



**ROMMELSBACHER**

**D** Bedienungsanleitung

**GB** Instruction manual

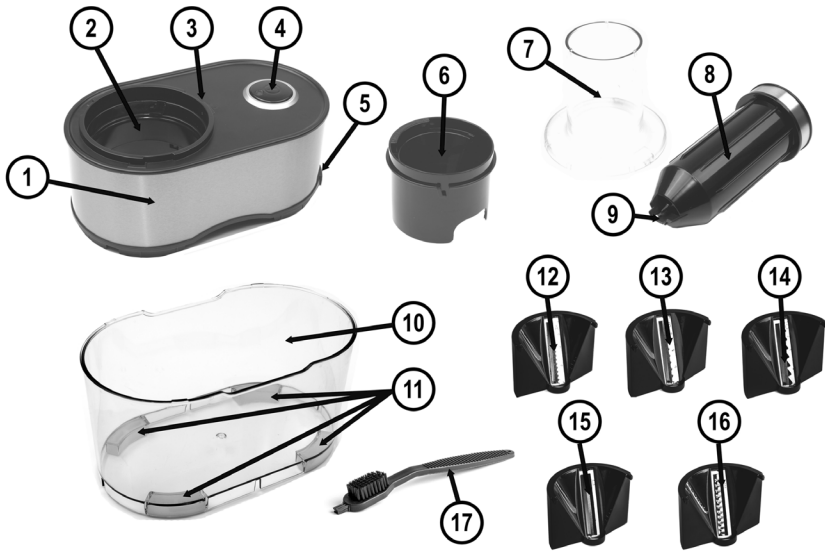


**EGS 80**

Gemüse Spiralschneider

Spiral slicer

## Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Aufnahme für Schneideeinsatz-Halter	Hole for cutting blade holder
3	Sicherheitsschalter für den Einfüllstutzen	Safety switch for the feed chute
4	Ein-/Ausschalter mit Betriebskontrolllampe	On/Off switch with pilot lamp
5	Sicherheitsschalter für Auffangbehälter	Safety switch for collecting container
6	Schneideeinsatz-Halter	Cutting blade holder
7	Einfüllstutzen	Feed chute
8	Stopfer	Pusher
9	Fixierhilfe	Fixing support
10	Auffangbehälter	Collecting container
11	GummifüÙe	Rubber feet
12	Schneideeinsatz „A“ – 3 mm	Cutting insert "A" – 3 mm
13	Schneideeinsatz „B“ – 6 mm	Cutting insert "B" – 6 mm
14	Schneideeinsatz „C“ – 8 mm	Cutting insert "C" – 8 mm
15	Schneideeinsatz „D“ – glatte Oberfläche	Cutting insert "D" – even surface
16	Schneideeinsatz „E“ – gerippte Oberfläche	Cutting insert "E" – corrugated surface
17	Reinigungsbürste	Cleaning brush

<b>Produktbeschreibung</b> .....	<b>2</b>	<b>Product description</b> .....	<b>2</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>	<b>Introduction</b> .....	<b>16</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4	Intended use .....	16
Technische Daten .....	4	Technical data .....	16
Lieferumfang .....	4	Scope of supply .....	16
Verpackungsmaterial .....	4	Packing material .....	16
Entsorgungshinweis .....	4	Disposal/recycling .....	16
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	<b>5</b>	<b>For your safety</b> .....	<b>17</b>
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	General safety advices .....	17
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes .....	6	Safety advices for using the appliance .....	18
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>7</b>	<b>Prior to initial use</b> .....	<b>18</b>
<b>Sicherheitsfunktionen</b> .....	<b>7</b>	<b>Safety function</b> .....	<b>18</b>
Betriebskontrolllampe .....	7	Operation pilot lamp .....	18
2-fach Sicherheitssystem .....	7	Double safety system .....	18
<b>Tipps und nützliche Hinweise</b> .....	<b>7</b>	<b>Helpful tips and notes</b> .....	<b>19</b>
Wahl des Schneideeinsatzes .....	7	Choosing the right cutting insert .....	19
Wahl des Schneidegutes .....	8	Choosing the food to be sliced.....	19
Richtiges Positionieren und Nachschieben des Schneidegutes .....	8	Correct positioning and pushing of the food. .....	20
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b> .....	<b>9</b>	<b>How to operate the appliance</b> .....	<b>20</b>
1. Gerät auseinanderbauen .....	9	1. How to disassemble the appliance.....	21
2. Gerät zusammenbauen .....	10	2. How to assemble the appliance .....	21
3. Gerät starten / stoppen .....	10	3. How to start / stop the appliance.....	22
4. Verarbeitung starten .....	11	4. How to start processing food.....	22
5. Schneidegut löst sich vom Stopfer .....	11	5. Food separates from pusher.....	22
6. Gerät dauerhaft ausschalten .....	11	6. How to switch off the appliance completely .....	22
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>11</b>	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>23</b>
<b>Hilfe bei der Fehlerbeseitigung</b> .....	<b>12</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>23</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>12</b>		
<b>GB instruction manual</b> .....	<b>16</b>		
<b>Service und Garantie</b> .....	<b>24</b>		

