



ROMMELSBACHER



Bedienungsanleitung

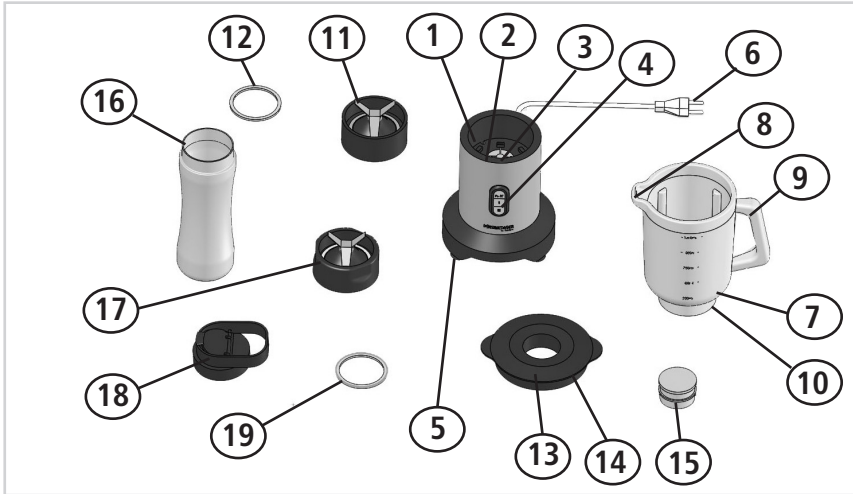


Instruction manual



MX 350
Standmixer
Table blender

Produktbeschreibung - Product description



	D	GB
1	Basisgerät	base unit
2	Mikro-Sicherheitsschalter	safety micro switch
3	Antrieb für Messereinheit	drive for blade unit
4	Bedienelement	control panel
5	Standfüße	feet
6	Netzkabel mit Netzstecker	power cord with plug
7	Glaskrug mit Skala	glass jug with scaling
8	Ausgusstülle	spout
9	Handgriff	handle
10	Gewinde für Messereinheit	thread for blade unit
11	Messereinheit für Basisgerät	blade unit
12	Dichtung für Messereinheit	gasket for blade unit
13	Deckel mit Einfüllöffnung	lid with filling hole
14	integrierte Deckeldichtung	integrated lid gasket
15	kleiner Messbecher	small measuring cup
16	ToGo-Behälter	On-the-Go Bottle
17	Messereinheit für ToGo-Behälter	blade unit for On-the-Go Bottle
18	Deckel für ToGo-Behälter	lid for On-the-Go Bottle
19	Dichtung für Messereinheit	gasket for blade unit

D - Inhaltsverzeichnis

GB - Contents

1.	Einleitung	4
1.1	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.2	Technische Daten	4
1.3	Lieferumfang	4
1.4	Verpackungsmaterial	4
1.5	Entsorgung	4
2.	Für Ihre Sicherheit.....	5
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5
2.2	Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6
3.	Anwendungsmöglichkeiten	7
4.	Ausstattungsmerkmale	7
5.	Gerät zerlegen und zusammen- bauen	7
5.1	Das Gerät zerlegen	8
5.2	Das Gerät zusammenbauen.....	8
5.3	ToGo-Behälter verwenden	8
6.	Integriertes Sicherheitssystem	9
7.	Vor dem ersten Gebrauch	9
8.	Bedienblende.....	9
9.	Inbetriebnahme	10
9.1	Glaskrug befüllen.....	10
9.2	Gerät bedienen	10
9.3	Zutaten nachfüllen.....	10
9.4	Gerät dauerhaft ausschalten.....	11
10.	Reinigung und Pflege	11
10.1	Schnelle Reinigung während der Arbeit.....	11
10.2	Gründliche Reinigung nach der Arbeit	11
11.	Tipps zum Arbeiten mit dem Standmixer	12
12.	Rezepte.....	12
	Notizen	22
	Service und Garantie	24

