



ROMMELSBACHER

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



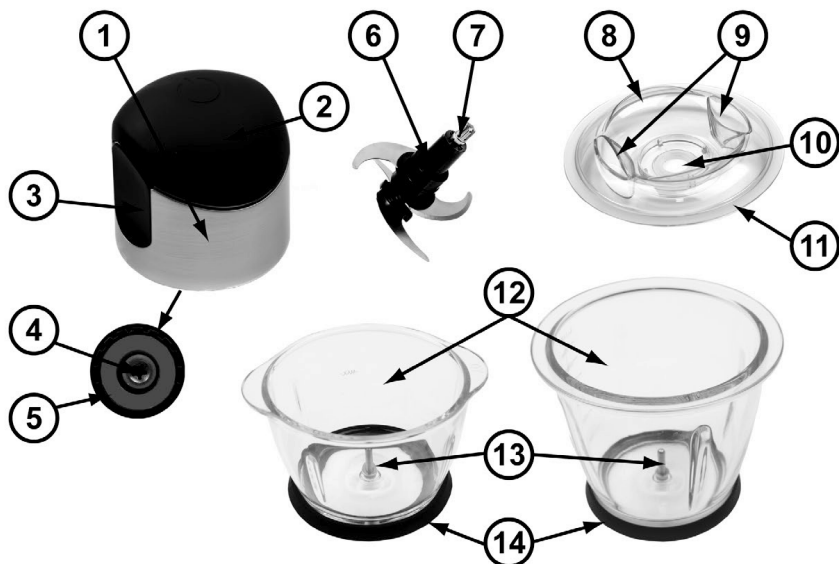
MZ 400



MZ 500

Manitoomiseppari
Multi food chopper

	Sivu		Page
Tuotekuvaus	3	Product description	3
Johdanto	4	Introduction	15
Käyttötarkoitus	4	Intended use	15
Tekniset tiedot	4	Technical data	15
Toimituksen sisältö	4	Scope of supply	15
Turvallisuusohjeet	5	For your safety	16
Yleiset turvallisuusohjeet	5	General safety advices	16
Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet	6	Safety advices for using the appliance	17
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	7	Prior to initial use	18
Integroitu turvajärjestelmä	7	Integrated safety system	18
Käyttömahdollisuudet	7	Possibilities of application	18
Laitteen käyttö	8	Operating the appliance	18
1.Laitteen/terän purkaminen	8	1. How to disassemble the appliance/special cutter	19
2.Laitteen/terän kokoaminen	9	2. How to assemble the appliance/special cutter	19
3.Lasikulhon täyttäminen	9	3. How to fill the glass bowl	20
4.Laitteen käynnistys / pysäytys	10	4. How to start/stop the appliance ...	20
5.Lasikulhon tyhjentäminen	10	5. How to empty the glass bowl	20
6.Laitteen pysyvä sammuttaminen	10	6. How to switch off the appliance permanently	20
Puhdistus ja huolto	10	Cleaning and maintenance	21
Vinkkejä laitteen käyttöön	11	Tips for working with the appliance	22
Reseptit	12	Disposal/recycling	23
Hävittäminen / kierrätys	13		
GB Instruction manual	15		
Varaosat ja lisävarusteet	24		
Asiakaspalvelu ja takuu	24		



	FI	GB
1	Moottoriyksikkö	Motor unit
2	Kumipintainen ON-painike	ON button, rubberized
3	Kumipäällysteiset kahvasyvennykset	Recessed grip, rubberized
4	Motorkupplung aus Metall mit Federmechanismus	Metal motor coupling with spring mechanism
5	Turvakytkin	Safety switch
6	Erikoisterä, jossa 2 paria ruostumattomasta teräksestä valmistettuja teriä	Special cutter with 2 pairs of stainless steel blades
7	Teräakseli	Blade axis
8	Lasikulhon työkansi	Working cover for glass bowl
9	Upotetut kahvat	Recessed grips
10	Moottoriyksikön tiiviste	Sealing for the motor unit
11	Lasikulhon tiiviste	Sealing for the glass bowl
12	MZ 400: lasikulho, tilavuus 1,0 l MZ 500: lasikulho, tilavuus 1,5 l	MZ 400: glass bowl, capacity 1.0 l MZ 500: glass bowl, capacity 1.5 l
13	Metallinen teränpidike	Blade fitting, made of metal
14	Liukumaton pohja lasikulholle	Anti-slip mat for glass bowl
	Ei kuvassa: 4 teräsuojusta	Not depicted: 4 protective blade covers

