



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



MX 1250
Standmixer
Table Blender

Produktbeschreibung – Product description



	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	Bedienknebel	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
Verpackungsmaterial	4	Packing material	21
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	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	23
Anwendungsmöglichkeiten	8	Possibilities of use	24
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	24
So bauen Sie Ihr Gerät zusammen	8	How to assemble the appliance	25
So bauen Sie Ihr Gerät auseinander	10	How to disassemble the appliance	27
Integriertes Sicherheitssystem	12	Integrated safety system	28
Überhitzungsschutz	12	Overheat protection	29
Bedienblende	13	Control panel	29
Kontrolllampen	13	Pilot lights	29
Inbetriebnahme des Gerätes	14	Operating the appliance	30
Maximale Dauerbetriebszeit	14	Maximum continuous operating time	30
Gerät an das Stromnetz		How to connect the appliance to	
anschließen	14	the power supply	30
Glaskrug befüllen	15	How to fill the glass jar	31
Gerät im Normalbetrieb		How to start/stop the appliance in	
starten/stoppen	15	normal operation	31
Gerät mit einer Funktionstaste		How to start/stop the appliance	
starten/stoppen	16	with a function key	32
Funktion „CLEAN/PULSE“	16	“CLEAN/PULSE” function	32
Funktion „ICE CRUSH“	16	“ICE CRUSH” function	32
Funktion „SMOOTHIE“	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
Rezepte	19		
Service und Garantie	36		
GB instruction manual	21		

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 und Anweisungen 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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
Schutzklasse:	II
Max. Dauerbetriebszeit:	1 Minute unter Volllast

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 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.



Entsorgungshinweis

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.

Für Ihre Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen 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 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 Fernwirkssystem 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.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Netzkabel.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Beim Wechseln von Zubehörteilen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Verwenden Sie nur Originalteile, ansonsten erlischt die Garantie.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- **Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Glaskrug hantieren und nie in das laufende Messer greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Messer ferngehalten werden!**
- **Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!**
- **Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Deckel erst nach Stillstand vom Glaskrug entfernen!**
- **Der Krug besteht aus Glas und ist daher zerbrechlich. Behandeln Sie den Glaskrug mit Vorsicht, um Verletzungen durch Glasbruch und Splitter zu vermeiden!**
- **Vorsicht bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Diese können bei der Verarbeitung spritzen!**



- **Bei heißen Flüssigkeiten und dem daraus aufsteigenden heißen Dampf besteht Verbrennungsgefahr!**
- **Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 60 °C dürfen nicht verarbeitet werden!**

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Stromnetz zu trennen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass ...
 - o das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Dies gilt insbesondere für den Dichtungsring, dieser muss immer auf dem Messerblock aufgesetzt sein, bevor der Messerblock mit dem Glaskrug verschraubt wird!
 - o der Messerblock fest mit dem Glaskrug verschraubt ist!
 - o der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt und die Verschlusskappe richtig im Deckel steckt!
- Um ein Überlaufen zu verhindern, darf der Glaskrug mit maximal 1,5 Liter befüllt werden. Dies gilt insbesondere für das Arbeiten bei hoher Geschwindigkeit!
- 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!
- 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

- o zum Zerkleinern von frischen Zutaten, wie Obst, Beeren, Kartoffeln, Gemüse, Rohkost usw. (ggf. etwas Flüssigkeit zuführen).
- o zum Pürieren von gekochten Speisen aus Obst und Gemüse z. B. für Suppen, Soßen und Babynahrung.
- o zum Mixen von Getränken und Cocktails aller Art.
- o zur Herstellung von Smoothies und Milchshakes.
- o zum Schlagen von Mayonnaise, flüssigen Teigen, usw.
- o zum Crushen von Eis in kleinen Mengen.

