



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

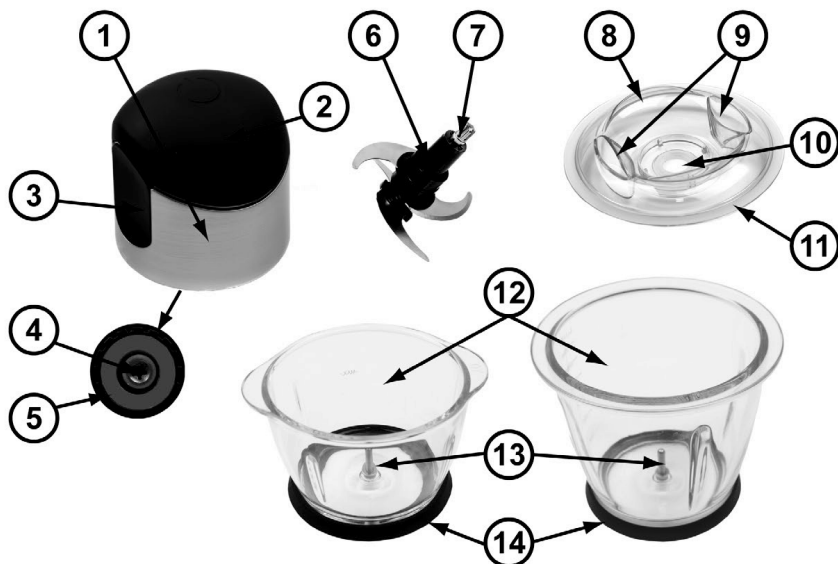


MZ 400



MZ 500

Multi Zerkleinerer
Multi food chopper



	D	GB
1	Motoreinheit	Motor unit
2	Gummierte Einschalttaste	ON button, rubberized
3	Gummierte Griffmulden	Recessed grip, rubberized
4	Motorkupplung aus Metall mit Federmechanismus	Metal motor coupling with spring mechanism
5	Sicherheitsschalter	Safety switch
6	Spezialmesser mit 2 Messerpaaren aus Edelstahl	Special cutter with 2 pairs of stainless steel blades
7	Messerachse	Blade axis
8	Arbeitsdeckel für Glasbehälter	Working cover for glass bowl
9	Griffmulden	Recessed grips
10	Dichtung zum Abdichten der Motoreinheit	Sealing for the motor unit
11	Dichtung zum Abdichten des Glasbehälters	Sealing for the glass bowl
12	MZ 400: Glasbehälter 1,0 Liter Inhalt MZ 500: Glasbehälter 1,5 Liter Inhalt	MZ 400: glass bowl, capacity 1.0 l MZ 500: glass bowl, capacity 1.5 l
13	Messeraufnahme aus Metall	Blade fitting, made of metal
14	Anti-Rutsch-Unterlage für Glasbehälter	Anti-slip mat for glass bowl
	Ohne Abbildung: 2 Messerschutzhüllen	Not depicted: 2 protective blade covers

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	4	Introduction	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4	Intended use.....	14
Technische Daten.....	4	Technical data	14
Lieferumfang	4	Scope of supply	14
Für Ihre Sicherheit.....	5	For your safety	15
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices.....	15
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes.....	6	Safety advices for using the appliance	16
Vor dem ersten Gebrauch	7	Prior to initial use	17
Integriertes Sicherheitssystem.....	7	Integrated safety system	17
Anwendungsmöglichkeiten	7	Possibilities of application.....	17
Inbetriebnahme des Gerätes	8	Operating the appliance	18
1. Gerät/Messer auseinanderbauen.....	8	1. How to disassemble the appliance/special cutter	18
2. Gerät/Messer zusammenbauen	9	2. How to assemble the appliance/special cutter.....	19
3. Glasbehälter befüllen	9	3. How to fill the glass bowl.....	19
4. Gerät starten/stoppen.....	10	4. How to start/stop the appliance	20
5. Glasbehälter entleeren	10	5. How to empty the glass bowl	20
6. Gerät dauerhaft ausschalten	10	6. How to switch off the appliance permanently	20
Reinigung und Pflege	10	Cleaning and maintenance	20
Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät.....	11	Tips for working with the appliance	21
Rezepte.....	12	Disposal/recycling	22
Entsorgung/Recycling	13	GB Instruction manual.....	14
GB Instruction manual.....	14	Service und Garantie	24
Service und Garantie	24		

Einleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Zerkleinern, Pürieren, Mixen, Aufschlagen und Rühren von Lebensmitteln in kleinen Mengen im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt, 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 nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

	MZ 400	MZ 500
Glasbehälter:	1 Liter	1,5 Liter
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	400 W	500 W
max. Dauerbetriebszeit:	20 Sekunden unter Volllast danach 2 Minuten Pause. Nach 3 Zyklen Gerät abkühlen lassen.	20 Sekunden unter Volllast, danach 2 Minuten Pause. Nach 3 Zyklen Gerät abkühlen lassen.
Schutzklasse:	II	II

Lieferumfang

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



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Umgangs mit dem Gerät unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- 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.
- 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 Stecker, niemals am Netzkabel!

- 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.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- **Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!**
- **Beim Zerlegen, Zusammenbauen oder Reinigen nicht in die scharfen Klingen des 4-flügeligen Spezialmessers fassen! Das Messer nur oben am Schaft anfassen!**
- **Behandeln Sie das Spezialmesser mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
- **Das Spezialmesser läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb Motoreinheit und Arbeitsdeckel erst nach Stillstand abnehmen!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Keine tiefgefrorenen oder zu harten Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten!
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Motoreinheit und Spezialmesser außerhalb der Reichweite von Kindern platzieren und lagern!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Netz zu trennen!
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Glasbehälter hantieren und nie in das laufende Spezialmesser greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Gerät ferngehalten werden!
- Das Gerät nicht im Leerlauf und nicht mit feuchten Händen betreiben!

- Tauchen Sie Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Füllen Sie keine heiße Flüssigkeiten ($>60^{\circ}\text{C}$) in den Glasbehälter, da dies zu Rissen führen kann oder die Flüssigkeit durch plötzliche Dampfbildung austreten kann. Dies birgt ein Verletzungsrisiko für den Benutzer!
- Bei hoher Beanspruchung, z. B. beim Verarbeiten von Fleisch, das Gerät nicht länger als 20 Sekunden ununterbrochen betreiben. Anschließend mindestens 2 Minuten lang abkühlen lassen.
- Der Glasbehälter ist zerbrechlich.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik **Reinigung und Pflege**.

Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Ein Mikroschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur dann funktioniert, wenn die Motoreinheit ordnungsgemäß auf den Arbeitsdeckel aufgesetzt ist. Zusätzlich schützt ein Federmechanismus auf der Motorkupplung vor fehlerhaftem Betrieb. Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleistet dies einen sicheren Betrieb.

Anwendungsmöglichkeiten

Das Spezialmesser eignet sich

- zum Zerkleinern von Zutaten wie Kräuter, Zwiebeln, Käse, Fleisch, Obst, Beeren, Nüsse (ohne Schale), Kartoffeln, Gemüse, Rohkost usw.
- zum Herstellen von Dips und Pesto

Das Spezialmesser ist **nicht** geeignet

- zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Früchte mit Kernen, Trockenfrüchte usw.
- zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder Tiefgefrorenem.



Achtung Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Beim Zerlegen, Zusammenbauen oder Reinigen nicht in die scharfen Klingen des 4-flügeligen Spezialmessers fassen! Das Messer nur oben am Schaft anfassen!
- Behandeln Sie das Spezialmesser mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
- Das Spezialmesser läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb Motoreinheit und Arbeitsdeckel erst nach Stillstand abnehmen!
- Füllen Sie keine heiße Flüssigkeiten ($>60^{\circ}\text{C}$) in den Glasbehälter.
- Der Glasbehälter ist zerbrechlich!

