



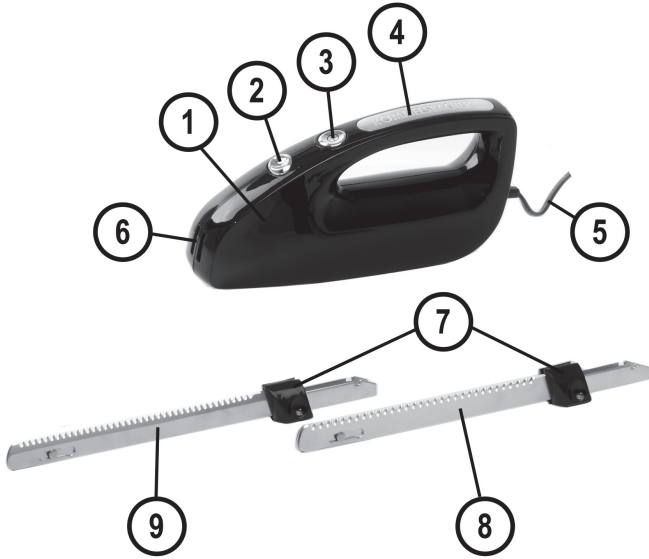
ROMMELSBACHER

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



EM 150
Elektromesser
Electric knife

Produktbeschreibung - Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Entriegelungstaste für Zubehör	Release button for attachments
3	Einschalttaste	ON button
4	Handgriff	Handle
5	Netzkabel	Power cord
6	Schlitze für Messerklingenpaar	Slot for blades
7	Fingerschutz	Finger protection
8	Selbstschärfendes Messerklingenpaar mit Fingerschutz für normales Schneidgut (feine Zahnung)	Self-sharpening blades with finger protection for normal food (fine teeth)
9	Selbstschärfendes Messerklingenpaar mit Fingerschutz für angefrorenes Schneidgut (grobe Zahnung)	Self-sharpening blades with finger protection for frozen food (rough teeth)
	<u>nicht abgebildet:</u> Schutzhüllen für die Messerklingenpaare	<u>not pictured:</u> Covers for blades

Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	4	Introduction	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	10
Technische Daten	4	Technical data	10
Lieferumfang	4	Scope of supply	10
Verpackungsmaterial	4	Packing material	10
Entsorgungshinweis	4	Disposal/recycling	10
Für Ihre Sicherheit	4	For your safety	10
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	11
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	5	Safety advices for using the appliance	11
Vor dem ersten Gebrauch	6	Prior to initial use	12
Inbetriebnahme des Gerätes	6	Operating the appliance	12
Messerklingenpaar zerlegen	7	How to disassemble the blades	12
Messerklingenpaar zusammensetzen	7	How to assemble the blades	12
Gerät zur Benutzung vorbereiten	7	Preparing the appliance for use	13
Gerät ein- bzw. ausschalten	7	Switching the appliance on or off	13
Messerklingenpaar entfernen	7	Removing the blades	13
Gerät ausschalten	7	Switching off completely	13
Tipps zum Schneiden	8	Tips for cutting	14
Reinigung und Pflege	9	Cleaning and maintenance	15
GB instruction manual	10		
Service und Garantie	16		

D**Einleitung**

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Elektromesser 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 zum Schneiden von Geflügel, Wurst, Käse, Fleisch, Obst, Gemüse, Brot, Kuchen Torten, Eiscrème, Eistorten usw. 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 Hz
Nennaufnahme:	ca. 120 Watt
Max. Dauerbetriebszeit:	5 Zyklen (2 Minuten Betrieb - 1 Minute Pause) nach 5 Zyklen Geräte auf Raumtemperatur abkühlen lassen
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W

Lieferumfang

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

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

Entsorgungshinweis

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

Für Ihre Sicherheit

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 Werkkundendienst 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 Messerklingen fassen!**
- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
- 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.