Das Gerät eignet sich **nicht**

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

Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

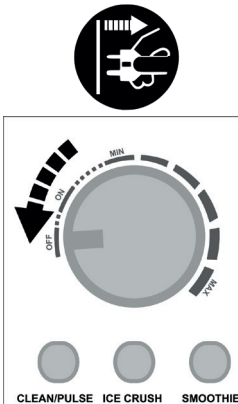
So bauen Sie Ihr Gerät zusammen



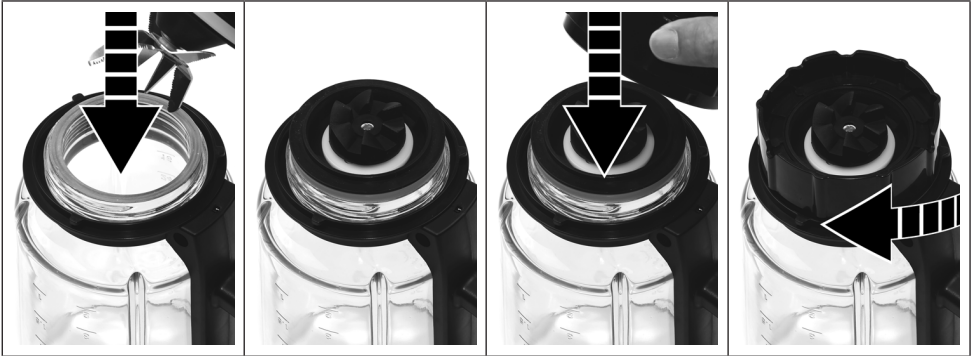
Achtung Verletzungsgefahr!

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

Gerät ausschalten

	<p>ACHTUNG: Ziehen Sie vor dem Zusammenbauen immer den Netzstecker aus der Steckdose!</p> <ul style="list-style-type: none">• Bevor Sie das Gerät zusammenbauen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist. Drehen Sie hierzu den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.
--	--

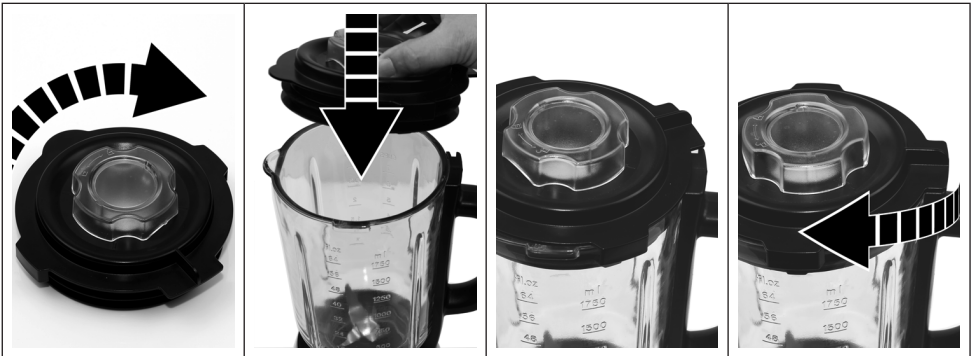
Messerblock einbauen



- 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!

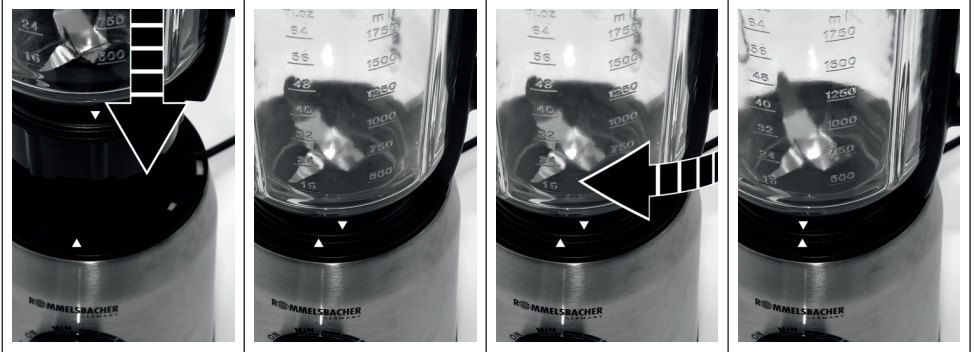
Verschlusskappe und Deckel aufsetzen



- 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



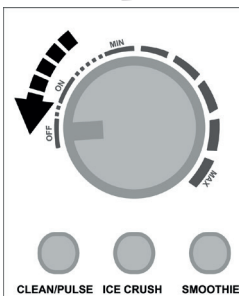
Achtung Verletzungsgefahr!