1. Gerät/Messer auseinanderbauen



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Netzstecker vor dem Auseinanderbauen aus der Steckdose gezogen ist!

Motoreinheit vom Glasbehälter abnehmen.	Entfernen Sie den Arbeitsdeckel vom Glasbehälter.	Entfernen Sie das Spezialmesser. Fassen Sie hierzu das Messer am Schaft und entnehmen es vorsichtig nach oben aus dem Glasbehälter.	Zum Zerlegen des Spezialmessers legen Sie es auf eine Arbeitsfläche. Halten Sie das Messer mit dem Daumen fest.	Drehen Sie das obere Messerpaar im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Danach entnehmen Sie das obere Messerpaar.

2. Gerät/Messer zusammenbauen



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Netzstecker vor dem Auseinanderbauen aus der Steckdose gezogen ist!

				
Zum Zusammenbauen des Spezialmessers das Messer mit Schaft auf eine Arbeitsfläche stellen. Halten Sie das Messer mit dem Daumen fest.	Setzen Sie das zweite Messerpaar richtig herum auf den Schaft auf und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.	Spezialmesser vorsichtig einsetzen. Dazu Messer am Schaft anfassen und auf die Messeraufnahme im Inneren des Glasbehälters aufsetzen.	Arbeitsdeckel auf den Glasbehälter aufsetzen. Dabei auf korrekten Sitz des Deckels achten. Hinweis: Vor dem Aufsetzen des Arbeitsdeckels den korrekten Sitz der beiden Dichtungen im Deckel überprüfen.	Anschließend die Motoreinheit auf den Arbeitsdeckel aufsetzen. Achten Sie auf korrekten Sitz. Hinweis: Die Motoreinheit kann in verschiedenen Positionen aufgesetzt werden.

3. Glasbehälter befüllen



WICHTIG: Achten Sie darauf, dass der Netzstecker vor dem Abnehmen der Motoreinheit aus der Steckdose gezogen ist!

Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!

- Die Motoreinheit und den Arbeitsdeckel abnehmen (siehe unter **Gerät auseinanderbauen**).
- Spezialmesser einsetzen. Für große Mengen empfehlen wir die Nutzung der 4 Messerklingen. Für kleine Mengen kann das Messer zerlegt und mit 2 Messerklingen gearbeitet werden.
- Glasbehälter mit Lebensmittel befüllen.
Achten Sie auf die maximale Füllmenge (MZ 400: 1,0 l – MZ 500: 1,5 l).
- Anschließend den Arbeitsdeckel und die Motoreinheit aufsetzen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist und dass der Glasbehälter auf der Anti-Rutsch-Matte steht.

4. Gerät starten/stoppen

- Auf sicheren Sitz des Arbeitsdeckels achten und nur mit fest verschlossenem Arbeitsdeckel arbeiten!
- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt die Einschalttaste gedrückt halten!
- Zum Start des Gerätes drücken Sie die Einschalttaste und halten Sie diese zum Betrieb gedrückt. Beim Loslassen der Einschalttaste stoppt das Gerät.
- Je nach Zerkleinerungsgut kann zwischen Dauer-Betrieb (ständig gedrückte Einschalttaste) und Intervall-Betrieb (2 – 3 Sekunden Einschalttaste drücken, 2 – 3 Sekunden Pause, mehrmals wiederholen) gewählt werden.

Achtung: Motor nicht länger als 20 Sekunden ohne Unterbrechung laufen lassen!