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Gemüse Spiralschneider 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

Das Gerät ist zur Herstellung von Gemüse- und Obstspiralen aus rohen Zutaten, z. B. Kartoffeln, Süßkartoffeln, Karotten, Gurken, Zucchini, Rettich, rote Beete, Äpfel, Birnen etc. im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

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

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	100 W
Max. Dauerbetriebszeit:	2 Minuten unter Volllast, danach 2 Minuten Pause
Schutzklasse:	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).

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

### Entsorgungshinweis



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

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



**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 oder bezüglich des sicheren Umgangs mit dem Gerät unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen 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 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 an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



### **Achtung Verletzungsgefahr!**

- **Nicht in die scharfen Schneideeinsätze fassen!**
  - **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
  - **Die Fixierhalterungen des Stopfers sind spitz bzw. können scharfkantig sein!**
- 
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
  - Basisgerät und Schneideeinsätze außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.
  - Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Netz zu trennen.
  - Keine tiefgefrorenen oder zu harten Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten.
  - Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Einfüllstutzen hantieren und nie in die laufenden Schneideeinsätze greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Gerät ferngehalten werden.
  - Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
  - Beim Reinigen oder Wechseln nie in die scharfen Schneideeinsätze greifen.
  - Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb Basisgerät und Einfüllstutzen erst nach Stillstand abnehmen bzw. entfernen.
  - Das Gerät nicht im Leerlauf und nicht mit feuchten Händen betreiben.
  - Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen.
  - Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Sicherheitsfunktionen

### Betriebskontrolllampe

Die Kontrolllampe zeigt durch dauerhaftes Leuchten an, dass das Gerät eingeschaltet ist, sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.

### 2-fach Sicherheitssystem






Je ein Sicherheitsschalter am Einfüllstutzen und am Basisgerät sorgt für einen sicheren Betrieb während der Benutzung. Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Sicherheitsschalter aktiviert sind.

- **Sicherheitsschalter am Einfüllstutzen.** Der Schalter ist nur dann aktiviert, wenn der Einfüllstutzen korrekt auf das Basisgerät aufgesetzt und verriegelt ist.
- **Sicherheitsschalter am Basisgerät.** Der Schalter ist nur dann aktiviert, wenn das Basisgerät korrekt auf dem Auffangbehälter aufgesetzt ist.

## Tipps und nützliche Hinweise

### Wahl des Schneideeinsatzes

- Die unten aufgeführte Tabelle dient als Orientierung, Sie können natürlich weitere Lebensmittel verarbeitet werden. Probieren und experimentieren Sie einfach. Da die Härte der Lebensmittel variieren kann, handelt es sich bei der Verwendung der Schneideeinsätze nur um eine Empfehlung.

	Einsatz „A“ 3 mm	Einsatz „B“ 6 mm	Einsatz „C“ 8 mm	Einsatz „D“ glatt	Einsatz „E“ gerippt
Lebensmittel					
Kartoffel	✓	✓	✓	✓	✓
Süßkartoffel	✓	✓	✓	✓	✓
Karotte	-	✓	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓
Gurke	-	✓	✓	✓	✓
Rote Beete	✓	✓	✓	✓	✓
Rettich	✓	✓	✓	✓	✓
Apfel (entkernt)	-	✓	✓	✓	✓
Birne (entkernt)	-	✓	✓	✓	✓

## Wahl des Schneidegutes

- Mit diesem Gerät können Gemüse- und Obstspiralen aus **rohen** Zutaten in unterschiedlichen Formen und Breiten hergestellt werden.
- Benutzen Sie nur **festes, rundes, gerades und länglich** gewachsenes Gemüse/Obst.
- Vor dem Schneiden die Lebensmittel gut waschen, ggf. schälen sowie in eine **runde und gerade (zylindrische) Form** bringen. Achten Sie auf eine **ebene** Aufspießfläche.
- Je gerader und ebener die Schnittflächen des Schneideguts, desto besser lässt es sich mit dem Gerät verarbeiten.
- Um Schneidegut mit einem Durchmesser größer als 6 cm verarbeiten zu können, schneiden Sie die Seiten gleichmäßig ab und bringen das Schneidegut in eine zylindrische runde Form.

