



**ROMMELSBACHER**

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



**HM 350/S**  
Handmixer  
Hand mixer

## Produktbeschreibung - Product description



	<b>D</b>	<b>GB</b>
1	Basisgerät	Base unit
2	Aufbewahrungssystem für Zubehör	Storage for attachments
3	Edelstahl-Knethaken	Stainless steel dough hooks
4	Edelstahl-Rührbesen	Stainless steel beaters
5	Mixstab mit 2-flügeligem Edelstahl-Messer	Blender stick with 2-winged stainless steel blade
6	Mess-/Mixbecher mit Skalierung, 0,8 Liter Fassungsvermögen	Scaled measuring/mixing cup, capacity 0.8 liter
7	Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel für Messbecher	Anti-slip mat/lid for cup

# **D** Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2
<b>Einleitung</b> .....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4
Technische Daten .....	4
Lieferumfang .....	4
Verpackungsmaterial .....	4
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	4
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	5
<b>Anwendungsmöglichkeiten</b> .....	5
Arbeiten mit den Rührbesen .....	5
Arbeiten mit den Knethaken .....	5
Arbeiten mit dem Mixstab .....	5
<b>Beschreibung der Funktionstasten</b> .....	6
<b>Inbetriebnahme des Gerätes mit Rührbesen oder Knethaken</b> .....	6
Gerät zur Benutzung vorbereiten .....	6
Gerät ein- bzw. ausschalten .....	6
Rührzubehör entfernen .....	7
<b>Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Mixstab</b> .....	7
Gerät zur Benutzung vorbereiten .....	7
Gerät ein- bzw. ausschalten .....	7
Mixstab entfernen .....	8
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	8
<b>Aufbewahrung aller Zubehörteile</b> .....	8
<b>Tipps und Hinweise</b> .....	9
<b>Service und Garantie</b> .....	16
<b>GB Instruction manual</b> .....	10

## Einleitung



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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

### Technische Daten

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz	
Nennaufnahme:	ca. 350 Watt	
Max. Dauerbetriebszeit:	5 Minuten	(mit Knethaken oder Rührbesen)
	1 Minute	(mit Mixstab)

### Lieferumfang

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

### Verpackungsmaterial

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



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:

PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol

## Für Ihre Sicherheit



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

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Personen (einschließlich Kinder), denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie im Leerlauf sowie mit feuchten Händen betreiben.
- Immer nur entweder die beiden Knethaken oder die beiden Rührbesen in das Gerät einsetzen.

- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Arbeitsgefäß hantieren und nie in das laufende Zubehör greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Zubehör ferngehalten werden.
- Vorsicht bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Bei heißen Flüssigkeiten besteht Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb das Zubehör erst nach dem Stillstand aus dem Arbeitsgefäß entnehmen.
- Das Gerät nur am Handgriff anfassen, nie am Zubehör oder am Kabel tragen oder bewegen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehöerteile 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 von Netz trennen von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Tauchen Sie das Basisgerät und den Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Anwendungsmöglichkeiten

### Arbeiten mit den Rührbesen

Die Rührbesen eignen sich ...

- ... zum Schlagen von Eischnee, Creme, Omelette- und Biskuit-Teig, Joghurt, Schlagsahne usw.
- ... zum Rühren von Rührteigen, Pudding, Mayonnaise, Quarkspeisen usw.
- ... zum Quirlen von Eiern, Saucen und Mixgetränken wie Cocktails und Milchshakes.

### Arbeiten mit den Knethaken

Die Knethaken eignen sich ...

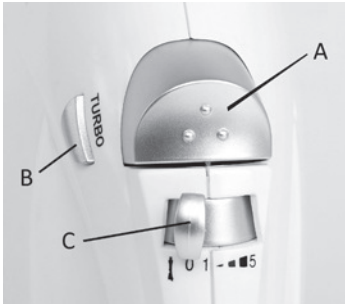
- ... zum Zubereiten aller Knetteige bis hin zum schweren Hefeteig.
- ... zum Vermengen und Durcharbeiten von Füllungen aus gehacktem Fleisch.

### Arbeiten mit dem Mixstab

Der Mixstab eignet sich ...

- ... zum schnellen Mixen und Pürieren wie z. B. der Zubereitung von Suppen, Saucen, Dips, Milchshakes, Baby-Nahrung.