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

Gerät ausschalten

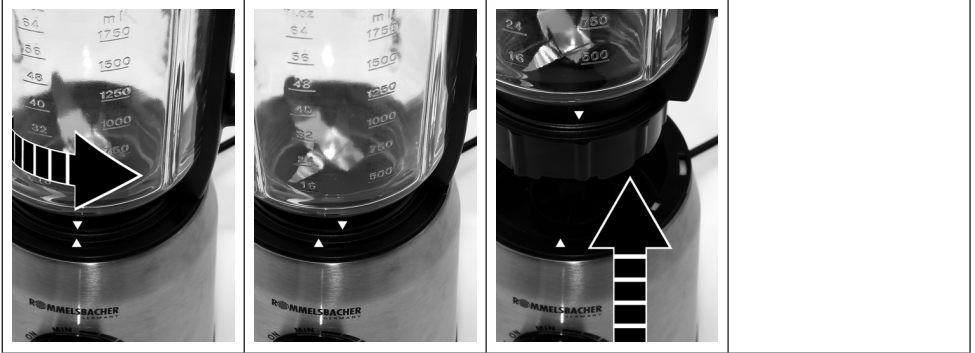


ACHTUNG: Ziehen Sie vor dem Zusammenbauen immer den Netzstecker aus der Steckdose!



- 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



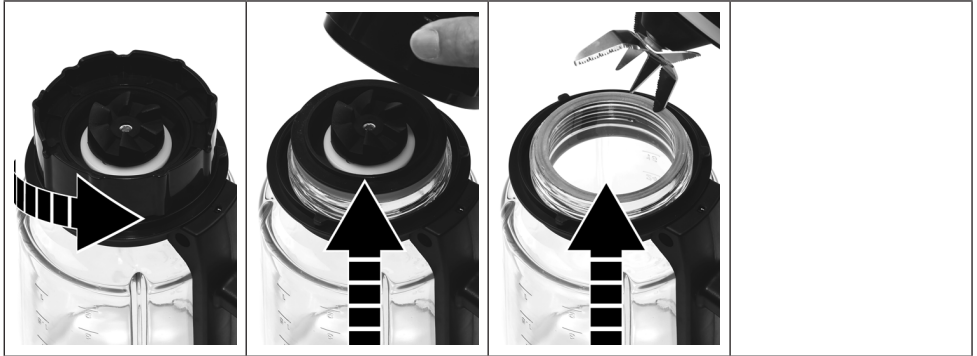
- Fassen Sie den Glaskrug am Handgriff und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Glaskrug austrastet.
→ Die beiden Markierungen auf der Vorderseite stehen versetzt zueinander.
- Heben Sie den Glaskrug vorsichtig nach oben vom Basisgerät ab.

Deckel und Verschlusskappe abnehmen



- Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel aus der Aufnahme für die Deckelsicherung austrastet 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.
- Dichtungsring vom Messerblock entfernen.

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.

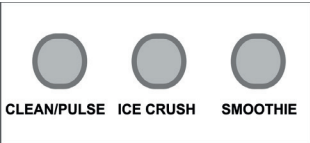
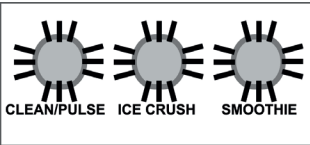
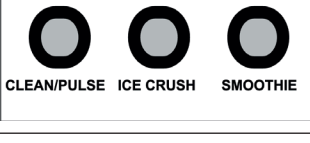
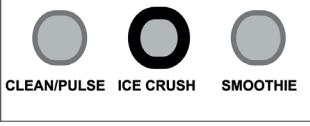
HINWEIS: Ggf. leuchten die Kontrolllampen im Bedienfeld weiterhin auf.

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.

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!

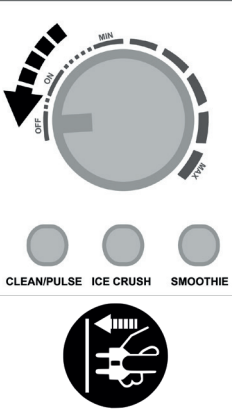
WICHTIG: Wird der Deckel/Glaskrug während des Betriebs abgenommen, stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. Nach erneutem Aufsetzen von Deckel oder Glaskrug startet das Gerät nicht automatisch den Betrieb.

