

KITCHENMACHINE4362CH

U4362CH

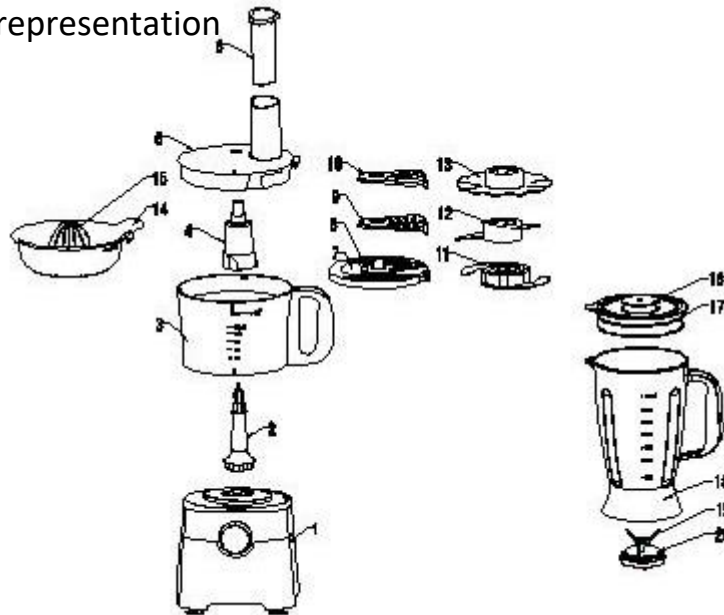


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**



● **SCHEMATISCHE DARSTELLUNG**

- Représentation schématique
- Diagramma della struttura
- Schematic representation



Deutsch	Français	Italiano	English
1 Motoreinheit	1 Bloc moteur	1 Corpo motore	1 Motor base
2 Antriebsachse	2 Axe d'entraînement	2 Albero motore	2 Drive shaft
3 Schüssel	3 Bol	3 Ciotola	3 Bowl
4 Werkzeugträger	4 Porte-outil	4 Adattatore per lame	4 Blade adaptor
5 Deckel der Schüssel	5 Couvercle	5 Coperchio	5 Lid
6 Stopfer	6 Poussoir	6 Pressino	6 Pusher
7 Trägerscheibe	7 Disque porte-lame	7 Porta lame	7 Blade holder
8 Schneidescheibe	8 Lame à émincer	8 Lama affettatrice	8 Slicing blade
9 Raspeleinsatz - Grob	9 Râpe grossière	9 Grattugia a fori grossi	9 Coarse grating blade
10 Raspeleinsatz - Fein	10 Râper fine	10 Grattugia a fori piccoli	10 Fine grating blade
11 Universalzerkleinerer	11 Hacheur	11 Tritatutto	11 Chopper
12 Knethaken	12 Pale de pétrissage	12 Lama impastatrice	12 Kneading blade
13 Schlagscheibe	13 Disque à émulsionner	13 Disco emulsionatore	13 Emulsifying disc
14 Zitruspresse	14 Presse-citron	14 Spremiagrumi	14 Lemon-squeezer
15 Presskegel	15 Cône de pressage	15 Cono spremiagrumi	15 Citrus squeezing head
16 Messbecher für Mixer	16 Bouchon-doseur	16 Misurino frullatore	16 Blender measuring cup
17 Mixerdeckel	17 Couvercle du mixer	17 Coperchio frullatore	17 Blender lid
18 Mixbecher	18 Pichet	18 Bicchiere frullatore	18 Blender jug
19 Messereinheit	19 Lames de mixage	19 Lama frullatore	19 Blender blade
20 Antriebsscheibe	20 Disque d'entraînement	20 Trasmissione	20 Transmission head

- **TECHNISCHE DATEN**
- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

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

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Vor dem ersten Gebrauch.....	10
• Zusammensetzung / Handhabung der Küchenmaschine.....	10
Universalzerkleinerer.....	10
Knethacken.....	11
Schlagscheibe.....	11
Schneid- und Raspeleinsätze.....	12
Zitruspresse.....	13
Mixer.....	13
• Tipps und Hinweise.....	14
• Reinigung und Verstauung.....	14
• Störungsbehebung.....	15
• Entsorgung.....	15
Français.....	16
• Consignes de sécurité.....	16
• Avant la première utilisation.....	20
• Assemblage et utilisation du robot ménager.....	20
Hacheur.....	20
Pale de pétrissage.....	21
Disque à émulsionner.....	21
Lame à émincer et râpes.....	22
Presse-citron.....	22
Mixer.....	23
• Conseils et mise en garde.....	24
• Nettoyage et stockage.....	24
• Dépannage.....	25
• Élimination.....	25
Italiano.....	26
• Avvertenze di sicurezza.....	26
• Prima del primo utilizzo.....	29

•	Montaggio e utilizzo del robot da cucina	29
	Tritatutto	29
	Lama impastatrice	30
	Disco emulsionatore.....	30
	Lama affettatrice e grattugie.....	31
	Spremiagrumi	31
	Frullatore	32
•	Suggerimenti e avvertenze.....	33
•	Pulizia e conservazione.....	33
•	Risoluzione dei problemi	34
•	Smaltimento	34
	English	35
•	Safety instructions.....	35
•	Before first use	38
•	Assembling and using the food processor	38
	Chopper	38
	Kneading blade	39
	Emulsifying disc	39
	Slicing & grating blades	40
	Lemon squeezer	40
	Blender	41
•	Useful tips and warning.....	41
•	Cleaning and storage.....	42
•	Troubleshooting	42
•	Disposal	43
	D / F / I / E.....	44
•	Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty	44

- **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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät soll bei Nichtgebrauch, während Ausbau- und Reinigungsarbeiten, oder wenn es nicht unter Beaufsichtigung steht, ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
- Dieses Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt.

- Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion, oder falls es in irgendeiner Weise beschädigt wurde, betrieben werden. Es soll zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung an die nächste autorisierte Servicestelle gesendet werden.
- Bevor das Gerät angeschlossen wird muss die Übereinstimmung der Netzspannung mit der Kennzeichnung auf dem Typenschild überprüft werden.
- Das Gerät soll in eine ordnungsgemäss installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden. Es sollte von der Stromversorgung getrennt werden, indem am Netzstecker gezogen wird und nicht am Netzkabel.
- Zur Vermeidung eines Brandes, Stromschlags oder von Verletzungen, darf der Motorteil, dessen Kabel oder Stecker niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Das Kabel nicht vom Tisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen lassen und fern von heissen Oberflächen halten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuersystem in Betrieb genommen zu werden.

