



# ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



**MZ 600**

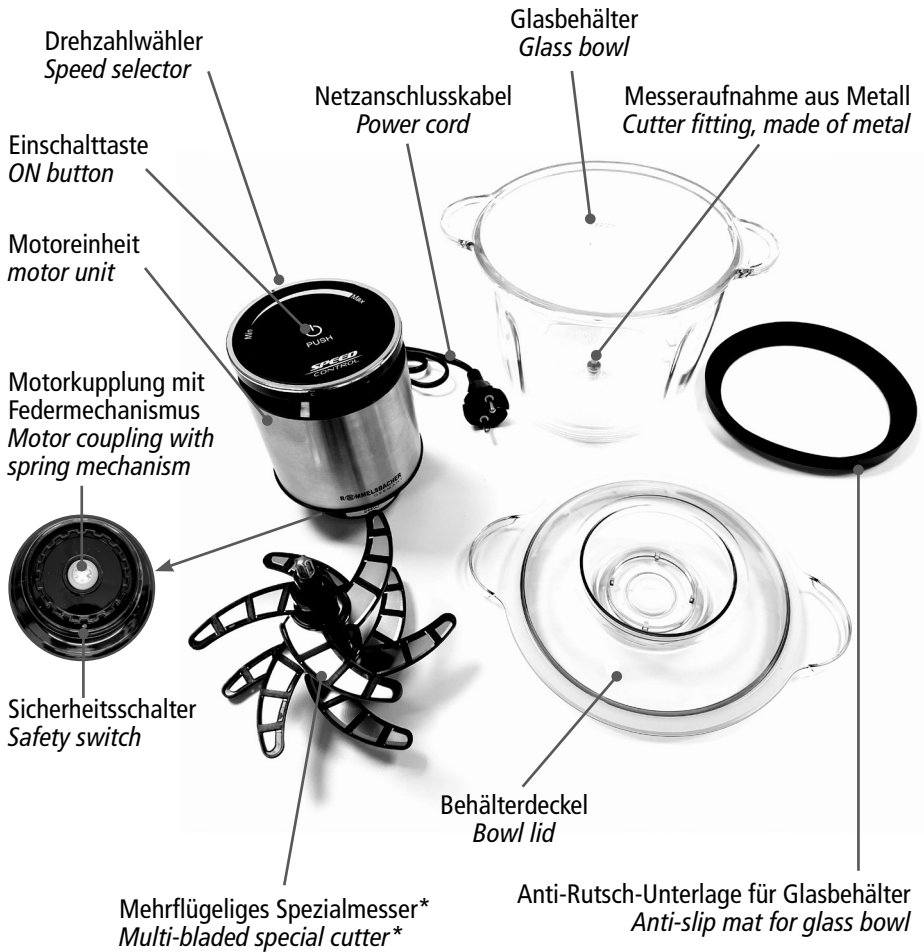


**MZ 800**

**Multi Zerkleinerer  
Multi food chopper**

## Produktbeschreibung

## Product description



\*bestehend aus drei Klingeneinheiten mit jeweils 3 Klingen (MZ 800) bzw. 2 Klingen (MZ 600). Abbildung zeigt das Spezialmesser des MZ 800 mit Klingenschutzhüllen.

\*consisting of three blade units, each with 3 blades (MZ 800) resp. 2 blades (MZ 600). Image shows the special knife of MZ 800 with blade covers.