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 Vollast** ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät auf **Raumtemperatur** abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

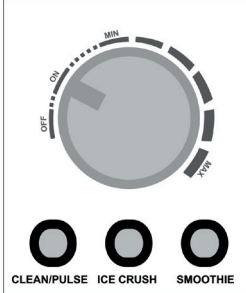
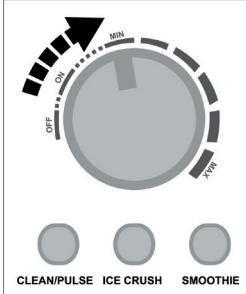
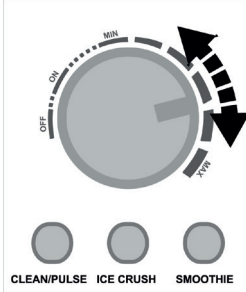
Gerät an das Stromnetz anschließen

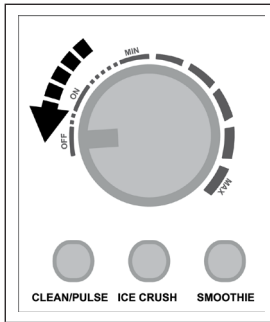
	<p>ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist.</p> <ul style="list-style-type: none">• Drehen Sie den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.• Platzieren Sie den Glaskrug (mit eingebautem Messerblock und aufgesetztem Deckel) auf das Basisgerät.• Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.• Das Gerät ist nun betriebsbereit. <p>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.</p>
---	--

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.

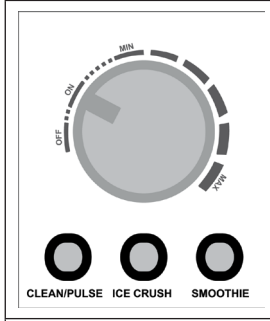
Gerät im Normalbetrieb (manuelle Drehzahlregulierung) starten/stoppen

	<ul style="list-style-type: none">• Drehen Sie den Drehknebel nach rechts auf die Position „ON“. → Die 3 Kontrolllampen der Funktionstasten leuchten dauerhaft auf.
	<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.
	<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.

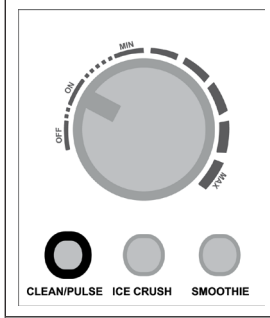


- Zum Stoppen drehen Sie den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.

Gerät mit einer Funktionstaste starten/stoppen



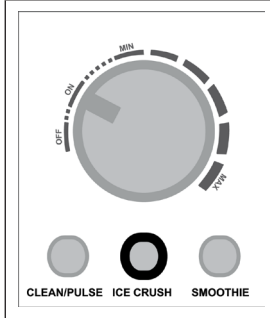
- Drehen Sie den Drehknebel nach rechts auf die Position „ON“.
→ Die Kontrolllampen aller Tasten leuchten dauerhaft auf.



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.

- 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.

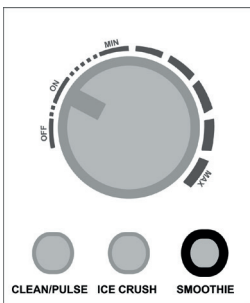


ICE CRUSH Funktion

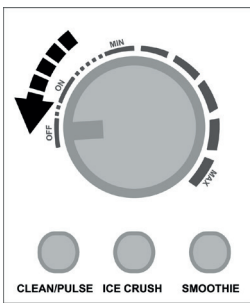
Mit dieser Funktion lassen sich schnell und sicher Eiswürfel crushen. Das Programm sorgt durch schnell aufeinander folgende Zyklen für ein fixes Zerkleinern.

- Zum Starten der Funktion die mittlere Taste drücken und wieder loslassen.
→ Die Kontrolllampe der Taste leuchtet dauerhaft auf.
- Nach Ablauf des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb.
→ Die Kontrolllampen aller Tasten leuchten dauerhaft auf.


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>The diagram shows a circular dial with markings for 'OFF', 'ON', 'MIN', and 'MAX'. Below the dial are three buttons labeled 'CLEAN/PULSE', 'ICE CRUSH', and 'SMOOTHIE'. The 'SMOOTHIE' button is shown as a black circle, indicating it is illuminated.</p>	<p>SMOOTHIE Funktion</p> <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>The diagram shows the same control panel as above, but the dial is now turned to the 'OFF' position. A large black arrow points from the 'SMOOTHIE' position towards the 'OFF' position.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Ausschalten drehen Sie den Drehknebel nach links auf die Position „OFF“.
--	--

Gerät dauerhaft ausschalten

 <p>A circular icon showing a hand pulling a two-prong electrical plug out of a wall outlet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 „CLEAN/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.
- 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 abnehmbare Teile sind zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
 - o Glaskrug, Deckel (ohne Dichtungsring), Verschlusskappe.
- Folgende abnehmbare Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
 - o Messerblock mit 6-flügeligem Spezialmesser, Dichtungsringe.

- 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 oder je nach Eignung in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie den Messerblock mit dem 6-flügeligen Spezialmesser sowie den Dichtungsring des Messerblocks in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste.
- Nehmen Sie den Dichtungsring vom 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.
- **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	3 Min.
Eis crushen	Eiswürfel (ggf. etwas Wasser zuführen)	hoch	nach Bedarf

Rezepte

Himbeer Smoothie

Zutaten: 300 g Himbeeren, frisch oder gefroren, 150 g Erdbeeren, ½ Banane, 2 EL Zitronensaft, ca. 500 ml naturtrüber Apfelsaft, einige Himbeeren zum Garnieren.

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

Smoothie de Luxe

Zutaten: 1 dicke Scheibe Ananas, ½ Banane, 6 Erdbeeren, 600 ml Orangensaft.

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

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

Variante: beim Mixen etwas fettarme Milch dazugeben.

MILCHSHAKES (Nicht nur bei Kindern beliebt ...)

Grundrezept

Zutaten: ½ l Milch, 500 g Vanilleeis, 1 große Tasse feingehacktes/gecrushtes Eis, 3 TL Zucker.

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

Das Grundrezept lässt sich durch verschiedene Zutaten abwandeln:

- ca. 200 g Früchte oder Fruchtpüree beim Mixen zugeben
- 200 ml Ahorn- oder Schokoladensirup zugeben (dann Zucker weglassen)
- mit einigen EL Flüssigaroma (Karamell, Erdbeere, Vanille, ...) abschmecken
- anstatt Vanilleeis eine andere Eissorte verwenden

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, 2 EL milder Essig oder Zitronensaft, 2 EL Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 250 ml Öl.

Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben! Das Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer im Mixer verrühren. Während des Rührens zunächst langsam, dann schneller das Öl einfließen lassen und so lange mixen bis die Masse fest wird. Am Ende mit Essig bzw. Zitronensaft abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Remoulade „nordisch“

Zutaten: 8 EL Mayonnaise (selbstgemacht, nach obigem Rezept), 2 EL Kapern, 2 TL süßen Senf, 2 Schalotten, gewürfelt,

1 mittlere Essiggurke, gewürfelt, ½ TL Curry, 1 Prise Ingwer, gemahlen, 1 EL Aprikosenkonfitüre, 2 EL Naturjoghurt,

1 Sardellenfilet oder 3 cm Sardellenpaste.

Alle Zutaten zusammen im Mixer verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Abschließend mit etwas **Zitronensaft** abschmecken und vor dem Servieren noch **3-4 Esslöffel gehackten Schnittlauch** unterrühren.

Schmeckt hervorragend zu gebackenem Fisch, zu Roastbeef, auf Sandwiches, ...

Bärlauch-Pesto

Zutaten: 4 Bund frischen Bärlauch, 100 g Sonnenblumenkerne, 25 g geriebenen Parmesan, 2 EL Oregano, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, ¼ l Olivenöl.

Bärlauch gründlich waschen, abtropfen und an der Luft trocknen lassen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Stiele des Bärlauchs abschneiden, restlichen Bärlauch grob hacken und in den Mixer geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls in den Mixer geben und zunächst auf kleiner Stufe, dann auf mittlerer Stufe mixen (ca. 2 Minuten). Pesto bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Sommersuppe (Gazpacho)

Zutaten: 250 g Weißbrot ohne Rinde, 500 ml Gemüsebrühe, kalt, 500 g geschälte Tomaten, grob gehackt, 1 Salatgurke, geschält, grob gewürfelt, 1 rote Paprikaschote, grob gewürfelt, 1 Zwiebel, grob gehackt, 3 Knoblauchzehen, 25 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer, Rotweinessig.

Weißbrot zerpfücken, in einer Schüssel mit etwa 100 ml der Gemüsebrühe übergießen und einweichen lassen. Tomaten, Gurke, Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Olivenöl in den Mixer geben, kurz mixen, dann das eingeweichte Brot zugeben und alles zu einer cremigen Masse mixen. Dabei die Gemüsebrühe nach und nach zugeben und beachten, dass die Masse nicht zu flüssig wird. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Rotweinessig abschmecken. Dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen!

Garniert wird wahlweise mit gerösteten Weißbrotwürfeln, kleingeschnittenen hartgekochten Eiern oder rohen Gemüsewürfeln. Auf jeden Fall gut gekühlt servieren.

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 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 to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, in offices and in other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels, B&Bs and similar living environments.

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 puréeing, blending and chopping food as well as crushing ice in small quantities. The appliance is **not** designed for chopping very hard food such as coffee beans, nutmeg, grains, baking chocolate, nuts, fruits with pits, etc. and it is **not** designed for commercial use.

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!

Model:	MX 1250
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1200 W
Standby consumption:	< 0.5 W
Protection class:	II
Max. continuous operating time:	1 minute under full load

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the perfect condition 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 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.



Disposal/recycling

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose of this product with your normal domestic waste at the end of its lifespan. 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.



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

General safety advices

- This appliance must not be used by children.
- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed 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 or whilst it is connected to the power supply!
- Packing material like e.g. foil bags should be kept away from children.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

Safety advices 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 please wait for a standstill before removing the top cover of the glass jar!**
- **The jar is made of glass and thus, it is fragile. Handle the glass jar with care to avoid breakage of glass and splinters!**
- **Be careful when processing liquids. Liquids may spout during operation.**



- **There is the 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!
 - 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 should only be filled with max. 1.2 l to avoid possible spilling over.
- Only use original parts, otherwise the guarantee 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 ...

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

The appliance is **not** suitable for ...

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

Prior to initial use

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

How to assemble the appliance



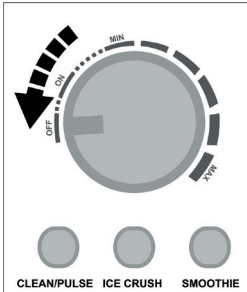
Attention: Hazard of injury!

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

How to switch-off the appliance

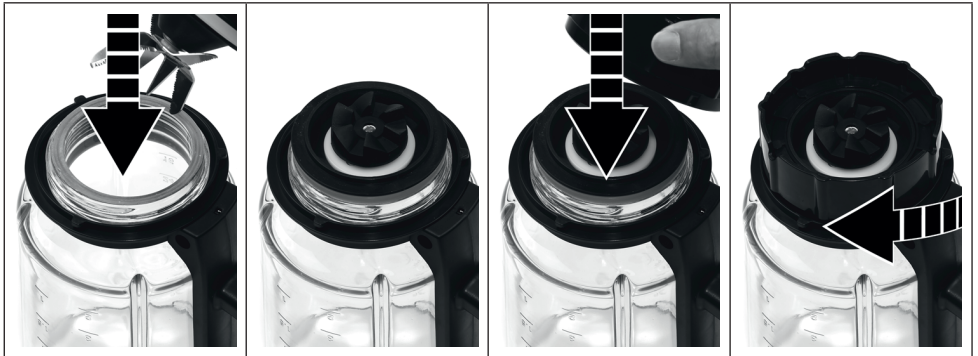


ATTENTION: Before assembling the appliance, always unplug the power cord from the socket!



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

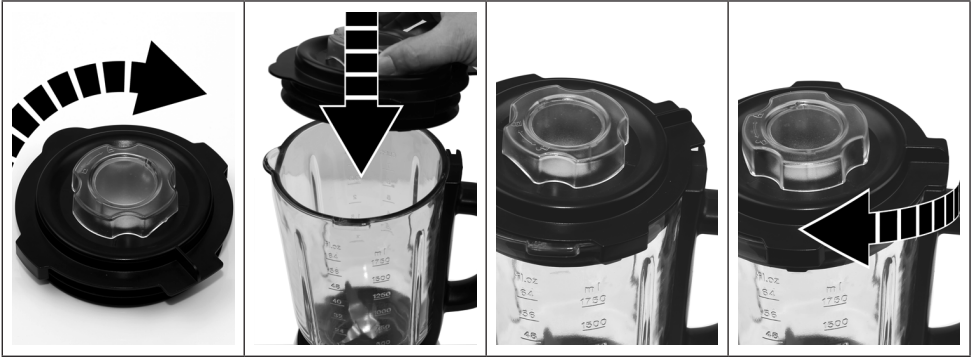
How to install the blade unit



- 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



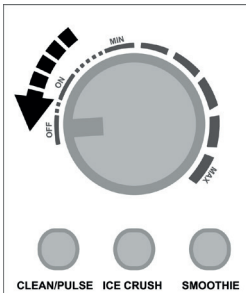
Attention: Hazard of injury!

- 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



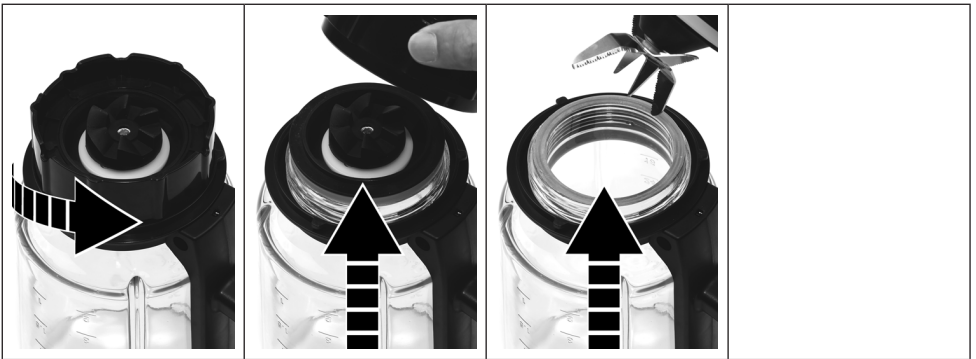
- Hold the glass jar at the handle and turn it counter-clockwise, until it releases.
→ The two markings at the front side are offset to each other.
- Carefully lift the glass jar off the base unit

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.

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.

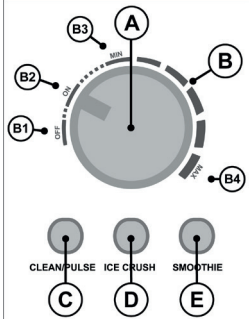
Overheat protection

- 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.

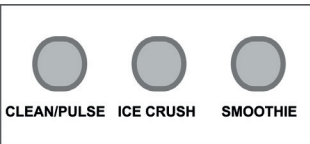
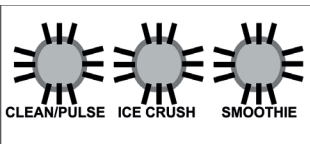
NOTE: It may occur that the pilot lights in the operating panel continue to shine.

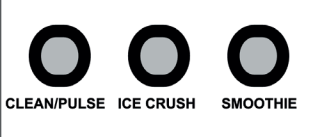
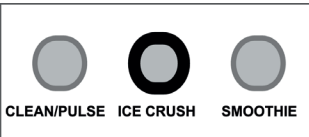
ATTENTION: In case of motor overheating, absolutely turn off the appliance by turning the rotary switch to position "OFF" and disconnect the power plug from the power socket. Allow the appliance to cool down to room temperature before operating it again.

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>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>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.

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!

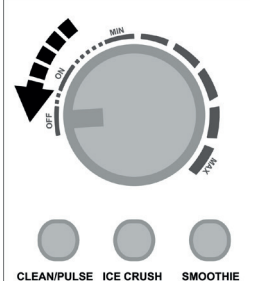
IMPORTANT: If the top cover/glass jar is lifted off during operation, the appliance automatically stops. After replacing the top cover or glass jar, the appliance does not start operation automatically.

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

 <p>CLEAN/PULSE ICE CRUSH SMOOTHIE</p>	<p>ATTENTION: Before connecting the appliance to the power supply, make sure that it is switched off.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
--	---



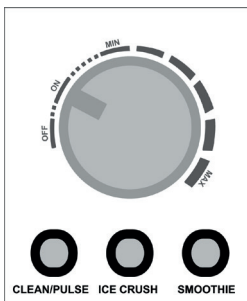
- Connect the power plug to a sufficiently fused socket.
- The appliance is ready for operation now.

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.

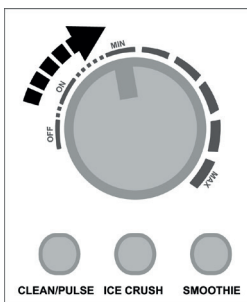
How to fill the glass jar

- 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.

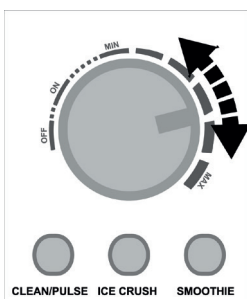
How to start/stop the appliance in normal operation (manual speed regulation)



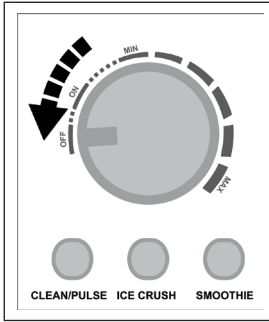
- Turn the rotary knob to the right to position „ON” .
→ All 3 pilot lights of the function keys are shining continuously.



- 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

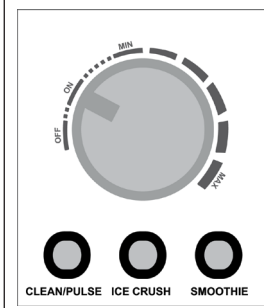


- By turning the rotary knob to direction "MAX", the speed can be increased.
- By turning the rotary knob to direction "MIN", the speed can be decreased.

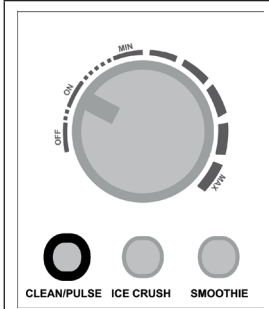


- To stop the appliance, turn the rotary knob to the left to position "OFF"

How to start/stop the appliance with a function key



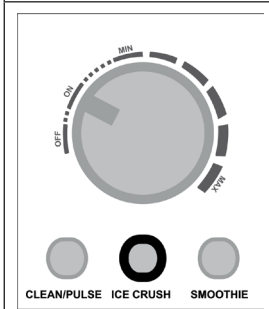
- Turn the rotary knob to the right to position „ON“.
 - The pilot lights of all keys are shining continuously.



CLEAN/PULSE Funktion

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.

- 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.

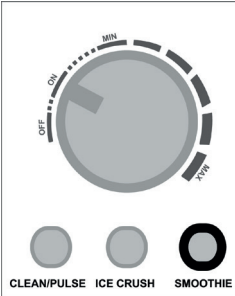


ICE CRUSH Funktion

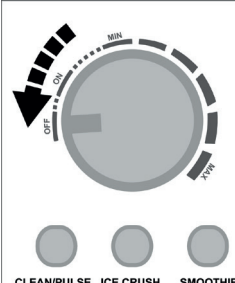
With this function, ice cubes can be crushed quickly and safely. The programme ensures quick crushing by fast successive cycles.

- 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.

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 Funktion</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • To start the function, press and release the right button. <ul style="list-style-type: none"> → The pilot light of the button is shining continuously. • At the end of the programme, the appliance automatically stops operation. <ul style="list-style-type: none"> → 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>
---	--

How to switch off the appliance

	<ul style="list-style-type: none"> • In order to switch off the appliance, turn the rotary knob to the left to position „OFF“.
--	---

How to switch off the appliance permanently

	<ul style="list-style-type: none"> • 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!



- **Attention: 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 water and a drop of dishwashing detergent in the empty glass jar and close the top cover firmly.
- In order to start this function, press and hold the left button. In order to stop this function, release the button. Also refer to the instructions under point "Operating the appliance".
- 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.
- 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 following removable parts are suitable for cleaning in the dishwasher:
 - Glass jar, top cover (without seal ring), closing cap.
- The following removable parts are not suitable for cleaning in the dishwasher:
 - Blade unit with 6-winged special blade, seal rings.
- 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 with the 6-winged special blade as well as the seal ring of the blade unit in hot water with some detergent and a cleaning brush.
- Remove the seal ring from 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.
- **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 mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on your personal taste.

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

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

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. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de 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 **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne 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 unsachgemäß 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
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de