



ROMMELSBACHER

D

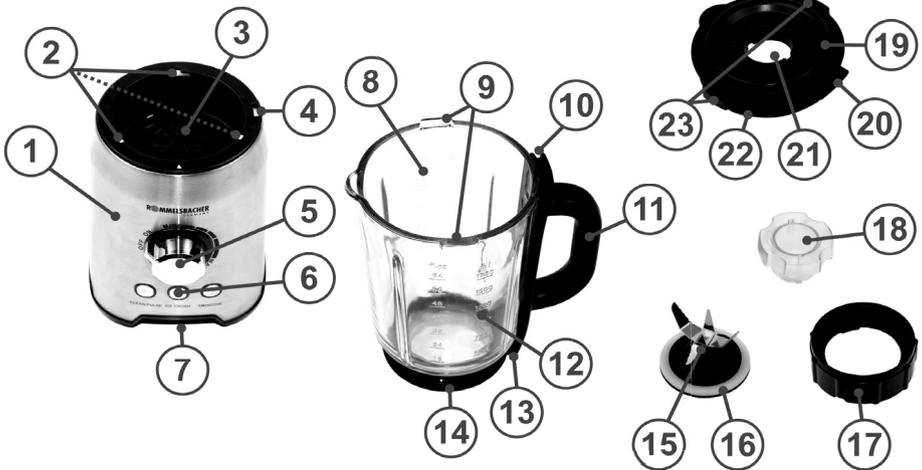
Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



MX 1250
Standmixer
Table Blender



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

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	4	Introduction	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	21
Technische Daten	4	Technical data	21
Lieferumfang	4	Scope of supply	21
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	22
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	22
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	22
Anwendungsmöglichkeiten	8	Possibilities of use	24
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	25
Integriertes Sicherheitssystem	8	Integrated safety system	25
Überhitzungsschutz	8	Overheat protection	25
Bedienblende	9	Control panel	25
Kontrolllampen	9	Pilot lights	26
So bauen Sie Ihr Gerät zusammen	10	How to assemble the appliance	26
So bauen Sie Ihr Gerät auseinander .	12	How to disassemble the appliance ..	28
Inbetriebnahme des Gerätes	14	Operating the appliance	30
Maximale Dauerbetriebszeit	14	Maximum continuous operating time	30
Gerät an das Stromnetz anschließen .	14	How to connect the appliance to the power supply	30
Glaskrug befüllen	14	How to fill the glass jar	31
Gerät im Normalbetrieb starten/stoppen	15	How to start/stop the appliance in normal operation	31
Gerät mit einer Funktionstaste starten/stoppen	16	How to start/stop the appliance with a function key	32
CLEAN/PULSE Funktion	16	CLEAN/PULSE function	32
ICE CRUSH Funktion	16	ICE CRUSH function	32
SMOOTHIE Funktion	17	SMOOTHIE function	33
Gerät ausschalten	17	How to switch off the appliance	33
Gerät dauerhaft ausschalten	17	How to switch off the appliance permanently	33
Zutaten nachfüllen	18	How to refill ingredients	33
Reinigung und Pflege	18	Cleaning and maintenance	34
Schnelle Reinigung während der Arbeit	18	Quick cleaning between the work processes	34
Gründliche Reinigung nach der Arbeit	18	Intensive cleaning after finishing work	34
Tipps zum Arbeiten mit dem Standmixer	19	Tips for working with the table blender	35
Entsorgung/Recycling	20	Disposal/recycling	35
Ersatzteile und Zubehör	36		
Service und Garantie	36		

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 Gasthäusern 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 1250
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1200 W
Standby-Verbrauch:	≤ 0,5 W
Max. Dauerbetriebszeit:	1 Minute unter Volllast
Schutzklasse:	II
Maße Gerät, ca.	21 x 44,5 x 21 cm
Gewicht Gerät, ca.:	4,6 kg

Lieferumfang

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



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 Glas-krug 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 nicht

- 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 Schraubings für den Messerblock. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik „Reinigung und Pflege“.

Integriertes Sicherheitssystem

- Ein integrierter Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass der Mixer nur dann in Betrieb genommen werden kann, wenn der Deckel korrekt auf dem Glaskrug eingerastet ist und wenn der Glaskrug korrekt auf dem Basisgerät aufgesetzt wurde.