## Beschreibung der Funktionstasten



- A = Auswurfaste
- B = Turbotaste
  - zum kurzfristigen Erhöhen der Geschwindigkeit auf maximale Leistung
  - Start-Taste für Mixstab
- C = Stufenschalter
  - zum Ein-/Ausschalten des Gerätes
  - zur Regulierung der Geschwindigkeit
  - Funktionsschalter für den Mixstab-Betrieb

## Inbetriebnahme des Gerätes mit Rührbesen oder Knethaken



**Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 5 Minuten bei Benutzung von Rührbesen/Knethaken ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!**

### Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Die Stellung des Stufenschalters muss in Position „0“ stehen.
- Rührzubehör montieren.



Die beiden Rührbesen oder Knethaken in die dafür vorgesehenen Öffnungen des Basisgerätes einstecken, bis sie hörbar einrasten. Bei der Benutzung der Knethaken ist darauf zu achten, dass der Knethaken mit dem Markierungsring in die größere Öffnung gesteckt wird.

**Die maximal zu verarbeitende Teigmenge beträgt 500 g Mehl inklusive Zutaten!**

### Gerät ein- bzw. ausschalten



**Achtung Verletzungsgefahr: Nicht in das laufende Rührzubehör greifen – auch nicht mit einem Löffel oder ähnlichen Gegenständen im Arbeitsgefäß hantieren, solange sich das Rührzubehör im Arbeitsgefäß befindet!**

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass der Stufenschalter auf der Position „0“ steht.
- Gerät einschalten.



Zum Einschalten schieben Sie den Stufenschalter nach rechts. Die Stufen 1 – 2 dienen zum Einarbeiten und Untermischen der Zutaten. Die Stufen 3 – 5 dienen zum Kneten und Schlagen. Die Turbotaste dient zum kurzfristig schnellen Vermengen von Zutaten. Um ein Verspritzen zu vermeiden, zuerst das Rührzubehör in die zu verarbeitenden Lebensmittel eintauchen, dann das Gerät einschalten

- Gerät ausschalten  
Zum Ausschalten schieben Sie den Stufenschalter auf die Position „0“.
- Bei Arbeitsunterbrechung das Gerät immer ausschalten. Zur bequemen Handhabung kann das Gerät auf der hinteren Fläche abgestellt werden.

## Rührzubehör entfernen



**Achtung Verletzungsgefahr: Das Rührzubehör läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach, deshalb das Rührzubehör erst nach dem Stillstand aus dem Arbeitsgefäß entnehmen!**

- Gerät ausschalten - die Stellung des Stufenschalters muss in Position „0“ stehen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Die Auswurfaste drücken und das Rührzubehör entnehmen.



Bitte beachten: Zu Ihrer Sicherheit lässt sich die Taste nur dann drücken, wenn der Stufenschalter auf der Position „0“ steht.

## Inbetriebnahme des Gerätes mit dem Mixstab



**Das Gerät ist für eine maximalen Dauerbetriebszeit von 1 Minute bei Benutzung des Mixstabes ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!**

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

## Gerät zur Benutzung vorbereiten



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

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Die Stellung des Stufenschalters muss in Position „0“ stehen.
- Mixstab montieren.



Abdeckklappe auf der Rückseite des Gerätes zur Seite schieben. Mixstab unter leichtem Druck auf das Gewinde aufstecken und rechts im Uhrzeigersinn fest anschrauben. Das Einschrauben ist nur dann möglich, wenn kein anderes Rührzubehör im Gerät eingesteckt ist.

## Gerät ein- bzw. ausschalten



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

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass der Stufenschalter auf der Position „0“ steht.
- Gerät einschalten.



Zum Einschalten schieben Sie den Stufenschalter nach links. Zum Start des Gerätes die Turbotaste drücken und zum Betrieb gedrückt halten – beim Loslassen der Turbotaste stoppt das Gerät.

- Gerät ausschalten.
- Zum Ausschalten Turbotaste loslassen und den Stufenschalter auf die Position „0“ schieben

### Mixstab entfernen



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

- Gerät ausschalten - die Stellung des Stufenschalters muss in Position „0“ stehen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Den Mixstab nach links gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und entfernen. Bitte darauf achten, dass die Abdeckklappe verschließt.

## Reinigung und Pflege



- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Das Basisgerät und den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.
- Folgende Teile sind zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Knethaken (3)
  - Rührbesen (4)
  - Mess-/Mixbecher (6)
  - Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel für Mess-/Mixbecher (7)
- Folgende Teile sind nicht zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Basisgerät (1)
  - Aufbewahrungssystem für Zubehör (2)
  - Mixstab mit 2-flügeligem Messer (5)
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle anderen Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder je nach Eignung in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie den Mixstab in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste.