- Zum Ausschalten die Einschalttaste loslassen. Nach Beendigung des Zerkleinerungsvorganges und vor dem Abnehmen der Motoreinheit immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

5. Glasbehälter entleeren



WICHTIG: Achten Sie darauf, dass der Netzstecker vor dem Abnehmen der Motoreinheit aus der Steckdose gezogen ist!

Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!

- Die Motoreinheit und den Arbeitsdeckel abnehmen (siehe unter **Gerät auseinanderbauen**).
- Spezialmesser und Lebensmittel vorsichtig aus dem Glasbehälter entnehmen.

6. Gerät dauerhaft ausschalten

- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Reinigung und Pflege



Achtung Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
- **Beim Zerlegen, Zusammenbauen oder Reinigen nicht in die scharfen Klingen des 4-flügeligen Spezialmessers fassen!**
- **Das Messer nur oben am Schaft anfassen!**
- **Behandeln Sie das Spezialmesser mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

Hinweis: Alle abnehmbaren Zubehörteile können auch in der Geschirrspülmaschine im oberen Geschirrkorb bei geringer Temperatur gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch die Reinigung des Spezialmessers von Hand, da im Geschirrspüler die Klingen des Messers schnell stumpf werden können.

Tipp: Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich Dichtungen und Kunststoffteile des Zubehörs verfärben.

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile von der Motoreinheit.
- Die Motoreinheit von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung des Spezialmessers eine haushaltsübliche Reinigungsbürste.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!
- Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!



Wichtig: Zum Aufbewahren und zum Schutz vor Verletzungen empfehlen wir, die beiden Messerschutzhüllen auf das Spezialmesser aufzusetzen.

Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät

- Von den Lebensmitteln Stiele, Kerne und gegebenenfalls Schalen entfernen. Lebensmittel vor dem Verarbeiten in nicht zu große Stücke schneiden.
- Arbeiten Sie im Pulse-Rhythmus, d. h. einige Sekunden hacken/zerkleinern – dann kurze Pause. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.
- Wenn der Motor überlastet ist, die zu zerkleinernden Zutaten reduzieren.
- Die besten Ergebnisse werden bei der Verarbeitung von kleineren Mengen erzielt.
- Bei sehr geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Zimtstangen kann der Arbeitsdeckel den Geruch/Geschmack der zu verarbeitenden Lebensmittel annehmen. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Bei Gewürzen mit intensiven ätherischen Ölen (z. B. Kümmel, Nelken, etc.) kann die Innenseite des Arbeitsbehälters eine stumpfe Oberfläche erhalten. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Die Werte in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte und im Wesentlichen abhängig von der Frische, Qualität und Menge des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.

Lebensmittel	Vorbereitung	Menge	Zeit	Intervalle
Fleisch	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	200 g	10 – 15 Sek.	
Käse (mittelhart)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	150 g	10 – 15 Sek.	
Käse (hart)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden	100 g	10 – 15 Sek.	
Zwiebeln	vierteln	100 g		5 – 10 x
Petersilie	Stängel entfernen	15 g		5 – 10 x
Knoblauch	in einzelne Zehen zerlegen und schälen			5 – 10 x
Babynahrung	gekocht in Würfel schneiden	150 g	10 – 15 Sek.	
Getrocknetes Brot	in Stücke schneiden	100 g	10 – 15 Sek.	

Forellenpaste

Lecker als Brotaufstrich und zu Pellkartoffeln.

Zutaten:

2 Forellenfilets (geräuchert), 1 kleine Zwiebel, 2 EL Dill, 2 EL Petersilie, 1 EL Meerrettich, 2 EL Sahne, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Die Forellenfilets grob zerteilen, die Zwiebel schälen und vierteln, Dill und Petersilie von Stielen befreien.
- Alles in den Multi Zerkleinerer geben und klein hacken.
- Meerrettich und Sahne unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mediterraner Brotaufstrich

Passt auch sehr gut zu Nudeln oder Fleisch.

Zutaten:

1 rote Paprikaschote, 1 Zwiebel, 1 kleine Zucchini, 1 EL Majoran, 1 EL Basilikum, 1 EL Petersilie, 1 EL Tomatenmark, Balsam Essig, Tabasco, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Paprika waschen, putzen und grob zerteilen, die Zwiebel schälen und vierteln, die Zucchini waschen und grob zerteilen, die Kräuter von Stielen befreien.
- Alles zusammen in den Multi Zerkleinerer geben und klein hacken.
- Tomatenmark unterrühren und mit Balsam Essig, Pfeffer, Salz und Tabasco abschmecken.

Bärlauch Dip

Schmeckt pikant auf Kräckern

Zutaten:

1 rote Paprikaschote, 1 Bund Bärlauch, 200 g Frischkäse, 2 EL Sahne, Paprikapulver, Pfeffer, Salz

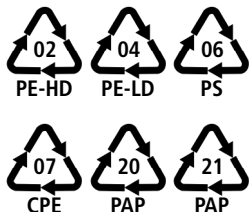
Zubereitung:

- Paprika waschen, putzen und grob zerteilen. Bärlauch von Stielen befreien, waschen und trocken tupfen.
- Bärlauch und Paprika im Multi Zerkleinerer klein hacken.
- Frischkäse und Sahne unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

Entsorgung/Recycling

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.



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

Entsorgungshinweis



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

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

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

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



Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior multi food chopper and would like to thank you for your confidence. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please carefully read through and observe the following notes. 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 designed for cutting, blending, mixing and whipping of food in small quantities in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further 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 **not** suitable for commercial use.

Technical data

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

	MZ 400	MZ 500
Glass bowl:	1 litre	1,5 litres
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	400 W	500 W
Max. continuous operating time:	20 sec. under full load, followed by 2 min. pause after 3 cycles let unit cool down	20 sec. under full load, followed by 2 min. pause after 3 cycles let unit cool down
Protection class:	II	II

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the appliance and all accessory parts (see product description page 2) immediately after unpacking.



WARNING: Read all safety advices and instructions!

Improper use of the appliance or disregard of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Children must not be permitted to operate the appliance. Always keep children away from the appliance and the power cord.
- The appliance may be used by persons having handicaps of physical, sensorial or mental nature, or lacking knowledge and/or experience in operating the appliance, if they have been given supervision or instruction concerning a safe operation of the appliance and fully understand all dangers which may result thereof as well as all safety precautions involved.
- Never leave the appliance unattended during operation or while connected.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be executed by children.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the power supply and have the appliance checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that nobody 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 stress. Check the power cord regularly for damage and wear. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the power socket, only pull the plug and never the cord!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord show signs of damage, immediately unplug the appliance. Repairs may only be carried out by authorised specialist shops. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



Caution: Hazard of injury!

- **Before replacing accessories or accessories parts that are moving during operation, the device must be switched off and disconnected from the power socket!**
- **When disassembling, assembling or cleaning do not reach into the sharp blades of the 4-bladed special cutter! Only touch the blades at the top of the shaft!**
- **Handle the special cutter with care to avoid injuries!**
- **The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore only remove motor unit and working cover after complete standstill!**

Thus, act with caution:

- The appliance is not suitable for processing deep-frozen or too hard foods.
- Do not operate the appliance outdoors or near sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Place the base unit and the special cutter beyond children's reach.
- Always unplug the appliance from the power socket if it is not supervised and prior to assembly, disassembly, cleaning or non-use.
- During operation, do not stir in glass bowl with objects and never reach into the running special cutter. To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running appliance.
- Avoid any no-load operation. Do not handle the appliance with wet hands!
- Never immerse the appliance, the power cord and the plug into water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- Use original accessory parts only.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not fill hot liquids ($>60^{\circ}\text{C}$) into the glass bowl, as this may lead to cracks or the liquid may escape due to the sudden development of steam. This poses a risk of injury to the user!
- Do not operate the appliance continuously for more than 20 seconds if it is subject to heavy use, e.g. when processing meat. Then allow the appliance to cool down for at least 2 minutes.
- The glass bowl is fragile.

Prior to initial use

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

Integrated safety system

The appliance is equipped with a safety system. A micro switch ensures that the appliance does only function, if the motor unit is correctly placed on the working cover. Additionally, a spring mechanism on the motor coupling protects against improper operation. This and the observance of this instruction manual, ensure a safe operation.

Possibilities of application

The special cutter is suitable

- for cutting ingredients such as herbs, onions, cheese, meat, fruits, berries, nuts (without nutshell), potatoes, vegetables, raw food, etc.
- for making dips and pesto

The special cutter is **not** suitable

- for crushing very hard foods such as coffee beans, nutmeg, cereals, fruits with stones, dried fruits, etc.
- for crushing ice cubes or frozen foods.

Operating the appliance



Caution: Hazard of injury!

- Before replacing accessories or accessories parts that are moving during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power socket!
- When disassembling, assembling or cleaning do not reach into the sharp blades of the 4-bladed special cutter! Only touch the blades at the top of the shaft!
- Handle the special cutter with care to avoid injuries!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off, therefore only remove motor unit and working cover after complete standstill!
- Do not pour hot liquids ($>60^{\circ}\text{C}$) into the glass bowl.
- The glass bowl is fragile.

1. How to disassemble the appliance/special cutter



CAUTION:

Pay attention that the power plug is disconnected from the socket!

Take off the motor unit from the glass bowl.	Remove the working cover from the glass bowl.	Remove the special cutter. In doing so, hold the cutting unit at the shaft and carefully lift it out of the glass bowl.	For disassembly of the special cutter, place it on a worktop. Hold the blade with your thumb	Turn the upper pair of blades clockwise up to the stop. Then remove the upper pair of blades.

2. How to assemble the appliance/special cutter



CAUTION:

Pay attention that the power plug is disconnected from the socket!

For assembly of the special cutter, place the shaft of the cutter on a worktop. Hold the cutting unit with your thumb.	Put the second pair of blades on the shaft in the right way round and turn it counter-clockwise up to the stop.	Carefully insert the special cutter. In doing so, hold the blade at the shaft and place it on the blade holder inside the glass bowl.	Place the working cover on the glass bowl. Mind the correct position of the cover. Note: Check both sealings in the working cover before placing it on the glass bowl.	Then put the motor unit on the working cover. Mind the correct position of the motor unit. Note: The motor unit can be put on in different positions.

3. How to fill the glass bowl



IMPORTANT: Before removing the motor unit, make sure the power plug is disconnected from the socket!

Do not accidentally hold down the switch-ON button!

- Remove the motor unit and the working cover.
- Insert the special cutter. For bigger quantities we recommend to use all 4 cutting blades. For small quantities you can disassemble the blade and work with only 2 cutting blades.
- Fill the glass bowl with food. Pay attention to the maximum filling quantity (MZ 400: 1.0 l – MZ 500: 1.5 l).
- Then put on the working cover and the motor unit. Make sure that the appliance has been correctly and properly assembled and that the glass bowl is standing on the anti-slip mat.

4. How to start/stop the appliance

- Pay attention to a safe position of the working cover and only operate the appliance if the working cover is tightly closed!
- Before connecting the power plug to a socket, make sure that you do not accidentally hold down the ON button!
- To start the appliance, press the ON button and hold it down for operation. When releasing the ON button, the appliance stops.
- Depending on the material to be crushed, you can choose between permanent operation (hold the ON button permanently down) and interval operation (press the ON button for 2 – 3 seconds, then 2 – 3 seconds pause, repeat several times).

Caution: Do not let the motor run for more than 20 seconds without interruption!

- Release the ON button for switching off the appliance. Upon completion of the crushing process and before taking off the motor unit, always disconnect the power plug from the socket!

5. How to empty the glass bowl



IMPORTANT: Before removing the motor unit, make sure the power plug is disconnected from the socket!

Do not accidentally hold down the switch-ON button!

- Remove the motor unit and the working cover (see point *How to disassemble the appliance*).
- Carefully remove special cutter and foods from the glass bowl.

6. How to switch off the appliance permanently

- For a safe switch off, pull the power plug after every use!

Cleaning and maintenance



Attention: Hazard of injury!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse the base unit, power cord and the mains plug in water or clean them under running water!
- When disassembling, assembling or cleaning, do not reach into the sharp blades of the 4-blade special cutter with your hands! Hold the cutter at the top of the shaft only!
- Handle the special cutter with care to avoid injuries!

Note: All detachable accessory parts may also be cleaned in the dishwasher at low temperature and in the upper dish rack. However, we recommend to clean the special cutter by hand as the blades may become blunt in the dishwasher after a while.

Tip: For food rich in natural dyes (e. g. carrots), seals and plastic parts of the accessory may change colour. Wipe these parts down with a few drops of cooking oil before cleaning them.

- Clean the appliance immediately after use so that residues do not dry on.
- Remove all detachable parts from the motor unit.
- Clean the outside of the motor unit with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean all accessory parts using warm water with some mild detergent. For cleaning of the special cutter, use a conventional household cleaning brush.
- Prior to the next use, all accessory parts have to be completely dry.
- Do not use any abrasives or solvents!
- Never use a steam jet appliance for cleaning!



IMPORTANT: For storage and protection against injuries, we recommend placing both protective blade covers over the special cutter.

Tips for working with the appliance

- Remove stems, stones and resp. peels from the foods. Before processing the foods, cut them into adequately sized (not too big) pieces.
- Operate the appliance in the pulse-rhythm, i. e. blend/cut for some seconds – then short pause. Repeat this cycle for several times.
- If the motor shows signs of overload, reduce the ingredients to be crushed.
- The best results are achieved when processing smaller quantities.
- For very smelly foods like e. g. cinnamon sticks, the smell/taste of the food may be transferred to the working cover. This is normal and does not constitute a reason for complaint.
- For spices with intensive essential oils (e. g. cumin, cloves, etc.), the inside of the working container may get a dull surface. This is normal and does not constitute a reason for complaint.
- The values in the table below are indicative and essentially dependent on the freshness, quality and quantity of the food to be processed and on your personal taste.

Food	Preparation	Quantity	Time	Intervals
Meat	cut into approx. 1 cm pieces	200 g	10 – 15 sec.	
Cheese (medium hard)	cut into approx. 1 cm pieces	150 g	10 – 15 sec.	
Cheese (hard)	cut into approx. 1 cm pieces	100 g	10 – 15 sec.	
Onions	divide into four pieces	100 g		5 – 10 x
Parsley	remove stem	15 g		5 – 10 x
Garlic	break to single cloves and peel them			5 – 10 x
Baby food	cooked and cubed	150 g	10 – 15 sec.	
Dried bread	cut into pieces	100 g	10 – 15 sec.	

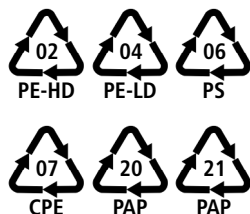
Disposal/recycling

Packaging material

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

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points.

Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



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

NOTE: It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO₂ consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

Disposal information



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

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the German "Elektro-Altgeräte Register" (EAR) foundation, which is responsible for ensuring that the German electrical and electronic equipment law is implemented. The foundation is entrusted by the German Federal Environment Agency with the task of ensuring that old appliances are properly recycled and negative effects on the environment are avoided. Better environmental compatibility through professional disposal and recycling of valuable resources is also part of the focus - this underlines our commitment for extensive sustainability.

[illegible]

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de