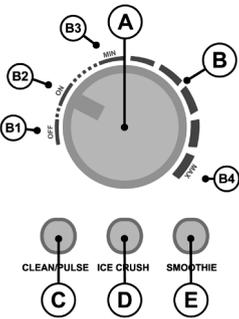
Überhitzungsschutz

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

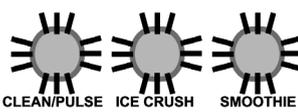
HINWEIS: Ggf. leuchten die Kontrolllampen im Bedienfeld weiterhin auf.

ACHTUNG: Im Falle einer Überhitzung des Motors das Gerät unbedingt ausschalten, indem Sie den Drehknebel auf die Position „OFF“ drehen und den **Netzstecker aus der Steckdose ziehen**. Das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Bedienblende

	A	Drehknebel
	B	Bedienskala
	B1	Position „OFF“ (Aus)
	B2	Position „ON“ (Ein)
	B3	Position „MIN“ für die stufenlose Drehzahlregulierung
B4	Position „MAX“ für die stufenlose Drehzahlregulierung	
C	Taste „CLEAN/PULSE“ mit Kontrolllampe	
D	Taste „ICE CRUSH“ mit Kontrolllampe	
E	Taste „SMOOTHIE“ mit Kontrolllampe	

Kontrolllampen

	<p>Keine der 3 Kontrolllampen leuchten/blinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist an das Stromnetz angeschlossen, der Drehknebel steht auf „OFF“ sowie Glaskrug bzw. Deckel sind korrekt montiert.
	<p>Alle 3 Kontrolllampen blinken gleichzeitig:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wird das Gerät ohne aufgesetzten Glaskrug und/oder ohne aufgesetzten Deckel an das Stromnetz angeschlossen, blinken die 3 Kontrolllampen. Wird das Gerät in eingeschaltetem Zustand (Drehknebel steht auf „ON“ oder im Bereich zwischen „MIN“ und „MAX“) an das Stromnetz angeschlossen, blinken die 3 Kontrolllampen. Wird der Deckel oder der Glaskrug während des Betriebs abgenommen, stoppt das Gerät und die 3 Kontrolllampen blinken.
	<p>Alle 3 Kontrolllampen leuchten gleichzeitig und dauerhaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Drehknebel steht auf „ON“ und Glaskrug/Deckel sind korrekt montiert. Das Gerät ist betriebsbereit.
	<p>1 Kontrolllampe leuchtet dauerhaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wird eine der 3 Funktionstasten (hier: „ICE CRUSH“) aktiviert, leuchtet die entsprechende Kontrolllampe dauerhaft auf.

So bauen Sie Ihr Gerät zusammen



Achtung Verletzungsgefahr!

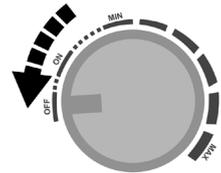
- Fassen Sie nicht in das scharfkantige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

Gerät ausschalten

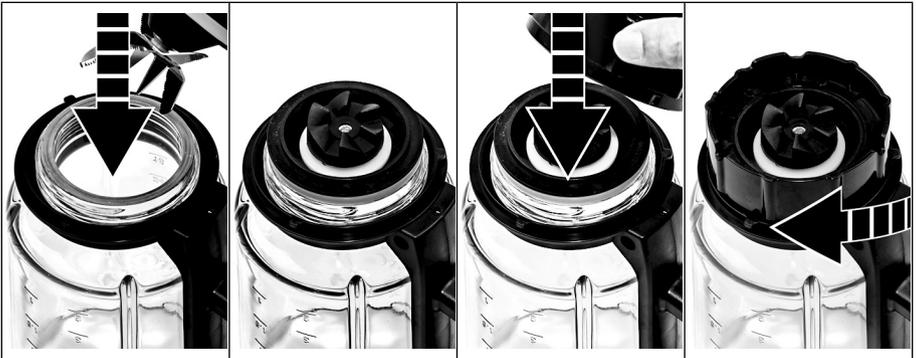


ACHTUNG: Ziehen Sie vor dem Zusammenbauen immer den Netzstecker aus der Steckdose!

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



Messerblock einbauen



- Drehen Sie den Glaskrug auf den Kopf und stellen Sie ihn auf eine rutschfeste, ebene Fläche.
- Dichtungsring auf dem Messerblock platzieren.
- 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.
- Schrauben Sie den Schraubring im Uhrzeigersinn fest an.

