



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



MX 1200 - MX 1205/R

Standmixer

Table blender

Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Mikro-Sicherheitsschalter	Safety micro switch
3	Antrieb für Messereinheit	Drive for blade unit
4	Bedienblende	Control panel
5	Standfüße	Feet
6	Netzkabel mit Netzstecker	Power cord with plug
7	Glaskrug mit Skalierung	Glass jar with scaling
8	Ausgusstülle	Spout
9	Handgriff	Handle
10	Aufnahme für Messereinheit	Port for blade unit
11	Messereinheit mit 4-flügeligem Edelstahlmesser und Antriebskupplung	Blade unit with 4-winged stainless steel blade and drive coupling
12	Dichtungsring	Rubber gasket
13	Kleiner Messbecher	Small measuring cup
14	Deckel mit Einfüllöffnung	Top cover with filling hole
15	Deckeldichtung	Top cover gasket
16	Montagehilfe	Assembling aid

D – Bedienungsanleitung

	Seite
Produktbeschreibung	2
Einleitung	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Lieferumfang	4
Verpackungsmaterial	4
Für Ihre Sicherheit	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6
Anwendungsmöglichkeiten	7
Ausstattungsmerkmale	7
Smoothie Funktion	7
Ice Crush Funktion	7
Clean Funktion	7
Pulse Funktion	7
So zerlegen Sie Ihr Gerät	7
So bauen Sie Ihr Gerät zusammen	8
Integriertes Sicherheitssystem	9
Integrierter Überhitzungsschutz für den Motor	10
Vor dem ersten Gebrauch	10
Bedienblende	10
Inbetriebnahme	11
Glaskrug befüllen	11
Gerät starten/stoppen	11
Zutaten nachfüllen	12
Gerät dauerhaft ausschalten	13
Reinigung und Pflege	13
Schnelle Reinigung während der Arbeit	13
Gründliche Reinigung nach der Arbeit	13
Tipps zum Arbeiten mit dem Standmixer	13
Rezepte	14
Service und Garantie	28
GB Instruction manual	16

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Standmixer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Mixen, Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1200 W
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Max. Dauerbetriebszeit:	2 Minuten bei voller Beladung

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Papp- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Glaskrug hantieren und nie in das laufende Messer greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Messer ferngehalten werden!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Deckel erst nach Stillstand vom Glaskrug entfernen!
- Der Krug besteht aus Glas und ist daher zerbrechlich. Behandeln Sie den Glaskrug mit Vorsicht, um Verletzungen durch Glasbruch und Splitter zu vermeiden!



- Vorsicht bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Diese können bei der Verarbeitung spritzen.
 - Bei heißen Flüssigkeiten besteht Verbrennungsgefahr!
 - Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 60 °C dürfen nicht verarbeitet werden!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass ...
 - ... das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Dies gilt insbesondere für den Dichtungsring, dieser muss immer auf der Messereinheit aufgesetzt sein, bevor die Messereinheit mit dem Glaskrug verschraubt wird.
 - ... die Messereinheit fest mit dem Glaskrug verschraubt ist.
 - ... der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt und der kleine Messbecher richtig im Deckel steckt.
 - Um ein Überlaufen zu verhindern, darf der Glaskrug mit maximal 1,5 Liter befüllt werden. Dies gilt insbesondere für das Arbeiten bei hoher Geschwindigkeit.
 - Beim Verarbeiten von heißen (max. 60 °C) und schäumenden Flüssigkeiten sollte der Glaskrug höchstens mit 1,2 Liter gefüllt werden um ein eventuelles Überlaufen zu vermeiden.
 - Sollte das Messer blockieren, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann die blockierenden Zutaten entfernen.
 - Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
 - Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben.

Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät eignet sich ...

- ... zum Zerkleinern von frischen Zutaten, wie Kräuter, Zwiebeln, Obst, Beeren, Kartoffeln, Gemüse, Rohkost usw.
- ... zum Pürieren von gekochten Speisen aus Obst und Gemüse z. B. für Suppen, Soßen und gesunde Babynahrung.
- ... zum Mixen von Getränken und Cocktails aller Art.
- ... zur Herstellung von Smoothies und Milchshakes.
- ... zum Schlagen von Mayonnaise, flüssigen Teigen, usw.
- ... zum Crushen von Eis.

Das Gerät eignet sich **nicht** ...

- ... zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Blockschokolade, Früchte mit Kernen, Nüsse usw.

Ausstattungsmerkmale

Smoothie Funktion

Mit dieser Funktion lassen sich gesunde, köstlich schmeckende Smoothies zubereiten. Smoothies sind Getränke, die aus frischen oder gefrorenen Früchten zusammen mit Fruchtsäften, Eis, Eiscreme, Milch oder Joghurt gemixt werden. Je nach individuellem Geschmack kann ein Smoothie dick- oder dünnflüssig zubereitet werden. Die Smoothie Funktion sorgt selbständig für ein optimales Vermischen aller Zutaten. Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, kann der Vorgang jederzeit beendet werden.

Ice Crush Funktion

Mit dieser Funktion lassen sich schnell und sicher Eiswürfel crushen. Das Programm sorgt durch schnell aufeinander folgende Zyklen für ein fixes Zerkleinern. Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, kann der Vorgang jederzeit beendet werden.

Clean Funktion

Werden mit dem Gerät verschiedene Mixvorgänge in Folge durchgeführt, kann es erforderlich sein, vor dem nächsten Befüllen den Glaskrug zu reinigen. Um dies zu erleichtern, ist das Gerät mit einer Auto Clean Funktion ausgestattet. Mit dieser lässt sich der Krug von Rückständen reinigen ohne dazu die Messereinheit auszubauen.

Pulse Funktion

Die Pulse Funktion dient zum kurzzeitigen, stoßartigen Mixen, Vermischen oder Zerkleinern von Speisen. Bei dieser Funktion wird mit maximaler Drehzahl gearbeitet.

So zerlegen Sie Ihr Gerät



- **Achtung Verletzungsgefahr!** Fassen Sie nicht in das Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
- **Achtung!** Gerät nur bei Stillstand zerlegen!
- **Achtung!** Der Krug besteht aus Glas und ist daher zerbrechlich. Behandeln Sie den Glaskrug mit Vorsicht, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden!
- Bevor Sie das Gerät zerlegen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist.
- Drehen Sie hierzu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

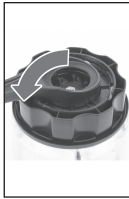
Deckel und Glaskrug entfernen



- Kleinen Messbecher durch Linksdrehung bis zum Anschlag entriegeln und vom Deckel abnehmen.
- Deckel vom Glaskrug abnehmen, dazu an der Kunststofflippe der Deckelvorderseite fassen.
- Glaskrug am Handgriff nehmen und vom Basisgerät abheben.

Messereinheit aus dem Glaskrug ausbauen

- Drehen Sie den Glaskrug auf den Kopf und stellen ihn auf eine rutschfeste, ebene Fläche.
- Zum Lösen der Messereinheit benutzen Sie ...



- ... die beiliegende Montagehilfe:
Montagehilfe aufsetzen.
Mit einer Hand den Glaskrug festhalten und mit der anderen Hand die Montagehilfe **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, um die Messereinheit zu lösen.



- ... den Deckel als Hilfsmittel:
Auf der Innenseite des Deckels befinden sich 2 Rastnasen, die in die dafür vorgesehenen Einbuchtungen der Messereinheit eingelegt werden.
Mit einer Hand den Glaskrug festhalten und mit der anderen Hand den Deckel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, um die Messereinheit zu lösen.
Messereinheit fassen und vorsichtig nach oben heben.
Dichtungsring entfernen.



So bauen Sie Ihr Gerät zusammen



- **Achtung Verletzungsgefahr!** Fassen Sie nicht in das Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
- **Achtung!** Gerät nur bei Stillstand zusammenbauen!
- **Achtung!** Der Krug besteht aus Glas und ist daher zerbrechlich. Behandeln Sie den Glaskrug mit Vorsicht, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden!

- Bevor Sie das Gerät zusammenbauen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist.
- Drehen Sie hierzu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Messereinheit in den Glaskrug einbauen

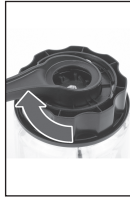
- Drehen Sie den Glaskrug auf den Kopf und stellen ihn auf eine rutschfeste, ebene Fläche.



Dichtungsring einlegen. Achten Sie dabei auf den korrekten Sitz der Dichtung.

Messereinheit von unten fassen, die 4 Ausbuchtungen der Messereinheit in die Rastnasen des Kruges einpassen und die Messereinheit vorsichtig in den Glaskrug einsetzen.

- Zum Festschrauben der Messereinheit benutzen Sie ...



... die beiliegende Montagehilfe:

Montagehilfe aufsetzen.

Mit einer Hand den Glaskrug festhalten und mit der anderen Hand die Montagehilfe **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, um die Messereinheit zu verschrauben.



... den Deckel als Hilfsmittel:

Auf der Innenseite des Deckels befinden sich

2 Rastnasen, die in die dafür vorgesehenen Einbuchtungen der Messereinheit eingelegt werden.

Mit einer Hand den Glaskrug festhalten und mit der anderen Hand die Messereinheit mit Hilfe des Deckels kräftig **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, um die Messereinheit fest zu verschrauben.

Glaskrug und Deckel aufsetzen



- Krug am Handgriff nehmen und auf das Basisgerät aufsetzen (verschiedene Positionen möglich).
- Deckel aufsetzen und fest andrücken. Die Kunststofflippe des Deckels muss die Ausgusstülle abdecken.
- Kleinen Messbecher in die Öffnung des Deckels einsetzen. Die beiden Rastnasen des Messbechers sollen mit den Ausbuchtungen des Deckels übereinstimmen. Den Messbecher durch Rechtsdrehen bis zum Anschlag verriegeln.

Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Ein Mikro-Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Glaskrug korrekt auf das Basisgerät aufgesetzt ist. Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleistet dies einen sicheren Betrieb.

HINWEIS: Vor dem Start des Gerätes muss der Drehnebel in der Position „OFF“ stehen!

Integrierter Überhitzungsschutz für den Motor

Zum Schutz vor Überhitzung des Motors ist das Gerät mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen den Motor automatisch abschaltet.

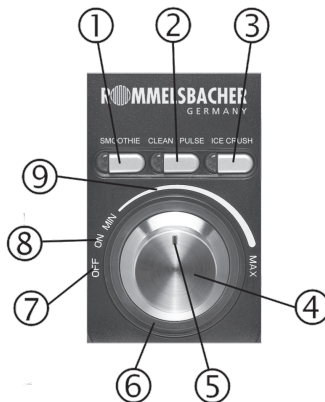
Hinweis: Die Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten weiterhin auf.

Im Falle einer Überhitzung des Motors bitte das Gerät ausschalten, indem Sie den Drehknebel auf die Position „OFF“ drehen und den **Netzstecker ziehen und das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen lassen**, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Bedienblende



1	Taste „Smoothie“ mit LED-Kontrolllampe
2	Taste „Clean/Pulse“ mit LED-Kontrolllampe
3	Taste „Ice Crush“ mit LED-Kontrolllampe
4	Drehknebel
5	Positionsmarkierung
6	Deko-Ring mit LED-Kontrolllampe
7	Position „OFF“ (Aus)
8	Position „ON“ (Ein)
9	stufenlose Drehzahleinstellung von „MIN“ bis „MAX“

Inbetriebnahme



- Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 2 Minuten bei voller Beladung ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 10 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!
- Bitte überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob Messereinheit und Dichtungsring richtig eingebaut sind und ob die Messereinheit fest verschraubt wurde!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Das Messer läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb den Deckel erst nach Stillstand vom Glaskrug nehmen!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Nicht in das laufende Messer greifen – auch nicht mit einem Löffel oder ähnlichen Gegenständen im Glaskrug hantieren!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Auf sicheren Sitz des Deckels achten und nur mit fest verschlossenem Deckel arbeiten!

HINWEIS: Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt zusammgebaut wurde. Überprüfen Sie insbesondere, ob Messereinheit und Dichtungsring richtig eingebaut sind und ob die Messereinheit fest verschraubt wurde!

HINWEIS: Wenn der Netzstecker bei eingeschaltetem Gerät (Drehknebel auf „ON“ oder im Bereich zwischen „MIN“ und „MAX“) in eine Steckdose gesteckt wird, erkennt die Elektronik eine Fehlbedienung. Ebenso wird eine Fehlbedienung erkannt, wenn der Glaskrug in einer anderen Drehknebel-Position als „OFF“ abgehoben wird. Diese Sicherheitsfunktion verhindert einen ungewollten Start des Gerätes. Zur Behebung einfach den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Drehknebel auf die Position „OFF“ stellen. Dann das Gerät wieder einstecken und einschalten.

Glaskrug befüllen

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Dazu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“ drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Deckel vom Glaskrug abnehmen.
- Glaskrug mit Lebensmittel befüllen (maximale Füllmenge beachten!).
- Deckel (mit eingebautem Messbecher) auf den Glaskrug aufsetzen und fest andrücken. Die Kunststofflippe des Deckels muss dabei die Ausgusstülle abdecken.

Gerät starten/stoppen

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass der Drehknebel auf Position „OFF“ steht!
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken, das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Dies wird durch die dauerhaft leuchtende LED-Kontrolllampe hinter dem Deko-Ring angezeigt.
- Nun den Drehknebel auf die Position „ON“ drehen; das Gerät befindet sich nun im Einschalt-Modus. Dies wird durch das Blinken der 3 LED-Kontrolllampen der Funktionstasten angezeigt.

A.) Im Normalbetrieb arbeiten



- Drehknebel nach rechts auf die gewünschte Drehzahl einstellen.
- Das Gerät startet, die LED-Kontrolllampen der Funktionstasten erlöschen.
- Durch Drehen des Drehknebels nach links oder rechts kann die Drehzahl verringert bzw. erhöht werden.
- Zum Stoppen des Gerätes den Drehknebel nach links in die Position „OFF“ drehen. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

B.) Mit einer Funktionstaste arbeiten



Funktion: PULSE (*kurzzeitiges Arbeiten mit max. Drehzahl*)

Die mittlere Taste ist mit einer Doppelfunktion belegt.

- Zum Starten der Pulse Funktion die mittlere Taste mindestens 1 Sekunde drücken und gedrückt halten.
- Das Gerät startet, die LED-Kontrolllampe der gewählten Funktion leuchtet dauerhaft, die beiden anderen LED-Kontrolllampen erlöschen.
- Zum Stoppen des Gerätes die gedrückte Taste loslassen. Der Vorgang kann mehrmals wiederholt werden.

Funktion: SMOOTHIE, CLEAN, ICE CRUSH

- Kurz auf die gewünschte Funktionstaste drücken.
- Das Gerät startet, die LED-Kontrolllampe der gewählten Funktion leuchtet dauerhaft, die beiden anderen LED-Kontrolllampen erlöschen.
- Das jeweils hinterlegte Programm sorgt für optimale Ergebnisse beim Mixen/Reinigen/Zerkleinern. Nach Beendigung des Programmablaufs stoppt das Gerät selbständig und schaltet zurück in den Einschalt-Modus. Dies wird durch das Blinken der 3 LED-Kontrolllampen angezeigt.

HINWEIS: Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, können Sie den Vorgang jederzeit beenden, indem Sie die Taste der gewählten Funktion erneut drücken oder den Drehknebel auf Position „OFF“ drehen.

- Nach Abschluss der Arbeiten drehen Sie den Drehknebel auf die Position „OFF“. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

Zutaten nachfüllen



- **Achtung Verletzungsgefahr!** Nicht in das laufende Messer greifen – auch nicht mit einem Löffel oder ähnlichen Gegenständen im Glaskrug hantieren!

- Durch die kleine Einfüllöffnung im Deckel können Zutaten nachgefüllt werden.
- Zunächst die Drehzahl des Gerätes verringern.
- Kleinen Messbecher abnehmen.
- Die Zutaten nach und nach einfüllen (maximale Füllmenge beachten!). Messbecher als Dosierhilfe verwenden.
- Kleinen Messbecher wieder aufsetzen und verriegeln.
- Dann kann gegebenenfalls die Drehzahl des Gerätes wieder erhöht werden.

HINWEIS: Sollten Zutaten im Inneren des Glaskruges kleben bleiben, das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dann die Zutaten mithilfe eines Teigschabers von der Wand des Glaskruges ablösen!

Gerät dauerhaft ausschalten

- Drehen Sie den Drehknebel auf die Position „OFF“. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Zum dauerhaften Ausschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose!

Reinigung und Pflege



- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Das Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Fassen Sie nicht in das Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

Schnelle Reinigung während der Arbeit

- Zum schnellen Reinigen des Glaskruges bzw. des Messers zwischen einzelnen Mixvorgängen kann die automatische Clean Funktion genutzt werden.
- Dazu etwas Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in den leeren Glaskrug füllen und den Deckel fest verschließen.
- Durch kurzes Drücken der Taste „PULSE/CLEAN“ wird der Reinigungsvorgang gestartet. Beachten Sie dazu auch die Anweisungen unter Punkt „Inbetriebnahme“.
- Anschließend das Spülwasser ausgießen und mit klarem Wasser nachspülen.

Gründliche Reinigung nach der Arbeit

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.
- Folgende Teile sind zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
 - Glaskrug (7)
 - Deckel mit Einfüllöffnung (14)
 - kleiner Messbecher (13)
- Folgende Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
 - Basisgerät (1) mit Netzkabel und Netzstecker (6)
 - Messereinheit mit 4-flügeligem Edelmessner (11)
 - Dichtungsring (12)
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle anderen Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder je nach Eignung in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie die Messereinheit in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Tipps zum Arbeiten mit dem Standmixer

- Von den Lebensmitteln Stiele, Kerne und gegebenenfalls Schalen entfernen. Lebensmittel vor dem Verarbeiten in nicht zu große Stücke schneiden.
- Je höher die Geschwindigkeit und je länger der Standmixer arbeitet, umso intensiver wird gemixt und desto feiner ist das Mixergebnis.
- Die Werte in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte und im Wesentlichen abhängig von der Frische und Qualität des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie Ihrem persönlichen Geschmack.

	Lebensmittel	Drehzahl	Zeit
Zerkleinern	Kräuter, Zwiebeln	mittel	20 – 30 Sek.
Pürieren	Gemüse, Obst (in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden)	gering	1,5 – 3 Min.
Pürieren	Suppen, Soßen, Babynahrung (unter 60 °C)	mittel	1,5 – 3 Min.
Mixen	Joghurt, Getränke, Desserts	mittel	1,5 – 3 Min.
Schlagen	Mayonnaise	mittel	3 Min.
Eis crushen	Eiswürfel	hoch	nach Bedarf

Rezepte

Himbeer Smoothie

Zutaten: 300 g Himbeeren, frisch oder gefroren, 150 g Erdbeeren, ½ Banane, 2 EL Zitronensaft, ca. 500 ml naturtrüber Apfelsaft, einige Himbeeren zum Garnieren.

Die Himbeeren ggf. auftauen und zusammen mit der halben Banane, den Erdbeeren und dem Zitronen- und Apfelsaft in den Mixer geben und fein pürieren. Den fertig gemixten Smoothie vorsichtig durch ein Sieb streichen und in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit frischen Himbeeren dekorieren und sofort servieren.

Smoothie de Luxe

Zutaten: 1 dicke Scheibe Ananas, ½ Banane, 6 Erdbeeren, 600 ml Orangensaft.

Die Ananasscheibe schälen, vom harten Mittelstück befreien und grob stückeln. Die Erdbeeren waschen und das Grün abschneiden. Die Banane schälen, halbieren. Alle Früchte zusammen mit dem Orangensaft in den Mixer geben. Gut durchmixen und genießen.

Tipp: Falls der Drink zu dickflüssig ist, einfach mit etwas Orangensaft verdünnen.

Variante: beim Mixen etwas fettarme Milch dazugeben.

MILCHSHAKES

Nicht nur bei Kindern beliebt ...

Grundrezept

Zutaten: ½ l Milch, 500 g Vanilleeis, 1 große Tasse feingehacktes/gecrushtes Eis, 3 TL Zucker.

Alle Zutaten im Standmixer gut mixen, gleich in Gläser gießen und servieren.

Das Grundrezept lässt sich durch verschiedene Zutaten abwandeln:

- ca. 200 g Früchte oder Fruchtpüree beim Mixen zugeben
- 200 ml Ahorn- oder Schokoladensirup zugeben (dann Zucker weglassen)
- mit einigen EL Flüssigaroma (Karamell, Erdbeere, Vanille, ...) abschmecken
- anstatt Vanilleeis eine andere Eissorte verwenden

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, 2 EL milder Essig oder Zitronensaft, 2 EL Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 250 ml Öl.

Alle Zutaten sollten gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben! Das Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer im Mixer verrühren. Während des Rührens zunächst langsam, dann schneller das Öl einfließen lassen und so lange mixen bis die Masse fest wird. Am Ende mit Essig bzw. Zitronensaft abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Remoulade „nordisch“

Zutaten: 8 EL Mayonnaise (selbstgemacht, nach obigem Rezept), 2 EL Kapern, 2 TL süßen Senf, 2 Schalotten, gewürfelt, 1 mittlere Essiggurke, gewürfelt, ½ TL Curry, 1 Prise Ingwer, gemahlen, 1 EL Aprikosenkonfitüre, 2 EL Naturjoghurt, 1 Sardellenfilet oder 3 cm Sardellenpaste.

Alle Zutaten zusammen im Mixer verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Abschließend mit etwas **Zitronensaft** abschmecken und vor dem Servieren noch **3-4 Esslöffel gehakten Schnittlauch** unterrühren. *Schmeckt hervorragend zu gebackenem Fisch, zu Roastbeef, auf Sandwiches, ...*

Bärlauch-Pesto

Zutaten: 4 Bund frischen Bärlauch, 100 g Sonnenblumenkerne, 25 g geriebenen Parmesan, 2 EL Oregano, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, ¼ l Olivenöl.

Bärlauch gründlich waschen, abtropfen und an der Luft trocknen lassen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Stiele des Bärlauchs abschneiden, restlichen Bärlauch grob hacken und in den Mixer geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls in den Mixer geben und zunächst auf kleiner Stufe, dann auf mittlerer Stufe mixen (ca. 2 Minuten). Pesto bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Sommersuppe (Gazpacho)

Zutaten: 250 g Weißbrot ohne Rinde, 500 ml Gemüsebrühe, kalt, 500 g geschälte Tomaten, grob gehackt, 1 Salatgurke, geschält, grob gewürfelt, 1 rote Paprikaschote, grob gewürfelt, 1 Zwiebel, grob gehackt, 3 Knoblauchzehen, 25 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer, Rotweinessig.

Weißbrot zerpfücken, in einer Schüssel mit etwa 100 ml der Gemüsebrühe übergießen und einweichen lassen. Tomaten, Gurke, Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Olivenöl in den Mixer geben, kurz mixen, dann das eingeweichte Brot zugeben und alles zu einer cremigen Masse mixen. Dabei die Gemüsebrühe nach und nach zugeben und beachten, dass die Masse nicht zu flüssig wird. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Rotweinessig abschmecken. Dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen!

Garniert wird wahlweise mit gerösteten Weißbrotwürfeln, kleingeschnittenen hartgekochten Eiern oder rohen Gemüsewürfeln. Auf jeden Fall gut gekühlt servieren.

GB – Contents

	Page
Product description	2
Introduction	17
Intended use	17
Technical data	17
Scope of supply	17
Packing material	17
For your safety	17
General safety advices	18
Safety advices on the usage of the appliance	19
Possibilities of use	20
Features	20
Smoothie function	20
Ice crush function	20
Clean Funktion	20
Pulse function	20
How to disassemble your appliance.....	20
How to assemble your appliance	21
Integrated safety system	22
Integrated overheating protection for the motor	23
Prior to initial use	23
Control panel	23
Operating the appliance	24
Filling the glass jar	24
Starting/stopping the appliance	24
Refilling ingredients	25
Switching off completely	25
Cleaning and maintenance	26
Quick cleaning during work	26
Thorough cleaning after work	26
Tips for working with the table blender	26

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior table blender and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for puréeing, blending and chopping food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from unintended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1200 W
Standby consumption:	< 0.5 W
Max. continuous operation time:	2 minutes under full loading

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose of this product with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

For your safety



Warning: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children away from the product and the power cord.
- This appliance must not be used by children.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices on the usage of the appliance



- **During operation, do not use any object to stir in the glass jar and never touch the running blade. To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the running blade!**
- **The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off; therefore please wait until it has stopped before removing the cover!**
- **The jar is made of glass and thus, it is fragile. Handle the glass jar with care to avoid breakage of glass and splinters!**



- **Be careful when processing liquids. Liquids may spout during operation. There is the hazard of burns with hot liquids!**
- **Hot liquids of more than 60 °C must not be processed!**
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located.
- Prior to switching the appliance on make sure that ...
 - ... the appliance is assembled correctly. This applies especially for the rubber gasket – it must always be placed.
 - ... on the blade unit before the blade unit is screwed together with the glass jar.
 - ... the blade unit is tightly screwed together with the glass jar
 - ... the cover is firmly placed on the glass jar and the small measuring cup sticks correctly in the cover.
- In order to avoid spilling over, the glass jar may be filled with max. 1.5 l. This applies especially when working with high speed.
- When processing hot (max. 60 °C) and foaming liquids, the glass jar should be filled with max. 1.2 l to avoid possible spilling over.
- In case the blade is blocked, switch off the appliance immediately and pull the power plug. Remove the blocking ingredients only afterwards.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet.

Possibilities of use

The appliance is suitable for ...

- ... chopping fresh ingredients, like herbs, onions, potatoes, raw fruit and vegetables, berries etc.
- ... puréeing cooked vegetables and fruit, e. g. for soups, sauces and healthy baby food.
- ... mixing all kinds of drinks and cocktail.
- ... preparing smoothies and milk shakes.
- ... beating mayonnaise, liquid dough etc.
- ... crushing ice cubes.

The appliance is **not** suitable for ...

- ... chopping very hard foods, e. g. coffee beans, nutmeg, grains, chocolate blocks, fruits with pits, nuts etc.

Features

Smoothie function

With this function, healthy, tasty smoothies can be prepared. Smoothies are beverages mixed of fresh or frozen fruit together with fruit juices, ice, ice cream, milk or yogurt. Depending on the personal taste smoothies can be prepared more or less viscous. The smoothie function automatically provides for a perfect blending of all ingredients. In case the desired result has been reached before the programme ran down, the procedure can be stopped at any time.

Ice crush function

With this function, ice cubes can be crushed safely and fast. The programme provides for a speedy crushing due to its quickly sequenced cycles. In case the desired result has been reached before the programme ran down, the procedure can be stopped at any time.

Clean function

In case different mixing runs are done in succession, the glass jar might require a cleaning before filling it again. To make this intermediate cleaning easier, the unit features an auto-clean function. By using this function, the glass jar can be cleaned from residues without a prior disassembly of the blade unit.

Pulse function

The pulse function allows for mixing, blending and chopping foods with sequences of short power bursts. This function runs with maximum rotation speed.

How to disassemble your appliance



- **Attention: Hazard of injury!** Do not touch the blade! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!
- **Attention!** Only disassemble the appliance at standstill!
- **Attention!** The jar is made of glass and thus, it is fragile. Handle the glass jar with care to avoid injuries due to breakage of glass!

- Before disassembling the unit make sure it is switched off.
- To do so, turn the rotary knob to the left to OFF-position and pull the power plug.

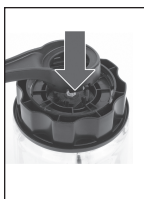
Removing top cover and glass jar



- Unlock the small measuring cup by turning it anticlockwise to the stop, then remove it from the top cover.
- Remove the top cover from the glass jar by gripping the plastic lip at the cover's front.
- Take the glass jar at its handle and lift it from the base unit.

Dismounting the blade unit from the glass jar

- Turn the jar upside down and place it on a level non-slip surface.
- For dismounting the blade unit ...



- ... use the enclosed assembling aid tool:
Put on the assembling aid tool.
Hold the glass jar with one hand, turn the assembling aid tool **anticlockwise** to the stop with the other hand in order to loosen the blade unit.



- ... or use the cover as a tool for loosening the blade unit:
Inside the cover there are 2 detents, which are put into the notches at the blade unit.
Hold the glass jar with one hand, turn the cover **anticlockwise** to the stop with the other hand in order to loosen the blade unit.



- Now grip the blade unit and cautiously lift it to the top.
- Remove the rubber gasket.

How to assemble your appliance



- **Attention: Hazard of injury!** Do not touch the blade! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!
- **Attention!** Only assemble the appliance at standstill!
- **Attention!** The jar is made of glass and thus, it is fragile. Handle the glass jar with care to avoid injuries due to breakage of glass!

- Before assembling the unit make sure it is switched off.
- For this turn the rotary knob to the left to OFF-position and disconnect the power plug.

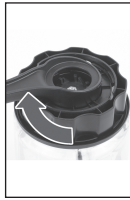
Mounting the blade unit into the glass jar

- Turn the jar upside down and place it on a level non-slip surface.



- Insert the rubber gasket. Mind that it sits correctly.
- Now hold of the blade unit from below, fit the 4 notches of the blade unit into the detents of the jar and cautiously insert the blade unit into the glass jar.

- For mounting the blade unit ...



- ... use the enclosed assembling aid tool:

Put on the assembling aid tool.

Hold the glass jar with one hand, turn the assembling aid tool **clockwise** to the stop with the other hand in order to fasten the blade unit thoroughly.



- ... or use or the cover as a tool for fastening the blade unit:

Inside the cover there are 2 detents, which are put into the notches at the blade unit.

Hold the glass jar with one hand, turn the blade unit via the cover **clockwise** with the other hand in order to fasten the blade unit thoroughly.

Placing glass jar and top cover



- Take the glass jar at its handle and put it on the base unit. This can be done in various positions.
- Place the top cover on the glass jar and press it on firmly. The plastic lip must cover the spout.
- Insert the small measuring cup into the cover's opening. Both detents of the measuring cup should match the notches at the cover. Lock the measuring cup by turning it clockwise to the stop.

Integrated safety system

The appliance features a safety system. A safety micro switch ensures that the appliance will only work if the glass jar is fitted properly on the base unit. Together with the observance of this instruction manual, this ensures a safe operation.

NOTE: Before starting the appliance, the rotary knob must be in „OFF“ position!

Integrated overheating protection for the motor

To protect the motor against overheating, the appliance is equipped with an overheat protection, which switches the motor off, if the temperature is too high.

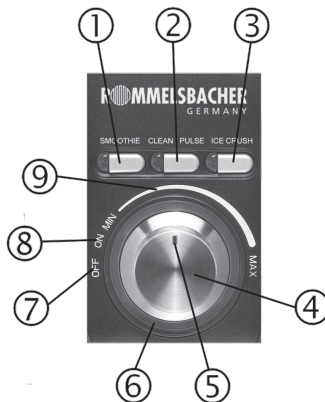
Note: The pilot lamps in the control panel are still illuminated.

In the case of motor overheating, please switch off the appliance by turning the rotary knob to position „OFF“, disconnect the mains plug and allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before you put it into operation again.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to „Cleaning and maintenance“.

Control panel



1	„Smoothie“ button with LED pilot lamp
2	„Clean/Pulse“ button with LED pilot lamp
3	„Ice Crush“ button with LED pilot lamp
4	Rotary knob
5	Position mark
6	Decorative ring with LED pilot lamp
7	OFF-position
8	ON-position
9	Continuous rotation speed setting, from „MIN“ to MAX“

Operating the appliance



- The appliance is designed for a max. continuous operation time of 2 minutes under full loading. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 10 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!
- Prior to each use make sure the blade unit and the gasket are positioned correctly and the blade unit got screwed in tightly!
- **Attention: Hazard of injury!** The appliance has a delayed motor stop – therefore, do not remove the top cover from the glass jar before it has stopped!
- **Attention: Hazard of injury!** Do not touch the running blade – neither stir in the glass jar with a spoon or other objects!
- **Attention: Hazard of injury!** Mind a secure fitting of the cover. Only work with top cover closed firmly!

NOTE: Before using the appliance, ensure a correct assembly of the unit. Especially check whether blade unit and gasket are fitted well and the blade was screwed in firmly!

HINWEIS: If the power plug is connected to the mains (with rotary knob in ON position or in between MIN and MAX), the electronic system recognizes an operating error. Another operating error is recognized if the jug is lifted at a rotary knob position other than „OFF“. This safety function averts an unintended activation of the appliance. For remedy simply unplug the appliances and turn the rotary knob to OFF-position.

Filling the glass jar

- The appliance must be switched off. For this turn the rotary knob to the left to OFF-position and disconnect the power plug.
- Remove the top cover from the glass jar.
- Fill the glass jar with food (observe the max. filling quantity!).
- Place the top cover with attached measuring cup on the glass jar and press it on firmly. The plastic lip must cover the spout.

Starting/stopping the appliance

- Before plugging the appliance in, make sure that the rotary knob is in OFF-position!
- Connect the appliance to the mains, now the unit is in the standby-mode, displayed by a permanently glowing LED pilot lamp behind the decorative ring.
- Now turn the rotary knob to ON-position and the unit is in ON-mode, displayed by a blinking of the 3 LED pilot lamps of the function buttons.

A.) Working in normal operation mode



- Turn the rotary knob to the right to the desired speed level.
- The appliance starts, the LED pilot lamps of the function buttons go out.
- By turning the rotary knob to the left or to the right, the speed level can be decreased or increased.
- To stop the appliance, turn the rotary knob to the left in OFF-position. The unit is in standby-mode now.

B.) Working with the function buttons



Function: PULSE (*short-time working at max. speed level*)

The middle button is assigned with two functions.

- To start the PULSE function, the middle button must be pressed and held for 1 second at least.
- The unit commences. The LED pilot lamp of the selected function glows permanently and the other two LED lamps go out.
- To stop the appliance, release the pressed button again. This procedure can be repeated several times.

Function: SMOOTHIE, CLEAN, ICE CRUSH

- Press the desired function button shortly.
- The unit commences. The LED pilot lamp of the selected function glows permanently and the other two LED lamps go out.
- The relating programme provides for perfect results for mixing/cleaning/chopping. Has the programme run down, the appliance stops automatically and switches back to ON-mode, indicated by the blinking of the 3 LED pilot lamps.

NOTE: In case the desired result has been reached before the programme ran down, you can stop the procedure at any time by pushing the button of the selected function again or by turning the rotary button to OFF-position.

- Upon finishing of your work turn the rotary button to OFF-position. The appliance is in standby-mode now.

Refilling ingredients



- **Attention: Hazard of injury!** Do not touch the running blade – neither stir in the glass jar with a spoon or other objects!

- Ingredients can be refilled any time via the small filling hole in the top cover.
- First reduce the speed level.
- Remove the small measuring cup.
- Pour the ingredients gradually in (observe the max. filling quantity!). The measuring cup may serve as a dosing aid.
- Refit and lock the small measuring cup.
- Now the speed level may be increased again.

NOTE: In case ingredients stick inside the glass jar, switch the appliance off and disconnect the power plug. Then release the ingredients from the walls of the glass jar by means of a dough scraper!

Switching off completely

- Turn the rotary knob to OFF-position. Now the unit is in standby-mode
- For a complete switch off it is necessary to pull the power plug!

Cleaning and maintenance



- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse base unit, power cord and plug in water or clean them under running water!
- **Attention: Hazard of injury!** Do not touch the blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!

Quick cleaning during work

- For a swift cleaning of the glass jar and the blade between several mixing runs, the unit features an automatic Clean function.
- To make use of this function, fill the empty glass jar with some water and a drop of dishwashing detergent then firmly close the top cover.
- By a short activation of the PULSE/CLEAN button, the cleaning process gets started. The instructions under point „Operating the appliance“ must be adhered too.
- Then pour out the wash water and rinse the jar with clear water.

Thorough cleaning after work

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented food (e. g. carrots) may stain the appliance's plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- The following parts are suitable for cleaning in the dishwasher:
 - glass jar (7)
 - top cover with filling hole (14)
 - small measuring cup (13)
- The following parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher:
 - base unit (1) with power cord and plug (6)
 - blade unit with 4-winged stainless steel blade (11)
 - rubber gasket (12)
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all other parts in hot water with some dishwashing detergent or if suitable in the dishwasher.
- Clean the blade unit in hot water with some dishwashing detergent and a cleaning brush.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance or the accessories!**

Tips for working with the table blender

- Remove stalks, pits and peels from the food. Before processing, cut large food into suitable pieces.
- The higher the speed and the longer the table blender is switched on, the more intensive is the blending process and the smoother is the result.
- The stated data in the below chart are approximate values and mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on your personal taste.

	Food	Speed	Time
Chopping	herbs, onions	medium	20 – 30 sec.
Puréeing	vegetables, fruit <i>(cut into ca. 1.5 cm large pieces)</i>	low	1,5 – 3 min.
Puréeing	soups, sauces, baby food <i>(below 60 °C)</i>	medium	1,5 – 3 min.
Mixing	yogurt, beverages, desserts	medium	1,5 – 2 min.
Whipping	mayonnaise	medium	3 min.
Ice-crushing	ice cubes	high	acc. to requirements

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem privaten Endverbraucher, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

- 1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 / 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
- 2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem original Kaufbeleg (keine Kopie) und einer schriftlichen Fehlerbeschreibung an unsere nachstehende Adresse.**
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

- 3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.**

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de