	Seite		Page
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2	<b>Product description</b> .....	2
<b>Einleitung</b> .....	4	<b>Introduction</b> .....	15
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4	Intended use .....	15
Technische Daten .....	4	Technical data .....	15
Lieferumfang .....	4	Scope of supply .....	15
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	5	<b>For your safety</b> .....	16
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	General safety advices .....	16
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes .....	6	Safety advices for using the appliance .....	17
<b>Integriertes Sicherheitssystem</b> .....	7	<b>Integrated safety system</b> .....	18
<b>Anwendungsmöglichkeiten</b> .....	7	<b>Possibilities of application</b> .....	18
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	7	<b>Prior to initial use</b> .....	18
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b> .....	8	<b>Operating the appliance</b> .....	18
1. Gerät zum Betrieb vorbereiten .....	8	1. Prepare the appliance for operation .....	19
2. Glasbehälter befüllen .....	8	2. Fill the glass bowl .....	19
3. Drehzahl wählen .....	9	3. Select speed .....	19
4. Gerät starten/stoppen .....	9	4. Start / stop the appliance .....	19
5. Glasbehälter entleeren .....	9	5. Empty the glass bowl .....	20
6. Gerät dauerhaft ausschalten .....	9	6. Permanent switch off .....	20
<b>Messer auseinander- und zusammenbauen</b> .....	10	<b>Disassembling and assembling the special cutter</b> .....	20
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	11	<b>Tips for working with the appliance</b> .....	21
<b>Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät</b> .....	11	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	22
<b>Rezepte</b> .....	12	<b>Disposal/recycling</b> .....	23
<b>Entsorgung/Recycling</b> .....	13		
<b>GB- Instruction manual</b> .....	14		
<b>Ersatzteile und Zubehör</b> .....	24		
<b>Service und Garantie</b> .....	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 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 600	MZ 800
Glasbehälter:	2 Liter	2,7 Liter
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	600 W	800 W
max. Dauerbetriebszeit:	30 Sekunden unter Volllast danach 2 Minuten Pause. Nach 3 Zyklen Gerät abkühlen lassen.	30 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 ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt!
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder der Gebrauch des Gerätes wurde ihnen erklärt!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist!
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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 Netzanschlusskabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden!
- Halten Sie das Netzanschlusskabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzanschlusskabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages!
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals am Netzanschlusskabel!

- Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen!
- Ist das Gerät oder das Netzanschlusskabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetriebern 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 mehrflügeligen 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 Behälterdeckel 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 heißen Flüssigkeiten (>60°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 30 Sekunden ununterbrochen betreiben. Anschließend mindestens 2 Minuten lang abkühlen lassen.
- Der Glasbehälter ist zerbrechlich!

## 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 Behälterdeckel 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.

## 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**.

## Inbetriebnahme 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 mehrflügeligen 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 Behälterdeckel erst nach Stillstand abnehmen!
- Füllen Sie keine heiße Flüssigkeiten ( $>60^{\circ}\text{C}$ ) in den Glasbehälter.
- Der Glasbehälter ist zerbrechlich!

### 1. Gerät zum Betrieb vorbereiten



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

- Die Motoreinheit und den Behälterdeckel abnehmen.
- Spezialmesser entnehmen.
- Klingenschutzhüllen von allen Klingen des Spezialmessers abziehen.



**Achtung Verletzungsgefahr:** Die Klingen sind sehr scharf!

- Spezialmesser vorsichtig einsetzen. Dazu Messer am Schaft anfassen und auf die Messeraufnahme im Inneren des Glasbehälters aufsetzen.

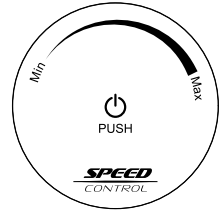
### 2. Glasbehälter befüllen

- Glasbehälter mit Lebensmittel befüllen.  
Achten Sie auf die maximale Füllmenge (MZ 600: 1,0 l – MZ 800: 1,5 l).
- Anschließend den Behälterdeckel und die Motoreinheit aufsetzen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist und dass der Glasbehälter auf der Anti-Rutsch-Unterlage steht.




### 3. Drehzahl wählen

- Durch Drehen des äußeren Ringes an der Oberkante der Motoreinheit können Sie die Drehzahl des Motors an die zu verarbeitenden Lebensmittel und Ihre Wünsche anpassen.
- Drehen im Uhrzeigersinn erhöht die Drehzahl, durch Drehen entgegen des Uhrzeigersinns wird sie verringert.



### 4. Gerät starten/stoppen

- Auf sicheren Sitz des Behälterdeckels achten und nur mit fest verschlossenem Behälterdeckel 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 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen lassen!

- Zum Ausschalten die Einschalttaste loslassen. Nach Beendigung des Zerkleinerungsvorganges und vor dem Abnehmen der Motoreinheit immer den 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 Behälterdeckel abnehmen.
- Spezialmesser und Lebensmittel vorsichtig aus dem Glasbehälter entnehmen.