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

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Aufbewahrung aller Zubehöerteile



Im Lieferumfang ist ein Aufbewahrungssystem für alle Zubehöerteile enthalten. Hier können Sie alle Teile bequem und sicher aufbewahren.



## Tipps und Hinweise

- Beim Schlagen von Sahne sollten die Sahne und das Arbeitsgefäß gut vorgekühlt sein.
- Für optimale Ergebnisse beim Rühren von Teig und Zutaten sollte auf eine mögliche einheitliche Temperatur geachtet werden.
- Eier, Butter usw. bitte einige Zeit vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Beim Rühren und Kneten verwenden Sie eine Rührschüssel mit einer Gummilippe am Schüsselboden, so ist eine sichere Benutzung gewährleistet.
- Beim Pürieren mit dem Mixstab benutzen Sie ein hohes Gefäß, damit nichts verspritzt.
- Um ein Verspritzen zu vermeiden, zuerst Rührzubehör bzw. Mixstab in die zu verarbeitenden Lebensmittel eintauchen, danach das Gerät einschalten.

	Page
<b>Product description</b> .....	2
<b>Introduction</b> .....	11
Intended use .....	11
Technical data .....	11
Scope of supply .....	11
Packing material .....	11
<b>For your safety</b> .....	11
<b>Prior to initial use</b> .....	12
<b>Application possibilities</b> .....	12
Working with the beaters .....	12
Working with the dough hooks .....	12
Working with the blender stick .....	12
<b>Description of the functional buttons</b> .....	13
<b>Operating the appliance with beaters or dough hooks</b> .....	13
Preparing the appliance for use .....	13
Switching the appliance on or off .....	13
Removing the attachments .....	13
<b>Operating the appliance with the blender stick</b> .....	14
Preparing the appliance for use .....	14
Switching the appliance on or off .....	14
Removing the blender stick .....	15
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	15
<b>Storage of the attachments</b> .....	15
<b>Tips and notes</b> .....	15

## Introduction



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

### Intended use

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

### Technical data

Nominal voltage:	230 V~	50 Hz
Nominal power:	ca. 350 W	
Max. continuous operation time:	5 minutes	(with dough hooks or beaters)
	1 minute	(with blender stick)

### Scope of supply

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

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



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

## For your safety



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

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Persons (including children), not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation. Always keep children away from the product.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!
- Always use the two dough hooks or the two beaters with the appliance.
- During operation do not use any object to stir in the work bowl and never touch the running attachments. To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the attachments.

- Be careful when using liquids. Liquids may spurt when processed. There is the hazard of burns with hot liquids.
- The attachments keep shortly running after switching off – therefore, do not take the attachments out of the bowl before they have stopped.
- Only touch the appliance at the handle, never carry or move it at the attachments or the cord.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Never immerse the base unit and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

## Prior to initial use

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

## Application possibilities

### Working with the beaters

The beaters are qualified ...

- ... for whipping beaten egg whites, creams, omelette and biscuit dough, yogurt, whipping cream etc.
- ... for stirring dough, pudding, mayonnaise, junket etc.
- ... for whisking eggs, sauces and mixed drinks like cocktails and milk shakes.

### Working with the dough hooks

The dough hooks are qualified ...

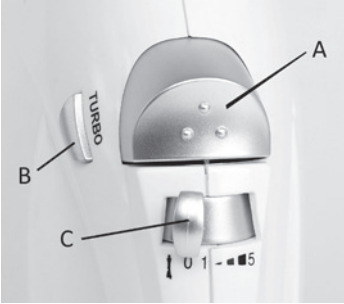
- ... for making all kinds of pastry, even heavy yeast dough.
- ... for mixing and working through fillings of minced meat.

### Working with the blender stick

The blender stick is qualified ...

- ... for quickly mixing and blending e. g. soups, sauces, dips, milk shakes, baby food.

## Description of the functional buttons



- A = Eject button
- B = Turbo button
  - for increasing the speed to the maximum for a short time
  - start button for blender stick
- C = Step switch
  - for switching on or off
  - for controlling the speed
  - functional button for blender stick operation

## Operating the appliance with beaters or dough hooks



**The appliance is designed for a max. continuous operation time of 5 minutes when using the beaters/dough hooks. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!**

### Preparing the appliance for use

- Pull the mains plug!
- The step switch must be in “o”-position.
- Mount the attachments.