## Richtiges Positionieren und Nachschieben des Schneidegutes



Schneidegut mit dem **harten Ende** (meist der Strunk) auf dem Stopfer **mittig** positionieren und **fest** andrücken. Dies ist wichtig, um einen gleichmäßigen Druck auf das Schneidegut ausüben zu können.

Üben Sie zum Nachschieben des Schneideguts nur **leichten** und **gleichmäßigen** Druck auf den Stopfer aus.



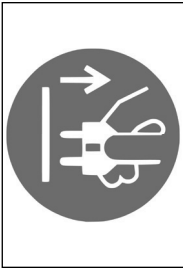
## Inbetriebnahme des Gerätes



### Achtung Verletzungsgefahr!

- Beim Wechseln oder Reinigen der Schneideeinsätze nicht in die scharfen Schneideeinsätze greifen!
- Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
- Die Fixierhalterungen des Stopfers sind spitz bzw. können scharfkantig sein!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb Basisgerät und Einfüllstutzen erst nach Stillstand entfernen!

### 1.) Gerät auseinanderbauen



Achten Sie darauf, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.



Basisgerät vom Auffangbehälter abnehmen.



Stopfer aus dem Einfüllstutzen entnehmen.



Entriegeln Sie den Einfüllstutzen durch Drehen nach links in Richtung „offenes Schloss“.



Nehmen Sie den Einfüllstutzen ab.



Fassen Sie den Schneideeinsatzhalter an der Haltevorrichtung und entriegeln Sie ihn durch leichtes Drehen in Richtung „OPEN“.



Entnehmen Sie den Schneideeinsatzhalter vorsichtig.



Zur Entnahme des Schneideeinsatzes drücken Sie mit dem Daumen die Rasternase am Schneideeinsatz nach innen...

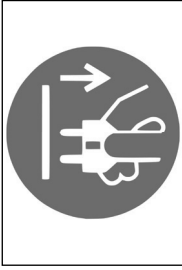


...und schieben den Schneideeinsatz vorsichtig nach oben



Zur vollständigen Entnahme fassen Sie den Schneideeinsatz an beiden Seiten und schieben ihn vorsichtig nach oben.

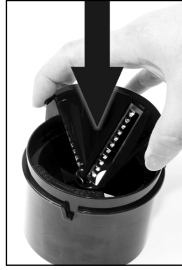
## 2.) Gerät zusammenbauen



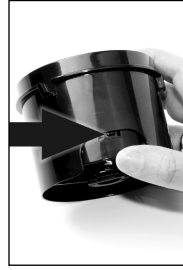
Achten Sie darauf, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.



Wählen Sie einen Schneideinsatz, fassen ihn an beiden Seiten und positionieren ihn auf dem Schneideinsatz-Halter.



Schieben Sie den Schneideinsatz nach unten



... bis die Raster-nase einrastet.



Fassen Sie den Schneideinsatz-Halter an der Haltevorrichtung und führen Sie ihn in das Basisgerät ein. (Dies kann in 3 Positionen erfolgen).



Verriegeln Sie den Schneideinsatz-Halter durch leichtes Drehen nach links in Richtung „CLOSE“.



Positionieren Sie den Einfüllstutzen in den entsprechenden Aussparungen auf das Basisgerät. (Dies kann in 3 Positionen erfolgen).



Verriegeln Sie den Einfüllstutzen durch Drehen nach rechts in Richtung „geschlossenes Schloss“, bis er hörbar einrastet.



Stopfer in den Einfüllstutzen einführen.



Auffangbehälter auf das Basisgerät aufsetzen. Achten Sie darauf, dass der Sicherheitsschalter richtig über dem Behälter positioniert ist.

## 3.) Gerät starten / stoppen

**WICHTIG:** Bevor Sie das Basisgerät auf den Auffangbehälter aufsetzen, prüfen Sie bitte, ob das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wurde!