1.	Introduction	14
1.1	Intended use	14
1.2	Technical data	14
1.3	Scope of supply	14
1.4	Packing material	14
1.5	Disposal	14
2.	For your Safety.....	15
2.1	General safety advices	15
2.2	Safety advices for using the appliance.....	16
3.	Possibilities of use	17
4.	Features	17
5.	How to disassemble and assemble your appliance	17
5.1	Disassembling the appliance	17
5.2	Assembling the appliance.....	18
5.3	How to use the On-the-Go Bottle	18
6.	Integrated safety system.....	18
7.	Prior to initial use	18
8.	Control panel.....	19
9.	Operation	19
9.1	Filling the glass jug	20
9.2	Operating the appliance	20
9.3	Refilling ingredients.....	20
9.4	Switching off completely	20
10.	Cleaning and maintenance	20
10.1	Quick cleaning during work	21
10.2	Thorough cleaning after work.....	21
11.	Tips for working with the table blender	21

1. 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.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Mixen, Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) 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.

1.2 Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	350 W
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Max. Dauerbetriebszeit:	3 Minuten bei maximaler Beladung
Max. Füllmenge Glaskrug:	1,2 l
Max. Füllmenge ToGo-Behälter:	0,6 l

1.3 Lieferumfang

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

1.4 Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

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

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

1.5 Entsorgung



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

2. 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/Verbrennungen verursachen!

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel, gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- 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.
- Verwenden Sie ausschließlich Original Zubehör und Teile. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischem Schlag oder Verletzungen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Bei Nichtbenutzung, vor dem Zerlegen/Zusammenbau und vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung.

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

2.2 Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



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



- Vorsicht bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Diese können bei der Verarbeitung spritzen!
- Bei heißen Flüssigkeiten besteht Verbrennungsgefahr!
- Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 60 °C dürfen nicht verarbeitet werden!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass:
 - das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Dies gilt insbesondere für den Dichtungsring, dieser muss immer auf der Messereinheit aufgesetzt sein, bevor die Messereinheit mit dem Glaskrug bzw. dem ToGo-Behälter verschraubt wird.
 - die Messereinheit fest mit dem Glaskrug bzw. dem ToGo-Behälter verschraubt ist.
 - der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt und der kleine Messbecher richtig im Deckel fixiert ist.

- Beim Verarbeiten von heißen (max. 60 °C) und schäumenden Flüssigkeiten sollte der Glaskrug höchstens mit 0,9 Liter gefüllt werden um ein eventuelles Überlaufen zu vermeiden.
- Im ToGo-Behälter dürfen keine heißen (über 60 °C) Flüssigkeiten verarbeitet werden.
- Sollte das Messer blockieren, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann die blockierenden Zutaten entfernen.
- Vor dem Wechsel von Zubehörteilen und bevor bewegliche Teile berührt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben.

3. Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät eignet sich zum:

- Zerkleinern von frischen Zutaten, wie Kräuter, Zwiebeln, Obst, Beeren, Kartoffeln, Gemüse, Rohkost .
- Pürieren von gekochten Speisen aus Obst und Gemüse z. B. für Suppen, Soßen und Babynahrung.
- Mixen von Getränken und Cocktails aller Art, Herstellen von Smoothies und Milchshakes.
- Crushen von Eis in kleinen Mengen.

Das Gerät eignet sich **nicht** zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Blockschokolade, Früchte mit Kernen, Nüsse usw.

4. Ausstattungsmerkmale

Pulse Funktion

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

5. Gerät zerlegen und zusammenbauen



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

- Bevor Sie das Gerät zerlegen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

5.1 Das Gerät zerlegen



Glaskrug am Handgriff nehmen und vom Basisgerät nach links abdrehen.



Deckel vom Glaskrug abnehmen, dazu an der Kunststoffflippe des Deckels fassen.



Kleinen Messbecher durch Linksdrehung bis zum Anschlag entriegeln und vom Deckel abnehmen.



Die Messereinheit unten festhalten und den Glaskrug nach links herausdrehen. Die Dichtung vorsichtig mit einem flachen Gegenstand herausnehmen.