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

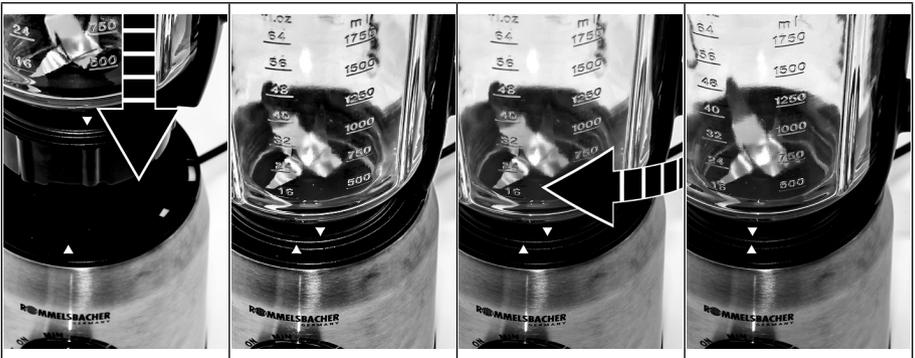
Verschlusskappe und Deckel aufsetzen



- Setzen Sie die Verschlusskappe in die Einfüllöffnung am Deckel und verriegeln Sie die Verschlusskappe durch Drehen im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Glaskrug auf, dass die beiden Aufnahmen des Deckels seitlich versetzt zu den Haltenasen des Deckels sind.
- 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 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.

Glaskrug aufsetzen



- Setzen Sie den Glaskrug auf die dafür vorgesehenen Aufnahmen auf der Oberseite des Basisgerätes.
→ Die beiden Markierungen auf der Vorderseite stehen versetzt zueinander.
- Drehen Sie den Glaskrug am Handgriff im Uhrzeigersinn, bis der Glaskrug einrastet.
→ Die beiden Markierungen auf der Vorderseite stehen bündig zueinander.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die beiden Markierungen bündig zueinander stehen, da sonst das Gerät nicht in Betrieb genommen werden kann.

So bauen Sie Ihr Gerät auseinander



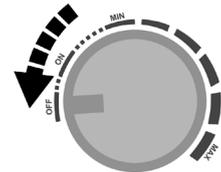
Achtung Verletzungsgefahr!

- Fassen Sie nicht in das scharfkantige Messer! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
- Gerät nur bei Stillstand auseinanderbauen!

Gerät ausschalten



ACHTUNG: Ziehen Sie vor dem Zusammenbauen immer den Netzstecker aus der Steckdose!



- Bevor Sie das Gerät zerlegen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist. Drehen Sie hierzu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.



Glaskrug abnehmen



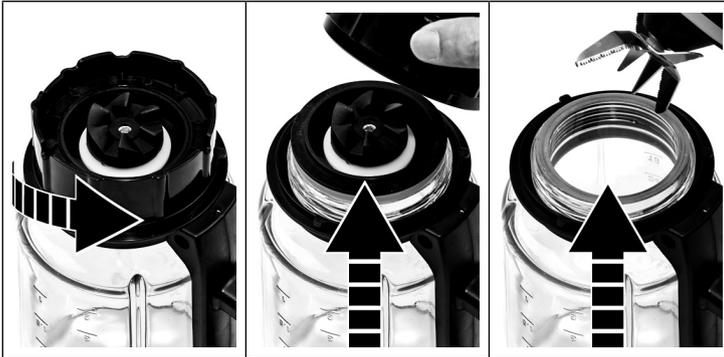
- Fassen Sie den Glaskrug am Handgriff und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Glaskrug austrastet.
→ Die beiden Markierungen auf der Vorderseite stehen versetzt zueinander.
- Heben Sie den Glaskrug vorsichtig nach oben vom Basisgerät ab.

Deckel und Verschlusskappe abnehmen



- Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel aus der Aufnahme für die Deckelsicherung ausrastet und die beiden Aufnahmen des Deckels die Haltenasen am Glaskrug nicht mehr abdecken.
- Nehmen Sie den Deckel nach oben vom Glaskrug ab.
- Verschlusskappe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn einriegeln und nach oben vom Deckel abnehmen.

Messerblock abnehmen



- 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.
- Dichtungring 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!

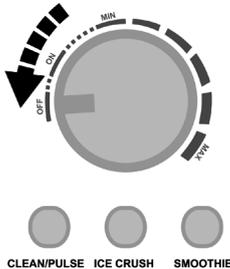
WICHTIG: Wird der Deckel/Glaskrug während des Betriebs abgenommen, stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. Nach erneutem Aufsetzen von Deckel oder Glaskrug startet das Gerät nicht automatisch den Betrieb.

Drehen Sie den Drehknebel erst zurück auf die Position „OFF“ und anschließend auf die gewünschte Position, um das Gerät erneut zu starten.