- Hierzu das Basisgerät vom Auffangbehälter abnehmen.
- Stecken Sie anschließend den Netzstecker in eine Steckdose.
- Leuchtet die Betriebskontrolllampe auf, ist das Gerät eingeschaltet. In diesem Fall schalten Sie das Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters aus. Die Betriebskontrolllampe erlischt.
- Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Gerät ausgeschaltet ist, können Sie das Basisgerät auf den Auffangbehälter aufsetzen.

**HINWEIS:** Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 2 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

- Zum Starten drücken Sie den Ein-/Ausschalter. Das Gerät startet und die Kontrolllampe leuchtet dauerhaft.
- Zum Stoppen drücken Sie erneut den Ein-/Ausschalter. Das Gerät stoppt und die Kontrolllampe erlischt.

#### 4.) Verarbeitung starten

- Schneidegut **mittig** auf dem Stopfer positionieren und **fest** andrücken. Dies ist wichtig, um einen gleichmäßigen Druck auf das Schneidegut ausüben zu können.
- Stopfer mit dem aufgespießten Schneidegut in den Einfüllstutzen einführen.
- Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters starten.
- Üben Sie zum Nachschieben des Schneideguts nur **leichten** und **gleichmäßigen** Druck auf den Stopfer aus.
- Halten Sie den Stopfer während des Schneidvorgangs immer fest.
- Schalten Sie das Gerät während des erneuten Bestückens des Stopfers aus.
- Von Zeit zu Zeit den Auffangbehälter entleeren.

#### 5.) Schneidegut löst sich vom Stopfer

- Sollte sich das Schneidegut während des Betriebs vom Stopfer lösen, stoppen Sie das Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters.
- Bevor Sie die Reste aus dem Schneideinsatz entfernen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie die Reste aus dem Schneideinsatz und positionieren Sie das Schneidegut erneut auf dem Stopfer.
- Anschließend können Sie die Verarbeitung erneut starten.

#### 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!**
- **Nicht in die scharfen Schneideinsätze fassen!**
- **Die Fixierhalterungen des Stopfers sind spitz und können scharfkantig sein!**
- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

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

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung der Schneideinsätze die beiliegende Reinigungsbürste.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Beseitigung
Gerät ohne Funktion	<ul style="list-style-type: none"><li>o Prüfen Sie, ob der Netzstecker in der Steckdose steckt.</li><li>o Prüfen Sie ggf. mit einem anderen Gerät, ob die Steckdose Funktion hat.</li><li>o Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt zusammengesetzt ist und somit die beiden Sicherheitsschalter aktiviert sind.</li></ul>
Spiralen sind ungleichmäßig Spiralen sind unansehnlich Lebensmittel dreht im Stopfer durch	<ul style="list-style-type: none"><li>o Prüfen Sie, ob Sie das Lebensmittel richtig und fest auf dem Stopfer fixiert ist.</li><li>o Es wurde zu starker Druck auf den Stopfer ausgeübt, versuchen Sie es mit etwas leichteren Druck auf den Stopfer.</li><li>o Es wurde zu wenig Druck auf den Stopfer ausgeübt, versuchen Sie es mit etwas mehr Druck auf den Stopfer.</li><li>o Das Lebensmittel ist zu weich und damit nicht für die Verarbeitung im Spiralschneider geeignet.</li><li>o Eventuell sind die Messer der Schneideeinsätze stumpf, dann sollten diese ausgetauscht werden.</li></ul>
Gerät stoppt während des Betriebes	<ul style="list-style-type: none"><li>o Das Lebensmittel ist zu hart und damit nicht für die Verarbeitung im Spiralschneider geeignet.</li><li>o Prüfen Sie, ob der Schneideeinsatz verstopft ist. Reinigen Sie den Einsatz in diesem Fall und starten Sie das Gerät erneut.</li></ul>

## Rezepte

Unsere nachfolgenden Rezepte sollen Ihnen als Anregung dienen und zeigen, wie vielfältig das Kochen mit den bunten Gemüsespiralen ist. Auch im Buchhandel finden sich dazu Kochbücher und auf verschiedenen Online-Plattformen und Food Blogs lassen sich wunderbare Gerichte für diese leckeren „Gemüsenudeln“ entdecken. Natürlich können Sie auch Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und eigene Gerichte zusammenstellen.

### Griechischer Gurkensalat

**Zutaten** für 4 Personen:

3 Salatgurken

2 grüne Paprika

4 Tomaten

30 Kalamata Oliven (ohne Kern)

2 kleine rote Zwiebeln

2 Zitronen

300 g Feta

4 EL kalt gepresstes Olivenöl

8 Zweige frischer Oregano

Salz, Pfeffer, Zucker

**Zubereitung:**

- Die Gurke waschen, mit dem Spiralschneider (Einsatz B oder C) zu schmalen Streifen verarbeiten und in mundgerechte Stücke teilen.
- Paprika und Tomaten waschen. Paprika entkernen und die Tomaten und Paprika in Würfel schneiden.
- Zusammen mit den Oliven in eine Schüssel geben.

- Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und zu den restlichen Zutaten geben.
- Die Blätter von den Oregano Zweigen zupfen und fein hacken.
- Die Zitrone über dem Salat ausdrücken, Olivenöl und Oregano dazugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Salat auf einem großen Teller anrichten, den Feta in grobe Stücke teilen und darüber geben, mit ein paar Spritzern Olivenöl beträufeln.

## Gemüseudeln mit Erbsen-Mandel-Sauce und Hähnchenbrustscheiben

**Zutaten** für 4 Personen:

*1 Zucchini*

*500 g Möhren*

*1 Zwiebel*

*1 EL Olivenöl*

*20 g gemahlene Mandeln*

*400 ml Gemüsebrühe*

*200 g Frischkäse*

*125 g Erbsen (Tiefkühlware)*

*½ Bund Basilikum*

*150 g Hähnchenbrustscheiben*

*Salz, Pfeffer, Muskat*

### **Zubereitung:**

- Zucchini waschen, Möhren schälen. Beide im Spiralschneider mit dem gewünschten Einsatz (unser Tipp: B) zu feinen Spiralen schneiden.
- Die Gemüsespiralen in kochendes Salzwasser geben und kurz garen. Garzeit für Möhren ca. 2 Minuten, für Zucchini 1 Minute. (Alternativ können die rohen Gemüsespiralen auch in einem Dampfgarer vorgegart werden.)
- Die gekochten Gemüsespiralen in einen Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das ist wichtig, da sie sonst weitergaren und zu weich werden. Abtropfen lassen.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl glasig dünsten.
- Die gemahlenden Mandeln dazugeben und kurz anrösten.
- Die Gemüsebrühe angießen und alles zusammen aufkochen lassen.
- Den Frischkäse einrühren.
- Die Erbsen zugeben und alles ca. zwei Minuten köcheln lassen.
- Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Die abgetropfte Gemüseudeln vorsichtig unter die Sauce heben, auf kleiner Flamme warmhalten. Eventuell nachwürzen.
- Die Hähnchenbrustscheiben in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter vom Stiel zupfen.
- Die Gemüseudeln auf den Tellern anrichten, die gebratenen Hähnchenbrustscheiben darauflegen und mit Basilikumblättchen garnieren.

**Tipp:** Fischliebhaber können die Hähnchenbrustscheiben gegen geräucherten Lachs austauschen. Und wer es gerne vegetarisch oder vegan möchte, einfach Fisch bzw. Hühnchen weglassen und den Frischkäse durch 2 EL Mandelmus ersetzen.

## Zucchinipizza mit Himbeeren

**Zutaten** für 4 Personen:

*20 g frische Hefe*

*300 ml lauwarmes Wasser*

*400 g Dinkelmehl Typ 630*

*Mehl zum Ausrollen*

*100 g Maisgries (Polenta)*

Salz, Pfeffer  
6 EL Olivenöl  
60 g Pinienkerne  
1 EL Rosmarinnadeln  
2 TL Zitronenabrieb  
100 g Ricotta  
2 mittlere Zucchini  
2 Kugeln Mozzarella  
200 g Himbeeren

### **Zubereitung:**

- Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Maisgries mit Mehl und 1 TL Salz mischen. 3 EL Öl und die Hefe-Wassermischung zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Rosmarin fein hacken.
- Zitronenabrieb mit Ricotta verrühren.
- Zucchini im Spiralschneider mit dem gewünschten Einsatz (A für Spaghetti, beispielsweise) zu dünnen Spiralen schneiden (auch Zudeln oder Zoodles genannt).
- Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden.
- Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Den Teig in 4 Teile teilen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Teigteile mit Ricotta bestreichen und Mozzarella und Rosmarin darauf verteilen. Mit Zucchini und Himbeeren belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Pizzen nacheinander auf unterster Schiene ca. 15 – 20 Minuten backen
- Pizzen mit Olivenöl beträufeln und die Pinienkerne darüber streuen.