Johdanto



Kiitos, että valitsitte tämän korkealaatuisen monitoimisen ruokasilppurin. Laite on suunniteltu ruoan valmistukseen. Sen helppokäyttöisyys sekä monipuoliset käyttömahdollisuudet tulevat varmasti vakuuttamaan teidät. Jotta voitte nauttia laitteen käytöstä pitkään, pyydämme lukemaan tämän käyttöohjeen huolellisesti ja noudattamaan annettuja ohjeita. Säilyttäkää tämä käyttöohje huolellisesti. Luovuttakaa kaikki asiakirjat laitteen mukana, jos annatte laitteen eteenpäin toiselle käyttäjälle. Kiitos paljon.

Käyttötarkoitus

Tämä monitoimisilppuri on tarkoitettu kotitalous- ja keittiökäyttöön sekä vastaaviin ympäristöihin, kuten toimistoihin. Emme suosittele käättöä majataloissa, hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoitukseksi tms. ympäristöissä. Kaikenlainen muu käyttö tai laitteen muuttaminen katsotaan käyttötarkoituksen vastaiseksi ja voi aiheuttaa merkittävän tapaturmariskin. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä. Laite on tarkoitettu ruoan käsittelyyn ja valmistukseen. Se ei ole tarkoitettu ammattimaiseen tai kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Liittäkää laite ainoastaan määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Verkkovirran jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan vaihtovirralla.

	MZ 400	MZ 500
Lasikulho:	1 l	1,5 l
Enimmäistäyttömäärä:	0,5 l	0,6 l
Nimellisjännite:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nimellisteho:	400 W	500 W
Suojausluokka:	II	II
Pisin mahdoll. käyttöaika:	20 s täydellä kuormalla, sen jälkeen 2 min tauko; 3 käyttökerran jälkeen anna laitteen jäähtyä.	20 s täydellä kuormalla, sen jälkeen 2 min tauko; 3 käyttökerran jälkeen anna laitteen jäähtyä.

Toimituksen sisältö

Tarkistakaa heti pakkauksesta purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen ja että laite sekä kaikki lisäosat ovat moitteettomassa kunnossa (ks. tuotekuvaus, sivu 3).



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet huolellisesti! Laitteen virheellinen käyttö tai turvallisuusohjeiden ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia henkilövahinkoja.!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja virtajohto aina lasten ulottumattomissa.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä ainoastaan valvottuina, tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat ja turvaohjeet.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta käytön aikana tai kun se on kytketty sähköverkkoon.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- Pidä pakkausmateriaalit, kuten muovipussit ja kalvot, poissa lasten ulottuvilta.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ja lisävarusteet ovat moitteettomassa kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällöin irrota laite sähköverkosta ja toimita se asiantuntijan tarkastettavaksi.
- Aseta virtajohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai sotkeutua siihen, jotta laite ei pääse kaatumaan tai putoamaan vahingossa.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, teräviltä reunoilta ja mekaaniselta rasitukselta. Tarkista virtajohdon kunto säännöllisesti. Vaurioituneet tai kiertyneet johdot lisäävät sähköiskun vaaraa.
- Irrota laite pistorasiasta pistokkeesta vetämällä, ei johdosta.

- Tämä sähkölaite täyttää voimassa olevat turvallisuusstandardit. Jos laite tai virtajohto vaurioituu, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle merkittävän vaaran.
- Laitteen virheellinen käyttö tai tämän käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöi kaikki takuuvaatimukset.

Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön



VAROITUS: Loukkaantumisvaara!

- Ennen lisävarusteiden tai käytön aikana liikkuvien osien vaihtamista laite on sammutettava ja irrotettava sähköverkosta.
- Älä koske 4-teräisen erikoisterän teräviin teriin purkamisen, kokoamisen tai puhdistuksen aikana. Koske terään vain akselin yläosasta.
- Käsittele erikoisterää varoen loukkaantumisten välttämiseksi.
- Laitteessa on viivästetty moottorin pysähtyminen virran katkaisun jälkeen. Irrota moottoriyksikkö ja työ kansi vasta, kun laite on täysin pysähtynyt.