- Fehlerhaftes Zusammensetzen, fehlerhafter Gebrauch, oder Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde, kann zu Brandgefahr, Stromschlag oder Verletzungen führen, worauf jegliche Garantieansprüche erlöschen.
- Das Gerät darf nicht in die Nähe eines beheizten Ofens oder einer heissen Gas- oder Elektroheizung gestellt werden.
- Das Gerät ist nur für den Kurzzeitbetrieb vorgesehen. Die maximale Betriebsdauer beträgt eine Minute pro Anwendung.
- Mehr als fünf aufeinanderfolgende Anwendungen ohne Unterbruch sollten vermieden werden. Vor weiterer Verwendung muss das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt werden, um die Gebrauchsfähigkeit zu verlängern.
- Dieses Gerät verfügt über einen eingebauten Überhitzungsschutz. Sollte die Temperatur übermässig steigen, schaltet das Gerät automatisch ab und kann erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem es abgekühlt hat.
- Die oberste Markierung der Schüssel darf nicht überschritten werden.

- Das Gerät nicht für das Verarbeiten von harten Lebensmitteln wie tiefgekühltes Fleisch, Knochen usw., verwenden.
- Es dürfen keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät gegossen werden.
- Allfälliger Kontakt zu den beweglichen Teilen des Gerätes ist stets zu vermeiden. Die zu verarbeitenden Zutaten nur mit dem Stopfer drücken.

• VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband von den Oberflächen.
- Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind. Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Reinigen Sie alles Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie kein scheuerndes Reinigungsmittel. TAUCHEN SIE DIE MOTORENEINHEIT NIEMALS IN WASSER. Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht im Umgang.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche ab und halten Sie dabei einen Mindestabstand von 10 Zentimeter zu allen Seiten ein.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und kontrollieren Sie, dass es keine Schäden aufweist.

• ZUSAMMENSETZUNG / HANDHABUNG DER KÜCHENMASCHINE

Das Gerät verfügt über eine spezielle Schliessvorrichtung, die das Einschalten des Gerätes erst ermöglicht, wenn die einzelnen Komponenten korrekt zusammengesetzt sind.

Für den Ausbau: Die Einleitungsstufen für die Zusammensetzung in umgekehrter Reihenfolge beachten. Zuerst das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

Die Drehgeschwindigkeit kann mittels Drehknopf in zwei Schritten erhöht oder verringert werden, entweder auf Stufe 1 oder 2. Der Impulsbetrieb (P) verleiht mehr Kontrolle über den Zerkleinerungsgrad der jeweiligen Zutaten.

Universalzerkleinerer

- Zentrieren Sie die Antriebsachse auf der Motoreinheit. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäss aufgesetzt ist.
- Drehen Sie die Schüssel auf der Betriebsachse im Uhrzeigersinn bis sie einrastet.
- Montieren Sie den Universalzerkleinerer auf dem Werkzeugträger.
- Setzen Sie den Werkzeugträger in die Schüssel über die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Er muss hörbar einrasten.
- Geben und/oder giessen Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Schüssel. Benutzen Sie den Stopfer, um feste Zutaten hinunterzuschieben.

Zutaten	Max. Menge
Schokolade	≤ 100 g
Käse	≤ 200 g
Fleisch	≤ 500 g
Gewürze und Kräuter	50 bis 100 g
Früchte, Gemüse, Nüsse	100 bis 300 g
Zwiebeln	≤ 500 g

Bemerkung:

- Setzen Sie immer zuerst den Universalzerkleinerer in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
- Es ist empfehlenswert zuerst die Zutaten auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu zerkleinern und dann anschliessend die Geschwindigkeit zu erhöhen. Damit die Zutaten nicht zu fein gehackt werden, können sie dazu den Impulsbetrieb verwenden. Verarbeiten Sie Zutaten wie Hartkäse oder Schokolade nicht zu lange, sie könnten sich zu stark erwärmen und dadurch klumpig werden.
- Die durchschnittliche Verarbeitungszeit mit dem Universalzerkleinerer: 30 bis 60 Sek.

Knethacken

- Zentrieren Sie die Antriebsachse auf der Motoreinheit. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäss aufgesetzt ist.
- Drehen Sie die Schüssel auf der Betriebsachse im Uhrzeigersinn bis sie einrastet.
- Montieren Sie den Knethaken auf dem Werkzeugträger.
- Setzen Sie den Werkzeugträger in die Schüssel über die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Er muss hörbar einrasten.
- Geben und/oder giessen Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Schüssel. Benutzen Sie den Stopfer, um feste Zutaten hinunterzuschieben.

Zutaten	Max. Menge
Brot: Mehl/Hefe/Wasser	≤300 g
Nudelteig	≤300 g

Bemerkung:

- Durchschnittliche Verarbeitungszeit mit dem Knethacken: 30 bis 180 Sek.

Schlagscheibe

- Zentrieren Sie die Antriebsachse auf der Motoreinheit. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäss aufgesetzt ist.
- Drehen Sie die Schüssel auf der Betriebsachse im Uhrzeigersinn bis sie einrastet.
- Montieren Sie die Schlagscheibe auf dem Werkzeugträger.
- Setzen Sie den Werkzeugträger in die Schüssel über die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Er muss hörbar einrasten.
- Giessen Sie die flüssigen Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Schüssel. Um ein Auslaufen bei der Verarbeitung zu vermeiden, setzen Sie den Stopfer in der Einfüllöffnung ein.

Zutaten	Max. Menge	Betriebszeit
Rahm	350 ml	60 bis 180 Sek.
Eiweiss	4	60 bis 180 Sek.

Bemerkung:

- Mit der Schlagscheibe lässt sich Mayonnaise, Schlagrahm oder geschlagene Eiweisse herstellen.
- Sie ist nicht für die Verarbeitung von Mehl geeignet.

Schneid- und Raspeleinsätze

- Zentrieren Sie die Antriebsachse auf der Motoreinheit. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäss aufgesetzt ist.
- Drehen Sie die Schüssel auf der Betriebsachse im Uhrzeigersinn bis sie einrastet.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör auf die Trägerscheibe.
- Setzen Sie die Trägerscheibe in die Schüssel über die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Er muss hörbar einrasten.
- Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Schüssel. Benutzen Sie den Stopfer um diese hinunterzuschieben.

Scheiben	Zutaten	Max. Menge	Betriebszeit
Schneidscheibe	Gurke, Kohl	1 bis 2 St.	30 Sek.
Raspeleinsatz- Grob	Karotten, Kartoffeln	500 g	30 bis 50 Sek.
Raspeleinsatz - Fein	Parmesan	200 g	30 bis 50 Sek.

Bemerkung:

- Das passende Zubehör anhand der Zutaten und des gewünschten Verarbeitungsergebnisses auswählen.
- Üben Sie nur leichten Druck aus auf die Zutaten mit dem Stopfer.
- Grosse Lebensmittel in Würfel schneiden, dem Durchmesser der Einfüllöffnung entsprechend.
- Für ein einheitliches Ergebnis, Zutaten gleichmässig in die Einfüllöffnung füllen und herunterdrücken. Benutzen Sie eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe, damit weiche Zutaten nicht zu Brei verarbeitet werden. Für die Verarbeitung grosser Mengen, die Zutaten portionsweise raspeln und die Schüssel zwischen den Arbeitsvorgängen leeren.

Zitruspresse

- Zentrieren Sie die Antriebsachse auf der Motoreinheit. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäss aufgesetzt ist.
- Drehen Sie die Schüssel auf die Betriebsachse im Uhrzeigersinn bis sie einrastet.
- Setzen Sie die Zitruspresse auf die Schüssel. Sie muss hörbar einrasten.

Bemerkung:

- Die Zitruspresse darf nur auf der Leistungsstufe 1 bedient werden.
- Mit der Presse werden Zitrusfrüchte wie Orangen oder Grapefruits schnell und einfach entsaftet. Halbieren Sie die Frucht und drücken Sie eine Hälfte auf den rotierenden Kegel.
- Es ist ratsam das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, da angetrocknetes Fruchtfleisch schwierig zu entfernen ist.

Mixer

- Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet.
- Lebensmittel in den Mixbecher füllen oder eingeben.
- Den Mixerdeckel und den Messbecher sorgfältig aufsetzen, bevor Sie den Vorgang starten.

Zutaten	Max. Menge	Betriebszeit
Pfannkuchenteig	500 ml	60 bis 90 Sek.
Suppe	1 l	60 bis 90 Sek.
Smoothie	500 ml	60 bis 90 Sek.

Bemerkung:

- Sie können den Mixer verwenden, um Milchshakes, Saft und Saucen aus Obst, Gemüse und Wasser oder anderen Flüssigkeiten zuzubereiten. Er eignet sich auch um Pfannkuchenteig vorzubereiten, gekochte Zutaten zu pürieren und für die Herstellung von Babynahrung oder Suppe.
- Füllen Sie die flüssigen Zutaten durch die Einfüllöffnung in den Mixbecher.
- Um Eiswürfel zu zerkleinern, benutzen Sie den Impulsbetrieb (P).
- Solange der Mixvorgang nicht abgeschlossen ist bleibt der Deckel immer zu.
- Giessen Sie keine kochend heissen Flüssigkeiten in den Mixer ein. Sie beschädigen damit den Mixbecher.
- Da die Messerklingen sehr scharf sind, benutzen Sie ausschliesslich einen Spachtel, um die Zutaten aus dem Mixbecher zu entfernen
- Manche Zutaten sind leichter zu mischen, wenn etwas Flüssigkeit hinzugefügt wird, zum Beispiel Brühe zu gekochtem Gemüse.
- Um ein besseres und gleichmässigeres Ergebnis zu erhalten, verarbeiten sie mehrere kleinere Portionen nacheinander.
- Um ein Auslaufen zu vermeiden, füllen Sie höchstens einen Liter warme oder leicht schäumende Flüssigkeit in den Mixbecher ein.

• TIPPS UND HINWEISE

- Den Drehknopf auf „P“ setzen, um Zutaten mit Impulsbetrieb zu mischen bevor sie zerkleinert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Trägerscheibe samt Einsatz richtig in die Schüssel gesetzt ist bevor Sie den Vorgang starten.
- Schieben Sie die Zutaten niemals mit Ihren Fingern oder einem Gegenstand (z. B. einen Messer) in der Einfüllöffnung nach unten während das Gerät läuft. Benutzen Sie zu diesem Zweck nur den Stopfer.
- Sind Sie stets vorsichtig im Umgang mit dem Mixer-Messer, dem Zerkleiner-Messer und den verschiedenen Einsätzen beim Zusammenbau, der Demontage und Reinigung nach Gebrauch. Die Klingen sind sehr scharf.
- Warten Sie immer bis die beweglichen Teile zum vollständigen Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Stromkabel ausziehen und die Schüssel herausnehmen.

• REINIGUNG UND VERSTAUUNG

- Vor der Reinigung des Gerätes unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Die Motoreinheit darf nur mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. Sie darf nicht in Wasser getaucht oder mit Wasser gespült werden.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Zubehörteile, die mit Lebensmittel in Kontakt gekommen sind mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder metallische, scharfkantige Reinigungsgeräte. Die Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs könnten sonst beschädigt werden.
- Die Schneidescheibe, Raspeleinsätze, Universalzerkleinerer und die Messereinheit des Mixers sind vorsichtig zu reinigen. Die Kanten sind sehr scharf. Vorsicht ist auch beim Ausbau oder Zubehörwechsel geboten.
- Achten Sie darauf, dass die Kanten der Klingen keine harten Gegenstände berühren. Sie würden abstumpfen.
- Die Küchenmaschine, vorzugsweise in Originalverpackung, an einem trockenen Ort ausser Reichweite von Kindern, aufbewahren.

Bemerkung: Bestimmte Lebensmittel wie Currypaste und Karotten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies ist normal und wirkt sich nicht negativ auf die Teile oder den Geschmack der zubereiteten Nahrung aus.

• STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Sind sämtliche Teile richtig zusammengesetzt? Vergewissern Sie sich, dass der Stecker ordnungsgemäss an der Wanddose angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung unterbrochen ist.
Das Gerät hat plötzlich angehalten	Hat sich die Schüssel gelöst? Setzen Sie diese wieder ein. Sie muss hörbar einrasten. Die Schutzfunktion hat sich aktiviert und die Stromzufuhr unterbrochen, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen. Lassen Sie das Gerät 90 Minuten abkühlen.
Der Motor läuft, die Teile bewegen sich aber nicht	Vergewissern Sie sich, dass die Antriebsachse richtig eingesetzt ist.