## **Getrocknete Zucchini-Nudeln („Knusper-Zudeln“)**

### **Zutaten:**

Zucchini – Menge je nach Bedarf

### **Zubereitung:**

- Zucchini waschen und die Enden abschneiden
- Im Spiralschneider mit dem gewünschten Einsatz schneiden (z. B. Type B)
- Zudeln großzügig auf die Dörretagen des Dörrofen oder im Ofen auf dem Backblech verteilen.
- Bei einer Temperatur zwischen 50 °C und 55 °C (bzw. nach Geräteanweisung) einige Stunden trocknen. Zwischendurch Griffprobe machen.
- Die gut getrockneten Zudeln in Gefrierbeutel oder Konservengläser geben und luftdicht verschließen.

## **Rote Bete-Salat à la Caprese**

**Zutaten** für 2 Personen:

2 große, längliche Rote Bete

Olivenöl

dunkler Balsamicoessig

Salz, Pfeffer, Zucker

ca. 10 Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen, geschnitten

2 Mozzarella-Kugeln à 200 g

2 EL gehackte Petersilie

2 EL gezupftes Basilikum

Und außerdem: Backpapier, 1 Paar Einweg-Handschuhe

### **Zubereitung:**

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Tomaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Tomaten 15 Minuten backen, nach 10 Minuten den Knoblauch hinzugeben
- Einweg-Handschuhe anziehen. Beide Enden der Rote Bete abschneiden, dann die Bete schälen und mit dem Spiralschneider (z.B. mit Einsatz C) schneiden.
- Die Bete-Nudeln in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufeln und großzügig mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, Nudeln auf zwei große Teller geben.
- Jeweils eine Kugel Mozzarella auf die Salatteller zupfen.
- Die gebackenen Tomaten und den Knoblauch über die Salatteller verteilen und mit Petersilie und Basilikum bestreuen.
- Zum Finale noch etwas Balsamicoessig und Olivenöl über den Rote Bete-Salat geben.

## **Kürbisnudeln mit cremigem Knoblauchhühnchen**

### **Zutaten** für 4 Personen:

*800 g Butternusskürbis (ein gerades Stück ohne Kerngehäuse)*

*400 g Hähnchenbrustfilets*

*6 Knoblauchzehen*

*200 g Sahne*

*200 g Frischkäse*

*1 Bund Basilikum*

*2 Frühlingszwiebeln*

*1 Handvoll Kürbiskerne*

*1 TL Chiliflocken*

*Salz, Pfeffer, Olivenöl*

### **Zubereitung:**

- Ofen auf 200 °C vorheizen
- Kürbis großzügig schälen, in passende zylindrische Form bringen und mit dem Spiralschneider Einsatz (z. B. Type C) zu Spiralen schneiden.
- Kürbisspiralen mit 2 EL Öl marinieren und auf einem Backblech für 5 – 10 Minuten backen, bis sie weich (nicht matschig) sind.
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauchzehen fein hacken
- Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden.
- Etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzen und die Hähnchenwürfel von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Knoblauch und Kürbiskerne hinzufügen und kurz mit anbraten.
- Salzen, pfeffern und mit Chiliflocken abschmecken.
- Sahne und Frischkäse dazugeben und glattrühren, bis sich der Frischkäse aufgelöst hat.
- 1 Minute köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist.
- Kürbisspiralen unterheben.
- Deckel auf die Pfanne geben, Herdplatte ausschalten und alles ein paar Minuten ziehen lassen, bis die Nudeln warm sind.
- Frühlingszwiebeln unterheben, mit Basilikumblättern bestreuen.

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior spiral slicer 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 is designed for cutting vegetable and fruit spirals from raw ingredients, e. g. potatoes, sweet potatoes, carrots, cucumbers, zucchini, radish, beetroot, apples, pears, etc. for domestic use only (in the kitchen, at table, etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed 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!

Nominal voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	100 W
Max. continuous operating time:	2 minutes under full load, followed by 2 minutes pause
Protection class:	II

### Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all components for damage (see product description page 2) immediately after unpacking.

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also dispose of plastic packing material and foils in the intended collecting containers.



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

### Disposal/recycling



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



## 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 only 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 should be supervised in order to ensure that they do 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 mains, only pull the plug and never the cord!
- Never immerse the appliance, the power cord and the plug into water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- 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 or by our factory customer service. 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!