Noudata erityistä varovaisuutta:

- Laite ei sovellu pakastettujen tai erittäin kovien elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Älä käytä laitetta ulkona, lämmönlähteiden (uuni, kaasuliekki tms.) läheisyydessä tai räjähdysvaarallisissa ympäristöissä, joissa on helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- Säilytä perusyksikkö ja erikoisterä lasten ulottumattomissa.
- Irrota laite aina sähköverkosta, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai silloin, kun laitetta ei käytetä.
- Älä käsittele lasiastiassa olevia esineitä käytön aikana äläkä koskaan kosketa käynnissä olevaa erikoisterää. Vammojen välttämiseksi pidä hiukset, kädet ja vaatteet poissa käynnissä olevasta laitteesta!
- Vältä laitteen käyttöä ilman kuormaa. Älä käsittele laitetta märin käsin.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen puhdistusta varten!

- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Käytä ainoastaan alkuperäisiä lisävarusteita.
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen laitteen turvallisen sammuttamisen varmistamiseksi.
- Älä kaada lasikulhuon kuumia nesteitä (yli 60 °C), sillä tämä voi aiheuttaa halkeamia tai nesteen roiskumisen äkillisen höyrymuodostuksen vuoksi. Tämä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 20 sekuntia raskaassa käytössä, esimerkiksi lihaa käsiteltäessä. Anna laitteen jäähtyä vähintään 2 minuuttia käytön jälkeen.
- Lasikulho on herkkä ja helposti särkyvä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tarkemmat ohjeet puhdistukseen löytyvät luvusta **Puhdistus ja huolto**.

Integroitu turvajärjestelmä

Laite on varustettu turvajärjestelmällä. Mikrokytkin varmistaa, että laite toimii vain silloin, kun moottoriyksikkö on asetettu oikein työkannen päälle. Lisäksi moottorin liitännässä oleva jousimekanismi suojaa laitteen virheelliseltä käytöltä. Yhdessä tämän turvajärjestelmän ja käyttöohjeen noudattamisen kanssa varmistetaan laitteen turvallinen käyttö.

Käyttömahdollisuudet

Erikoisterä soveltuu:

- ainesten, kuten yrttien, sipulien, juuston, lihan, hedelmien, marjojen, pähkinöiden (ilman kuoria), perunoiden, vihannesten ja raakojen elintarvikkeiden pilkkomiseen.
- dippien ja peston valmistukseen

Erikoisterä **ei** sovellu

- erittäin kovien elintarvikkeiden, kuten kahvipapujen, muskottipähkinän, viljojen, kivellisten hedelmien, kuivattujen hedelmien tms. murskaamiseen
- jääpalojen tai pakastettujen elintarvikkeiden murskaamiseen



Varoitus: Loukkaantumisvaara!

- Laite on sammutettava ja irrotettava sähköverkosta ennen lisävarusteiden tai käytön aikana liikkuvien osien vaihtamista.
- Älä koske 4-teräisen erikoisterän teräviin teriin purkamisen, kokoamisen tai puhdistuksen aikana. Tartu teriin vain akselin yläosasta.
- Käsittele erikoisterää varoen loukkaantumisten välttämiseksi.
- Laitteessa on viivästetty moottorin pysähtyminen virran katkaisun jälkeen. Irrota moottoriyksikkö ja työkansi vasta, kun laite on täysin pysähtynyt.
- Älä kaada lasikulhoon kuumia nesteitä (yli 60 °C).
- Lasikulho on herkkä ja helposti särkyvä.

1. Laitteen / erikoisterän purkaminen



VAROITUS: Varmista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta!

Irrota moottoriyksikkö lasikulhon päältä.	Poista työkansi lasikulhosta.	Poista erikoisterä. Pidä teräyksikköä akselista ja nosta se varovasti ulos lasikulhosta.	Aseta erikoisterä työtasolle. Pidä terästä kiinni peukalolla.	Käännä ylem্পää teräparia myötäpäivään vasteseen asti. Irrota sen jälkeen ylempi teräpari.

2. Laitteen / erikoisterän kokoaminen



VAROITUS: Varmista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta!

				
Kokoa erikoisterä asettamalla terän varsi työtasolle. Pidä teräyksikköä peukalolla.	Aseta toinen teräpari akselille oikein päin ja käännä sitä vastapäivään vasteeseen asti.	Aseta erikoisterä varovasti paikoilleen. Pidä terästä kiinni akselista ja aseta se terän pidikkeeseen lasikulhon sisällä.	Aseta työkansi lasikulhon päälle. Varmista, että kansi on oikeassa asennossa. achten. Huom: Tarkista molemmat tiivisteet työkannessa ennen kuin asetat sen lasikulhon päälle.	Aseta moottoriyksikkö työkannen päälle. Varmista moottoriyksikön oikea asento. Huom: Moottoriyksikkö voidaan asettaa paikalleen useassa eri asennossa.

