

**LOVE
COOK
LIVE**



SINCE 1888

Digitale Küchenwaage

(aus Edelstahl 18/10, mit Slide-Mechanismus)

Digital Kitchen Scale

(from stainless steel, with slide mechanism)

Balance numérique

(en acier inoxydable, avec mecanisme coulissant)



Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für einen hochwertigen Artikel aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

RÖSLE steht seit 1888 für durchdachte Küchenwerkzeuge mit ausgezeichnetem Design. Das ist eine lange Zeit und unser Anspruch an unsere Produkte, die lange Freude machen sollen. Vielleicht sogar ein bisschen ans Herz wachsen. Probieren Sie es aus. Sie werden sehen und spüren, wieviel Freude es macht, mit intelligenten Küchenwerkzeugen und Kochgeschirren gute Lebensmittel zu verarbeiten.

Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Entdecken Sie die Welt von RÖSLE und lassen Sie sich inspirieren.

LOVE. COOK. LIVE.

Alle Vorteile auf einen Blick:

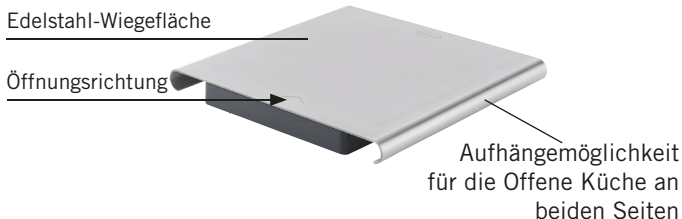
Die Digitale Küchenwaage von RÖSLE ist ein zuverlässiges und langlebiges Produkt zum Kochen und Backen.

Komfortables und zuverlässiges Wiegen bis 5.000 g / 5.000 ml (11 lb / 175 fl.oz) mit einer Anzeigegenauigkeit von 1 g / 1 ml (0.1 oz / 0.1 fl.oz).

- Einfache Bedienung durch zwei Soft-Touch-Tasten.
- Einfache Ablesbarkeit durch ein weiß beleuchtetes LCD-Display, welches nach der Benutzung unter der Wiegefläche verschwindet.
- Praktische Tara-/Zuwiegefunktion in beliebigen Behältern.
- Slide-Mechanismus zum An- und Ausschalten der Waage.
- Wiegen von festen sowie flüssigen Lebensmitteln (z.B. Wasser, Milch) möglich.
- Aufhängemöglichkeit an der Offenen Küche-Leiste.
- Zeitloses Design mit beschichteter Edelstahl-Wiegefläche ist leicht zu reinigen.
- Verwendbar mit handelsüblichen Batterien (4 x AAA; 1,5 V).
- Automatische Abschaltung nach 5 Minuten, wenn die Waage nicht benutzt wird (Auto-Shut-Off).
- Hochwertig verarbeitetes Material.

1. Die Digitale Küchenwaage im Detail

Waage geschlossen:

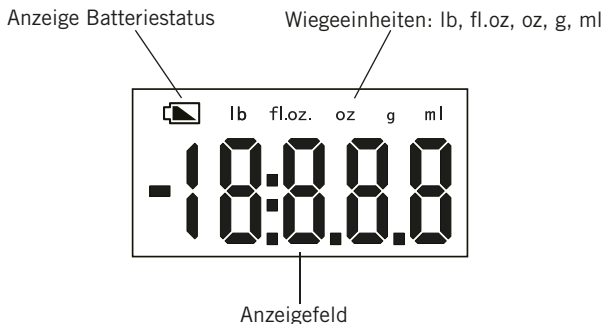


Waage geöffnet:



LOVE. COOK. LIVE.

1.1 Display



2. Inbetriebnahme und Anwendung

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite der Waage.
Legen Sie entsprechend der Kennzeichnung im Batteriefach die 4 beigelegten Batterien (Alkaline Größe AAA; 1,5 V) ein.
Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Waage um.

2.1 Wiegebetrieb

Eventuell vorhandene Aufkleber sind vor dem ersten Einsatz zu entfernen.

Um die Küchenwaage einzuschalten, stellen Sie diese zunächst auf eine ebene und stabile Oberfläche, so dass diese sicher auf

allen vier Füßen steht. Schieben Sie nun die Edelstahl-Wiegefläche in Pfeilrichtung auf, bis diese sanft einrastet. Die Anzeige leuchtet auf und zeigt die zuletzt verwendete Wiegeeinheit an.

Benötigen Sie eine andere Wiegeeinheit, drücken Sie „unit“ so oft, bis die gewünschte Einheit erscheint.

Legen Sie nun das gewünschte Lebensmittel auf die Waage und es wird Ihnen in kurzer Zeit das Gewicht auf 1 g genau angezeigt.

Sollten Sie zum Wiegen einen Behälter benötigen, stellen Sie diesen erst leer auf die eingeschaltete Waage und drücken Sie die Taste „tara“. Nach kurzer Zeit wird die Anzeige wieder auf Null „0“ zurückgesetzt und Sie können das gewünschte Lebensmittel im Behälter wiegen. Wenn noch weitere Lebensmittel in den Behälter gegeben werden, können diese wie beschrieben hinzugefügt werden, ohne den Behälter zu entfernen.

Sollte das maximale Gewicht überschritten werden, zeigt das Display die Überlast mit „0-Ld“ an. Bitte vermeiden Sie Überlast, da sonst die sensiblen Sensoren beschädigt werden können.

Um Flüssigkeiten mit wasser- oder milchähnlicher Konsistenz zu messen, muss die Waage, wie oben beschrieben, aktiviert werden.

Nun drücken Sie vor dem Wiegen so oft die Taste „unit“ um auf die gewünschte Messeinheit ml / fl.oz zu gelangen. Stellen Sie nun den Behälter erst auf die Waage und stellen Sie die

Anzeige mit der Taste „tara“ auf Null zurück.

Um zwischen den verschiedenen Wiegeeinheiten zu wechseln drücken Sie die Taste „unit“.

Automatisches Abschalten

Wird die geöffnete Waage nicht benutzt, schaltet sich diese nach 5 Minuten automatisch ab.

Durch erneutes auf- und zuschieben der Waage wird diese wieder aktiviert.

Hinweis:

Befestigung an der Offenen Küche:

Durch die seitlichen Abrundungen an der Wiegefläche kann die Waage auch an der Offenen Küche von RÖSLE praktisch aufgehängt werden.

2.2 Geringer Batteriestatus

Wenn die Batterieleistung schwächer wird, erscheint im Display dieses Symbol:



Um die Batterie zu wechseln gehen Sie wie unter Punkt 2 beschrieben vor und tauschen die Batterien aus.

3. Reinigung

Reinigen Sie die Wiegefläche nur mit einem feuchtem Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Sprühen Sie nicht mit Reinigern in die Öffnungen der Waage.

Der Artikel darf auf keinen Fall nass werden oder in der Spülmaschine gereinigt werden, das würde die Küchenwaage beschädigen.

4. Umgang mit Batterien

Achten Sie darauf, dass Batterien nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Dies kann zu ernsthaften Gesundheitsschäden führen. In diesem Fall sofort einen Arzt aufsuchen!

Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf.

Die beigelegten Batterien sind nicht wiederaufladbar.

Normale Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, erhitzt oder ins offene Feuer geworfen werden (Explosionsgefahr!).

Wechseln Sie schwächer werdende Batterien rechtzeitig aus. Batteriekontakte und Gerätekontakte vor dem Einlegen reinigen.

Bei falsch eingelegter Batterie besteht Explosionsgefahr!

Versuchen Sie nicht, die Batterie wiederaufzuladen, auseinander zu nehmen, auf eine Temperatur von über 100 °C zu erhitzen oder zu verbrennen.

Entsorgen Sie verbrauchte Batterien sofort. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des richtigen Typs und der richtigen Modellnummer.

Vorsicht!

Batterien keinen extremen Bedingungen aussetzen. Nicht auf Heizkörpern ablegen, nicht direkter Sonnenstrahlung aussetzen!

Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen. Benutzen Sie in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe. Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

4.1 Entsorgung von Batterien

Batterien können Giftstoffe enthalten, die die Gesundheit und die Umwelt schädigen.

Batterien unterliegen der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG. Diese dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zu gesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.



Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien.

5. Entsorgung

Dieses Produkt ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln, sondern muss an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.

Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.



Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach

Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar.



6. CE-Konformität

Dieses Gerät ist funkentstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 2014/30/EU.

Technische Änderungen vorbehalten.

6. Allgemeine Sicherheitshinweise und Gewährleistung

Die Digitale Küchenwaage ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, bitte daher von Kindern fernhalten.

Für Schäden am Produkt wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- Auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung.
- Auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung.
- Auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen.
- Auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör.

Auf diesen Artikel erhalten Sie 3 Jahre Garantie. (Batterien sind in der Garantie nicht enthalten). Es wird nur für Schäden haftet welche auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft beruht. Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Fachhandel.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Die Gewährleistung beginnt mit dem Datum des Kaufbeleges. Bitte bewahren Sie diesen sorgfältig auf.

7. Service und Kontakt

Für Fragen, Anregungen und Reklamationen ist unsere Kundenbetreuung von Montag bis Freitag von 8 -18 Uhr für Sie erreichbar.

Email: service@roesle.de

Telefon: +49 (0)8342 912 -275

Telefax: +49 (0)8342 912 -190

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Produkt.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

Weitere Informationen zu unseren Produkten und Anregungen rund ums Kochen unter **www.roesle.de** oder folgen Sie dem QR-Code auf der Rückseite.

Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing one of RÖSLE's high-quality products. You've made an excellent choice – an investment in quality and durability.

RÖSLE has been known for kitchen utensils with excellent designs since 1888. This is a long time and a measure of claim made of our products intended to give you many years of pleasure. And maybe even become favourites. Do try them out. You will see and experience how much pleasure it gives to prepare good food with intelligent kitchen utensils and cookware.

To enjoy your product for many years please carefully read the following product information, handling and maintenance instructions, as well as safety recommendations and keep them for reference purposes.

Discover the world of RÖSLE, and get inspired.

All the advantages at a glance:

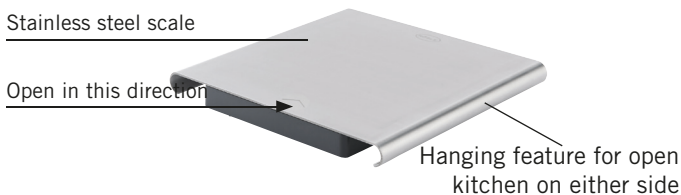
The digital kitchen scale from RÖSLE is a reliable and durable product for cooking and baking.

Comfortable and reliable for weighing items up to 5,000 g / 5,000 ml (11 lb / 175 fl.oz) with a display accuracy of 1 g / 1 ml (0.1 oz / 0.1 fl.oz).

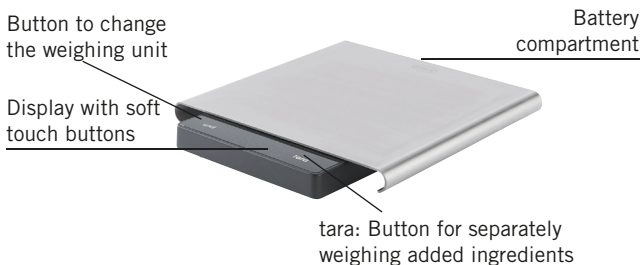
- Easy to use with two soft touch buttons.
- Easy to read thanks to a white, illuminated LCD display, which hides under the scale surface after use.
- Practical tare function in any containers.
- Slide mechanism for switching the scale on and off.
- Can be used to weigh solid or liquid foodstuffs (e.g. water, milk).
- Can be hung up on the open kitchen rack.
- Timeless design with coated stainless steel scale surface for easy cleaning and no fingerprints.
- Uses conventional batteries (4 x AAA; 1.5 V).
- Automatically switches off after 5 minutes when not in use (auto shut-off).
- High-quality materials.

1. The digital kitchen scale in detail

Closed scale:

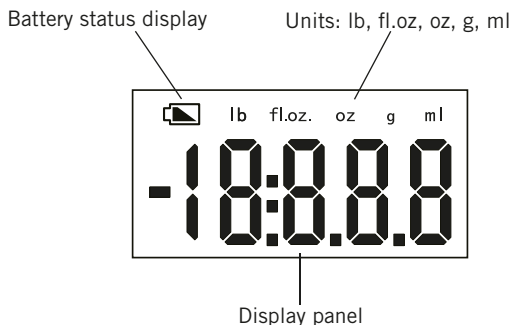


Scale when opened:



LOVE. COOK. LIVE.

1.1 Display



2. Set-up and use

Open the cover of the battery compartment on the back of the scale, and place the 4 enclosed batteries (alkaline AAA; 1.5 V) into the battery compartment according to the labelling. Next, close the cover, and turn the scale over.

2.1 Operating the scale

Remove any stickers before using for the first time.

To switch the scale on, first place it on an even, stable surface, such that it is standing firmly on all four feet. Next, slide the stainless steel scale surface in the direction of the arrow until it clicks softly into place. The display will light up and show the last scale unit used.

If you need a different scale unit, press „unit“ until the desired unit appears.

Now place your ingredient on the scale, and it will quickly display the weight down to the gram.

If you need to use a container for weighing, first place the empty container on the scale while it is on, and press the „tare“ button. Soon after, the display will reset back to „0“, and you can weigh the desired ingredient in the container. If additional ingredients are added to the container, they can also be weighed as described above. There is no need to remove the container.

If the maximum weight is exceeded, the display will read „O-Ld“ to indicate an overload. Please avoid overloading the scale, as this can damage the sensitive sensors.

To measure liquids with a consistency similar to water or milk, activate the scale as described above.

Before weighing, press the „unit“ button to switch to the desired unit of measurement ml / fl.oz. Now place the container on the scale, and press „tare“ to set the scale back to zero.

To switch between the different units of the scale, press the „unit“ button.

Automatic shut-off

If the scale is left open but idle, it will switch off automatically after 5 minutes.

Close and open the scale to turn it back on.

Note:

Hanging up the scale on the Open Kitchen

The rounded sides of the scale surface allow you to comfortably hang the scale up on the RÖSLE Open Kitchen.

2.2. Low battery status

When the battery gets weak, the following symbol appears on the display:



To change the batteries, follow the instructions in Point 2, and replace the batteries.

3. Cleaning

Clean the surface of the scale using only a damp cloth and, if necessary, some washing-up liquid. Do not spray any cleaners into the openings of the scale.

Never allow the kitchen scale to get wet or put it in the dishwasher. This will damage the item.

4. Handling the batteries

Keep batteries out of the reach of children. Children might put batteries in their mouth and swallow them. This can cause serious harm. If this happens, call a doctor immediately!

Keep batteries in a place where small children cannot reach them.

The batteries provided are not rechargeable.

Normal batteries may not be charged, reactivated by other means, disassembled, heated or thrown into an open fire (risk of explosion!)

Replace dying batteries without delay. Clean battery contacts and device contacts before inserting.

Incorrectly inserted battery may result in a risk of explosion!

Do not attempt to recharge or disassemble the batteries. Do not heat the batteries to a temperature above 100 °C or burn them.

Dispose of used batteries immediately. When replacing batteries, always use batteries of the correct type and model number

Attention!

Do not expose batteries to any extreme conditions. Do not place on top of heating units, and do not expose to direct sunlight!

Leaky or damaged batteries can cause corrosive burns in case of skin contact. Use appropriate protective gloves when handling such batteries. Use a dry cloth to clean the battery compartment.

4.1 Battery disposal

Batteries can contain toxic substances which can cause damage to health and the environment.

Batteries are subject to European Directive 2006/66/EC. They may not be disposed of with normal household waste.

Please, find out what your local regulations are regarding the separate disposal of batteries. Proper disposal protects the environment and people from potential negative consequences.



This symbol is found on batteries containing toxic substances:

5. Disposal

Do not treat this product as normal household waste. Take it to a recycling facility for electrical and electronic equipment.

For further information, contact your municipality, your local disposal facilities or the store where you purchased the product.



Do not allow children to play with packaging or packaging components.

Risk of suffocation due to plastic wrap and other packaging materials.



Old devices are not useless waste. Through environmental disposal, valuable raw materials can be recovered. Check with your municipal administration for information on where to dispose of the device environmentally and properly. The materials can be recycled as per labelling.

6. CE-Conformity



This device is suppressed as per the applicable EC Directive 2014/30/EU.

We reserve the right to make technical changes.

7. General safety instructions and warranty

The digital kitchen scale is not a toy and must be handled with proper care. Children can potentially swallow small parts, so keep out of the reach of children.

We cannot be held liable for damage to the product caused by the following:

- Incorrect use.
- Inappropriate, improper or negligent handling.
- Failure to follow this instruction manual.
- Improper repairs.
- Installation of spare parts and accessories which do not correspond to the original design.

Liability is limited to damage resulting from deliberate or grossly negligent actions on the part of the legal representative of our company. For questions or complaints, please contact the specialised dealer.

Keep this instruction manual for future reference.

The warranty period starts from the date on the receipt. Please keep your receipt in a safe place.

7. Service and Contact

For questions, suggestions or complaints our customer service centre is here for you Monday through Friday from 8 am to 6 pm.

Email: service@roesle.de

Phone: +49 (0)8342 912 -275

Fax: +49 (0)8342 912 -190

We hope you enjoy your new RÖSLE product!

Your RÖSLE team from Marktoberdorf

For more information on our products and all kinds of cooking-related ideas **www.roesle.de** or follow the QR code on the reverse side.

Cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi un ustensile de cuisson haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité doté d'une longue durée de vie.

Depuis 1888, RÖSLE est synonyme d'ustensiles de cuisine bien pensés au design unique. C'est ce que nous attendons de nos produits disponibles depuis de nombreuses années maintenant et qui doivent satisfaire durablement nos clients, voire même devenir des ustensiles auxquels ils s'attachent. Essayez-les vous aussi et ressentez vous-même le plaisir de cuisiner des aliments sains avec des ustensiles de cuisine et de cuisson bien pensés.

Afin que vous puissiez en profiter longtemps, veuillez lire attentivement ci-dessous les informations relatives aux produits, les conseils d'utilisation et d'entretien ainsi que les conseils de sécurité et conservez-les précieusement.

Découvrez le monde de RÖSLE et laissez-vous inspirer.

Tous les avantages en un clin d'œil :

La balance de cuisine numérique de RÖSLE est un produit fiable et de longue durée pour cuisiner et faire de la pâtisserie.

Pesée confortable et fiable jusqu'à
5000 g / 5000 ml (11 lb / 75 fl.oz) avec une précision
d'affichage de 1 g / 1 ml (0.1 oz / 0.1 fl.oz).

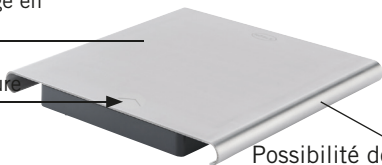
- Facile d'utilisation grâce aux deux touches de fonction tactiles.
- Bonne visibilité grâce à l'écran blanc lumineux LCD qui disparaît en dessous de la surface de pesage après utilisation.
- Fonction Tare pratique pour peser dans divers récipients.
- Mécanisme coulissant pour allumer et éteindre la balance.
- Pesage de denrées liquides ou solides (ex: eau, lait) possible.
- Possibilité de la suspendre à la tringle de la cuisine ouverte.
- Design intemporel avec surface de pesage en acier inoxydable, pour un nettoyage facile et sans empreintes.
- Utilisable avec des piles disponibles dans le commerce (4 x AAA; 1,5 V).
- Arrêt automatique après 5 minutes si la balance n'est pas utilisée (Auto-Shut-Off).
- Matériau de qualité supérieure.

1. La balance de cuisine numérique en détails

Balance éteinte :

Surface de pesage en
acier inoxydable

Sens de l'ouverture



Possibilité de suspension
des deux côtés pour la
cuisine ouverte

Balance ouverte :

Touche pour le changement
d'unité de mesure

Affichage à l'aide
des touches de
fonction tactiles

Compartiment pour
pile (au verso de la
balance)



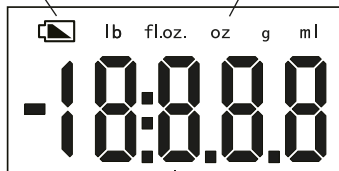
tara: Touche pour pesage par
addition

LOVE. COOK. LIVE.

1.1 Écran

Affichage de l'état de la pile

Unités de mesure : lb, fl.oz, oz, g, ml



Champs

2. Mise en marche et utilisation

Ouvrez le couvercle du compartiment à piles au verso de la balance et introduisez-y les 4 piles jointes suivant la polarité (Taille alcaline AAA; 1,5 V). Ensuite, refermez le couvercle et retournez la balance.

2.1 Fonctionnement du pesage

Retirer les éventuels autocollants existants avant la mise en marche.

Pour allumer la balance, posez-la sur une surface plane et stable de sorte qu'elle soit bien maintenue sur ses quatre pieds. Ouvrez à présent la surface de pesage en acier inoxydable en direction de la flèche, jusqu'à ce que celle-ci s'enclenche doucement. L'affichage s'allume et montre la dernière unité de pesage utilisée.

Si vous avez besoin d'une autre unité de mesure, appuyez sur „unité“ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'unité souhaitée s'affiche.

Placez à présent le produit souhaité sur la balance et le poids s'affichera après un court instant à 1g précisément.

Si vous deviez utiliser un récipient pour le pesage, placez-le tout d'abord vide sur la balance allumée et appuyez sur la touche „tare“. Après un court instant, l'écran affiche zéro „0“ et vous pouvez peser le produit souhaité dans son récipient. Si d'autres produits doivent être ajoutés au récipient, vous pouvez, comme décrit précédemment, les ajouter sans enlever le récipient.

Si le poids maximal devait être dépassé, l'écran affichera l'excédent de poids par „O-Ld“. Veuillez ne pas poser d'excédent de poids sur la balance car les capteurs sensibles risquent d'être endommagés.

Pour peser des liquides ou des consistances similaires à de l'eau ou du lait, la balance doit être activée, comme décrit plus haut.

À présent, appuyez avant le pesage autant de fois que nécessaire sur la touche „unité“ jusqu'à ce que l'unité de mesure ml / fl.oz s'affiche. Posez maintenant le récipient sur la balance et réglez à nouveau l'affichage sur zéro à l'aide de la touche „tare“.

Si vous souhaitez changer les unités de mesures, appuyez sur la touche „unité“.

Arrêt automatique

Si la balance allumée n'est pas utilisée, elle s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

En la rallumant et en l'éteignant, la balance est à nouveau activée.

Remarque :

Fixation sur la Cuisine Ouverte

Grâce à la finition des côtés de la surface de pesage, la balance peut également être suspendue sur une tringle de la Cuisine Ouverte RÖSLE.

2.2. État de la pile faible

Lorsque la performance de la pile est moindre, le symbole suivant s'affiche à l'écran :



Pour changer les piles, procédez comme décrit au point 2 et échangez-les.

3. Nettoyage

Ne nettoyez la surface de pesage qu'avec un chiffon humide et éventuellement avec du liquide vaisselle. N'aspergez pas l'intérieur de la balance avec du détergent.

L'article ne peut en aucun cas être mouillé ou mis dans le lave-vaisselle, cela endommagerait la balance de cuisine.

4. Maniement des piles

Faites attention à ce que les piles soient hors de portée des enfants. Les enfants pourraient les mettre à la bouche et les avaler. Ceci peut entraîner des blessures graves. Dans ce cas, consultez un médecin immédiatement !

Rangez par conséquent les piles dans un endroit hors de portée des enfants en bas âge.

Les piles fournies avec la balance ne sont pas rechargeables.

Les piles ordinaires ne doivent pas être rechargées, ni réacti-

vées par d'autres méthodes, ni démontées, chauffées au jetées au feu (risque d'explosion!).

Remplacez à temps les piles faiblement chargées. Nettoyez les contacts de la pile et ceux de l'appareil avant de mettre en place les piles.

En cas de piles mal insérées, il y a risque d'explosion !

N'essayez en aucun cas de recharger les piles, de les désassembler, de les exposer à une température supérieure à 100 °C ou de les brûler.

Jetez immédiatement les piles usagées. Remplacez les piles uniquement par des piles du même type et par le bon numéro de modèle.

Attention !

N'exposez pas les piles à des conditions extrêmes. Ne les posez pas sur des radiateurs et ne les exposez pas directement au soleil !

Les piles usagées peuvent, en contact avec la peau, provoquer des brûlures. Utilisez dans ce cas des gants de protection adaptés. Nettoyez le compartiment de la pile avec un chiffon sec.

4.1 Mise au rebut des piles

Les piles peuvent contenir des substances toxiques pouvant nuire à la santé et polluer l'environnement.

Les piles sont soumises à la directive européenne 2006/66/CE. Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures

ménagères.

Veuillez-vous informer sur les règlements locaux en matière de mise au rebut des piles, car c'est en les éliminant correctement que l'environnement et les individus seront protégés contre d'éventuelles conséquences négatives.



Vous trouverez ce symbole sur toutes les piles contenant des substances nocives :

5. Mise au rebut

Ce produit ne doit pas être éliminé par le biais des ordures ménagères ordinaires, mais doit être remis à un point de collecte pour recyclage d'appareils électriques ou électroniques.

Vous trouverez des informations complémentaires auprès de votre commune, de l'entreprise d'élimination des déchets communale ou du magasin où vous avez acheté le produit.



Ne laissez pas l'emballage et ses composants à portée des enfants.

Danger d'étouffement par les films et autres matériaux d'emballages.



Les appareils usagés ne sont pas des ordures sans valeur. Grâce à une mise au rebut respectueuse de l'environnement, des matières premières peuvent être réutilisées. Informez-vous auprès de votre administration communale sur des possibilités de mise au rebut écologique et appropriée de l'appareil. Les matières premières

sont réutilisables conformément à leur marquage.

6. Conformité CE



Cet appareil est antiparasité conformément à la directive de l'UE en vigueur 2014/30/CE.

Sous réserve de modifications techniques.

7. Consignes générales de sécurité et garantie

La balance de cuisine numérique n'est pas un jouet et doit être manipulé avec la précaution requise. Des petites pièces risquent d'être avalées par des enfants, veuillez les tenir hors de portée des enfants.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés au produits résultant :

- D'un usage non conforme
- D'un usage inapproprié, incorrect ou un traitement négligent
- Du non-respect de la notice d'utilisation
- De réparations non conformes
- Du montage de pièces de rechange et accessoires ne correspondant pas à la conception originale

Nous ne sommes responsables que des dommages commis intentionnellement ou par négligence grave du représentant légal de notre société. Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre détaillant spécialisé.

Conservez cette notice d'utilisation pour toute information.

La garantie commence à partir de la date d'achat figurant sur le ticket de caisse. Merci de le conserver précieusement.

7. Service et contact

En cas de questions, d'indications ou de réclamations, notre service client est disponible du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.

E-mail : service@roesle.de
Téléphone : +49 (0)8342 912 -275
Fax : +49 (0)8342 912 -190

Nous vous souhaitons une entière satisfaction et beaucoup de plaisir avec votre nouveau produit RÖSLE.

L'équipe RÖSLE à Marktoberdorf

Plus d'informations sur nos produits et indications en matière de cuisine sur **www.roesle.de** ou suivez le code QR au verso.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38
D-87616 Marktoberdorf
Telefon +49 8342 912-0
Telefax +49 912-190
info@roesle.de
www.roesle.de