5.2 Das Gerät zusammenbauen



Dichtungsring einlegen. Achten Sie dabei auf den korrekten Sitz der Dichtung. Messereinheit von unten fassen und den Krug nach rechts fest eindrehen.



Kleinen Messbecher wieder einsetzen und durch Rechtsdrehung bis zum Anschlag verriegeln.



Deckel aufsetzen und fest andrücken.



Krug in das Gerät einsetzen und nach rechts eindrehen (der Krug muss einrasten).

5.3 ToGo-Behälter verwenden



- Drehen Sie die Messereinheit nach links, um sie abzuschrauben.
- Drehen Sie die Messereinheit nach rechts, um sie anzuschrauben.
- Nutzen Sie den ToGo-Behälter genau wie den Glaskrug. Drehen Sie ihn nach rechts hinein (der Behälter muss einrasten). Drehen Sie ihn nach links heraus.

6. Integriertes Sicherheitssystem

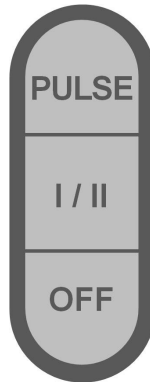
Das Gerät ist mit einem zweifachen Sicherheitssystem ausgestattet.

- Ein Mikro-Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Glaskrug korrekt auf das Basisgerät aufgesetzt ist.
- Die Elektronik schaltet nach 3 Minuten Dauerbetrieb das Gerät automatisch aus und schützt so den Motor vor Überhitzung.
- Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleistet dies einen sicheren Betrieb.

7. Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „10. Reinigung und Pflege“.

8. Bedienblende



Taste		Funktion
PULSE	Pulse Funktion	Das Gerät mixt auf hoher Stufe, solange die Taste betätigt wird.
I / II	Drehzahlstufe wählen	Umschalten zwischen hoher und niedriger Drehzahl.
OFF	Gerät ausschalten	Beenden des Mixvorganges.

9. Inbetriebnahme



- **Achtung:** Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 3 Minuten bei voller Beladung ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 10 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob Messereinheit und Dichtungsring richtig eingebaut sind und ob die Messereinheit fest verschraubt wurde!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Das Messer läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb den Deckel erst nach Stillstand vom Glaskrug nehmen!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Nicht in das laufende Messer greifen – auch nicht mit einem Löffel oder ähnlichen Gegenständen im Glaskrug hantieren!
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Auf sicheren Sitz des Deckels achten und nur mit fest verschlossenem Deckel arbeiten!

9.1 Glaskrug befüllen

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Dazu die ausgewählte Stufe erneut drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Deckel vom Glaskrug abnehmen.
- Glaskrug mit Lebensmittel befüllen (maximale Füllmenge beachten!).
- Deckel (mit eingebautem Messbecher) auf den Glaskrug aufsetzen und fest andrücken. Eine der Kunststofflippen des Deckels muss dabei die Ausgusstülle abdecken.

9.2 Gerät bedienen

- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- 1x auf Taste „I/II“ drücken, um bei niedriger Stufe zu mixen.
- 2x auf Taste „I/II“ drücken, um bei hoher Stufe zu mixen. Durch erneutes Drücken der Taste „I/II“ wird auf die niedrige Stufe zurückgeschaltet.
- Auf „PULSE“ drücken, um kurzzeitig auf hoher Stufe zu mixen.
- Zum Ausschalten auf die Taste „OFF“ drücken.

i Wird das Gerät über drei Minuten ohne Unterbrechung betrieben, schaltet es sich automatisch ab.

9.3 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 auch während des Betriebes nachgefüllt werden.

- Zunächst auf Stufe „I“ zurückstellen.
 - Kleinen Messbecher herausnehmen.
 - Die Zutaten nach und nach einfüllen (maximale Füllmenge beachten!). Messbecher als Dosierhilfe verwenden.
 - Kleinen Messbecher wieder aufsetzen und verriegeln.
 - Gegebenenfalls wieder mit Stufe „II“ weiterarbeiten.
- ⓘ 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.

9.4 Gerät dauerhaft ausschalten

- Drücken Sie hierzu die Taste „OFF“.
- Zum dauerhaften Ausschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

10. Reinigung und Pflege



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

10.1 Schnelle Reinigung während der Arbeit

- Etwas Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in den leeren Glaskrug füllen und den Deckel fest verschließen.
- Durch kurzes Betätigen der Pulse-Funktion wird der Krug gespült. Beachten Sie dazu auch die Anweisungen unter Punkt „9. Inbetriebnahme“.
- Anschließend das Spülwasser ausgießen und mit klarem Wasser nachspülen.
- Der ToGo-Behälter kann auf die selbe Weise gereinigt werden.

10.2 Gründliche Reinigung nach der Arbeit

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.
- Der Glaskrug ohne Messereinheit ist spülmaschinengeeignet.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle anderen Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie die Messereinheiten in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Bürste.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden.**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln.**

11. 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	Stufe	Zeit
Zerkleinern	Kräuter, Zwiebeln	II	20 – 30 Sek.
Pürieren	Gemüse, Obst (in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden)	I	1,5 – 2 Min.
Pürieren	Suppen, Soßen, Baby- nahrung (unter 60 °C)	II	1,5 – 2 Min.
Mixen	Joghurt, Getränke, Desserts	II	1,5 – 2 Min.
Eis crushen	Eiswürfel	PULSE	nach Bedarf

12. Rezepte

Himbeer Smoothie

Zutaten: 300 g Himbeeren, frisch oder gefroren, 75 g Erdbeeren, ½ Banane, 1 EL Zitronensaft, ca. 250 ml naturtrüber Apfelsaft, einige Himbeeren zum Garnieren.

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

Smoothie de Luxe

Zutaten: ½ dicke Scheibe Ananas, ¼ Banane, 3 Erdbeeren, 300 ml Orangensaft.

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

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

Variante: beim Mixen etwas fettarme Milch dazugeben.

Bananen-Himbeer-Smoothie

Zutaten: 1 Banane, 200 g Erdbeeren, 200 ml Orangensaft.

Banane schälen und kleinschneiden. Erdbeeren waschen und das Grün entfernen und die Zutaten in den Mixbehälter geben und zu einem Smoothie zubereiten.

Ananas – Mango Smoothie

Zutaten: 100 g Mango, 1 dicke Scheibe Ananas 1 Pfirsich, 250 ml Orangensaft.

Die Mango schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Ananasscheibe schälen, vom harten Mittelstück befreien und stückeln. Den Pfirsich ebenfalls entkernen und vierteln. Die Zutaten zusammen in den Mixbehälter geben und gut durchmixen.

Erdbeer-Banane-Smoothie

Zutaten: 175 g Erdbeeren, ½ Banane, 250 ml Orangensaft, 1 TL Honig.

Die Banane schälen, kleinschneiden und mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und kurz durchmischen.

Banane-Kiwi-Smoothie

Zutaten: 1 Banane, 1 Kiwi, 300 ml Orangensaft, 1 TL Honig.

Die Banane und die Kiwi schälen, kleinschneiden und mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter geben und Smoothie zubereiten.

Himbeer-Smoothie

Zutaten: 150 g Himbeeren, 200 g Joghurt, ½ TL Vanillezucker.

Die Zutaten in den Mixbehälter geben und kurz durchmischen.

Apfel-Karotten-Smoothie

Zutaten: 1 Apfel, 1 mittelgroße Möhre, 2 g Ingwer, 200 ml Orangensaft.

Die Zutaten schälen, klein schneiden und in den Mixbehälter geben und durchmischen.

Milchshakes (Nicht nur bei Kindern beliebt)

Grundrezept

Zutaten: ¼ l Milch, 200 g Vanilleeis, 1 große Tasse feingehacktes/gecrushtes Eis, 1,½ TL Zucker.

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

Das Grundrezept lässt sich durch verschiedene Zutaten abwandeln:

- ca. 100 g Früchte oder Fruchtpüree beim Mixen zugeben
- 100 ml Ahorn- oder Schokoladensirup zugeben (dann Zucker weglassen)
- mit einigen EL Flüssigaroma (Karamell, Erdbeere, Vanille,) abschmecken
- anstatt Vanilleeis eine andere Eissorte verwenden

Erdbeer-Vanille-Milchshake

Zutaten: 6-8 Erdbeeren, 300 ml gekühlte Milch, 3 Kugeln Vanilleeis.

Die Erdbeeren waschen und das Grün weg schneiden, halbieren und mit der Milch pürieren. Das Vanilleeis dazugeben und alles kurz durchmischen.

1. Introduction

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

1.1 Intended use

The appliance is designed for puréeing, blending and chopping food for domestic use only (in the kitchen, at table, in office, etc.). 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.

1.2 Technical data

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

Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	350 W
Safety class:	II
Standby consumption:	< 0.5 W
Max. continuous operation time:	3 minutes under full loading
Max. filling quantity glass jug:	1.2 l
Max. filling quantity On-the-Go Bottle:	0.6 l

1.3 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.

1.4 Packing material

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



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

1.5 Disposal



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

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

2. For your Safety



Attention: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire, severe injuries and burns!

2.1 General safety advices

- Always keep children away from the product and the power cord.
- This appliance must not be used by children.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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.
- Only use original accessories and components in order to avoid fire, electric shock and severe injuries!
- 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.
- Always disconnect the appliance from the power supply when not in use, before disassembly/assembly and before cleaning.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist

shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

2.2 Safety advices for using the appliance



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



- Be carefull with the processing of liquids. Those can splash during use!
 - There is a risk of burns using hot liquids!
 - Hot liquids with temperatures over 60 °C must not be processed!
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located.
 - Prior to switching the appliance on make sure that ...
 - the appliance is assembled correctly. This applies especially to the rubber gasket – it must always be placed before the the glass jug or the On-the-Go Bottle is screwed on the appliance.
 - the lid is firmly placed on the glass jug or the On-the-Go Bottle and the small measuring cup sticks correctly in the glass jug.
 - the blade unit is tightly screwed together with the glass jug.
 - When processing hot (max. 60 °C) and foaming liquids, the glass jug should be filled with max. 0.9 l to avoid possible spilling over.
 - Hot liquids (over 60 °C) must not be processed in the On-the-Go Bottle.
 - In case the blade is blocked, switch off the appliance immediately and pull the power plug. Remove the blocking ingredients only afterwards.
 - Always switch off and disconnect the appliance from the power supply before changing accessories or touching moving parts.
 - Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet.

3. Possibilities of use

The appliance is suitable for:

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

The appliance is **not** suitable for chopping very hard foods, e. g. coffee beans, nutmeg, grains, chocolate blocks, fruits with pits, nuts etc.

4. Features

Pulse function

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

5. How to disassemble and assemble your appliance



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

- Before assembling the unit make sure it is switched off.
- Disconnect the power plug.

5.1 Disassembling the appliance



Take hold of the handle and turn the glass jug anticlockwise in order to loosen it.



Remove the lid from the glass jug by gripping a plastic lip at the lid.



Unlock the small measuring cup by turning it anticlockwise to the stop, then remove it.



Hold the blade unit from below and turn the glass jug anticlockwise. The gasket can be removed cautiously with a flat object.

5.2 Assembling the appliance



Insert the gasket and mind a proper fitting. Hold the blade unit from below and turn the glass jug clockwise with the other hand in order to tighten the blade unit.



Put the small measuring cup on the lid, then tighten it by turning it clockwise to the stop.



Place the lid on the glass jug and press it on firmly.



Turn the glass jug clockwise in order to tighten it (both arrows must meet and the glass jug must engage).

5.3 How to use the On-the-Go Bottle



- Turn the blade unit anticlockwise to loosen it.
- Turn the blade unit clockwise to tighten it.
- Use the On-the-Go Bottle the same way as you use the glass jug. Screw it into the main unit clockwise (the container must engage). Loosen it anticlockwise.