### 6. Gerät dauerhaft ausschalten

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

## Messer auseinander- und zusammenbauen

Das Spezialmesser lässt sich , z. B. zum Reinigen, zerlegen:

- Die Motoreinheit und den Behälterdeckel abnehmen.
- Spezialmesser vorsichtig entnehmen.
- Klingenschutzhüllen an **alle** Klingen des Spezialmessers anbringen.
- Spezialmesser auf eine Arbeitsfläche stellen.
- Drücken Sie eine der unteren Klingen mit dem Daumen auf die Arbeitsfläche, um das Messer zu fixieren.
- Drehen Sie nun die oberste Klingeneinheit **im Uhrzeigersinn** und entnehmen Sie die Einheit.
- Wiederholen Sie diesen Schritt bei der mittleren Klingeneinheit.

Zum Zusammenbauen des Messers gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



**Achtung Verletzungsgefahr:** Die Klingen sind sehr scharf! Verwenden Sie beim Auseinander- und Zusammenbauen des Spezialmessers unbedingt die mitgelieferten Klingenschutzhüllen!

**Hinweis:** Die untere Klingeneinheit ist fest mit der Messerachse verbunden. Mittlere und obere Klingeneinheit können beim Modell **MZ 800** in beliebiger Reihenfolge aufgesetzt werden.

**Hinweis:** Beim Modell **MZ 600** ist zwischen mittlerer und oberer Klingeneinheit zu unterscheiden, diese müssen in korrekter Reihenfolge aufgesetzt werden:

**mittlere Klingeneinheit**  
(runder Schaft)



**obere Klingeneinheit**  
(quadratischer Schaft)



**Hinweis:** Bei der Verarbeitung geringerer Mengen ist der Betrieb mit nur einer oder zwei Klingeneinheiten möglich. Wir empfehlen, das Spezialmesser möglichst zusammengebaut zu lassen, um das Verletzungsrisiko zu minimieren.



**Wichtig:** Zum Schutz vor Verletzungen empfehlen wir, die Klingenschutzhüllen bei Nichtbenutzung auf das Spezialmesser aufzusetzen.



### **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 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!

## 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.
- Bei sehr geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Zimtstangen kann der Behälterdeckel 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 Glasbehälters eine stumpfe Oberfläche erhalten. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.

## Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Die Mengen und die Zusammensetzung können natürlich nach Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack angepasst werden. Viel Spaß und Guten Appetit!

### 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

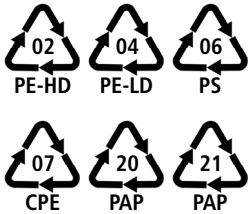
#### Zubereitung:

- 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 in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

### Entsorgungshinweis

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

### Bitte beachten Sie:

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

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

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

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



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Mehr zu

**ROMMELSBACHER**

und unseren Produkten unter:

**rommelsbacher.de**



Bei **ROMMELSBACHER**  
wird **SERVICE** groß geschrieben!

- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

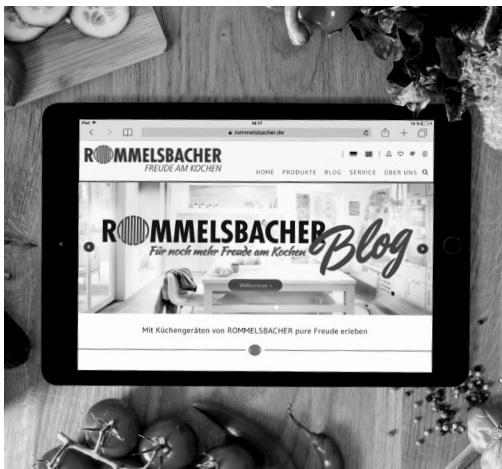
Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)



**ROMMELSBACHER**



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

**ROMMELSBACHER**

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

**rommelsbacher.blog**



## 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 chopping small quantities of food 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.

	<b>MZ 600</b>	<b>MZ 800</b>
Glass bowl:	2 litre	2.7 litres
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	600 W	800 W
Max. continuous operating time:	30 sec. under full load, followed by 2 min. pause after 3 cycles let unit cool down	30 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.

## For your safety



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

### General safety advices

- This appliance is not intended for use 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 connected to the mains!
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance!
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children!
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected, and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be 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



### **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 multi-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 bowl lid 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 30 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.

## Integrated safety system

The appliance is equipped with a safety system. A microswitch ensures that the appliance only works when the motor unit is properly placed on the bowl lid. In addition, a spring mechanism on the motor coupling protects against incorrect operation. Together with the observance of this instruction manual, this ensures a safe handling and 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.

## 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*.

## Operating 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 multi-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 bowl lid after complete standstill!
- Do not fill hot liquids ( $>60^{\circ}\text{C}$ ) into the glass bowl.
- The glass bowl is fragile.

## 1. Prepare the appliance for operation



**ATTENTION:** Make sure that the mains plug is disconnected from the socket before removing the motor unit!

- Remove the motor unit and the bowl lid.
- Remove the special cutter.
- Remove the protective covers from all blades of the special cutter.



**CAUTION: Risk of injury:** The blades are very sharp!

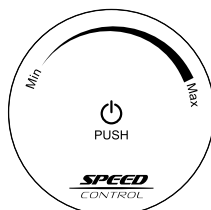
- Insert the special cutter carefully. To do this, hold the cutter by the shaft and place it on the cutter fitting, inside the glass bowl.

## 2. Fill the glass bowl

- Fill the glass bowl with food.  
Pay attention to the maximum filling quantity (MZ 600: 1.0 litre - MZ 800: 1.5 litres).
- Then place the lid and the motor unit in position. Ensure that the appliance has been correctly and properly assembled and that the glass bowl is resting on the anti-slip mat.

## 3. Select speed

- By turning the outer ring on the top edge of the motor unit, you can adjust the speed of the motor to suit the food to be processed and to your requirements.
- Turning clockwise increases the speed, turning anti-clockwise reduces it.



## 4. Start / stop the appliance

- Ensure that the bowl lid is securely in place and only work with the lid firmly closed!
- Before connecting the power plug to a socket, make sure that you do not accidentally press and hold the ON button!



- To start the appliance, press the ON button and hold it down to operate. The appliance stops when you release the ON button.

- Depending on the material to be shredded, you can choose between continuous operation (keep the ON button pressed) and intermittent operation (press the ON button for 2 - 3 seconds, pause for 2 - 3 seconds, repeat several times).

**Caution:** Do not run the motor for longer than 30 seconds without interruption!

- To switch off, release the ON button. Always disconnect the mains plug from the socket after the shredding process is complete and before removing the motor unit!

## 5. Empty the glass bowl



**IMPORTANT:** Make sure that the mains plug is disconnected from the socket before removing the motor unit!

**Do not accidentally press and hold the ON button!**

- Remove the motor unit and the lid.
- Carefully remove the special cutter and food from the glass bowl.

## 6. Permanent switch off

- To switch off the appliance permanently and safely, disconnect the power plug from the mains after each use.

## Disassembling and assembling the special cutter

The special cutter can be disassembled, e.g. for cleaning:

- Remove the motor unit and the bowl lid.
- Carefully remove the special cutter.
- Attach protective covers to **all** blades of the special cutter.
- Place the special cutter on a work surface.
- Press one of the lower blades onto the work surface with your thumb to hold the cutter in place.
- Now turn the top blade unit **clockwise** and remove the unit.
- Repeat this step for the centre blade unit.

For assembling the cutter, proceed in reverse order.



**CAUTION: Risk of injury!** The blades are very sharp! When disassembling and assembling the special cutter, always use the protective blade covers supplied!

**Note:** : The lower blade unit is firmly attached to the blade axle. On the **MZ 800** model, the middle and upper blade units can be fitted in any order.

**Note:** On the **MZ 600** model, a distinction must be made between the centre and upper blade units, which must be fitted in the correct order:

**middle blade unit**  
(round shaft)



**upper blade unit**  
(square shaft)

**Note:** When processing smaller quantities, operation with only one or two blade units is possible. We recommend leaving the special cutter assembled wherever possible to minimise the risk of injury.

	<p><b>IMPORTANT:</b> For protection against injuries, we recommend fitting the protective blade covers over the special cutter when not in use.</p>
--	---

## 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.
- For very smelly foods like e. g. cinnamon sticks, the smell/taste of the food may be transferred to the bowl lid. 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 glass bowl may get a dull surface. This is normal and does not constitute a reason for complaint.

## 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 multi-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!

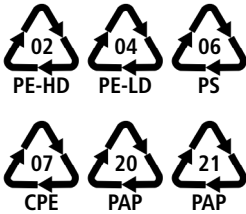
## Disposal/recycling

### 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 CO<sub>2</sub> 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.

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf [www.rommelsbacher.de](http://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](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)