



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



SM 800/ES
Stabmixer
Hand blender

Produktbeschreibung - Product description



	Beschreibung	Description
1	Basisgerät - Einschalttaste - Turbotaste - variabler Geschwindigkeitsregler - Entriegelungstasten für Zubehör	Base unit - ON button - Turbo button - Variable speed control - Release buttons for attachments
2	Mixstab mit 2-flügeligem Messer aus Edelstahl	Blender stick with 2-winged stainless steel blade
3a	Rührbesen aus Edelstahl	Stainless steel whisk
3b	Getriebeteil für Rührbesen	Gear box for whisk
4	Mess-/Mixbecher mit Skalierung, 0,8 Liter Fassungsvermögen	Scaled measuring/mixing cup capacity 0.8 l
5	Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel für Mess-/Mixbecher	Anti-slip mat/lid for cup
6	Zerkleinerer-Behälter, 0,5 Liter Fassungsvermögen	Chopper bowl, capacity 0.5 l
7	Arbeitsdeckel für Zerkleinerer-Behälter	Working cover for chopper bowl
8	2-flügeliges Messer aus Edelstahl	2-winged stainless steel blade
9	Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel für Zerkleinerer-Behälter	Anti-slip mat/lid for chopper bowl

D Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	2
Einleitung	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Lieferumfang	4
Verpackungsmaterial	4
Für Ihre Sicherheit	4
Vor dem ersten Gebrauch	5
Anwendungsmöglichkeiten	5
Arbeiten mit dem Mixstab	5
Arbeiten mit dem Rührbesen	5
Arbeiten mit dem Universalzerkleinerer	6
Beschreibung der Funktionstasten	6
Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Mixstab	6
Gerät zur Benutzung vorbereiten	6
Gerät ein- bzw. ausschalten	7
Mixstab entfernen	7
Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Rührbesen	7
Gerät zur Benutzung vorbereiten	8
Gerät ein- bzw. ausschalten	8
Rührbesen entfernen und zerlegen	8
Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Universal-Zerkleinerer	9
Gerät zur Benutzung vorbereiten	9
Gerät ein- bzw. ausschalten	10
Universal-Zerkleinerer entfernen und zerlegen	10
Tipps zum Zerkleinern	11
Reinigung und Pflege	11
Service und Garantie	20
GB Instruction manual	12

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Stabmixer 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 Pürieren, Rühren, Mixen, Schlagen und Zerkleinern 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

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz

Nennaufnahme: ca. 800 Watt

Max. Dauerbetriebszeit

mit Mixstab, bei weichen Lebensmitteln:	60 Sekunden
mit Mixstab, bei harten Lebensmitteln:	10 Sekunden
mit Rührbesen:	120 Sekunden
mit Universal-Zerkleinerer, bei weichen Lebensmitteln:	30 Sekunden
mit Universal-Zerkleinerer, bei harten Lebensmitteln:	10 Sekunden

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-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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.

Für Ihre Sicherheit



Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Personen (einschließlich Kinder), 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. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie im Leerlauf sowie mit feuchten Händen betreiben.

- Den Stabmixer beim Betrieb nicht über der Verbindungstelle Basisgerät/Mixstab in das zu verarbeitende Lebensmittel eintauchen.
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Arbeitsgefäß hantieren und nie in das laufende Zubehör greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Zubehör ferngehalten werden.
- Vorsicht bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Bei heißen Flüssigkeiten besteht Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb das Zubehör erst nach Stillstand aus dem Arbeitsgefäß entnehmen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- 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.
- 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.
- Tauchen Sie das Basisgerät und den Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Anwendungsmöglichkeiten

Arbeiten mit dem Mixstab

Der Mixstab eignet sich ...

- ... zum Mixen von Flüssigkeiten, wie Obstsaft, Milchmixgetränken, Cocktails, Suppen, Soßen, Quark- und Joghurtspeisen.
- ... zum Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse, z. B. für Babynahrung.
- ... zum Mischen von weichen Zutaten, wie Butter, Eiern, Mehl und Öl, z. B. für Mayonnaise, Remouladen, Soßen, Cremes und flüssige Teige.

Arbeiten mit dem Rührbesen

Der Rührbesen eignet sich ...

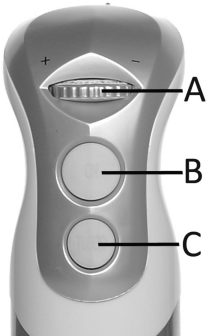
- ... zum Schlagen von Eischnee, Creme, Omelette- und Biskuit-Teig, Joghurt, Schlagsahne usw.
- ... zum Rühren von leichten Rührteigen, Pudding, Quarkspeisen usw.
- ... zum Quirlen von Eiern, Soßen und Mixgetränken.

Arbeiten mit dem Universal-Zerkleinerer

Der Universal-Zerkleinerer eignet sich ...

... zum Zerkleinern von Zutaten, wie Obst, Beeren, Nüsse (ohne Schale) usw., Kartoffeln, Rohkost und Gemüse usw.

Beschreibung der Funktionstasten



- A = Geschwindigkeitsregler.
Der Stabmixer ist mit einer stufenlosen Geschwindigkeitsregulierung ausgestattet.
- B = Einschalttaste „ON“. Zum Einschalten des Gerätes.
- C = Taste „Turbo“. Zum kurzfristigen Erhöhen der Geschwindigkeit auf maximalen Wert.

Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Mixstab



Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 60 Sekunden (Mixstab, weiche Lebensmittel) bzw. 10 Sekunden (Mixstab, harte Lebensmittel) ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen.

Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

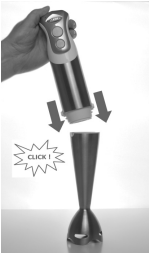
- Der Mixstab ist **nicht geeignet** zum Eis-Crushen sowie zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Früchte mit Kernen, Gefriergut usw.
- Vor dem Zerkleinern große Lebensmittel in Stücke schneiden.
- Sie können den Stabmixer mit dem im Lieferumfang enthaltenen Mixbecher verwenden, aber auch in jedem anderen geeigneten Gefäß.
- Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Kochtopf vom Herd, um das Gerät nicht zu überhitzen.
- Um ein Verspritzen zu vermeiden, zuerst den Mixstab in die zu verarbeitenden Lebensmittel eintauchen, dann das Gerät einschalten.
- Gerät und Arbeitsgefäß festhalten und das rotierende Messer langsam auf und ab und in kleinen Kreisen durch das Verarbeitungsgut heben. Basisgerät nicht in die zu verarbeitende Masse eintauchen.

Gerät zur Benutzung vorbereiten



Achtung! Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das 2-flügelige Messer!

Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!



- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Den Mixstab nur bei Stillstand des Gerätes montieren!
- Mixstab am Basisgerät ansetzen und andrücken, bis er hörbar einrastet.
- Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören. Achten Sie darauf, dass beide Entriegelungstasten einrasten.

Gerät ein- bzw. ausschalten



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

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Mixstab in das zu verarbeitende Lebensmittel eintauchen.
- Gerät einschalten.
Zum Start des Gerätes drücken Sie bitte die Taste „ON“ und halten Sie diese zum Betrieb gedrückt – beim Loslassen der Taste „ON“ stoppt das Gerät. Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie die Geschwindigkeit an das zu verarbeitende Lebensmittel anpassen. Kurzfristig kann auch die Taste „Turbo“ verwendet werden.
- Gerät ausschalten. Zum Ausschalten die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ loslassen.

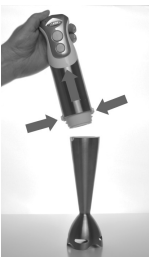
Mixstab entfernen



Achtung! Verletzungsgefahr: Der Mixstab läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Mixstab erst nach Stillstand aus dem Arbeitsgefäß entnehmen!



Achtung! Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das 2-flügelige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!



- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten.
- Den Mixstab nur bei Stillstand des Gerätes abmontieren!
- Die beiden Entriegelungstasten drücken und Mixstab vorsichtig abnehmen.

Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Rührbesen

Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 120 Sekunden bei Benutzung mit dem Rührbesen ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

- Für bessere Ergebnisse nutzen Sie bitte nicht den mitgelieferten Messbecher, sondern eine breite Schüssel.
- Um ein Verspritzen zu vermeiden, zuerst den Rührbesen in die zu verarbeitenden Lebensmittel eintauchen, dann das Gerät einschalten.
- Gerät und Arbeitsgefäß festhalten, den rotierenden Rührbesen im Uhrzeigersinn bewegen und leicht schräg halten. Basisgerät nicht in die zu verarbeitende Masse eintauchen.

Gerät zur Benutzung vorbereiten



- Stecken Sie bitte hierzu den Rührbesen in die dafür vorgesehene Öffnung des Getriebeteiles und drücken den Rührbesen fest an, bis er hörbar einrastet. Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Den Rührbesen nur bei Stillstand des Gerätes montieren!



- Rührbesen mit Getriebeteil am Basisgerät ansetzen und andrücken, bis er hörbar einrastet.
- Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören. Achten Sie darauf, dass beide Entriegelungstasten einrasten.

Gerät ein- bzw. ausschalten



Achtung! Verletzungsgefahr: Nicht in den laufenden Rührbesen greifen – auch nicht mit einem Löffel oder ähnlichen Gegenständen im Arbeitsgefäß hantieren, solange sich der Rührbesen im Arbeitsgefäß befindet!

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Rührbesen in das zu verarbeitende Lebensmittel eintauchen.
- Gerät einschalten.
- Zum Start des Gerätes drücken Sie bitte die Taste „ON“ und halten Sie diese zum Betrieb gedrückt – beim Loslassen der Taste „ON“ stoppt das Gerät. Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie die Geschwindigkeit an das zu verarbeitende Lebensmittel anpassen. Kurzfristig kann auch die Taste „Turbo“ verwendet werden.
- Gerät ausschalten. Zum Ausschalten die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ loslassen.

Rührbesen entfernen und zerlegen



Achtung! Verletzungsgefahr: Der Rührbesen läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach, deshalb den Rührbesen erst nach dem Stillstand aus dem Arbeitsgefäß entnehmen!



- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Den Rührbesen nur bei Stillstand des Gerätes abmontieren!
- Die beiden Entriegelungstasten drücken und den Rührbesen mit Getriebeteil vorsichtig abnehmen.
- Rührbesen vom Getriebeteil trennen.

Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Universal-Zerkleinerer



Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 30 Sekunden (Zerkleinern von weichen Lebensmitteln) bzw. 10 Sekunden (Zerkleinern von harten Lebensmitteln) ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

- Der Universal-Zerkleinerer ist **nicht geeignet** zum Eis-Crushen sowie zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Früchten mit Kernen, Gefriergut usw.
- Vor dem Zerkleinern große Lebensmittel in Stücke schneiden. Stiele, Kerne und Schalen sind zu entfernen, bei Fleisch alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile entfernen.
- Gerät und Universal-Zerkleinerer festhalten. Die beiden Teile keinesfalls von der Arbeitsfläche abheben.

Gerät zur Benutzung vorbereiten



Achtung! Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das 2-flügelige Messer!
Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!



- Den Zerkleinerer-Behälter auf die Anti-Rutsch-Unterlage aufsetzen und andrücken.
- Messer vorsichtig einsetzen. Dazu Messer am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Inneren des Behälters nach unten drücken und um 90° drehen. Das Messer ist nun positioniert.



- Zu verarbeitendes Lebensmittel einfüllen.
- Arbeitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel verriegelt ist. Bitte achten Sie auf den korrekten Sitz des Deckels!



- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Den Universal-Zerkleinerer nicht bei laufendem Basisgerät montieren!
- Basisgerät am Universal-Zerkleinerer ansetzen und andrücken, bis er hörbar einrastet. Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören. Achten Sie darauf, dass beide Entriegelungstasten einrasten.

Gerät ein- bzw. ausschalten



Achtung! Verletzungsgefahr: Auf sicheren Sitz des Deckels achten und nur mit fest verschlossenem Deckel arbeiten!

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Gerät einschalten.
- Zum Start des Gerätes drücken Sie bitte die Taste „ON“ und halten Sie diese zum Betrieb gedrückt – beim Loslassen der Taste „ON“ stoppt das Gerät. Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie die Geschwindigkeit an das zu verarbeitende Lebensmittel anpassen. Kurzfristig kann auch die Taste „Turbo“ verwendet werden.
- Gerät ausschalten.
- Zum Ausschalten die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ loslassen.

Universal-Zerkleinerer entfernen und zerlegen



Achtung! Verletzungsgefahr: Der Messer läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Universal-Zerkleinerer erst nach Stillstand zerlegen!



Achtung! Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das 2-flügelige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!



- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Nicht versehentlich die Taste „ON“ bzw. „Turbo“ gedrückt halten!
- Den Universal-Zerkleinerer nur bei Stillstand des Gerätes abmontieren!
- Die beiden Entriegelungstasten drücken und Basisgerät abnehmen.



- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel entriegelt ist.
- Deckel vorsichtig anheben. Bitte achten Sie darauf, dass Reste, die am Deckel haften, nicht herunter tropfen oder fallen.



- Messer am Kunststoffschaft anfassen und vorsichtig herausnehmen.
- Anschließend das verarbeitete Lebensmittel entnehmen.

Tipps zum Zerkleinern

	Vorbereitung	Max. Menge	Zeit	Stufe
Fleisch	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	200 g	10 – 15 Sek.	8 – 12
Käse (mittelhart)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	150 g	15 – 20 Sek.	12
Käse (hart)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	100 g	20 – 30 Sek.	8 – 12
Zwiebeln	vierteln	100 g	5 – 10 Sek.	5 – 10
Petersilie	Stängel entfernen	15 g	5 – 10 Sek.	8 – 12
Knoblauch	in einzelne Zehen zerlegen und schälen	10 g	5 – 10 Sek.	8 – 12
Karotten	in ca. 2 cm große Stücke schneiden	70 – 80 g	10 – 15 Sek.	8 – 12
Haselnüsse	---	100 g	8 – 12 Sek.	5 – 10
Babynahrung	gekocht in Würfel schneiden	150 g	10 – 20 Sek.	8 – 12
Getrocknetes Brot	in Stücke schneiden	100 g	15 – 20 Sek.	5 - 10

Reinigung und Pflege



- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Das Basisgerät und den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
- **Achtung ! Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in das 2-flügelige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
- 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:
 - Rührbesen aus Edelstahl (3a)
 - Mess-/Mixbecher (4)
 - Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel für Mess-/Mixbecher (5)
 - Zerkleinerer-Behälter (6)
 - Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel für Zerkleinerer-Behälter (9)
 - 2-flügeliges Messer aus Edelstahl (8)
- Folgende Teile sind nicht zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
 - Basisgerät (1)
 - Mixstab mit 2-flügeligem Messer aus Edelstahl (2)
 - Getriebeteil für Rührbesen (3b)
 - Arbeitsdeckel für Zerkleinerer-Behälter (7)
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle anderen Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder je nach Eignung in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie den Mixstab in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

	Page
Product description	2
Introduction	13
Intended use	13
Technical data	13
Scope of supply	13
Packing material	13
For your safety	13
Prior to initial use	14
Applications	14
Working with the blender stick	14
Working with the whisk	14
Working with the chopper	14
Description of the functional buttons	14
Operating the appliance with blender stick	15
Preparing the appliance for use	15
Switching the appliance on or off	15
Removing the blender stick	16
Operating the appliance with whisk	16
Preparing the appliance for use	16
Switching the appliance on or off	16
Removing and disassembling the whisk	17
Operating the appliance with chopper	17
Preparing the appliance for use	17
Switching the appliance on or off	18
Removing and disassembling the chopper	18
Tips for chopping	19
Cleaning and maintenance	19

Introduction



We are pleased you decided in favour of this versatile hand 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, stirring, mixing, whipping and chopping food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical Data

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	ca. 800 W
Max. continuous operation time	
with blender, soft food:	60 seconds
with blender, hard food:	10 seconds
with whisk:	120 seconds
with chopper, soft food:	30 seconds
with chopper, hard food:	10 seconds

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 plastic packing material and foils should be put 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.

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.

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Persons (including children), 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. Always keep children away from the product.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!
- Never immerse the hand blender above the joint line of base unit/blender in the food.
- During operation, do not use any object to stir in the work bowl and never touch the running attachments. To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the attachments.

- Be careful when processing liquids. Liquids may spout during operation. There is the hazard of burns with hot liquids!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off; therefore please wait until it has stopped before taking the attachments out of the vessels.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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 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.
- Never immerse the base unit and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be 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.
- 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 effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

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”.

Applications

Working with the blender stick

The blender stick is suitable for ...

- ... mixing liquids like fruit juice, milk shakes, cocktails, soups, sauces, junkets and yoghurt.
- ... puréeing cooked fruit and vegetables e. g. for baby food.
- ... blending soft ingredients like butter, eggs, flour and oil, e. g. for mayonnaise, remoulade, sauce, mousse and liquid dough.

Working with the whisk

The whisk is suitable for ...

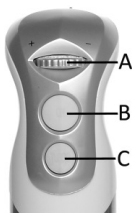
- ... whipping egg whites, mousse, omelette and sponge mixture, yoghurt, cream etc.
- ... stirring light batter, pudding, junkets etc.
- ... whisking eggs, sauces and mixed drinks.

Working with the chopper

The chopper is suitable for ...

- ... chopping ingredients like fruit, berries, nuts (without shell) etc., potatoes and raw vegetables etc.

Description of the functional buttons



A = Speed regulator.

The hand blender is equipped with an infinitely variable speed regulation.

B = “ON” button. For switching on the appliance.

C = “Turbo” button. For a short-term speed increase to the max. value.

Operating the appliance with blender stick



The appliance is designed for a max. continuous operation time of 60 sec. (blender, soft food) or 10 sec. (blender, hard food). If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!

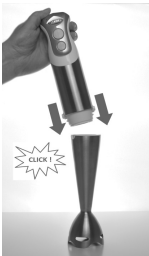
The blender is **not qualified** for crushing ice as well as for chopping very hard food like coffee beans, nutmegs, cereals, fruits with pits, frozen food etc.

- Cut large food in pieces before chopping.
- You can use the blender stick with the included mixing cup but also with every other suitable vessel.
- If you want to work directly in the pot when cooking, take the pot off the stove to avoid overheating your appliance.
- To avoid any spattering, firstly immerse the blender stick in the food to be prepared and then switch the appliance on.
- Hold the appliance and the vessel and move the rotating blade slowly up and down in small circles through the food. Do not immerse the base unit in the food.

Preparing the appliance for use



Attention! Hazard of injury: Do not touch the 2-winged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!



- Pull the mains plug!
- Do not accidentally press the buttons “ON” or “turbo”!
- Only mount the blender stick at stillstand!
- Attach the blender stick at the base unit and press it until it engages hearably.
- You will hear a clear “click” when the parts engage. Make sure that both release buttons engage.


Switching the appliance on or off



Attention! Hazard of injury: Do not touch the running blade - neither stir in the work bowl with a spoon or similar objects!

- Before plugging the appliance in, make sure you do not accidentally press the “ON” or “turbo” button.
- Insert the blender in the food to be processed.
- Switch the appliance on.
- For starting the appliance press the “ON” button and hold it during operation – if you release the “ON” button, the appliance will stop. By means of the speed regulator you can adjust the speed to the food to be processed. The “turbo” button can also be used for a short time.
- Switch the appliance off.
For switching-off release the “ON” or “turbo” button.

Removing the blender stick


 **Attention! Hazard of injury: The blender has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore please wait until it has stopped before taking the blender out of the vessels!**

 **Attention! Hazard of injury: Do not touch the 2-winged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!**



- Switch the appliance off – pull the mains plug!
- Do not accidentally press the buttons “ON” or “turbo”.
- Only demount the blender stick at stillstand!
- Press both release buttons and remove the blender stick carefully.

Operating the appliance with whisk

 **The appliance is designed for a max. continuous operation time of 120 seconds when using the whisk. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!**

- For better results, please do not use the provided measuring cup but a broader bowl.
- To avoid any splattering, firstly immerse the attachment in the food to be prepared and then switch the appliance on.
- Hold the appliance and the vessel, move the rotating whisk clockwise and hold it slightly aslant. Do not immerse the base unit in the food.

Preparing the appliance for use




- Insert the whisk in the intended opening of the gear box and press it tightly until it engages hearably. You will hear a clear “click” when it engages.
- Pull the mains plug!
- Do not accidentally press the buttons “ON” or “turbo”!!
- Only mount the whisk at stillstand!



- Attach the whisk with gear box at the base unit and press it until it engages hearably.
- You will hear a clear “click” when the parts engage. Make sure that both release buttons engage.

Switching the appliance on or off

 **Attention! Hazard of injury: Do not touch the running whisk - neither stir in the work bowl with a spoon or similar objects as long as the whisk is in the bowl!**

- Before plugging the appliance in, make sure you do not accidentally press the “ON” or “turbo” button.
- Insert the whisk in the food to be processed.

- Switch the appliance on. For starting the appliance press the “ON” button and hold it during operation – if you release the “ON” button, the appliance will stop. By means of the speed regulator you can adjust the speed to the food to be processed. The “turbo” button can also be used for a short time.
- Switch the appliance off. For switching-off release the “ON” or “turbo” button.

Removing and disassembling the whisk



Attention! Hazard of injury: The whisk has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore please wait until it has stopped before taking the whisk out of the vessels!



- Switch the appliance off – pull the mains plug!
- Do not accidentally press the buttons “ON” or “turbo”.
- Only demount the whisk at stillstand!
- Press both release buttons and remove the whisk with gear box carefully.
- Detach the whisk from the gear box.

Operating the appliance with chopper



The appliance is designed for a max. continuous operation time of 30 sec. (chopping soft food) or 10 sec. (chopping hard food). If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 min. If this is not observed, the motor might be damaged!

- The chopper is **not qualified** for crushing ice as well as for chopping very hard food like coffee beans, nutmegs, cereals, fruits with pits, frozen food etc.
- Cut large food in pieces before chopping. Remove stalks, pits and shells, remove all bones, tendons and cartilages from meat.
- Hold the appliance and the chopper. Do not at all lift the two parts from the worktop.

Preparing the appliance for use



Attention! Hazard of injury: Do not touch the 2-winged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!



- Place the chopper bowl on the anti-slip mat and press it on.
- Carefully insert the blade. Therefore, hold the blade at the plastic shank and push it on the axis in the inside of the bowl and turn it by 90°. Now, the blade is positioned.



- Fill the food to be processed in.
- Attach the working cover and turn it clockwise until the cover is locked. Please make sure the cover is positioned correctly!



- Pull the mains plug!
- Do not accidentally press the buttons “ON” or “turbo”!
- Do not mount the chopper while the base unit is running!
- Attach the base unit at the chopper and press it until it engages hearably.
- You will hear a clear “click” when the parts engage. Make sure that both release buttons engage.

Switching the appliance on or off



Attention! Hazard of injury: Make sure the cover is positioned safely and only work when the cover is closed firmly!

- Before plugging the appliance in, make sure you do not accidentally press the “ON” or “turbo” button.
- Switch the appliance on.
For starting the appliance press the “ON” button and hold it during operation – if you release the “ON” button, the appliance will stop. By means of the speed regulator you can adjust the speed to the food to be processed. The “turbo” button can also be used for a short time.
- Switch the appliance off. For switching-off release the “ON” or “turbo” button.

Removing and disassembling the chopper



Attention! Hazard of injury: The chopper has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore please wait until it has stopped before you start disassembling the chopper!



Attention hazard of injury: Do not touch the 2-winged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!



- Switch the appliance off – pull the mains plug!
- Do not accidentally press the buttons “ON” or “turbo”.
- Only demount the chopper at stillstand!
- Press both release buttons and remove the base unit.



- Turn the cover anticlockwise until the cover is unlocked.
- Remove the cover carefully. Please make sure that residues which stick at the cover do not drip or drop.



- Hold the blade at the plastic shank and remove it carefully.
- Afterwards, remove the processed food.

Tips for chopping

	Preparation	Max. quantity	Time	Level
Meat	cut into pieces of ca. 1 cm	200 g	10 – 15 sec.	8 – 12
Cheese (medium-hard)	cut into pieces of ca. 1 cm	150 g	15 – 20 sec.	12
Cheese (hard)	cut into pieces of ca. 1 cm	100 g	20 – 30 sec.	8 – 12
Onions	quarter	100 g	5 – 10 sec.	5 – 10
Parsley	remove stalks	15 g	5 – 10 sec.	8 – 12
Garlic	separate the cloves and skin them	10 g	5 – 10 sec.	8 – 12
Carrots	cut into pieces of ca. 2 cm	70 – 80 g	10 – 15 sec.	8 – 12
Hazlenuts	---	100 g	8 – 12 sec.	5 – 10
Baby food	cut the cooked food into cubes	150 g	10 – 20 sec.	8 – 12
Dreid bread	cut into pieces	100 g	15 – 20 sec.	5 – 10

Cleaning and maintenance



Always unplug the appliance before cleaning!

Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!

Attention! Hazard of injury: Do not touch the 2-winged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented foods (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:
 - stainless steel whisk (3a)
 - measuring/mixing cup (4)
 - anti-slip mat/lid for measuring/mixing cup (5)
 - chopper bowl (6)
 - anti-slip mat/lid for chopper bowl (9)
 - 2-winged stainless steel blade (8)
- The following parts are not suitable for cleaning in the dishwasher:
 - base unit (1)
 - blender stick with 2-winged stainless steel blade (2)
 - gear box for whisk (3b)
 - working cover for chopper bowl (7)
- Remove all detachable accessories 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 blender stick in hot water with some dishwashing detergent and a cleaning brush.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

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 werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

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
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. 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.