6. Integrated safety system

The appliance features two safety systems.

- A safety micro switch ensures that the appliance will only work if the glass jug is fitted properly on the base unit.
- The electronic system switches off automatically after 3 minutes of permanent use and thus protects the appliance from overheating.
- Together with the observance of this instruction manual, this ensures a safe operation.

7. Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to "10. Cleaning and maintenance".

8. Control panel



Level		Function
PULSE	Pulse function	The appliance blends in high speed, as long as the button is activated.
I / II	Selecting rotation speed	Switching between low and high speed.
OFF	Switching off	Terminating the blending process.

9. Operation



- Attention: The appliance is designed for a max. continuous operation time of 3 minutes under full loading. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 10 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!
- Prior to each use make sure the blade unit and the gasket are positioned correctly and the blade unit got screwed in tightly!
- Attention: Risk of injury! The appliance has a delayed motor stop – therefore, do not remove the lid from the glass jug before it has stopped!
- Attention: Risk of injury! Do not touch the running blade – neither stir in the glass jug with a spoon or other objects!
- Attention: Risk of injury! Mind a secure fitting of the lid. Only work with lid closed firmly!

9.1 Filling the glass jug

- The appliance must be switched off. For this, press the button for the selected blending level again and disconnect the power plug.
- Remove the lid from the glass jug.
- Fill the glass jug with food (observe the max. filling quantity!).
- Place the lid with included measuring cup on the glass jug and press it on firmly. The plastic lip must cover the spout.

9.2 Operating the appliance

- Connect the appliance to the mains.
 - Press 1x the "I/II" button to blend in low speed.
 - Press 2x the "I/II" button to blend in high speed. Pressing the "I/II" button again will switch the appliance back to low speed.
 - Press the "PULSE" button to blend in high speed temporarily.
 - Press the "OFF" button to switch off.
- i** The appliance is designed for a max. continuous operation time of 3 minutes under full loading. If this time has been reached, it will switch off automatically.

9.3 Refilling ingredients



Attention: Risk of injury! Do not touch the running blade – neither stir in the glass jug with a spoon or other objects!

- Ingredients can be refilled any time via the small filling hole in the lid.
 - First switch back to level "I".
 - Remove the small measuring cup.
 - Pour the ingredients gradually in (observe the max. filling quantity!). The measuring cup may serve as a dosing aid.
 - Refit and lock the small measuring cup.
 - If desired, switch to level "II".
- i** In case ingredients stick inside the glass jug, switch the appliance off and disconnect the power plug. Then release the ingredients from the walls of the glass jug by means of a dough scraper!

9.4 Switching off completely

- To do so, press the "OFF" button.
- For a complete switch off it is necessary to pull the power plug!

10. Cleaning and maintenance



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

10.1 Quick cleaning during work

- Fill the empty glass jug with some water and a drop of dishwashing detergent, then firmly close the lid.
- By a short activation of the Pulse function, the cleaning process gets started. The instructions under point "9. Operation" must be adhered, too.
- Then pour out the wash water and rinse the jug with clear water.
- The On-the-Go Bottle can be cleaned in the same way.

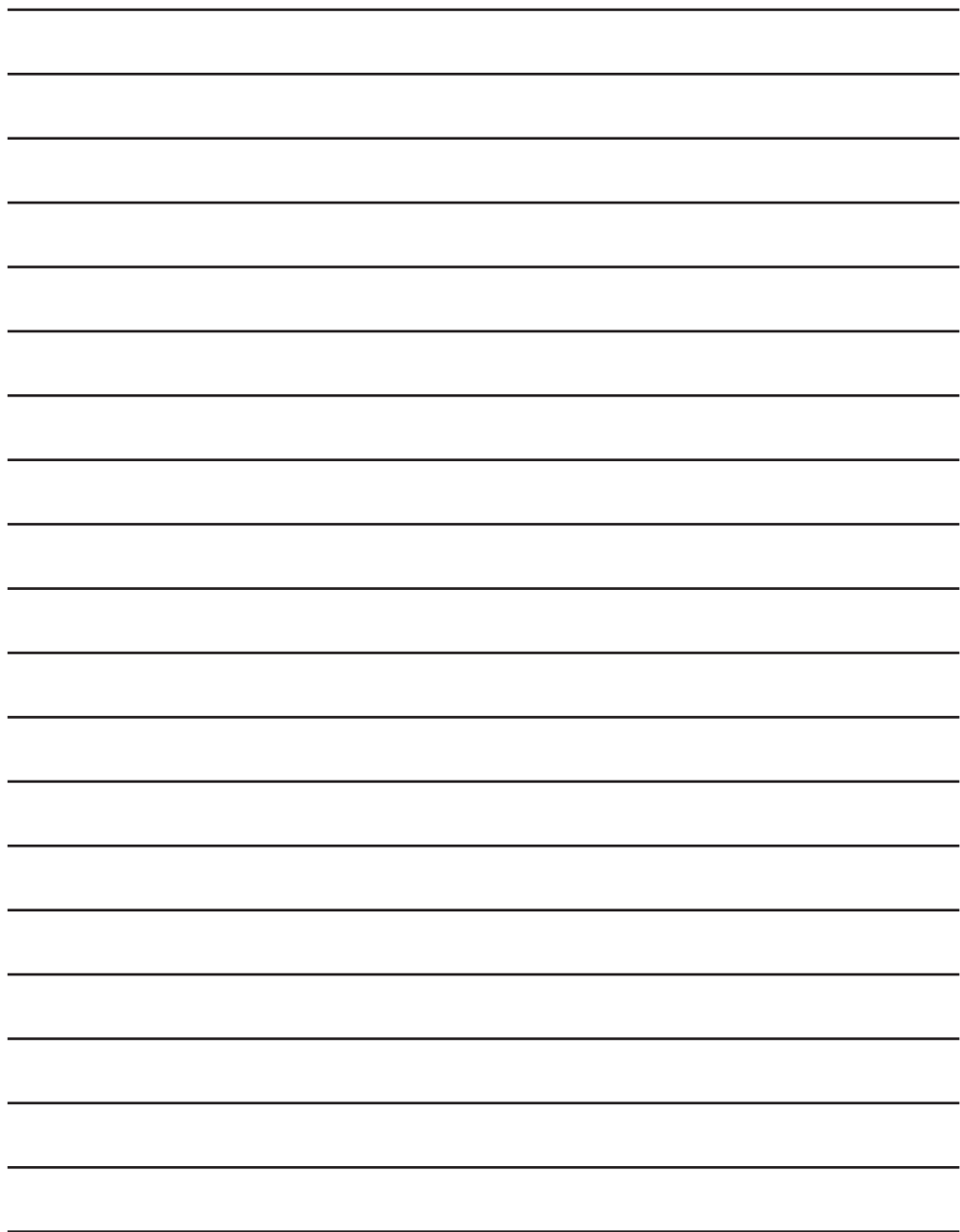
10.2 Thorough cleaning after work

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented food (e. g. carrots) may stain the appliance's plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- The glass jug without blade unit is dishwasher convenient.
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all other parts in hot water with some dishwashing detergent or if suitable in the dishwasher.
- Clean the blade unit in hot water with some dishwashing detergent and a cleaning brush.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance or the accessories!**

11. Tips for working with the table blender

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

	Food	Level	Time
Chopping	herbs, onions	II	20 – 30 sec.
Puréeing	vegetables, fruit (cut into ca. 1.5 cm pieces)	I	1.5 – 2 min.
Puréeing	soups, sauces, baby food (below 60 °C)	II	1.5 – 2 min.
Mixing	yogurt, beverages, desserts	II	1.5 – 2 min.
Ice-crushing	ice cubes	PULSE	acc. to requirements



Service und Garantie (nur gültig innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

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

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