3. Lasikulhon täyttäminen



TÄRKEÄÄ: Varmista ennen moottoriyksikön irrottamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta!

Älä paina vahingossa ON-painiketta!

- Irrota moottoriyksikkö ja työkansi. (katso kohta "**Laitteen purkaminen**").
- Aseta erikoisterä paikalleen. Suurempia määriä varten suositellaan käyttämään kaikkia neljää terää. Pienille määriille voit irrottaa yhden teräparin ja käyttää vain kahta terää.
- Täytä lasikulho elintarvikkeilla.
Huomioi enimmäistäyttömäärä (MZ 400: 0,5 l – MZ 500: 0,6 l).
- Aseta työkansi ja moottoriyksikkö paikoilleen. Varmista, että laite on koottu oikein ja että lasikulho on asetettu liukumattoman alustan päälle.

4. Laitteen käynnistäminen / pysäyttäminen

- Varmista, että työkansi on tukevasti paikallaan. Käytä laitetta vain, jos työkansi on kunnolla suljettu.
- Ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan varmista, ettet paina ON-painiketta vahingossa.
- Käynnistä laite painamalla ON-painiketta ja pitämällä se painettuna käytön ajan. Kun vapautat painikkeen, laite pysähtyy.
- Käsiteltävästä aineesta riippuen voit valita jatkuvan käytön (pidä ON-painike painettuna) tai jaksottaisen käytön (paina ON-painiketta 2–3 sekuntia, pidä 2–3 sekunnin tauko ja toista useita kertoja).

Varoitus: Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 20 sekuntia!

- Vapauta ON-painike laitteen sammuttamiseksi. Kun käsittely on valmis ja ennen moottoriyksikön irrottamista, irrota pistoke aina pistorasiasta.

5. Lasikulhon tyhjentäminen



TÄRKEÄÄ: Varmista ennen moottoriyksikön irrottamista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta!

Älä paina vahingossa ON-painiketta!

- Irrota moottoriyksikkö ja työkansi (katso kohta *"Laitteen purkaminen"*).
- Poista erikoisterä ja elintarvikkeet varovasti lasikulhosta.

6. Laitteen pysyvä sammuttaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen laitteen turvallisen sammuttamisen varmistamiseksi.

Puhdistus ja huolto



Huomio: Loukkaantumisvaara!

- Irrota aina laite sähköverkosta ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä, virtajohtoa tai pistoketta veteen äläkä puhdistu niitä juoksevan veden alla.
- Älä koske käsin 4-teräisen erikoisterän teräviin teriin purkamisen, kokoamisen tai puhdistuksen aikana.
- Pidä terästä kiinni vain akselin yläosasta.
- Käsittele erikoisterää varoen loukkaantumisten välttämiseksi.

Huom: Kaikki irrotettavat lisäosat voidaan pestä myös astianpesukoneessa alhaisessa lämpötilassa ylätasolla. Suosittelemme kuitenkin erikoisterän pesemistä käsin, sillä terät voivat ajan myötä tylsyä astianpesukoneessa.

Vinkki: Voimakkaasti värjäävät elintarvikkeet (esim. porkkanat) voivat värjätä tiivisteitä ja muoviosia. Pyyhi nämä osat muutamalla tipalla ruokaöljyä ennen pesua.

- Puhdista laite välittömästi käytön jälkeen, jotta ruokajäämät eivät kuivu kiinni.
- Irrota kaikki irrotettavat osat moottoriyksiköstä.
- Pyyhi moottoriyksikön ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Pese kaikki lisäosat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Käytä erikoisterän puhdistamiseen tavallista tiskiharjaa.
- Varmista ennen seuraavaa käyttökertaa, että kaikki osat ovat täysin kuivia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia.
- Älä koskaan puhdista laitetta höyrypesurilla.

Tärkeää: Loukkaantumisten ehkäisemiseksi suosittelemme asettamaan teräsuojukset erikoisterän päälle silloin, kun laite ei ole käytössä.