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



ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist.

- Drehen Sie den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.
- Platzieren Sie den Glaskrug (mit eingebautem Messerblock und aufgesetztem Deckel) auf das Basisgerät.



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

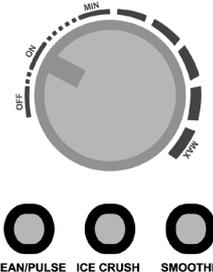
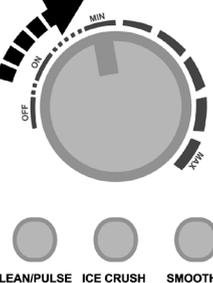
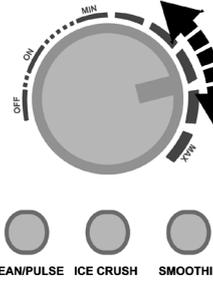
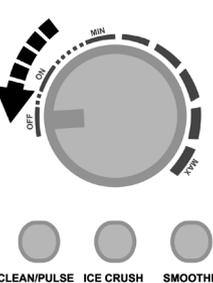
HINWEIS: Wird das Gerät ohne aufgesetzten Glaskrug und/oder ohne aufgesetzten Deckel an das Stromnetz angeschlossen, blinken die 3 Kontrolllampen.

Die 3 Kontrolllampen erlöschen, sobald Sie den Glaskrug mit aufgesetztem Deckel korrekt auf dem Basisgerät positioniert haben.

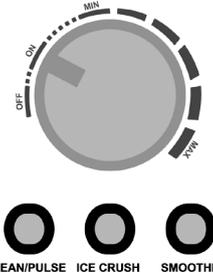
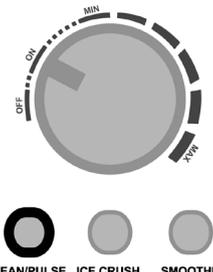
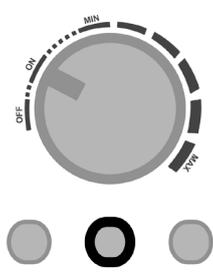
Glaskrug befüllen

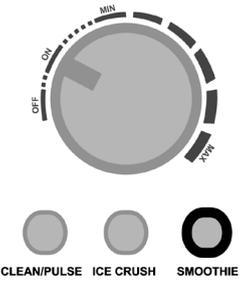
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Dazu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“ drehen.
- Deckel vom Glaskrug abnehmen.
- Glaskrug mit Lebensmitteln befüllen (maximale Füllmenge beachten!).
- Deckel (mit eingebauter Verschlusskappe) auf den Glaskrug aufsetzen und einrasten.

Gerät im Normalbetrieb (manuelle Drehzahlregulierung) starten/stoppen

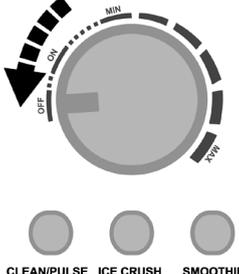
 <p>The diagram shows a circular speed control dial with a pointer pointing to the 'ON' position. The dial has markings for 'OFF', 'ON', 'MIN', and 'MAX'. Below the dial are three indicator lights labeled 'CLEAN/PULSE', 'ICE CRUSH', and 'SMOOTHIE', all of which are illuminated.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Drehknebel nach rechts auf die Position „ON“. → Die 3 Kontrolllampen der Funktionstasten leuchten dauerhaft auf.
 <p>The diagram shows the same speed control dial with the pointer moved to the 'MIN' position. The three indicator lights below are now unlit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Starten drehen Sie den Drehknebel nach rechts auf die Position „MIN“. → Die 3 Kontrolllampen der Funktionstasten erlöschen. • Das Gerät startet den Betrieb mit minimaler Drehzahl.
 <p>The diagram shows the speed control dial with the pointer moved to the 'MAX' position. The three indicator lights remain unlit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Drehen des Drehknebels in Richtung „MAX“ kann die Drehzahl erhöht werden. • Durch Drehen des Drehknebels in Richtung „MIN“ kann die Drehzahl reduziert werden.
 <p>The diagram shows the speed control dial with the pointer moved to the 'OFF' position. The three indicator lights remain unlit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Stoppen drehen Sie den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.

Gerät mit einer Funktionstaste starten/stoppen

 <p>The diagram shows a circular dial with 'OFF', 'ON', 'MIN', and 'MAX' markings. The dial is turned to the 'ON' position. Below the dial are three indicator lights labeled 'CLEAN/PULSE', 'ICE CRUSH', and 'SMOOTHIE'. The 'CLEAN/PULSE' light is shown as a solid black circle, while the others are empty circles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Drehknebel nach rechts auf die Position „ON“. → Die Kontrolllampen aller Tasten leuchten dauerhaft auf.
 <p>The diagram shows the same control panel as above, but with the dial set to 'ON' and the 'CLEAN/PULSE' indicator light illuminated. The 'ICE CRUSH' and 'SMOOTHIE' indicator lights are shown as empty circles.</p>	<p>CLEAN/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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Starten der Funktion die linke Taste drücken und gedrückt halten. → Die Kontrolllampe der Taste leuchtet dauerhaft auf. • Zum Stoppen der Funktion die gedrückte Taste loslassen. → Die Kontrolllampen aller Tasten leuchten dauerhaft auf.
 <p>The diagram shows the same control panel as above, but with the dial set to 'ON' and the 'ICE CRUSH' indicator light illuminated. The 'CLEAN/PULSE' and 'SMOOTHIE' indicator lights are shown as empty circles.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Starten der Funktion die mittlere Taste drücken und wieder loslassen. → Die Kontrolllampe der Taste leuchtet dauerhaft auf. • Nach Ablauf des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. → Die Kontrolllampen aller Tasten leuchten dauerhaft auf. <p>HINWEIS: Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, kann der Vorgang jederzeit beendet werden. Drehen Sie hierzu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.</p>

 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<h3>SMOOTHIE Funktion</h3> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Starten der Funktion die rechte Taste drücken und wieder loslassen. <ul style="list-style-type: none"> → Die Kontrolllampe der Taste leuchtet dauerhaft auf. • Nach Ablauf des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. <ul style="list-style-type: none"> → Die Kontrolllampen aller Tasten leuchten dauerhaft auf. <p>HINWEIS: Ist das gewünschte Ergebnis vor Ablauf des Programmes erreicht, kann der Vorgang jederzeit beendet werden. Drehen Sie hierzu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.</p>
---	--

Gerät ausschalten

 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Ausschalten drehen Sie den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.
--	--

Gerät dauerhaft ausschalten



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

Zutaten nachfüllen



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

- Durch die kleine Einfüllöffnung im Deckel können Zutaten nachgefüllt werden.
- Zunächst die Drehzahl des Gerätes verringern.
- 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!

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 **NICHT** 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

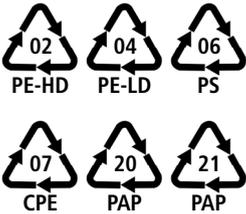
- Von den Lebensmitteln Stiele, Kerne und gegebenenfalls Schalen entfernen. Lebensmittel vor dem Verarbeiten in nicht zu große Stücke schneiden.
- Je höher die Geschwindigkeit und je länger der Standmixer arbeitet, umso intensiver wird gemixt und desto feiner ist das Mixergebnis.
- Die Werte in der nachfolgenden 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

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 eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien 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 zurückgeben:

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.

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 1250
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1200 W
Standby consumption:	≤ 0.5 W
Max. continuous operating time:	1 minute under full load
Protection class:	II
Appliance dimensions, approx.:	21 x 44.5 x 21 cm
Appliance weight, approx.:	4.6 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 not 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 firmly. Please refer to the "Cleaning and Maintenance" section for more information.

Integrated safety system

- The integrated safety switch ensures that the table blender can only be put into operation, if the top cover is correctly engaged on the glass jar and if the glass jar is fitted correctly on the base unit.

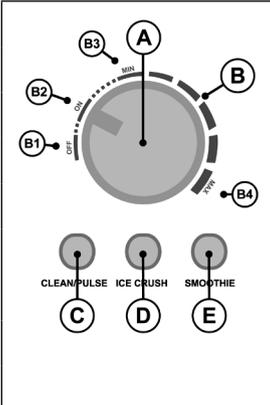
Overheat protection

- 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.

NOTE: It may occur that the pilot lights in the operating panel continue to shine.

ATTENTION: In case of motor overheating, absolutely turn off the appliance by turning the rotary switch to position "OFF" and disconnect the power plug from the power socket. Allow the appliance to cool down to room temperature before operating it again.

Control panel

	A	Rotary switch
	B	Operating scale
	B1	Position "OFF"
	B2	Position "ON"
	B3	Position "MIN" for continuous speed regulation
	B4	Position "MAX" for continuous speed regulation
	C	Button "CLEAN/PULSE" with pilot light
	D	Button "ICE CRUSH" with pilot light
	E	Button "SMOOTHIE" with pilot light

Pilot lights

 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<p>None of the 3 pilot lights is lit/flashing:</p> <ul style="list-style-type: none"> The appliance is connected to the power supply, the rotary knob is set to "OFF" and the glass jar and top cover are properly assembled.
 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<p>All 3 pilot lights are flashing simultaneously:</p> <ul style="list-style-type: none"> If the appliance is connected to the power supply and the glass jar is not placed and/or the top cover is not placed, all 3 pilot lights are flashing. If the appliance is connected to the power supply when it is already switched on (rotary knob in position "ON" or in the field between "MIN" and "MAX"), all 3 pilot lights are flashing. If the top cover or the glass jar is removed during operation, the appliance stops and all 3 pilot lights are flashing.
 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<p>All 3 pilot lights are shining continuously at the same time:</p> <ul style="list-style-type: none"> The rotary knob is set to "ON" and glass jar/top cover are correctly fitted. The appliance is ready for operation.
 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<p>1 pilot light is shining continuously:</p> <ul style="list-style-type: none"> If one of the three function keys (here "ICE CRUSH") is activated, the corresponding pilot light is shining continuously.

How to assemble the appliance



Attention: Hazard of injury!

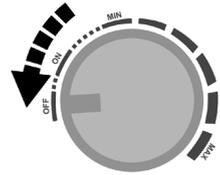
- Do not touch the sharp-edged blade! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!

How to switch-off the appliance

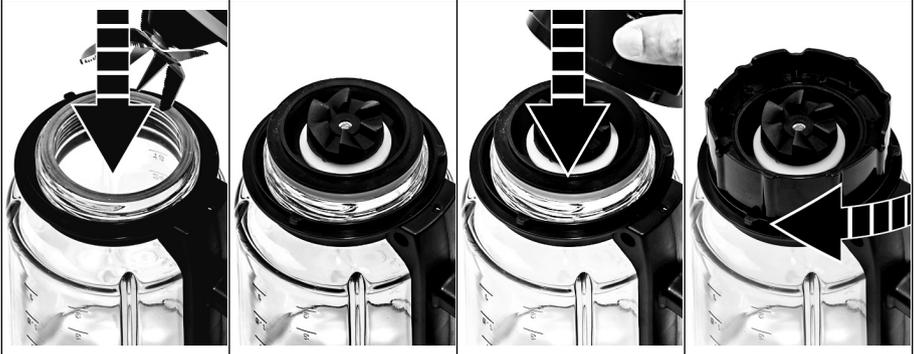


ATTENTION: Before assembling the appliance, always unplug the power cord from the socket!

- Before assembling the appliance, make sure it is switched-off. To do so, turn the rotary knob to the left to "OFF"-position.



How to install 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.
- **Carefully** insert the blade unit with inserted seal ring into the glass jug. While doing so, pay attention to the correct position of the seal ring.
- Place the screw ring on the thread of the glass jug.
- 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 jug is tight!

How to place the locking cap and the top cover

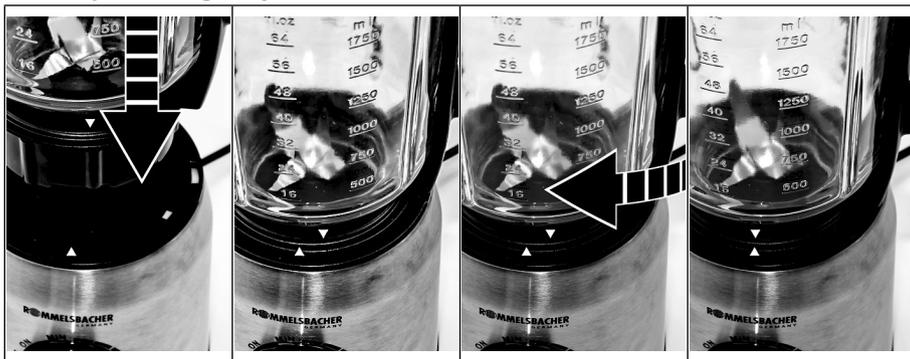


- Place the closing cap in the filling hole at the cover and lock it by turning clockwise until it has engaged.
- Place the cover on the glass jar so that both mounts of the cover are laterally offset to the holding lugs of the top cover.

- Now turn the top cover clockwise until both mounts of the top cover do cover both holding lugs at the glass jug and the top cover engages in the mount for the cover lock.

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

How to place the glass jar



- Place the glass jar in the foreseen mounts at the top side of the base unit.
 - The two markings at the front side are offset to each other.
- Turn the glass jar at the handle clockwise, until it engages.
 - The two markings at the front side are flush with each other.

NOTE: Take care that both markings are flush with each other, because otherwise the appliance cannot be put into operation.

How to disassemble the appliance



Attention: Hazard of injury!

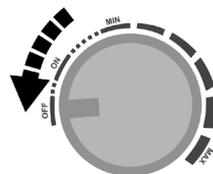
- Do not touch the sharp-edged blade! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!
- Only disassemble the appliance at standstill!

How to switch-off the appliance



ATTENTION: Before disassembling the appliance, always unplug the power cord from the socket!

- Before disassembling the appliance, make sure it is switched off. To do so, turn the rotary knob to the left to OFF-position.



How to remove the glass jar



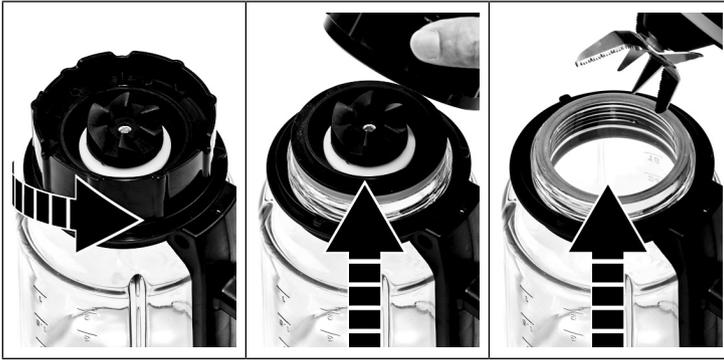
- Hold the glass jar at the handle and turn it counter-clockwise, until it releases.
→ The two markings at the front side are offset to each other.
- Carefully lift the glass jar off the base unit

How to remove the closing cap and the top cover



- Turn the top cover counter-clockwise until it releases from the mounts of the cover lock and the two mounts do not cover the holding lugs at the glass jar any more.
- Lift off the top cover from the glass jar.
- Release the closing cap by turning it counter-clockwise and lift it off from the top cover.

How to remove the blade unit



- Turn the glass jar upside down and place it on an even, non-slip surface.
- In order to remove the screw ring, unscrew the ring counter-clockwise and lift it off the blade unit.
- Now you can **carefully** remove the blade unit from the glass jar.
- Remove the seal ring from the blade unit.

Operating the appliance



- **Attention: Hazard of injury!** The sharp-edged blade is still running for a short time after switch-off. Therefore lift off the cover of the glass jar only after complete standstill.
- **Attention: Hazard of injury!** Do not touch the running blade – neither with a spoon or similar objects!

IMPORTANT: If the top cover/glass jar is lifted off during operation, the appliance automatically stops. After replacing the top cover or glass jar, the appliance does not start operation automatically.

First, turn the rotary switch back to position „OFF“ and then to the desired position in order to restart the appliance.

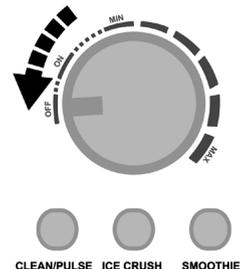
Maximum continuous operating time

- The appliance is designed for a maximum continuous operating time of **1 minute under full load**. If this time is achieved, the appliance must cool down to **room temperature**. If this is not respected, the motor may be damaged!

How to connect the appliance to the power supply

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

- Turn the rotary switch to the left to position "OFF".
- Place the glass jar (with inserted blade unit and placed top cover) on the base unit.





- Connect the power plug to a sufficiently fused socket.
- The appliance is ready for operation now.

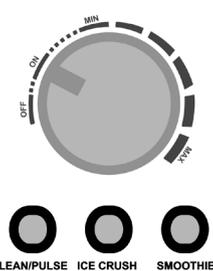
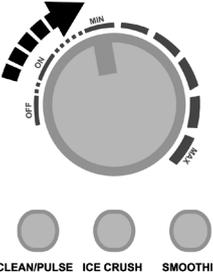
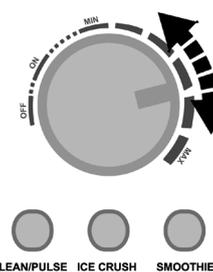
NOTE: If the appliance is connected to the power supply without that the glass jar and/or top cover is placed, all 3 pilot lights are blinking.

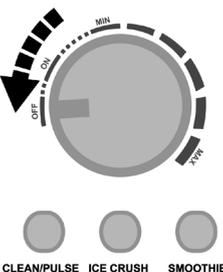
The 3 pilot lights turn off as soon as the glass jar with correctly placed top cover are correctly positioned on the base unit.

How to fill the glass jar

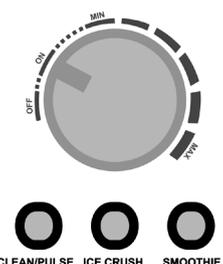
- The appliance must be switched off. To do so turn the rotary knob to the left to position "OFF".
- Remove the top cover from the glass jar.
- Fill the glass jar with food (respect the max. filling quantity!).
- Place the top cover (with fitted closing cap) on the glass jar and make them engage.

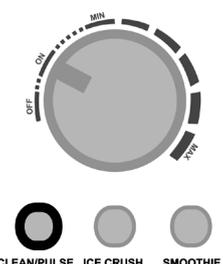
How to start/stop the appliance in normal operation (manual speed regulation)

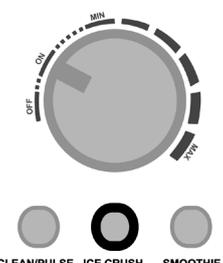
	<ul style="list-style-type: none">• Turn the rotary knob to the right to position „ON”. → All 3 pilot lights of the function keys are shining continuously.
	<ul style="list-style-type: none">• To start, turn the rotary knob to the right to position „MIN”. → All 3 pilot lights of the function keys turn off.• The appliance starts operation at minimum speed
	<ul style="list-style-type: none">• By turning the rotary knob to direction "MAX", the speed can be increased.• By turning the rotary knob to direction "MIN", the speed can be decreased.

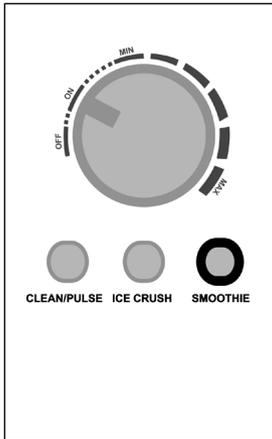
	<ul style="list-style-type: none"> • To stop the appliance, turn the rotary knob to the left to position "OFF"
---	---

How to start/stop the appliance with a function key

	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the rotary knob to the right to position „ON“. → The pilot lights of all keys are shining continuously.
---	--

	<p>CLEAN/PULSE function</p> <p>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 jug without removing the blade unit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • To start the function, press and hold the left button. → The pilot light of the button is shining permanently. • To stop the function, release the pressed button. → The pilot lights of all buttons are shining permanently.
--	---

	<p>ICE CRUSH function</p> <p>With this function, ice cubes can be crushed quickly and safely. The programme ensures quick crushing by fast successive cycles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In order to start the function, press and release the middle button. → The pilot light of the button is shining continuously. • At the end of the programme, the appliance automatically stops operation. → The pilot lights of all buttons are shining continuously. <p>NOTE: If the desired result is already achieved before the programme is finished, the process can be stopped at any time. To do so, turn the rotary knob to the left to position "OFF".</p>
---	---



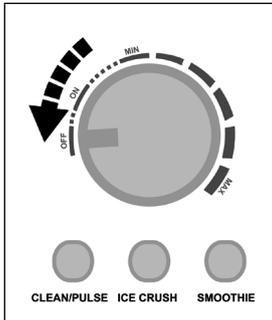
SMOOTHIE Function

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 pilot light of the button is shining continuously.
- At the end of the programme, the appliance automatically stops operation.
 - The pilot lights of all buttons are shining continuously.

NOTE: If the desired result is already achieved before the programme is finished, the process can be stopped at any time. To do so, turn the rotary knob to the left to position "OFF".

How to switch off the appliance



- In order to switch off the appliance, turn the rotary knob to the left to position „OFF“.

How to switch off the appliance permanently



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

How to refill ingredients



- **Attention: 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 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.

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

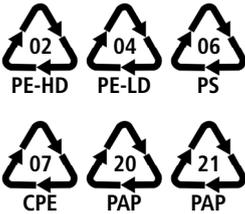
- Remove stalks, pits and peels from the food. Before processing, cut large food into suitable pieces.
- The higher the speed and the longer the table blender is in operation, the more intensive is the blending process and the smoother is the result.
- The stated data in the below chart are guide values 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 which were 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 eingeschendet 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:



MX-1250_V00-R1_R2511