Insert the two beaters or dough hooks in the designated openings of the base unit until they engage audibly. When using the dough hooks it has to be made sure that the dough hook with the marking ring is inserted in the larger opening.

**The max. dough quantity is 500 g flour including ingredients!**

### Switching the appliance on or off



**Attention hazard of injury: Do not touch the running attachments – neither stir in the bowl with a spoon or similar objects as long as the attachments are in the bowl!**

- Before plugging the appliance in, make sure the step switch is in “o”-position.
- Switching the appliance on.



To switch the appliance on, slide the step switch to the right.

The levels 1 – 2 are for working in and intermixing the ingredients.

The levels 3 – 5 are for kneading and whipping.

The turbo button is for quickly mixing ingredients for a short time.

To avoid any spattering, firstly immerse the attachments in the food to be prepared and then switch the appliance on.

- Switching the appliance off
  - To switch the appliance off, slide the step switch to the “o”-position.
- Always switch the appliance off when interrupting your work. For convenient handling, the appliance can be parked on the back surface.

### Removing the attachments



**Attention hazard of injury: The attachments keep shortly running after switching off – therefore, do not take the attachments out of the bowl before they have stopped!**

- Switch the appliance off - the step switch must be in “o”-position.
- Pull the mains plug!
- Press the eject button and take the attachments out.



Please observe: For your safety, the button can only be pressed if the step switch is in “o”-position.

## Operating the appliance with the blender stick



**The appliance is designed for a max. continuous operation time of 1 minute when using the blender stick. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!**

- The blender stick is **not** qualified for crushing ice or chopping very hard food like coffee beans, nutmeg, cereals, fruits with pits, frozen food etc.
- You can use the blender stick with the included measuring cup but also with every other suitable vessel.
- If you want to work directly in the pot when cooking, take the pot off the stove to avoid overheating your appliance.
- To avoid any spattering, firstly immerse the attachments in the food to be prepared and then switch the appliance on.
- Hold the appliance and the vessel and move the rotating blade slowly up and down in small circles through the food. Do not immerse the base unit in the food.

## Preparing the appliance for use



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

- Pull the mains plug!
- The step switch must be in “o”-position.
- Mount the blender stick.



Slide the cover on the back of the appliance to the side. Attach the blender stick with slight pressure on the thread and tighten it clockwise. The screwing in will only be possible if no other attachment is inserted in the appliance.

## Switching the appliance on or off



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

- Before plugging the appliance in, make sure the step switch is in “o”-position.
- Switch the appliance on.



To switch the appliance on, slide the step switch to the left. To start the appliance, press the turbo button and keep it pressed during operation – when releasing the turbo button, the appliances stops.

- Switch the appliance off.  
To switch the appliance off, release the turbo button and slide the step switch to the “o”-position.

## Removing the blender stick



**Attention hazard of injury: The blender stick keeps running after switching off for a short while – therefore, do not take the blender stick out of the work bowl before it has stopped!**

- Switch the appliance off - the step switch must be in “o”-position.
- Pull the mains plug!
- Unscrew the blender stick by turning it to the left anticlockwise and remove it. Please observe if the cover closes.

## Cleaning and maintenance



• **Always unplug the appliance before cleaning!**  
• **Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!**

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented foods (e. g. carrots) may stain the appliance’s plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- The following parts are suitable for cleaning in the dishwasher: dough hooks (3), beaters (4), measuring cup (6), anti-slip mat/lid for measuring cup (7)
- The following parts are not suitable for cleaning in the dishwasher: base unit (1), storage for attachments (2), blender stick with 2-winged blade (5)
- Remove all detachable accessories from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all detachable accessories in hot water with some dishwashing detergent or if suitable in the dishwasher.
- Clean the blender stick in hot water with some dishwashing detergent and a cleaning brush.



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

- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

## Storage of the attachments



The appliance comes with a storage facility for all attachments. Here, you can store all parts conveniently and safe.

## Tips and notes

- For whipping cream, the cream and the vessel should be precooled well.
- For optimal results when stirring dough and ingredients, their temperature should be as equal as possible.
- Please take eggs, butter etc. out of the refrigerator some time before processing them.
- Use a mixing bowl with rubber lip at the bottom for stirring and kneading, so, a safe usage is provided.
- Use a high vessel when puréeing with the blender stick so that nothing is spurted.
- To avoid any spattering, firstly immerse the attachments/blender stick in the food to be prepared and then switch the appliance on.

# Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.**

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

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

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91150 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
mail: service@rommelsbacher.de



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