- **Do not touch the sharp cutting inserts!**
- **Handle cutting tools with care to avoid injuries!**
- **The fixing support of the pusher is pointed and the holders may be sharp edged!**
- Do not operate the appliance 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 cutting inserts beyond children's reach.
- Always unplug the appliance from the mains if it is not supervised and prior to assembly, disassembly, cleaning or non-use.
- The appliance is not suitable for processing frozen or too hard foods.
- During operation, do not stir in the feed chute with objects and never reach the running cutting inserts. To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running appliance.
- Before replacing accessories or additional parts, which are moved during operation, switch off the appliance and unplug in from the mains.
- Never reach into the sharp cutting inserts when changing or cleaning them.
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore, please wait until it has stopped before you disassemble the base unit or remove the feed chute.
- **Avoid any no-load operation and do not handle the appliance with wet hands!**
- **Always unplug the appliance when not in use, prior to disassembly or assembly and before cleaning!**
- Use original accessories only.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

### Prior to initial use

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

### Safety functions

#### Operation pilot lamp

As soon as the appliance is connected to the mains, the continuously light of the pilot lamp indicates that the appliance is switched on.

#### Double safety system

A safety switch at the feed chute as well as at the base unit care for a safe operation. The appliance does only function, if both safety switches are activated.

- **Safety switch at the feed chute.** The switch is only activated when the feed chute is correctly adjusted to the base unit and locked.
- **Safety switch at the base unit.** The switch is only activated when the base unit is correctly adjusted to the collecting container.

## Helpful tips and notes

### Choosing the right cutting insert

- The table shown below serves as a point of reference. Certainly you can process other foods. Just try it out and do your own experiments. As the hardness of foods may vary, the table for using the cutting inserts is just a recommendation.

Foods	Cutting insert „A“ 3 mm	Cutting insert „B“ 6 mm	Cutting insert „C“ 8 mm	Cutting insert „D“ even	Cutting insert „E“ corrugated
Potato	✓	✓	✓	✓	✓
Sweet potato	✓	✓	✓	✓	✓
Carrot	-	✓	✓	✓	✓
zucchini	✓	✓	✓	✓	✓
Cucumber	-	✓	✓	✓	✓
Beetroot	✓	✓	✓	✓	✓
Radish	✓	✓	✓	✓	✓
Apple (cored)	-	✓	✓	✓	✓
Pear (cored)	-	✓	✓	✓	✓

### Choosing the food to be sliced

- This appliance can be used to cut **raw** vegetables and fruits into spirals of different forms and widths.
- Do only process **hard, round, straight and longish** grown vegetables/fruits.
- Before slicing, **wash** the food, peel it if necessary and trim it to a **round, straight (cylindrical)** form. Pay attention to have a **flat** surface where the food will touch the pusher.
- The straighter and evener the surfaces of the vegetables/fruits are, the better you can process them with the appliance.
- In order to process food with a diameter larger than 6 cm, cut off the sides evenly and trim it into a cylindrical, round form.

## Correct positioning and pushing of the food



Position the food to be cut with the **hard** end (mostly the stem) **in the centre** of the pusher and press **firmly**. This is important in order to be able to apply an even pressure on the food.



Only apply a **gentle** and **even** pressure to the pusher to move the food downwards.

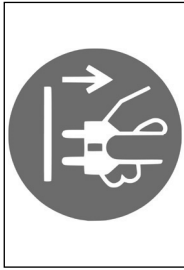
## How to operate the appliance



### Attention: Hazard of injury!

- When changing or cleaning the cutting inserts, do not reach into the sharp cutting inserts!
- Handle the cutting tools with care in order to avoid injuries!
- The fixing brackets of the pusher are pointed respectively may be sharp-edged!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore remove base unit and feed chute only after standstill of the appliance!

## 1.) How to disassemble the appliance



Pay attention that the mains plug is disconnected from the socket.



Take off the base unit from the collecting container.



Remove the pusher from the feed chute.



Unlock the feed chute by turning it to the left into the direction 'open lock'.



Remove the feed chute.



Grasp the cutting blade holder at the holding device and unlock by slightly turning it into direction 'OPEN'.



Carefully remove the cutting insert holder.



In order to remove the cutting insert, press the latching nose to the inside with your thumb ...

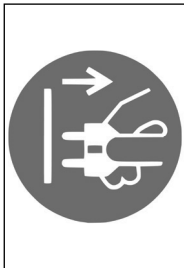


... and carefully push the cutting insert upwards.



For a complete removal, grasp the cutting insert at both sides and carefully push it upwards.

## 2.) How to assemble the appliance



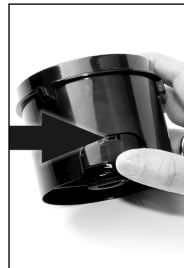
Pay attention that the mains plug is disconnected from the socket.



Select a cutting insert, grasp it at both sides and fit it on the cutting insert holder.



Push the cutting insert downwards ...



... until the latching nose locks into place.



Grasp the cutting insert holder at the holding device and fit it into the base unit. (This can be done in 3 positions).



Lock the cutting insert holder by slightly turning it into direction 'CLOSE'.



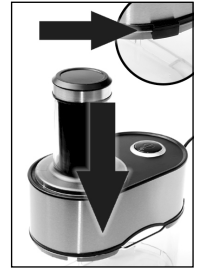
Put the feed chute into the corresponding slots on the base unit. (This can be done in 3 positions).



Lock the feed chute by turning it to the right into direction „locked lock“, until it audibly engages.



Insert the pusher into the feed chute.



Put the collecting container on the base unit. Pay attention that the safety switch is correctly positioned above the container.

### 3.) How to start / stop the appliance

**IMPORTANT:** Before fitting the base unit to the collecting container, please check whether the appliance has been switched on unintentionally!

- To do so, remove the base unit from the collecting container.
- Then plug the mains plug into a power socket.
- If the operation pilot lamp lights up, the appliance is switched on. In this case switch off the appliance by pressing the ON/OFF switch. The operation pilot lamp turns off.
- After you are sure that the appliance is switched off, you can put the base unit on the collecting container.

**NOTE:** The appliance is designed for short-term operation only resp. for a maximum continuous operation time of 2 minutes. After this time limit is reached, allow the appliance to cool down for at least 2 minutes. If this is not respected, the motor may be damaged!

- To start, press the ON/OFF switch. The appliance starts and the pilot lamp lights up continuously.
- To stop, press the ON/OFF switch once again. The appliance stops and the pilot lamp turns off.

### 4.) How to start processing food

- Put the food to be cut **in the centre** of the pusher and press **firmly**. This is important in order to be able to apply an even pressure on the food.
- Insert the pusher with the attached food into the feed chute.
- Start the appliance by pressing the ON/OFF switch.
- Only apply a **gentle and even** pressure to the pusher to push the food downwards.
- Always firmly hold the pusher during the slicing process.
- Switch the appliance off during reloading the pusher.
- Empty the collecting container from time to time.

### 5.) Food separates from the pusher

- Should a piece of food separate from the pusher during operation, stop the appliance by pressing the ON/OFF switch.
- Disconnect the mains plug from the socket before removing residues from the cutting insert.
- Remove residues from the cutting insert and put the food on the pusher once again.
- Then restart the processing.

### 6.) How to switch off the appliance completely

- Pull the power plug after each use for safe switch-off!

## 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!**
  - **Do not reach into the sharp cutting inserts with your hands!**
  - **The fixing brackets of the pusher are pointed and may be sharp-edged!**
  - **Handle cutting tools 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 them by hand as the cutting inserts may become dull in the dishwasher in short time.
- Clean the appliance immediately after use so that residues do not dry on.
  - Remove all detachable parts from the base unit.
  - Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.
  - Clean all detachable accessory parts using hot water with some mild detergent. For cleaning of the cutting inserts, use the enclosed 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!

## Troubleshooting

Error	Cause and corrective actions
Appliance without function	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Check whether the mains plug is connected to the socket.</li> <li>o If necessary check by means of another device if the socket functions properly.</li> <li>o Check whether the appliance is assembled properly and thus both safety switches are activated.</li> </ul>
Spirals are uneven Spirals are unappealing Food spinning in the pusher	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Check whether the food has been fixed properly and tightly on the pusher.</li> <li>o Too much pressure has been applied on the pusher, try again with less pressure to the pusher.</li> <li>o Too little pressure has been applied to the pusher, try again with more pressure to the pusher.</li> <li>o The food is too soft and therefore not suitable to be processed in the spiral slicer.</li> <li>o Possibly the blades of the cutting inserts are blunt, in this case exchange the inserts.</li> </ul>
Appliance stops during operation	<ul style="list-style-type: none"> <li>o The food is too hard and therefore not suitable to be processed in the spiral slicer.</li> <li>o Check whether the cutting insert is clogged. In this case clean the insert and start the appliance again.</li> </ul>

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

- 1. Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
- 2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem Kaufbeleg und einer schriftlichen Fehlerbeschreibung an unsere nachstehende Adresse.**  
Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.  
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.  
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.  
**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**  
Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
- 3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf 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  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
E-mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)