• ENTSORGUNG

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

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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de leur portée.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance, et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé avec un cordon endommagé ou à la suite d'un dysfonctionnement, ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Dans ce cas, il faut le retourner au service après-vente agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- L'appareil ne doit être raccordé à une prise électrique qu'après vérification de la concordance entre la tension de secteur et celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être branché sur une prise murale correctement installée et reliée à la terre. Il doit être débranché en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le bloc moteur de l'appareil, son cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le cordon doit être placé de façon à ce qu'il ne pende pas sur l'angle vif d'une table ou d'un plan de travail, et à qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.

- Un montage incorrect ou l'utilisation de tout accessoire non recommandé ou vendu par le fabricant peut provoquer un incendie, entraîner une électrocution ou des blessures, et constitue en outre une clause d'exclusion de garantie.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'un four chaud ou d'un chauffage à gaz ou électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner de manière continue. Le temps d'utilisation ne doit pas excéder une minute.
- L'appareil ne doit pas fonctionner plus de cinq fois sans interruption. Il est indispensable que l'appareil puisse refroidir jusqu'à température ambiante, afin de prolonger sa durée de vie.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Dans un tel cas, l'appareil s'éteint automatiquement et ne pourra être utilisé qu'après refroidissement suffisant.
- Les capacités maximales indiquées sur les accessoires ne doivent pas être dépassées.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour la transformation des aliments très durs tels la viande congelée, les os, etc.
- Ne pas verser de liquides bouillants dans l'appareil.

- Les pièces en mouvement ne doivent jamais être touchées et les aliments guidés dans l'appareil seulement au moyen du poussoir fourni.

● AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les emballages ou les autocollants de la surface de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires indiqués dans la présente notice sont bien inclus. Dans le cas contraire, veuillez contacter votre service après-vente.
- Nettoyez toutes les pièces l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR. Les lames des divers accessoires sont tranchantes et doivent être manipulées avec précaution.
- Placez l'appareil sur un plan de travail horizontal et conservez un espace libre d'au moins dix centimètres autour de l'appareil.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation électrique et vérifiez qu'il ne soit pas endommagé.

● ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU ROBOT MENAGER

La mise en route de l'appareil n'est permise que lorsque les divers accessoires ont été correctement installés. Un dispositif de sécurité bloque l'alimentation dans le cas contraire.

Pour le démontage des accessoires, observer les instructions de montage dans l'ordre inverse. Débranchez d'abord le cordon d'alimentation électrique.

La vitesse peut être augmentée ou diminuée en tournant le sélecteur, sur le niveau 1 ou 2. Le mode (P) permet de mixer par impulsions successives, afin de contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse désiré.

Hacheur

- Centrez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il soit correctement positionné.
- Installez le bol sur l'axe en le tournant par sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Insérez le hacheur dans le porte-outil.
- Placez le porte-outil dans le bol, sur l'axe d'entraînement.
- Installez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.
- Verser le liquide et / ou insérer les ingrédients solides dans le bol par la cheminée du couvercle. Utilisez toujours le poussoir fourni afin de guider les aliments dans la cheminée de remplissage.

Aliments	Capacité maximale
Chocolat	≤ 100 g
Fromage	≤ 200 g
Viande	≤ 500 g
Épices ou herbes fraîches	De 50 à 100 g
Fruits, légumes, noix	De 100 à 300 g
Oignons	≤ 500 g

Remarques :

- Le hacheur doit être installé dans le bol avant d’y mettre des ingrédients.
- Il est recommandé de faire fonctionner le robot à vitesse modéré puis de l’augmenter ensuite. La fonction par impulsions évite aux aliments d’être transformés en purée. Ne pas hacher trop longtemps des ingrédients durs tels que du fromage ou du chocolat car ils pourraient commencer à fondre et à s’agglomérer.
- Temps moyen de hachage : entre 30 et 60 secondes.

Pale de pétrissage

- Centrez l’axe d’entraînement sur le bloc moteur. Assurez-vous qu’il soit correctement positionné.
- Installez le bol sur l’axe en le tournant par sa poignée dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il soit verrouillé.
- Insérez la pale de pétrissage dans le porte-outil.
- Placez le porte-outil dans le bol, sur l’axe d’entraînement.
- Installez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.
- Versez le liquide et / ou insérez les ingrédients solides dans le bol par la cheminée du couvercle. Utilisez toujours le poussoir fourni afin de guider les aliments dans la cheminée.

Aliments	Capacité maximale
Pain : farine/levure/eau	≤300 g
Pâte à nouilles	≤300 g

Remarque :

- Temps moyen de pétrissage : entre 30 et 180 secondes

Disque à émulsionner

- Centrez l’axe d’entraînement sur le bloc moteur. Assurez-vous qu’il soit correctement positionné.
- Installez le bol sur l’axe en le tournant par sa poignée dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il soit verrouillé.
- Insérez le disque à émulsionner dans le porte-outil.
- Placez le porte-outil dans le bol, sur l’axe d’entraînement.
- Installez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.
- Versez le liquide dans le bol par la cheminée du couvercle. Utilisez le poussoir afin d’obturer la cheminée et d’éviter un éventuel reflux.

Aliments	Capacité maximale	Durée
Crème	350 ml	Entre 60 et 180 s
Blancs d’œuf	4	Entre 60 et 180 s

Remarques :

- Le disque à émulsionner sert à monter de la mayonnaise ou à faire un flan, à fouetter de la crème ou des blancs d'œufs en neige.
- Il n'est pas adapté pour pétrir de la farine.

Lame à émincer et râpes

- Centrez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il soit correctement positionné.
- Installez le bol sur l'axe en le tournant par sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Fixez l'accessoire choisi sur le disque porte-lame.
- Placez le porte-lame sur l'axe d'entraînement installé dans le bol.
- Fermez le couvercle et verrouillez-le en le tournant vers la droite.
- Incorporez les aliments dans le bol par la cheminée de remplissage. Utilisez toujours le poussoir fourni afin de guider les aliments dans la cheminée de remplissage.

Lame	Aliments	Capacité maximale	Durée
Lame à émincer	Concombre, chou	1 ou 2	30 s
Râpe grossière	Carottes, pommes de terre	500 g	Entre 30 et 50 s
Râpe fine	Parmesan	200 g	Entre 30 et 50 s

Remarques :

- Choisissez l'accessoire adéquat en fonction de l'aliment et de la texture souhaitée.
- Lors du hachage, n'exercez pas une pression trop forte avec le poussoir.
- Couper les ingrédients de manière à ce que leur taille corresponde au diamètre de la cheminée de remplissage.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière. Travailler les ingrédients mous ou aqueux à vitesse réduite, de manière à ne pas les transformer en purée. Pour préparer d'importantes quantités, procédez par portions successives et videz le bol à intervalles réguliers.

Presse-citron

- Centrez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il soit correctement positionné.
- Installez le bol sur l'axe en le tournant par sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Placez le presse-citron sur le bol et verrouillez-le en le tournant vers la droite.

Remarques :

- Le presse-citron s'utilise sur la vitesse 1.

- Il vous permet d'extraire le jus des agrumes tels oranges, citrons ou pamplemousses. Coupez les fruits en deux et pressez-les fermement moitié par moitié sur le cône de pressage.
- Rincez le presse-citron directement après usage : la pulpe de fruit séchée est plus difficile à nettoyer.

Mixer

- Placez le mixer sur le bloc moteur et faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- Fixez le couvercle sur le pichet et insérez le bouchon-doseur avant de commencer le mixage.

Aliments	Capacité maximale	Durée
Pâte à crêpes	500 ml	Entre 60 et 90 s
Soupe	1 l	Entre 60 et 90 s
Smoothie	500 ml	Entre 60 et 90 s

Remarques :

- Le mixer permet d'émulsionner des liquides tels que des jus de fruits, sauces, produits laitiers, smoothies, etc. Il sert également à mélanger des préparations liquides comme la pâte à crêpes ou à broyer des aliments cuits, afin de préparer de la nourriture pour bébé ou des soupes.
- Les ingrédients liquides doivent être versés dans le pichet au travers de l'orifice du couvercle afin d'éviter les projections.
- Il est recommandé d'utiliser la fonction par impulsion « P » pour piler des cubes de glace.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que le mixer fonctionne.
- Évitez de verser des liquides bouillants dans le pichet, cela l'endommagerait de manière irréversible.
- Utilisez une spatule pour vider le pichet, les lames de mixage sont extrêmement tranchantes.
- Si vous souhaitez mixer des fruits et/ou des légumes, il est conseillé d'ajouter un liquide à la préparation afin de faciliter le mixage.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par portions successives.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne versez pas dans le pichet plus d'un litre de liquide chaud ou susceptible de mousser (par exemple du lait).

● CONSEILS ET MISE EN GARDE

- Tournez le sélecteur de vitesse sur « P » si les aliments à mixer doivent être préalablement mélangés.
- Assurez-vous que les lames soient correctement installées au fond du pichet avant toute utilisation.
- Ne mettez jamais vos doigts ou un objet (couteau, etc.) dans la cheminée de remplissage. Utilisez exclusivement le poussoir fourni à cet effet.
- Manipulez toujours les lames et accessoires avec de grandes précautions, notamment lors de l'assemblage, du démontage ou du nettoyage. Ils sont très tranchants.
- Attendez toujours que la lame ait fini de tourner avant de soulever le bol ou le mixer de son support, ou de débrancher l'appareil.

● NETTOYAGE ET STOCKAGE

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne jamais l'immerger ou le rincer sous l'eau courante.
- Laver tous les éléments au contact alimentaire avec de l'eau chaude et un produit détergent neutre.
- N'utilisez pas d'ustensiles ou de produits abrasifs, susceptibles d'endommager les surfaces de l'appareil ou ses accessoires.
- Laver la lame à émincer, les râpes, le hacheur et les lames du mixer très précautionneusement. Leur tranchant est extrêmement affûté ! User de la même précaution lors du désassemblage.
- Prenez garde à ce que ces lames n'entrent pas en contact avec des objets durs. Cela pourrait les émousser.
- Conservez cet appareil de préférence dans son carton d'emballage, hors de la portée des enfants.

Remarque : certains aliments tels le curry ou les carottes peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur la qualité gustative des aliments qui seront préparés ultérieurement.

• DEPANNAGE

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Tous les éléments sont-ils correctement en place ? L'appareil est-il correctement branché ? Vérifiez si l'alimentation électrique est interrompue.
L'appareil s'est brusquement arrêté	Le bol a peut-être bougé. Remettez-le en place. Il doit s'enclencher sur la base moteur de manière audible. La fonction de protection contre la surchauffe s'est activée et a déconnecté l'appareil de l'alimentation. Laissez-le refroidir pendant 1 heure.
Le moteur tourne, mais pas les accessoires	Assurez-vous que l'axe d'entraînement est bien en place.

• ÉLIMINATION

- Veuillez rapporter l'appareil au détaillant, dans un point de service après-vente ou directement à Rotel AG, pour un recyclage approprié.
- 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 deve essere scollegato dalla rete elettrica ogniqualvolta lasciato incustodito nonché prima di essere montato, smontato o pulito.
- Questo prodotto è destinato unicamente all'utilizzo domestico.
- Non utilizzare l'elettrodomestico in caso di danni al cavo o alla spina elettrica o dopo un eventuale malfunzionamento o danneggiamento di qualsiasi natura

dell'apparecchio. Rivolgersi al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la messa a punto del prodotto.

- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione specificata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Collegare l'elettrodomestico a una presa di corrente correttamente installata e messa a terra. Scollegarlo dalla rete elettrica afferrando la spina, mai tirando il cavo.
- Onde evitare il rischio di incendio, folgorazione o lesione personale, non immergere la base dell'apparecchio, il cavo o la spina nell'acqua o in un liquido diverso.
- Il cavo di alimentazione non deve penzolare dal tavolo o dal piano di lavoro né entrare in contatto con superfici bollenti.
- L'apparecchio non è progettato per l'uso tramite timer esterno o sistema separato di controllo remoto.
- Un montaggio sbagliato o l'impiego di accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante possono causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali e annullano la garanzia del produttore.
- Non collocare l'apparecchio vicino a un forno caldo o a un fornello elettrico o a gas acceso.

- Il prodotto è concepito per tempi di utilizzo ridotti. L'intervallo di funzionamento non deve superare il minuto.
- Utilizzare l'apparecchio al massimo cinque volte senza interruzioni. Per prolungarne la durata di vita, lasciare che si raffreddi fino a raggiungere la temperatura ambiente prima di azionarlo nuovamente (90 minuti).
- Questo elettrodomestico è dotato di dispositivo anti-surriscaldamento. Se la temperatura eccede un dato limite, l'apparecchio si spegne automaticamente e non si riaccende fino al completo raffreddamento (60 minuti circa).
- Non superare la capacità massima indicata sulla ciotola.
- L'apparecchio non è progettato per lavorare alimenti duri, quali carne congelata, ossa, ecc.
- Non versare liquidi bollenti nell'apparecchio.
- Evitare di toccare le parti in movimento dell'elettrodomestico. Utilizzare sempre e solo il pressino incluso nella confezione per spingere gli ingredienti all'interno dell'apparecchio.

● PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Eliminare ogni elemento dell'imballaggio e staccare dall'apparecchio qualunque etichetta adesiva.
- Controllare che siano presenti tutte le parti elencate. Qualora il prodotto non sia completo, contattare il servizio di assistenza post-vendita.
- Pulire tutte le parti smontabili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi. **NON IMMERGERE IL CORPO MOTORE IN ACQUA.** Le lame sono molto affilate. Maneggiarle con cautela.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile, a una distanza minima di 10 cm da qualunque altro oggetto.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e verificare che non sia danneggiato.

● MONTAGGIO E UTILIZZO DEL ROBOT DA CUCINA

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che ne impedisce il funzionamento in caso i componenti non siano correttamente montati e bloccati in posizione.

Per smontare i componenti, seguire a ritroso i passi illustrati nelle istruzioni di montaggio. Prima di farlo, staccare la spina dalla presa di corrente.

L'apparecchio dispone di due diverse velocità, selezionabili regolando la manopola sul livello 1 o 2. La funzione pulse (P) garantisce un maggiore controllo sulla lavorazione e la consistenza degli alimenti.

Tritatutto

- Sistemare l'albero motore al centro del corpo motore. Assicurarsi che sia correttamente inserito.
- Montare la ciotola sull'albero motore, ruotando il manico in senso orario fino a bloccarla in posizione.
- Fissare il tritatutto all'adattatore per lame.
- Collocare l'adattatore nella ciotola, infilandolo sull'albero motore.
- Chiudere la ciotola con il coperchio, ruotandolo in senso orario fino a serrarlo.
- Versare i liquidi o introdurre gli alimenti solidi nella ciotola attraverso il tubo di riempimento. Usare il pressino per guidare gli ingredienti solidi all'interno del tubo.

Alimento	Capacità massima
Cioccolato	≤ 100 g
Formaggio	≤ 200 g
Carne	≤ 500 g
Spezie ed erbe	50-100 g
Frutta, verdura, frutta secca	100-300 g
Cipolla	≤ 500 g

Note

- Inserire sempre il tritatutto nella ciotola prima di introdurre gli alimenti.
- È consigliabile iniziare la lavorazione alla velocità minima e poi aumentare. Utilizzare la funzione pulse più volte per evitare di tritare gli alimenti oltre misura. Non tritare il cioccolato o il formaggio troppo a lungo: potrebbero surriscaldarsi e fondersi.
- Tempo di tritatura standard: 30-60 secondi.

Lama impastatrice

- Sistemare l'albero motore al centro del corpo motore. Assicurarsi che sia correttamente inserito.
- Montare la ciotola sull'albero motore, ruotando il manico in senso orario fino a bloccarla in posizione.
- Fissare la lama impastatrice all'adattatore per lame.
- Collocare l'adattatore nella ciotola, infilandolo sull'albero motore.
- Chiudere la ciotola con il coperchio, ruotandolo in senso orario fino a serrarlo.
- Versare i liquidi o introdurre gli alimenti solidi nella ciotola attraverso il tubo di riempimento. Usare il pressino per guidare gli ingredienti solidi all'interno del tubo.

Alimento	Capacità massima
Pane: farina / lievito / acqua	≤ 300 g
Pasta	≤ 300 g

Nota

- Tempo di impastatura standard: 30-180 secondi.

Disco emulsionatore

- Sistemare l'albero motore al centro del corpo motore. Assicurarsi che sia correttamente inserito.
- Montare la ciotola sull'albero motore, ruotando il manico in senso orario fino a bloccarla in posizione.
- Fissare il disco emulsionatore all'adattatore.
- Collocare l'adattatore nella ciotola, infilandolo sull'albero motore.
- Chiudere la ciotola con il coperchio, ruotandolo in senso orario fino a serrarlo.
- Versare i liquidi nella ciotola attraverso il tubo di riempimento. Usare il pressino per tappare il tubo ed evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola.

Alimento	Capacità massima	Tempo
Panna	350 ml	60-180 s
Albumi	4 pz	60-180 s

Note

- Il disco emulsionatore può essere usato per preparare budini e maionese o per montare panna e albumi d'uovo.
- Non utilizzarlo per impastare la farina.

Lama affettatrice e grattugie

- Sistemare l'albero motore al centro del corpo motore. Assicurarsi che sia correttamente inserito.
- Montare la ciotola sull'albero motore, ruotando il manico in senso orario fino a bloccarla in posizione.
- Fissare la lama desiderata al porta lame.
- Collocare il porta lame sull'albero motore all'interno della ciotola.
- Chiudere la ciotola con il coperchio, ruotandolo in senso orario fino a serrarlo.
- Introdurre gli ingredienti solidi nella ciotola attraverso il tubo di riempimento. Usare il pressino per guidarli all'interno del tubo.

Lama	Alimento	Capacità massima	Tempo
Lama affettatrice	Cetriolo, cavolo	1-2 pz	30 s
Grattugia a fori grossi	Carota, patata	500 g	30-50 s
Grattugia a fori piccoli	Parmigiano	200 g	30-50 s

Note

- Scegliere la lama in funzione degli ingredienti da lavorare e della forma che si vuole ottenere.
- Spingere delicatamente gli alimenti all'interno del tubo con l'aiuto del pressino.
- Tagliare gli alimenti in dimensioni adeguate al diametro del tubo.
- Riempire il tubo uniformemente per ottenere risultati ottimali. Per sminuzzare alimenti morbidi, selezionare la velocità minima per evitare di ridurli in purè. Sminuzzare piccole quantità di alimenti alla volta e svuotare la ciotola regolarmente.

Spremiagrumi

- Sistemare l'albero motore al centro del corpo motore. Assicurarsi che sia correttamente inserito.
- Montare la ciotola sull'albero motore, ruotando il manico in senso orario fino a bloccarla in posizione.
- Collocare lo spremiagrumi sulla ciotola e ruotarlo in senso orario fino a fissarlo in posizione.

Note

- Utilizzare lo spremiagrumfélim
- i a velocità minima.
- L'accessorio è idoneo a spremere ogni tipo di agrume. Tagliare il frutto a metà, collocare una metà sul cono ed esercitare la dovuta pressione.
- Lavare lo spremiagrumi subito dopo l'uso: i residui secchi di polpa sono difficili da eliminare.

Frullatore

- Montare il bicchiere del frullatore sul corpo motore, ruotando il manico in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Chiudere bene il coperchio e assicurarsi che il misurino sia inserito nel coperchio prima di accendere l'apparecchio.

Alimento	Capacità massima	Tempo
Impasto per pancake	500 ml	60-90 s
Crema di verdure	1 l	60-90 s
Smoothie	500 ml	60-90 s

Note

- Il frullatore è concepito per preparati liquidi: ricette a base di latticini, salse e sughi, succhi di frutta, frullati, ecc. È ideale anche per amalgamare ingredienti morbidi, ad esempio per l'impasto dei pancake, ridurre in puree alimenti cotti, preparare omogeneizzati o creme di verdura.
- Versare gli ingredienti liquidi nel frullatore attraverso l'apertura nel coperchio.
- Per tritare il ghiaccio, usare la funzione pulse.
- Non aprire mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non introdurre nel frullatore liquidi bollenti: il bicchiere potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente.
- Pulire le pareti del bicchiere con una spatola: la lama del frullatore è molto affilata.
- In certi casi, la lavorazione degli ingredienti risulta più semplice se si aggiungono liquidi. Può essere utile, ad esempio, aggiungere un po' di brodo per frullare verdure cotte.
- Frullare piccole quantità alla volta per ottenere risultati ottimali.
- In caso di liquidi caldi o che formano schiuma, non versarne più di 1 litro nel frullatore per evitare che trabocchi dal bicchiere.

● SUGGERIMENTI E AVVERTENZE

- Se gli ingredienti necessitano di una lavorazione preliminare, usare la funzione pulse ruotando la manopola su "P".
- Assicurarsi che il porta lame sia montato correttamente prima di accendere l'apparecchio.
- Non spingere gli alimenti nel tubo di riempimento con le dita o con un qualunque utensile (ad esempio un coltello): utilizzare sempre il pressino incluso nella confezione.
- Manipolare le lame e gli accessori con estrema cautela, soprattutto durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia. Le lame sono molto affilate.
- Attendere che ogni parte dell'apparecchio sia ferma prima di staccare la spina dalla presa di corrente e di sollevare la ciotola.

● PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Pulire il corpo motore con un panno umido. Non immergerlo nell'acqua né sciacquarlo.
- Subito dopo l'uso, lavare le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti usando acqua calda e un detergente delicato.
- Non utilizzare utensili o detersivi abrasivi o aggressivi che possano graffiare o danneggiare la superficie dell'apparecchio o gli accessori.
- Pulire le lame metalliche e i diversi componenti del frullatore con estrema cautela. Tutte le lame sono molto affilate. Prestare attenzione anche al momento dello smontaggio.
- Assicurarsi che le lame non tocchino oggetti duri in grado di smussarne o danneggiarne il filo.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini e preferibilmente nella confezione originale.

Nota: Certi ingredienti, come la pasta di curry, possono ingiallire la superficie degli accessori. Ciò è assolutamente normale e non influisce sul sapore degli alimenti lavorati successivamente.

• RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	Assicurarsi che l'apparecchio sia montato correttamente. Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente. Controllare la presenza di alimentazione elettrica.
L'apparecchio si è spento improvvisamente.	È possibile che la ciotola si sia sbloccata dalla base o che il coperchio si sia allentato. Rimontare la ciotola. È probabile che sia intervenuta la funzione di protezione automatica antisurriscaldamento. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 minuti.
Il motore funziona, ma i componenti non si muovono.	Verificare che l'albero motore sia montato correttamente.

• SMALTIMENTO

- Per consentire uno smaltimento corretto, restituire l'apparecchio al rivenditore, a un agente di assistenza tecnica o a 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 may be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge, if they are supervised by persons responsible for their security or if they have been instructed about the safe use of the appliance and therefore fully understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be undertaken by unattended minors.
- This appliance must not be used by children; the appliance and its power cord must be kept away from children.
- The appliance shall always be disconnected from the mains when not in use or when left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance is intended for household use only.
- The appliance shall not be operated with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. It shall be returned

to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

- Before plugging into a socket, it shall be ensured that the mains voltage matches the voltage specified on the rating plate.
- The appliance must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed. It must be unplugged by grasping the plug and never by pulling the cord.
- To avoid fire, electric shock and personal injury, the motor base of the appliance, its cord or plug shall not be immersed into water or any other fluid.
- The power cord shall not hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Incorrect assembly or use of any accessory attachment not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury and will void the manufacturer's warranty.
- The appliance shall not be placed near a heated oven, a hot gas or electric burner.
- The appliance is intended for short-time operating only. The running time may not exceed one minute.

- The appliance should not be running more than five times without interruption. It must cool down to room temperature before further use to lengthen its life span.
- This appliance has an incorporated overheating device. If the temperature becomes too high, the appliance will turn off automatically and operation will be resumed once the appliance has sufficiently cooled down.
- The maximum capacity stated on the bowl shall not be exceeded.
- The appliance is not intended to process hard food such frozen meat, bones etc.
- Hot liquids shall not be poured into the appliance.
- It shall be avoided to touch the moving parts of the appliance and only the provided pusher shall be used to guide the ingredients down.

● BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- Check that all listed parts are included. If anything is missing, please contact the after-sales service.
- Wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products. **DO NOT IMMERSER THE MOTOR BASE IN WATER.** The blades are very sharp, handle with care.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm clearance around the device.
- Fully unwind the power cord and check for any signs of damage.

● ASSEMBLING AND USING THE FOOD PROCESSOR

Due to a safety locking system, the food processor will not work until the components are locked in place correctly.

To disassembly, simply reverse the steps outlined in the assembly instructions, with the power cord unplugged from its wall socket.

You can increase or decrease the speed in two steps by adjusting the selecting knob on Speed 1 or Speed 2. The pulse function (P) gives more control over the desired texture of the processed food.

Chopper

- Place the drive shaft into the center of the motor base. Ensure it is properly installed.
- Mount the processing bowl onto the shaft by turning its handle clockwise until it fits.
- Clip the chopper on the blade adaptor.
- Set the blade adaptor in the bowl over the drive shaft.
- Put the lid on the bowl, turn the lid clockwise until it locks into place.
- Pour liquid and/or give solid ingredients in the bowl through the feed tube. Use the pusher to guide solid ingredients through the feed tube.

Processed food	Capacity per batch
Chocolate	≤ 100 g
Cheese	≤ 200 g
Meat	≤ 500 g
Spice & herbs	50~100 g
Fruit, vegetable, nuts	100~300 g
Onion	≤ 500 g

Notes:

- Always place the chopper inside the bowl before feeding food.
- It is recommended to start the speed setting on low then increase. Use the pulse function several times to avoid chopping too fine. Do not operate too long while cutting hard cheese or chocolate: they may overheat and begin to melt.
- Standard chopping time: 30-60 sec.

Kneading blade

- Place the drive shaft into the center of the motor base. Ensure it is properly installed.
- Mount the processing bowl onto the shaft by turning its handle clockwise until it fits.
- Clip the kneading blade on the blade adaptor.
- Set the blade adaptor in the bowl over the drive shaft.
- Put the lid on the bowl, turn the lid clockwise until it locks into place.
- Pour liquid and/or give solid ingredients in the bowl through the feed tube. Use the pusher to guide solid ingredients through the feed tube.

Processed food	Capacity per batch
Bread: Flour/yeast/water	≤300 g
Pasta dough	≤300 g

Note:

- Standard kneading time: 30-180 sec.

Emulsifying disc

- Place the drive shaft into the center of the motor base. Ensure it is properly installed.
- Mount the processing bowl onto the shaft by turning its handle clockwise until it fits.
- Clip the emulsifying disc on the adaptor.
- Set the blade adaptor in the bowl over the drive shaft.
- Put the lid on the bowl, turn the lid clockwise until it locks into place.
- Pour liquid ingredients in the bowl through the feed tube. Use the pusher to close the feed tube, to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Processed food	Capacity per batch	Time per batch
Cream	350 ml	60~180 sec
Egg whites	4 pcs	60~180 sec

Notes:

- The emulsifying disc can be used for making mayonnaise or pudding, for whipping cream and whisking egg whites.
- Do not use the emulsifying disc to knead flour.

Slicing & grating blades

- Place the drive shaft into the center of the motor base. Ensure it is properly installed.
- Mount the processing bowl onto the shaft by turning its handle clockwise until it fits.
- Put the selected blade onto the blade holder.
- Place the blade holder onto the drive shaft that stands in the bowl.
- Put the lid on the bowl, turn the lid clockwise until it locks into place.
- Give solid ingredients in the bowl through the feed tube. Use the pusher to guide solid ingredients through the feed tube.

Blade	Processed food	Capacity per batch	Time per batch
Slicing blade	Cucumber, cabbage	1~2 pces	30 sec
Coarse grating blade	Carrots, potatoes	500 g	30~50 sec
Fine grating blade	Parmesan cheese	200 g	30~50 sec

Notes:

- Choose a blade according to the ingredient and the desired shape of the processed food.
- Press the pusher lightly onto the food in the feed tube.
- Precut large chunks to make them fit the diameter of the feed tube.
- Fill the tube evenly for better results. When shredding soft food, choose the lower speed setting to avoid the food turning mash. When processing large quantities, shred only small batches at a time and empty the bowl regularly.

Lemon squeezer

- Place the drive shaft into the center of the motor base. Ensure it is properly installed.
- Mount the processing bowl onto the shaft by turning its handle clockwise until it fits.
- Place the lemon-squeezer on the top of the bowl and turn clockwise until it locks into place.

Notes:

- Process only at low speed setting.
- The lemon-squeezer can be used for all kinds of citrus fruit. Cut the fruits in half and press firmly on the rotating cone.
- Consider washing the squeezer right after use: dry pulp is quite difficult to remove.

Blender

- Mount the blender jug onto the motor base by turning its handle clockwise until it fits.
- Put the ingredients into the jug.
- Close the lid firmly and ensure that the measuring cup is set on top of the lid before you start processing.

Processed food	Capacity per batch	Time per batch
Pancake batter	500 ml	60~90 sec
Soup	1 l	60~90 sec
Smoothie	500 ml	60~90 sec

Notes:

- The blender is intended for blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, shakes. Also for mixing soft ingredients as pancake batter or pureeing cooked ingredients, to make baby food or soup.
- Pour the liquid ingredients into the blender through the hole in the lid.
- To crush ice, use the pulse fonction.
- Never open the lid while the appliance is still running.
- Do not introduce hot liquids into the blender as it may damage the jug irreversibly.
- Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar: the cutting edges of the blade are very sharp.
- In some cases, the ingredients are easier to blend if you add some liquid, like broth to cooked vegetables.
- For better and even results, blend only small batches at a time.
- If you are processing a liquid that is warm or tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jug to avoid spillage.

● USEFUL TIPS AND WARNING

- Rotate the switch to “P” for the pulse function when the food processed requires a pre-mixing.
- Ensure the blade holder is installed properly before operation.
- Do not push food in the feed tube with fingers or other objects (like knives): always use the enclosed pusher.
- Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling, disassembling and cleaning after use. Blades are very sharp.
- Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.

● CLEANING AND STORAGE

- Always unplug the appliance before you start cleaning.
- Clean the motor base with a damp cloth. Do not immerse the motor base in water and do not rinse it either.
- Clean the parts that have come in contact with food in hot water with mild detergent immediately after use.
- Do not use anything harsh or abrasive cleaners or tools that can scratch or damage the surfaces of the appliance or its accessories.
- Clean the metal blade, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp! Be careful also during disassembly.
- Make sure that the cutting edges of the blades do not touch hard objects. This could blunt them.
- Store the appliance in a dry place, out of the reach of children and preferably in its original box.

Note: Some ingredients like curry paste or carrots may cause discolourations on the surface of the accessories. This is perfectly normal and will not affect the flavour of your next processed food.

● TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Appliance doesn't switch on	Ensure correct assembly. Make sure the power plug is plugged in properly. Check if there is a power outage.
Appliance has stopped running suddenly	Processing bowl may loosen during processing. Reinstall the bowl cover. The automatic protection function has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. Let it cool down for 90 minutes.
Motor is running, but not the components	Ensure the driver shaft is installed correctly.

- **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 GARANTIE
- 2 ANS DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

○ Garantieverpflichtung

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

○ Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative à votre envoi.

○ Impegno di garanzia

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

○ Warranty commitment

We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

After-sales service:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Telefon: 062 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch