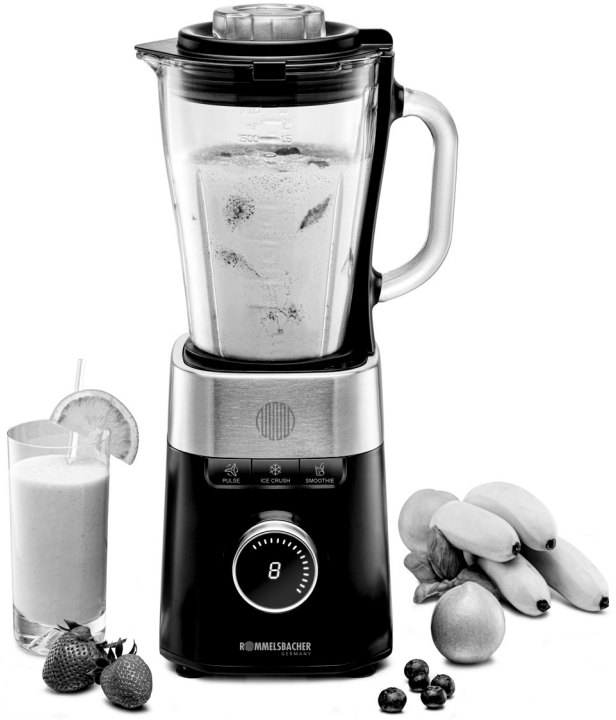
ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



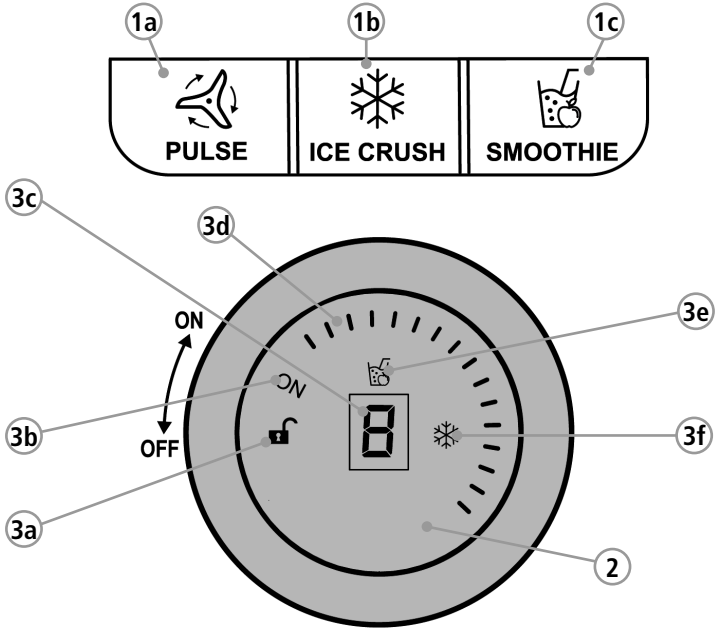
MX 1260

Standmixer

Table Blender

Produktbeschreibung *Product description*

Bedienblende *Control panel / Display*



Produktbeschreibung *Product description*

	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Antriebskupplung für den Messerblock	Drive coupling for the blade unit
3	4x Aufnahmen für den Glaskrug	4x mounts for the glass jar
4	Sicherheitsschalter	Safety switch
5	Funktionstasten	Function keys
6	Bedienknebel	Rotary knob
7	Glaskrug	Glass jar
8	2x Haltenasen für den Deckel	2x holding lugs for the top cover
9	Deckelsicherung	Top cover lock
10	Handgriff	Handle
11	Verbindungsstift zum Aktivieren des Sicherheitsschalters	Connecting pin for activation of the safety switch
12	Schraubgewinde am Glaskrug	Screw thread at the glass jar
13	Stößel	Pusher
14	Deckel für Glaskrug	Top cover for glass jar
15	Rastnase für die Deckelsicherung	Lug for the top cover lock
16	2x Aufnahmen für die Haltenasen des Deckels	2x mounts for the holding lugs of the top cover
17	Deckeldichtung	Top cover gasket
18	Einfüllöffnung	Filling hole
19	Verschlusskappe mit integriertem Messbecher	Closing cap with integrated measuring cup
20	Messerblock mit 6-flügeligem Spezialmesser und Antriebskupplung	Blade unit with 6-winged special blade and drive coupling
21	Dichtungsring für den Messerblock	Seal ring for the blade unit
22	Schraubring für den Messerblock	Screw ring for the blade unit

Bedienblende *Control panel / Display*

	D	GB
	Funktionstasten	**Function keys**
1a	Taste „Pulse“	“Pulse” key
1b	Taste „Ice Crush“	“Ice Crush” key
1c	Taste „Smoothie“	“Smoothie” key
2	**Bedienknebel**	**Rotary knob**
	Display	**Display**
3a	Anzeige des Symbols „Schloss“	“Lock” symbol
3b	Anzeige „ON“	“ON” indicator
3c	Anzeige der Drehzahlstufe	Speed level indicator
3d	Anzeige der Drehzahleinstellung	Speed setting indicator
3e	Anzeige des Symbols „SMOOTHIE“	“SMOOTHIE” symbol
3f	Anzeige des Symbols „ICE CRUSH“	“ICE CRUSH” symbol

Inhaltsverzeichnis *Contents*

Seite

Produktbeschreibung 2
Bedienblende 2
Einleitung 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Technische Daten 5
Lieferumfang 5
Für Ihre Sicherheit 6
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 7
Anwendungsmöglichkeiten 9
Vor dem ersten Gebrauch 9
Einschaltsperre 9
Integriertes Sicherheitssystem 10
Überhitzungsschutz 10
Messerblock ein- bzw. ausbauen 10
Inbetriebnahme des Gerätes 11
Maximale Dauerbetriebszeit 11
Gerät an das Stromnetz anschließen . 12
Glaskrug auf dem Basisgerät platzieren 12
Deckel auf den Glaskrug aufsetzen 12
Gerät im Normalbetrieb starten/stoppen 13
Gerät mit einer Funktionstaste starten/stoppen 14
PULSE Funktion 14
ICE CRUSH Funktion 14
SMOOTHIE Funktion 14
Gerät ausschalten 15
Gerät dauerhaft ausschalten 15
Zutaten nachfüllen 15
Zutaten mit dem Stößel nachschieben 15
Reinigung und Pflege 16
Schnelle Reinigung während der Arbeit 16
Gründliche Reinigung nach der Arbeit 16
Tipps zum Arbeiten mit dem Standmixer 17
Rezepte 17
Entsorgung/Recycling 19
Ersatzteile und Zubehör 32
Service und Garantie 32

Page

Product description 2
Control panel / Display 2
Introduction 20
Intended use 20
Technical data 20
Scope of supply 20
For your safety 21
General safety advices 21
Safety advices for using the appliance 22
Possibilities of use 23
Prior to initial use 24
Safety lock 24
Integrated safety system 24
Overheat protection 25
Fitting and removing the blade unit . 25
Operating the appliance 26
Maximum continuous operating time 26
Connect the appliance to the power supply 26
Place the glass jar on the base unit ... 26
Place the top cover on the glass jar ... 27
Start/Stop the appliance in normal operation 28
Start/Stop the appliance with a function key 28
PULSE function 28
ICE CRUSH function 28
SMOOTHIE function 29
Switch off the appliance 29
Switch off the appliance permanently 29
Refill ingredients 29
Push ingredients with the pusher 30
Cleaning and maintenance 30
Quick cleaning between the work processes 30
Intensive cleaning after finishing work 30
Tips for working with the table blender 31
Disposal/recycling 31

D

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
Dieser Standmixer ist für die Verwendung im Haushalt und in der Küche sowie haushaltsähnlichen Bereichen wie im Büro vorgesehen. Die Nutzung in Gästehäusern sowie Hotels sowie Motels, in Pensionen bzw. durch deren Gäste und in landwirtschaftlichen Betrieben wird nicht empfohlen. 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 zum Mixen, Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln sowie zum Eis crushen in kleinen Mengen bestimmt. Das Gerät ist **nicht** zum Verarbeiten von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Nüssen, Blockschokolade, Früchten mit Kernen usw. geeignet und 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.

Modell:	**MX 1260**
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1200 W
Standby-Verbrauch:	≤ 0,3 W
Max. Dauerbetriebszeit:	1 Minute unter Volllast
Schutzklasse:	II
Maße Gerät, ca.	19 x 43,5 x 17 cm
Gewicht Gerät, ca.:	3,9 kg

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

Für Ihre Sicherheit

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Reinigung und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist!
- 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.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- 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.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Netzkabel.
- 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 Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Beim Wechseln von Zubehörteilen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Verwenden Sie nur Originalteile, ansonsten erlischt die Garantie.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruches.

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!**
- **Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt 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 und dem daraus aufsteigenden heißen Dampf besteht Verbrennungsgefahr!**
- **Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 60 °C dürfen nicht verarbeitet werden!**

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Stromnetz zu trennen!
- 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 …
  - o ...das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Dies gilt insbesondere für den Dichtungsring, dieser muss immer auf dem Messerblock aufgesetzt sein, bevor der Messerblock mit dem Glaskrug verschraubt wird!
  - o ...der Messerblock fest mit dem Glaskrug verschraubt ist!
  - o ...der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt und die Verschlusskappe 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!
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung.
- 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!
- Das Einfüllen von heißer Flüssigkeit in das Gerät kann dazu führen, dass diese herausspritzt und zu Verbrennungen führt!.
- Verwenden Sie nur Originalteile, ansonsten erlischt die Garantie!
- Sollte das scharfkantige Messer blockieren, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann die blockierenden Zutaten entfernen!
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät eignet sich

- zum Zerkleinern von frischen Zutaten, wie Obst, Beeren, Kartoffeln, Gemüse, Rohkost usw. (ggf. etwas Flüssigkeit zuführen).
- zum Pürieren von gekochten Speisen aus Obst und Gemüse z. B. für Suppen, Soßen und 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 in kleinen Mengen.

Das Gerät eignet sich <u>nicht</u>

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

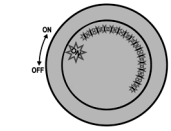
Vor dem ersten Gebrauch

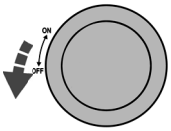
ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör!

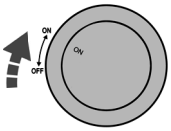
- Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Reinigen Sie den Krug vor dem ersten Gebrauch gründlich und überprüfen Sie den festen Sitz des Schraubrings für den Messerblock. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik „Reinigung und Pflege".

Einschaltsperre

- Um das unbeabsichtigte Anlaufen des Geräts zu verhindern ist es mit einer Einschaltsperre ausgestattet.



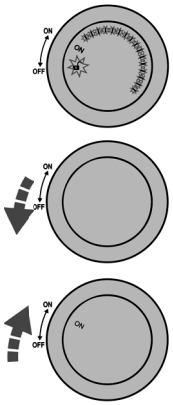




- Die Einschaltsperre wird aktiv, wenn das Gerät eingeschaltet war, bevor es ans Stromnetz angeschlossen oder der Krug und Deckel korrekt eingerastet wurde.
- Wurde die Einschaltsperre aktiviert, blinkt im Display die Anzeige für „Drehzahleinstellung" und die Anzeige „ON").
- Zum Zurücksetzen der Einschaltsperre muss das Gerät aus- und wieder eingeschalten werden.
- Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag nach links. Im Display erlöschen alle Anzeigen. Zusätzlich wird das Drehen auf die „OFF" Position mit einem akustischen „Klick" bestätigt.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein. Zum Einschalten drehen Sie den Bedienknebel leicht nach rechts. Im Display erscheint die Anzeige „ON". Zusätzlich wird das Drehen auf die „ON" Position mit einem akustischen „Klick" bestätigt.

Integriertes Sicherheitssystem

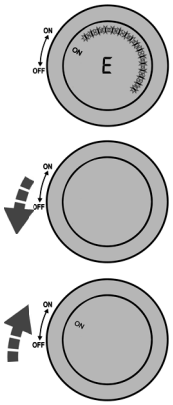
- Das Sicherheitssystem sorgt dafür, dass das Gerät nur dann in Betrieb genommen werden kann, wenn der Glaskrug korrekt auf dem Basisgerät aufgesetzt und der Deckel korrekt auf dem Glaskrug eingerastet wurde.



- Im Falle eines nicht korrekt aufgesetzten Glaskrugs bzw. nicht korrekt eingerastetem Deckel blinken im Display die Anzeige „offenes Schloss“ und die Anzeige für „Drehzahleinstellung“.
- Schalten Sie das Gerät aus. Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag nach links. Im Display erlöschen alle Anzeigen. Zusätzlich wird das Drehen auf die „OFF“ Position mit einem akustischen „Klick“ bestätigt.
- Überprüfen Sie den korrekten Sitz von Glaskrug und Deckel.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein. Zum Einschalten drehen Sie den Bedienknebel leicht nach rechts. Im Display erscheint die Anzeige „ON“. Zusätzlich wird das Drehen auf die „ON“ Position mit einem akustischen „Klick“ bestätigt.

Überhitzungsschutz

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



- Im Falle einer Überhitzung des Motors wird im Display die Anzeige „E“ angezeigt und die Anzeige „Drehzahleinstellung“ blinkt. Zusätzlich ertönt ein mehrmaliger Signalton.
- Schalten Sie das Gerät aus. Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag nach links. Im Display erlöschen alle Anzeigen. Zusätzlich wird das Drehen auf die „OFF“ Position mit einem akustischen „Klick“ bestätigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein. Zum Einschalten drehen Sie den Bedienknebel leicht nach rechts. Im Display erscheint die Anzeige „ON“. Zusätzlich wird das Drehen auf die „ON“ Position mit einem akustischen „Klick“ bestätigt.

Messerblock ein- bzw. ausbauen

Achtung Verletzungsgefahr! Fassen Sie nicht in das scharfkantige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

Messerblock einbauen

- Drehen Sie den Glaskrug auf den Kopf und stellen Sie ihn auf eine rutschfeste, ebene Fläche.
- Dichtungsring auf dem Messerblock platzieren. Achten Sie dabei auf den korrekten Sitz der Dichtung.
- Setzen Sie den Messerblock mit eingesetztem Dichtungsring **vorsichtig** in den Glaskrug ein. Achten Sie dabei auf den korrekten Sitz des Dichtungsringes.
- Setzen Sie den Schraubring auf das Gewinde des Glaskruges auf und schrauben ihn im Uhrzeigersinn fest an.

HINWEIS: Nur ein korrekt eingesetzter Dichtungsring und ein fester Sitz des Schraubringes gewährleisten, dass der Glaskrug dicht ist!

Messerblock ausbauen

- Drehen Sie den Glaskrug auf den Kopf und stellen Sie ihn auf eine rutschfeste, ebene Fläche.
- Zum Entfernen des Schraubringes schrauben Sie den Ring gegen den Uhrzeigersinn auf und nehmen ihn nach oben vom Messerblock ab.
- Nehmen Sie nun den Messerblock vorsichtig aus dem Glaskrug heraus.
- Dichtungsring vom Messerblock entfernen.

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung Verletzungsgefahr! Das scharfkantige 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!

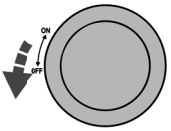
Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist!

Bevor Sie den Glaskrug auf das Gerät bzw. den Deckel auf dem Glaskrug platzieren, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist!

Maximale Dauerbetriebszeit

- Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 1 Minute unter Volllast ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

Gerät an das Stromnetz anschließen

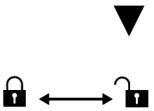


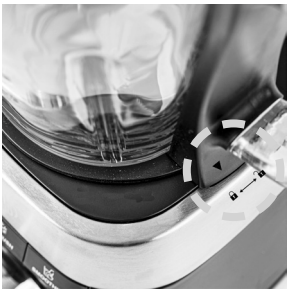
- Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag nach links. Das Drehen auf die „OFF" Position mit einem akustischen „Klick" bestätigt.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Das Gerät überprüft die Elektronik. Hierzu erscheinen für kurze Zeit alle Anzeigen im Display.
- Das Gerät ist anschließend betriebsbereit.

HINWEIS: Wird das Gerät im eingeschalteten Zustand an das Stromnetz angeschlossen, wird die Einschaltsperre aktiviert (weitere Hinweise siehe unter Rubrik „Einschaltsperre").

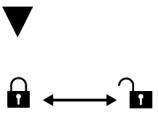
Glaskrug auf dem Basisgerät platzieren

- Setzen Sie den Glaskrug mit eingesetztem Messerblock leicht versetzt auf die dafür vorgesehenen Aufnahmen auf der Oberseite des Basisgerätes auf das Basisgerät auf.
- Achten Sie dabei auf die Markierungen auf dem Basisgerät bzw. Glaskrug.



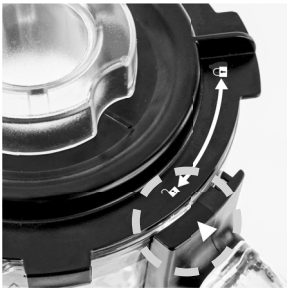


- Drehen Sie den Glaskrug am Handgriff anschließend im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- Achten Sie dabei auf die Markierungen auf dem Basisgerät bzw. Glaskrug.

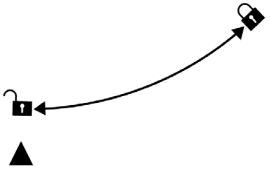


HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der Glaskrug korrekt in die Aufnahmen im Basisgerät einrastet, da sonst das Gerät nicht in Betrieb genommen werden kann.

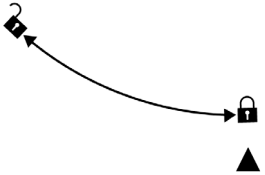
Deckel auf den Glaskrug aufsetzen



- Setzen Sie den Deckel so auf den Glaskrug auf, dass die beiden Aufnahmen des Deckels seitlich versetzt zu den Haltenasen des Deckels platziert sind.
- Achten Sie dabei auf die Markierungen auf Deckel und Handgriff.



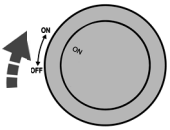
- Drehen Sie nun den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die beiden Aufnahmen des Deckels die beiden Haltenasen am Glaskrug abdecken und der Deckel in die Aufnahme für die Deckelsicherung hörbar einrastet.
  Achten Sie dabei auf die Markierungen auf Deckel und Handgriff.



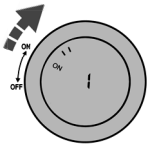
- Setzen Sie die Verschlusskappe in die Einfüllöffnung am Deckel und verriegeln Sie die Verschlusskappe durch Drehen im Uhrzeigersinn, bis die Kappe einrastet.

  HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt in die Aufnahme für die Deckelsicherung einrastet, da sonst das Gerät nicht in Betrieb genommen werden kann.

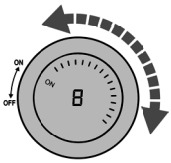
Gerät im Normalbetrieb (manuelle Drehzahlregulierung) starten/stoppen



- Zum Einschalten drehen Sie den Bedienknebel leicht im Uhrzeigersinn nach rechts. Im Display erscheint die Anzeige „ON". Zusätzlich wird das Drehen auf die „ON" Position mit einem akustischen „Klick" bestätigt.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

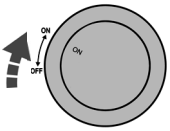


- Zum Starten des Gerätes drehen Sie den Bedienknebel weiter leicht in Uhrzeigersinn nach rechts. Das Gerät startet mit minimaler Drehzahl.
  Im Display erscheint die Anzeige „1" sowie die ersten beiden Anzeigen der „Drehzahlregulierung".



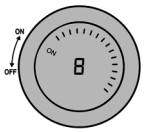
- Durch weiteres Drehen des Bedienknebels nach rechts kann die Drehzahl erhöht werden. Durch Drehen nach links kann die Drehzahl reduziert werden.
- Zum Stoppen drehen Sie den Bedienknebel nach links, bis die Anzeige der Drehzahlstufe und Drehzahleinstellung erlischt.

Gerät mit einer Funktionstaste starten/stoppen



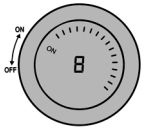
- Zum Einschalten drehen Sie den Bedienknebel leicht nach rechts. Im Display erscheint die Anzeige „ON". Zusätzlich wird das Drehen auf die „ON" Position mit einem akustischen „Klick" bestätigt.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

PULSE Funktion
Diese Funktion dient zum kurzzeitigen, stoßartigen Mixen, Vermischen oder Zerkleinern von Speisen bei maximaler Drehzahl. Diese Funktion ist auch zum Reinigen des Glaskruges geeignet, ohne die Messereinheit auszubauen.



- Zum Starten der Funktion die linke Taste drücken und gedrückt halten.
  Im Display erscheint die Anzeige „8".
- Zum Stoppen der Funktion die gedrückte Taste loslassen.
  Im Display erlischt die Anzeige „8".

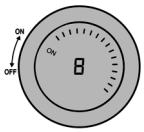
ICE CRUSH Funktion
Mit dieser Funktion lassen sich schnell und sicher Eiswürfel crushen. Das Programm sorgt durch schnell aufeinander folgende Zyklen für ein fixes Zerkleinern.



- Zum Starten der Funktion die mittlere Taste drücken und wieder loslassen.
  Im Display erscheint die Anzeige „8" und das Symbol für „ICE CRUSH".
- Nach Ablauf des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb.
  Im Display erlischt und Anzeige „8" und das Symbol „ICE CRUSH". Zusätzlich ertönt ein 2-maliger Signalton.

HINWEIS: Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, kann der Vorgang jederzeit beendet werden. Drücken Sie hierzu die Taste „ICE CRUSH".

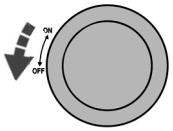
SMOOTHIE Funktion
Mit dieser Funktion lassen sich gesunde, köstlich schmeckende Smoothies zubereiten. Smoothies sind Getränke, die aus frischen oder gefrorenen Früchten zusammen mit Fruchtsäften, Eis, Eiscreme, Milch oder Joghurt gemixt werden. Je nach individuellem Geschmack kann ein Smoothie dick- oder dünnflüssig zubereitet werden.



- Zum Starten der Funktion die rechte Taste drücken und wieder loslassen.
  Im Display erscheint die Anzeige „8" und das Symbol für „SMOOTHIE".
- Nach Ablauf des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb.
  Im Display erlischt die Anzeige „8" und das Symbol „SMOOTHIE". Zusätzlich ertönt ein 2-maliger Signalton.

HINWEIS: Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, kann der Vorgang jederzeit beendet werden. Drücken Sie hierzu die Taste „SMOOTHIE".

Gerät ausschalten



- Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Bedienknebel bis zum Anschlag nach links.
  Im Display erlöschen alle Anzeigen. Zusätzlich wird das Drehen auf die „OFF" Position mit einem akustischen „Klick" bestätigt.

Gerät dauerhaft ausschalten

- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Zutaten über die Einfüllöffnung 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.
- Verschlusskappe vom Deckel abnehmen.
- Die Zutaten nach und nach einfüllen (maximale Füllmenge beachten!).
  Die Verschlusskappe kann als Dosierhilfe verwendet werden.
- Verschlusskappe 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!

Zutaten mit dem Stößel nachschieben

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

Im Lieferumfang ist ein praktischer Stößel enthalten, um Zutaten in Richtung zum Messer nachzuschieben.

- Zunächst die Drehzahl des Gerätes verringern.
- Verschlusskappe vom Deckel abnehmen und Stößel einführen.
- Zutaten nach Bedarf nachschieben.
- Stößel entfernen und Verschlusskappe wieder aufsetzen und verriegeln.
- Dann kann gegebenenfalls die Drehzahl des Gerätes wieder erhöht werden.

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 scharfkantige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

Schnelle Reinigung während der Arbeit

- Zum schnellen Reinigen des Glaskruges bzw. des scharfkantigen Messers zwischen einzelnen Mixvorgängen kann die Funktion „PULSE" genutzt werden.
- Dazu etwas warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in den leeren Glaskrug füllen und den Deckel fest verschließen.
- Zum Starten der Funktion die linke Taste drücken und gedrückt halten. Zum Stoppen der Funktion die gedrückte Taste loslassen. Beachten Sie dazu auch die Anweisungen unter Punkt „Inbetriebnahme des Gerätes".
- Anschließend das Spülwasser ausgießen und mit klarem Wasser nachspülen.

Gründliche Reinigung nach der Arbeit

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und, falls erforderlich, einer Reinigungsbürste.
- Nehmen Sie den Dichtungsring von Messerblock und Deckel ab und reinigen ihn in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Nachdem alle abnehmbaren Teile trocken sind, bauen Sie diese gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung wieder zusammen.

- **Das Gerät und sämtliche Zubehörteile sind <u>NICHT</u> zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet!**
- **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**
Pürieren	Gemüse, Obst usw. in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden (ggf. etwas Flüssigkeit zuführen)	gering	1,5 – 3 Min.
Pürieren	Suppen, Soßen, Babynahrung (unter 60 °C)	mittel	1,5 – 3 Min.
Mixen	Joghurt, Getränke, Desserts	mittel	1,5 – 2 Min.
Schlagen	Mayonnaise	mittel	Nach Bedarf
Eis crushen	Eiswürfel (ggf. etwas Wasser zuführen)	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 die 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.

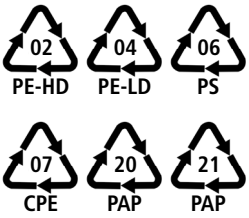
Bärlauch gründlich waschen, abtropfen und an der Luft trocknen lassen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Stiele des Bärlauchs abschneiden, restlichen Bärlauch grob hacken und in den Mixer geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls in den Mixer geben und zunächst auf kleiner Stufe, dann 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 zerpflücken, 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.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialen an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis
Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:
Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.
Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)1, Quecksilber (Hg)2 oder Blei (Pb)3, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

GB

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 impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read 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
This table blender is designed to be used in the household and in the kitchen as well as in similar areas such as in the office. It is not recommended for use in guest houses, hotels, motels, pensions nor by their guests or in agricultural holdings. Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for blending, chopping and puréeing food as well as crushing ice in small quantities. The appliance is **not** designed for commercial use.

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

Model:	**MX 1260**
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1200 W
Standby consumption:	≤ 0.3 W
Max. continuous operating time:	1 minute under full load
Protection class:	II
Appliance dimensions, approx.:	19 x 43.5 x 17 cm
Appliance weight, approx.:	3.9 kg

Scope of supply
Check the scope of supply (see page 2) for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.

For your safety

WARNING: Read all safety notes and instructions! Non-observance of the safety notes and instructions may cause electric shock, and/or serious injuries!

General safety advice

- Children from the age of 8 and 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.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Never leave the appliance unattended during operation or whilst it is connected to the power supply!
- Packing material like e.g. foil bags must be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories 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.
- Do not at all operate this appliance with an external timer or a separate tele-control system.
- 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.
- If the cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the customer service or similarly qualified personnel in order to avoid hazards.
- For disconnecting the appliance from the power supply, only pull the plug and never the cord.
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.

- Improper use can lead to injuries.
- 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 or our own local service centre only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- When changing accessories, switch off the appliance and pull the plug. Use original parts only, otherwise the warranty becomes void.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advice for using 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!**
- **Before replacing accessories or accessory parts which are moving in operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply!**
- **The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off; therefore, wait for a standstill before removing the top cover from the glass jar!**
- **The jar is made of glass and thus, it is fragile. Handle the glass jar with care to avoid injuries, breakage of glass and splinters!**
- **Be careful when processing liquids. Liquids may spout during operation.**

- **Hazard of burns with hot liquids and the resulting hot steam!**
- **Hot liquids with a temperature of more than 60 °C must not be processed!**

- Always disconnect the appliance from the power supply if it is not supervised, before assembly and disassembly, before cleaning or in case of non-use!
- Take care when handling the sharp blades, when emptying the container and during cleaning.

- 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 …
  - o …the appliance is assembled correctly. This applies especially for the seal ring – it must always be placed on the blade unit, before the blade unit is screwed with the glass jar!
  - o …the blade unit is tightly screwed together with the glass jar!
  - o …the top cover is firmly placed on the glass jar and the closing cap 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 must only be filled with max. 1.2 l to avoid possible spilling over.
- Pouring hot liquid into the appliance can cause it to spray out and cause burns!
- Only use original parts, otherwise the warranty expires!
- In case the sharp-edged blade is blocked, switch off the appliance immediately and pull the power plug. Only then remove the blocking ingredients.
- Never operate the appliance in no-load mode or with wet hands.
- For a safe and permanent switch-off, pull the power plug after each use.

Possibilities of use

The appliance is suitable for …

- chopping fresh ingredients, like fruits, berries, potatoes, vegetables etc. (if necessary, add some liquid).
- puréeing cooked food made of fruits and vegetables, e. g. for soups, sauces and baby food.
- mixing all kinds of beverages and cocktails.
- preparing smoothies and milk shakes.
- whipping mayonnaise, liquid doughs, etc.
- crushing ice cubes in small quantities.

The appliance is <u>not</u> suitable for …

- chopping very dry and very hard foods, e. g. coffee beans, nutmeg, grains, baking chocolate, fruits with pits, nuts etc.
- chopping deep-frozen foods.

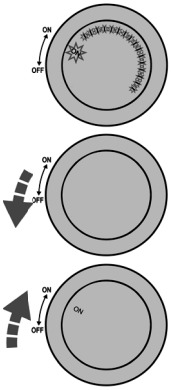
Prior to initial use

WARNING: Remove all protective foils, adhesive tapes, advertising and packing material from your appliance and the accessories!

- Prior to the initial use, wipe the appliance using a wet cloth. Then, dry it carefully. Prior to the initial use, clean the jar thoroughly and check if the screw ring of the blade unit is seated firmy. Please refer to the "Cleaning and Maintenance" section for more information.

Safety lock

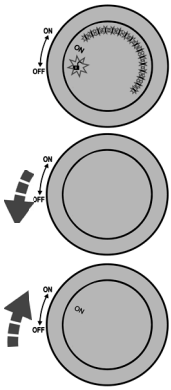
- The appliance is equipped with a safety lock to prevent that the appliance starts inadvertently.



- The safety lock is active if the appliance was switched on before it was connected to the mains or the jar and the lid clicked in place correctly.
- If the safety lock has been activated, the "speed setting pilot lights" and "ON" blinks in the display.
- To reset the safety lock, the appliance must be switched off and on again.
- To switch off your appliance, turn the rotary knob to the left-hand side to the stop. All displays turn off. In addition, OFF position is confirmed by an audible "Click".
- Switch on your appliance again. To do so, turn the rotary knob slightly to the right-hand side. The display shows "ON". Turning to ON position is additionally confirmed by an audible "Click".

Integrated safety system

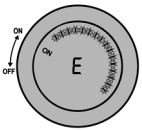
- The integrated safety system ensures that the appliance can only be put into operation, if the glass jar is engaged correctly with the base unit and if the top cover is correctly engaged with the glass jar.



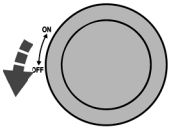
- In case the glass jar was not fitted correctly or the top cover is not correctly engaged, the "Open lock" and the "Speed setting" pilot light flashes on the display.
- Switch off your appliance. To do so, turn the rotary knob to the left-hand side to the stop. All pilot lights go out. In addition, OFF position is confirmed by an audible "Click".
- Make sure that the glass jar and the top cover is fitted correctly.
- Switch on your appliance again. To do so, turn the rotary knob slightly to the right-hand side. The display shows "ON". Turning to ON position is additionally confirmed by an audible "Click".

Overheat protection

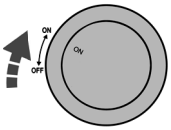
- To protect the motor against overheating, the appliance is equipped with an integrated heat protection, which automatically turns off the motor if the temperatures are too high.



- In case that the motor has overheated, "E" is displayed and the "Speed setting" pilot light flashes. In addition, a signal is audible for several times.



- Switch off your appliance. To do so, turn the rotary knob to the left-hand side to the stop. All pilot lights go out. In addition, OFF position is confirmed by an audible "Click".
- Pull the plug.
- Allow your appliance to cool down to room temperature, before you put it in operation again.



- Switch on your appliance again. To do so, turn the rotary knob slightly to the right-hand side. The display shows "ON". Turning to ON position is additionally confirmed by an audible "Click".

Fitting and removing the blade unit

Warning: Hazard of injury! Do not touch the sharp-edged blade! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!

How to fit the blade unit

- Turn the glass jar upside down and place it on an even non-slip surface.
- Place the seal ring on the blade unit. Ensure that the seal is fitted correctly.
- **Carefully** insert the blade unit with inserted seal ring into the glass jar. While doing so, pay attention to the correct position of the seal ring.
- Place the screw ring on the thread of the glass jar and tighten the screw ring clockwise.

NOTE: Only a correctly positioned seal ring as well as a tight fit of the screw ring ensure that the glass jar is tight!

How to remove the blade unit

- Turn the glass jar upside down and place it on an even non-slip surface.
- Remove the screw ring by unscrewing the ring anticlockwise. Then, remove it upwards from the blade unit.
- Carefully remove the blade unit from the glass jar.
- Remove the seal ring from the blade unit.

Operating the appliance

Warning: Hazard of injury! The sharp-edged blade keeps rotating for a short time after switching off. Therefore, do not remove the top cover before the blade stands still!

Warning: Hazard of injury! Do not touch the running blade – neither stir in the glass jar with a spoon or similar objects!

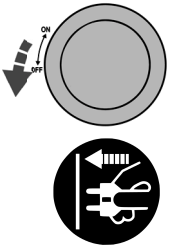
CAUTION: Before connecting the appliance to the power supply, make sure that it is switched off.

Caution: The appliance must always be switched off when placing the glass jar on the base unit!

Maximum continuous operating time

- The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 1 minute under full load. If this time has been reached, the appliance must cool down to room temperature. If this is not observed, the motor can be damaged!

Connect the appliance to the power supply

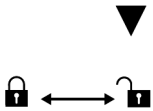


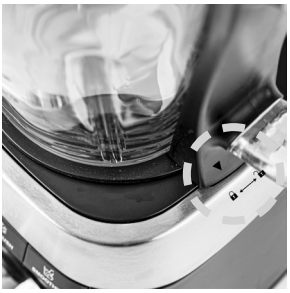
- To switch off the appliance, turn the rotary switch to the left-hand side to the stop. Turning the knob to "OFF" position is confirmed by an audible "Click".
- Connect the power plug to a sufficiently fused socket.
- The appliance starts a short self-check. All displays light up.
- The appliance is now in standby mode.

NOTE: If the appliance is connected to the power supply while it is switched on, the safety lock is active. (Please refer to the "safety lock" section for further details.)

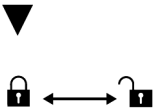
Place the glass jar on the base unit

- Place the glass jar with inserted blade unit on the base unit by putting it in a slightly offset position in the foreseen mounts at the top side of the base unit.
- Pay attention to the markings on the base unit and the glass jar.



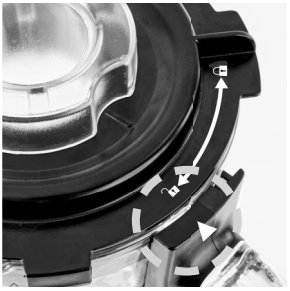


- Turn the glass jar at the handle clockwise, until it engages.
- Pay attention to the markings on the base unit and the glass jar.

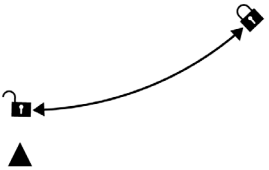


NOTE: Pay attention that the glass jar engages correctly with the base unit since otherwise the appliance cannot be put into operation.

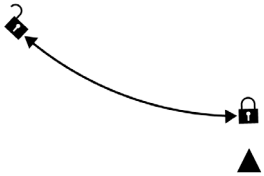
Place the top cover on the glass jar



- Place the cover on the glass jar so that both mounts of the top cover are laterally offset to the holding lugs of the top cover.
- Pay attention to the markings on the top cover and the handle.



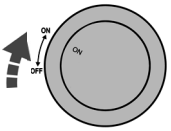
- Place the cover on the glass jar so that both mounts of the top cover are laterally offset to the holding lugs of the top cover.
- Pay attention to the markings on the top cover and the handle.



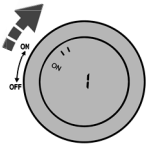
- Place the closing cap in the filling hole at the top cover and lock it by turning clockwise until it has engaged.

NOTE: Make sure that the top cover correctly engages with the mount for the top cover lock, as otherwise the appliance cannot be put into operation.

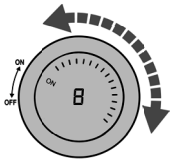
Start/Stop the appliance in normal operation (manual speed regulation)



- Turn the rotary knob slightly to the right-hand side. The display shows "ON". In addition, this is confirmed by an audible "Click".
- The appliance is now ready to operate.

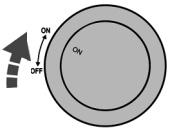


- To start the appliance, keep turning the rotary knob slightly to the right-hand side. The appliance starts operation at minimum speed. The display shows "1" as well as the first two speed setting pilot lights.



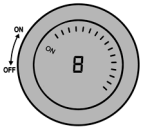
- The speed can be increased when you keep turning the rotary knob to right-hand side.
- The speed can be decreased when you keep turning the rotary knob to the left-hand side.
- To stop the appliance, turn the rotary knob to the left-hand side until the Speed level and Speed setting pilot light turns off.

Start/Stop the appliance with a function key



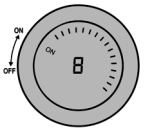
- To switch on, turn the rotary knob slightly to the right-hand side.
- "ON" is shown on the display. In addition, turning the knob to "ON" position is confirmed by an audible "Click".
- The appliance is now ready to operate.

PULSE Function
This function is used for short-term, impulsive blending, mixing or chopping food at maximum speed. This function is also suitable for cleaning the glass jar without removing the blade unit.



- To start the program, press and hold the left button.
The display shows "8".
- To stop the function, release the pressed button.
The display does not show "8" anymore.

ICE CRUSH Function
By using this program, ice cubes can be crushed quickly and safely. The program ensures quick crushing by fast successive cycles.

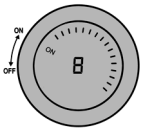


- In order to start the program, press and release the middle button.
The display shows speed "8" and the "ICE CRUSH" symbol.
- At the end of the program, the appliance automatically stops operation.
The "ICE CRUSH" symbol and the speed "8" turns off. In addition, two signal tones are audible.

NOTE: If the desired result is already achieved before the program is finished, the process can be stopped at any time. To do so, press the "ICE CRUSH" button.

SMOOTHIE Function

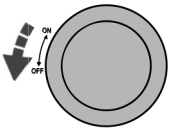
With this function you can prepare healthy and delicious smoothies. Smoothies are beverages which are mixed from fresh or frozen fruits together with fruit juices, ice, ice cream, milk or yogurt. Depending on the individual taste, a smoothie can be prepared with a thicker or thinner consistency.



- To start the function, press and release the right button.
  The display shows speed "8" and the "SMOOTHIE" symbol.
- At the end of the program, the appliance stops operation automatically.
  The "SMOOTHIE" symbol speed "8" and turns off. In addition, two signal tones are audible.

NOTE: If the desired result is already achieved before the program is finished, the process can be stopped at any time. To do so, press the "SMOOTHIE" button.

Switch off the appliance



- In order to switch off the appliance, turn the rotary knob to the left-hand side to the stop.
  All pilot lights in the display turn off. In addition, the "OFF" position is confirmed by an audible "Click".

Switch off the appliance permanently

- **For a permanent and safe switch off, pull the power plug from the power socket following each use!**

Refill ingredients via the filling hole

Warning: Hazard of injury! Do not touch the running blade, neither stir in the glass jar with a spoon or similar objects!

- Ingredients can be refilled via the small filling hole in the top cover.
- First, reduce the speed level.
- Remove the closing cap from the top cover.
- Pour in the ingredients gradually (respect the max. filling quantity!).

You can use the closing cap as a dosing aid.

- Refit and lock the closing cap.
- Now the speed level may be increased again if necessary.

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

Push ingredients with the pusher

Warning: Hazard of injury! Do not touch the running blade, neither stir in the glass jar with a spoon or similar objects!

A handy pusher which helps you to push the ingredients towards the blade is included in the scope of supply.

- First, reduce the speed level.
- Remove the closing cap from the top cover and insert the pusher.
- Push the ingredients as required.
- Remove the pusher, refit and lock the closing cap.
- Now, the speed level may be increased again if necessary.

Cleaning and maintenance

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

Quick cleaning between work processes

- For a quick cleaning of the glass jar and the sharp-edged blade between several mixing processes, the function "CLEAN/PULSE" can be used.
- To make use of this function, fill the empty glass jar with some warm water and a drop of dishwashing detergent and close the top cover firmly.
- In order to start this function, press and hold the left button. To stop this function, release the pressed button. Also refer to the instructions in the "Operating the appliance" section.
- Then pour out the soap water and rinse with clear water.

Intensive cleaning after finishing work

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all removable parts in hot water with some dishwashing detergent and a cleaning brush if necessary.
- Remove the seal ring from the blade unit and the top cover and clean it in hot water with some dishwashing detergent.
- After all removable parts are dry again, reassemble them according to the instructions in this manual.

- **The appliance as well as all the accessory parts are NOT suitable for cleaning in the dishwasher!**
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance or the accessories!**

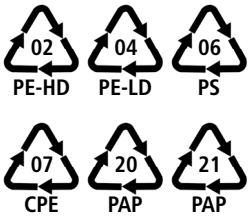
Tips for working with the table blender

- 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 in operation, the more intensive is the blending process and the smoother is the result.
- The stated data in the below chart are guide values and depend mainly on the freshness and quality of the food as well as on your personal taste.

	Foods	**Speed**	**Time**
Puréeing	Cut vegetables, fruits, etc. - into pieces of about 1.5 cm (add some liquid if necessary)	low	1.5 – 3 min.
Puréeing	Soups, sauces, baby food (below 60 °C)	medium	1.5 – 3 min.
Mixing	Yogurt, beverages, desserts	medium	1.5 – 2 min.
Whipping	mayonnaise	medium	as necessary
Ice-crushing	ice cubes (add some water if necessary)	high	as necessary

Disposal/recycling

Packaging material
Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials whichwere used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über **support.rommelsbacher.de** und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

   Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

   Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

   Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany
Telefon +49 (0)9851 5758 5732
Kontakt: support.rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:

R2507