- Das Gerät nie im Leerlauf und nicht mit feuchten Händen betreiben.
- Arbeiten Sie mit dem Messer auf einem stabilen und ebenen Schneidbrett. Nicht auf Metallunterlagen oder Emaille-Flächen schneiden.
- Keine Knochen und tiefgefrorene Lebensmittel mit dem Messer schneiden.
- Keine unaufgetaute Tiefkühlkost mit den normalen, feinzahnigen Messerklingen schneiden.
- Vorsicht beim Schneiden von heißem Schneidgut. Verbrennungsgefahr!
- Gerät immer so abstellen, dass die scharfen Seiten des Messers nach unten zeigen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern ablegen.
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen am Gerät hantieren und nie in das laufende Zubehör greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Zubehör ferngehalten werden.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb das Zubehör erst nach dem Stillstand entnehmen.
- **Bei Nichtgebrauch, vor dem Zerlegen bzw. Zusammensetzen und vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- Ausschließlich die originalen Messerklingen benutzen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Vor dem ersten Gebrauch

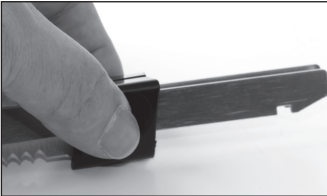
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme des Gerätes



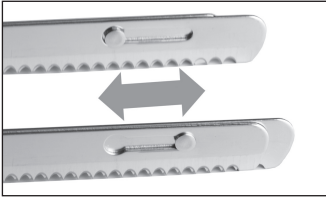
Achtung Verletzungsgefahr!

- **Nicht in die scharfen Messerklingen fassen!**
- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
- **Das Gerät ist für einen maximalen Dauerbetrieb von 5 Zyklen (2 Minuten Betrieb – 1 Minute Pause) ausgelegt. Nach 5 Zyklen muss das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!**



Messerklingenpaar zerlegen

- Fassen Sie die Klingen immer am Fingerschutz an!
- Schutzhülle abnehmen.
- Klingen gegeneinander verschieben, bis sich der Metallstift aus dem erweiterten Schlitz aushaken lässt.



Messerklingenpaar zusammensetzen

- Fassen Sie die Klingen immer am Fingerschutz an!
- Die Messerklingen von vorne aneinander halten und den Metallstift der einen Klinge in den Schlitz der zweiten Klinge einführen.
- Schutzhülle aufstecken.

Hinweis: Beide Messerklingenpaare lassen sich auf gleiche Weise auseinander nehmen bzw. zusammenbauen.



Gerät zur Benutzung vorbereiten

- **Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**
- Das Messerklingenpaar nur bei Stillstand des Gerätes montieren!
- Das zusammengesetzte Messerklingenpaar mit der scharfen Seite nach unten am Fingerschutz fassen und die Enden in die Schlitz vorn am Gerät einschieben, bis beide Messerklingen hörbar einrasten.
- Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören. Achten Sie darauf, dass beide Messerklingen einrasten.
- Schutzhülle abziehen.

Gerät ein- bzw. ausschalten

- 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 bitte die Einschalttaste.
- Halten Sie die Einschalttaste zum Betrieb gedrückt.
- Zum Ausschalten lassen Sie die Einschalttaste los.

Hinweis: Nach Beendigung des Schneidens immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Messerklingenpaar entfernen

- **Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**
- Nicht versehentlich die Einschalttaste gedrückt halten!
- Die Entriegelungstaste drücken.
- Anschließend fassen Sie das Messerklingenpaar am Fingerschutz und ziehen es aus dem Gerät heraus. Achten Sie darauf, dass die scharfen Seiten des Messers immer nach unten zeigen.

Hinweis: Nach dem Reinigen der Messerklingenpaare immer die Schutzhüllen aufschieben.

Tipps zum Schneiden

Schneiden mit Normal-Messerklingenpaar

Das Messer auf das Schneidgut aufsetzen und mit **leichtem Druck** durch das Schneidgut führen.

Schneiden mit Tiefkühl-Messerklingenpaar

Das Messer auf das Schneidgut aufsetzen und **mit leichtem Druck und leicht sägenden Bewegungen** durch das Schneidgut führen. Das Schneidgut lässt sich in leicht angetautem Zustand besser schneiden.

Fleisch schneiden

Beim Schneiden von Fleisch wie Steak, Kasseler, Kotelett, Keule oder Schinken bitte folgendes beachten: Nur bis zum Knochen schneiden, dann mit der Spitze der Klingen Scheibe für Scheibe vom Knochen lösen. Durch schräge Schnitte lassen sich die Scheiben, z. B. von Steaks, vergrößern. Braten immer quer zur Faser schneiden. Kleinere Bratenstücke schräg aufschneiden, das ergibt größere Scheiben.

Geflügel schneiden

Beim Zerlegen bis auf die Knochen einschneiden, dann eine Geflügelschere zu Hilfe nehmen.

Wurst schneiden

Wurst, Pasteten, Fleischkäse und Sülze lassen sich ab einer Scheibendicke von 4 mm gut schneiden.

Käse schneiden

Alle Arten Käse können ab einer Scheibenstärke von ca. 4 mm gut geschnitten werden. Nur ganz harter Käse lässt sich nicht schneiden. Sehr weicher Käse kann schmieren.

Obst, Gemüse, Salat schneiden

Saftige Früchte sowie Gurken, Zwiebeln, Salatblätter, Tomaten usw. lassen sich schneiden, ohne dass sie gequetscht werden und viel Saft ausfließt.

Brot, Kuchen, Torten schneiden

Besonders weiche Sorten, die sonst leicht zerdrückt werden, lassen sich schneiden. Belegte Brote oder Sandwichs können zerteilt werden, ohne den Belag herauszuquetschen.

Bei Torten ist es wichtig, dass das Messer vor dem Aufsetzen eingeschaltet ist, damit nicht durch die Einschaltvibration die obere Lage verschoben wird.

Eiscreme, Eistorten schneiden

Eiscreme aus Haushaltspackungen sowie Eistorten lassen sich gut schneiden.

Tiefgekühltes schneiden

Tiefgekühlte Lebensmittel für einige Minuten antauen lassen. Das Messer auf das Schneidgut aufsetzen und **mit leichtem Druck und leicht sägenden Bewegungen** durch das Schneidgut führen.



Achtung Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
 - **Das Basisgerät und den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
 - **Nicht in die scharfen Messerklingen fassen!**
 - **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
-
- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
 - Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.
 - Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
 - Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
 - Reinigen Sie die Messerklingen in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste oder in der Geschirrspülmaschine. Bei der Reinigung in der Geschirrspülmaschine legen Sie bitte die Messerklingen vorsichtig in die Geschirrspülmaschine, damit die Kunststoffbeschichtung der Einlegekörbe in der Maschine nicht beschädigt wird.
 - Nach der Reinigung und Trocknung bitte die Messerklingenpaare zusammenbauen.
-
- **Zu Ihrer eigenen Sicherheit immer die Schutzhüllen aufschieben!**
 - **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
 - **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**



We are pleased you decided in favour of this electric knife and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

Intended use

The appliance is designed for cutting and slicing poultry, sausage, cheese, meat, fruit, vegetables, bread, cakes, gateaus, ice tortes, cakes etc. and is meant for domestic use only (in the kitchen, at table, in office, etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended 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 rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50 Hz
Nominal power:	ca. 120 W
Max. continuous operation time:	5 cycles (2 minutes operation - 1 minute pause). Allow the appliance to cool down to room temperature after 5 cycles
Protection class:	II
Standby-consumption:	< 0.5 W

Scope of supply

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

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



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

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. 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!
Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children away from the product and the power cord.
- This appliance must not be used 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.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices on the usage of the appliance



WARNING: Hazard of injury!

- **During operation never touch the running blades!**
- **Handle cutting tools with care to avoid injuries!**
- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!
- Work with the appliance on a stable and even cutting board. Do not cut on surfaces made of metal or enamel.
- Do not cut bones and deep-frozen food with this electric knife.
- The blades with fine teeth are not suitable to slice or cut frozen food.
- Be careful when cutting hot food. Hazard of burns!
- Put down the appliance only with the sharp edges of the blades facing downwards.

- Place it beyond children’s reach.
- During operation never play with objects near/at the appliance and never touch the running attachments. To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the attachments.
- The appliance keeps shortly running after switching off – therefore, do not take the attachments out before they have stopped.
- **Unplug the appliance when not in use, prior to disassembly or assembly and before cleaning!**
- Only use the original blades.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Prior to initial use

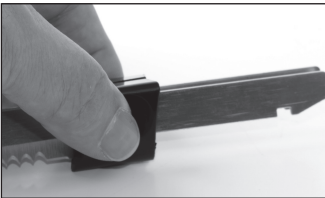
For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Operating the appliance



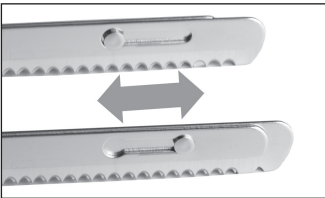
Attention! Hazard of injury!

- **Do not touch the sharp edges of the blades!**
- **Handle cutting tools with care to avoid injuries!**
- **The appliance is designed for a max. operating time of 5 cycles (2 minutes operation - 1 minute pause). Allow the appliance to cool down to room temperature after 5 cycles. If this is not observed, the motor might be damaged!**



How to disassemble the blades

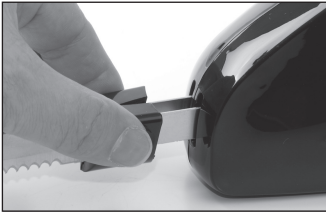
- Always grasp the blades at their finger protection!
- Remove the covers.
- Slide the blades against each other until the rivet slides out of the key hole.



How to assemble the blades

- Always grasp the blades at the finger protection!
- Put the tips of both blades together and insert the rivet of one blade into the key hole of the other blade.
- Slip the cover over.

Note: The way of disassembling and assembling the blades is identical for both sets of blades.



Preparing the appliance for use

- **Unplug the knife from the mains!**
- Only insert the blades when the appliance is not running!
- Grasp the assembled blade set at its finger protection with the sharp edge facing downwards. Insert the blades into the slot at the front of the unit until they snap into place.
- You will hear a clear "click" when both blades engage. Pay attention that both blades snap into place.
- Remove the cover.

Switching the appliance on or off

- Before connecting the mains plug with a power socket please ensure that the ON button is not pushed by mistake!
- To start the appliance please press the ON button.
- Hold the ON button during operation.
- Release the ON button for switching off.

Note: After the cutting is finished always pull the mains plug out of the power socket!

Removing the blades

- **Switch the appliance off and disconnect the mains plug from the power socket!**
- Do not push ON button at the same time!
- Press the release button.
- Afterwards grasp the blades at their finger protection and pull them out of the appliance. Please take care that the sharp edges of the blades are always facing downwards.

Note: After cleaning of the blades please store them in their blade covers.

Tips for cutting

Cutting with normal-food blades

Position the blades on the food to be cut and draw them through it with **light pressure**.

Cutting with frozen-food blades

Position the blades on the food to be cut and draw them through with **slight pressure and slight sawing movements**. Foods can be cut effortlessly when it is slightly thawed.

Cutting meat

When cutting meat like steaks, smoked pork chop, cutlets, joints or ham please observe: Only cut down to the bones, afterwards remove the meat slice by slice from the bone using the tip of the blade. By doing diagonal cuts you may get bigger slices of e. g. steaks. Cut roasts always across the fibre. Smaller pieces of roast should be sliced up diagonally to get larger slices.

Cutting poultry

During the carving process cut down to the bones, then use poultry shears.

Cutting sausages

Sausages, pastries, meat loafs and aspic may be sliced up easily as of a thickness of 4 mm.

Cutting cheese

All kinds of cheese can be sliced up well, as of a thickness of approximately 4 mm. Only very hard cheese cannot be cut up. Very soft cheese may smear.

Cutting fruits, vegetables and salad

Juicy fruits as well as cucumbers, onions, lettuce leaves, tomatoes etc. can be cut without being squeezed and without losing much juice.

Cutting bread, cakes and gateaus

Especially soft sorts can be cut, which otherwise would be mashed easily. Bread or sandwiches may be divided without squeezing the filling.

For gateaus it is important that the knife is switched on before positioning the blades, because the upper layer might shift due to the start-up vibrations.

Cutting ice cream and ice tarts

Ice cream out of family-sized packs as well as ice tarts can be cut easily.

Cutting frozen food

Before cutting frozen food, please defrost the food for a few minutes. Position the frozen-food blades on the food to be cut and draw them through with **slight pressure and slight sawing movements**. Foods can be cut effortlessly when it is slightly thawed.

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injury!

- **Always unplug the mains plug before cleaning the appliance!**
 - **Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!**
 - **Do not touch the sharp edges of the blade!**
 - **Handle blades with care to avoid injuries!**
-
- Clean immediately after use to prevent residuals from drying up.
 - Strongly colouring food (e.g. carrots) may colour the plastic parts of the casing and the accessories. Wipe these parts with a few drops of edible oil before cleaning them.
 - Remove detachable parts from the base unit.
 - Clean base unit with a damp cloth and wipe dry afterwards.
 - Wash the blades in hot, soapy water using a cleaning brush or put them in the dishwasher. When using a dishwasher please place the blades with care so that the plastic rinsing baskets are not damaged.
 - After cleaning and drying please assemble the blade sets.
-
- **Store the blade sets for your own safety in their blade covers!**
 - **Use no abrasives or solvents for cleaning the appliance!**
 - **Do not treat it with a steam jet appliance!**

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhängen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an 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 **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original 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
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de