Vinkkejä laitteen käyttöön

- Poista elintarvikkeista varret, kivet ja kuoret ennen käsittelyä. Leikkaa ne sopivan kokoisiksi (ei liian suuriksi) paloiksi ennen käsittelyä.
- Käytä laitetta jaksottaisesti: pilko/sekoita muutaman sekunnin ajan – pidä lyhyt tauko – ja toista useita kertoja.
- Jos moottori osoittaa ylikuormituksen merkkejä, vähennä käsiteltävän aineksen määrää.
- Voimakkaasti tuoksuvat elintarvikkeet (esim. kanelitangot) voivat siirtää hajua tai makua työkaluteen. Tämä on normaalia eikä ole reklamaation peruste.
- Mausteet, jotka sisältävät runsaasti eteerisiä öljyjä (esim. juustokumina, neilikka), voivat aiheuttaa työkalun sisäpinnan himmenemistä. Tämä on normaalia eikä ole reklamaation peruste.
- Alla olevan taulukon arvot ovat suuntaa-antavia ja ne riippuvat käsiteltävän elintarvikkeen tuoreudesta, laadusta ja määrästä, sekä henkilökohtaisista mieltymyksistäsi.

Elintarvike	Esivalmistelu	Määrä	Aika (sek.)	Toistot/lkm
Liha	Kuutioi n. 1 cm paloiksi	200 g	10 - 15	
Juusto (puolikova)	Kuutioi n. 1 cm paloiksi	150 g	10 - 15	
Juusto (kova)	Kuutioi n. 1 cm paloiksi	100 g	10 - 15	
Sipuli	Jaa neljään osaan	100 g		5 – 10 x
Persilja	Poista varret	15 g		5 – 10 x
Valkosipuli	Irrota kynnet ja kuori			5 – 10 x
Vauvanruoka	Kypsennetty ja kuutioitu	150 g	10 - 15	
Kuivunut leipä	Paloittele	100 g	10 - 15	

Kirjolohilevite

Herkullinen leivänpäällinen keitettyjen perunoiden kanssa.

Ainekset:

2 savustettua kirjolenhfileetä, 1 pieni sipuli, 2 rkl tilliä, 2 rkl persiljaa, 1 rkl piparjuurta, 2 rkl kermaa, pippuria, suolaa

Valmistus:

- Paloittele fileet karkeasti. Kuori sipuli ja leikkaa neljään osaan. Poista tillistä ja persiljasta varret.
- Laita kaikki ainekset monitoimileikkuriin ja hienonna.
- Sekoita joukkoon piparjuuri ja kerma. Mausta pippurilla ja suolalla.

Välimerellinen levite

Sopii erinomaisesti myös pastan tai lihan lisukkeeksi.

Ainekset:

1 punainen paprika, 1 sipuli, 1 pieni kesäkurpitsa, 1 1 rkl meiramia, 1 rkl basilikaa, 1 rkl persiljaa, 1 rkl tomaattipyreetä, baalsamiviinietikkaa, tabascoa, pippuria, suolaa

Valmistus:

- Pese ja puhdista paprika, ja paloittele karkeasti. Kuori sipuli ja leikkaa neljään osaan. Pese kesäkurpitsa ja paloittele karkeasti. Poista yrteistä varret.
- Laita kaikki ainekset monitoimileikkuriin ja hienonna.
- Sekoita joukkoon tomaattipyree. Mausta balsamiviinietikalla, pippurilla, suolalla ja Tabascolla.

Karhunlaukka-dippi

Maistuvaa esimerkiksi suolakeksien päällä.

Ainekset:

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

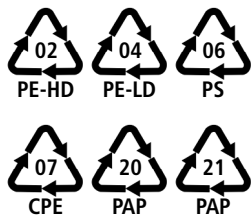
Valmistus:

- Pese ja puhdista paprika, ja paloittele karkeasti. Poista karhunlaukasta varret, pese ja taputtele kuivaksi.
- Hienonna karhunlaukka ja paprika monitoimileikkurissa.
- Sekoita joukkoon tuorejuusto ja kerma. Mausta pippurilla, suolalla ja paprikajauheella.

Hävittäminen / kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja tavallisen jätteen mukana, vaan kierrätä ne asianmukaisesti. Toimita paperi, pahvi, aaltopahvi, muovipakkaukset ja -kalvot niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioidut merkinnät osoittavat käytetyt materiaalit: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa suurtiheyksistä PE:tä, 04 tarkoittaa matalatiheyksistä PE:tä), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat termoplastisia, eli helposti ja tehokkaasti valmistettavia materiaaleja. Ne ovat myös helposti kierrätettäviä ja voivat siten olla ympäristövaikutuksiltaan jopa pahvia edullisempia.

Tuotteen hävittäminen

Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin(2012/19/EU)



mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän päättyessä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, he neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.

Vinkki:

Jos laite on edelleen toimintakuntoinen, voit lahjoittaa sen tuttavalle, hyväntekeväisyyteen tai muuhun yhteisölliseen käyttöön. Näin edistät ympäristöystävällisyyttä ja kestävää kehitystä – sekä osoitat sosiaalista vastuullisuutta.



Für noch mehr Freude am Kochen



KOCHEN & BACKEN

Brotbackautomat, Multikocher, Multi Reiskocher, Omelett Maker, Eierkocher, Waffel Automaten, Kochplatten, Reisekochplatten, Einbaukochfelder, Kleinbacköfen, Kleinküche, Pizza-/Brotbackstein Set und Kaltzonen Fritteuse

GRILLS, RACLETTE & CO

Tischgrill, CERAN® Grills, Kontaktgrills, Sandwich Maker, Raclette Grills und Fondue Set



GESUND ESSEN & LEBEN

Spiralschneider, Eismaschine, Ölpresser, Joghurtbereiter und Nudelmaschine

KAFFEE, TEE & CO

Gewürz & Kaffee Mühle, Kaffeemühlen, Espresso Kocher, Espresso Maschinen, Kaffee/Espresso Center und Teebereiter



KONSERVIEREN

Einkochautomaten, Dörrautomaten, Vakuumier Zubehör und Vakuumierer

MIXEN & ENTSAFTEN

Zitruspressen, Dampf-Entsafter, Entsafteraufsatz und Standmixer



ERWÄRMEN & WARMHALTEN

Tauchsieder, beheizbare Lunchbox und Warmhalteplatten

KÜCHENHELFER

Multi Zerkleinerer, Food Designer, Multi Reibe und Elektromesser



www.rommelsbacher.de

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior multi food chopper and would like to thank you for your confidence. The appliance is designed for preparing yogurt. 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 read through and carefully observe the following information.

Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

This multi food chopper is intended for use in the home and kitchen, as well as in similar environments such as offices. Use in guest houses, hotels, motels, B&Bs or by their guests, and on agricultural holdings is not recommended. Any other use or modification of the appliance is considered improper and poses a significant risk of accident. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use. The appliance is designed for warming, heating and preparing food. It is **not** intended 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
max. filling quantity:	0,5 litres	0,6 litres
Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	400 W	500 W
Protection class:	II	II
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

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 3) immediately after unpacking.

For your safety



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!

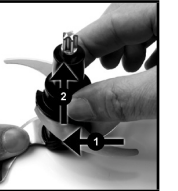
- Before replacing accessories or accessories parts that are moving during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power socket!
- When disassembling, assembling or cleaning do not reach into the sharp blades of the 4-bladed special cutter! Only touch the blades at the 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!

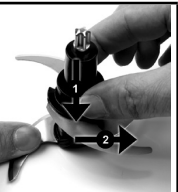
				
Take off the motor unit from the glass bowl.	Remove the working cover from the glass bowl.	Remove the special cutter. In doing so, hold the cutting unit at the shaft and carefully lift it out of the glass bowl.	For disassembly of the special cutter, place it on a worktop. Hold the blade with your thumb.	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: 0,5 l – MZ 500: 0,6 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 protection against injuries, we recommend fitting the protective blade covers over the special cutter when not in use.



Tips for working with the appliance

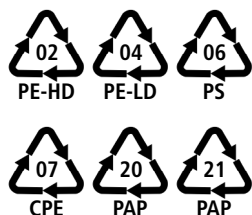
- Remove stems, stones and resp. peels from the foods. Before processing the foods, cut them into adequately sized (not too big) pieces.
- Operate the appliance in the pulse-rhythm, i. e. blend/cut for some seconds – then short pause. Repeat this cycle for several times.
- If the motor shows signs of 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 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 (sec.)	Intervals
Meat	cut into approx. 1 cm pieces	200 g	10 – 15	
Cheese (medium hard)	cut into approx. 1 cm pieces	150 g	10 – 15	
Cheese (hard)	cut into approx. 1 cm pieces	100 g	10 – 15	
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	
Dried bread	cut into pieces	100 g	10 – 15	

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.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Varaosat ja tarvikkeet

Tarvitsetko varaosan tai lisävarusteen? Ole yhteydessä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löydät sivun alaosasta.

Valmistuttaja:

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

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi