



ROMMELSBACHER

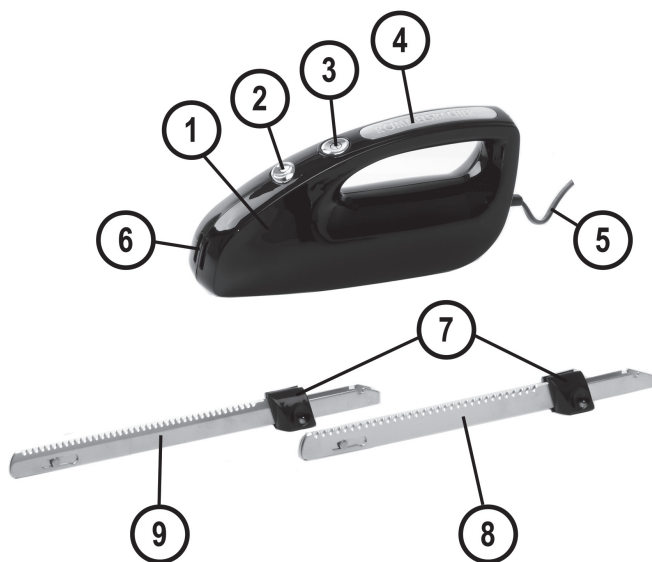
Suomennos: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

D Käyttöohje
GB Instruction manual



EM 150
Sähköveitsi
Electric knife

Tuotteen kuvaus - Product description



	D	GB
1	Laitteen runko	Base unit
2	Terien vapautuspainike	Release button for attachments
3	ON -nappi	ON button
4	Kahva	Handle
5	Virtajohto	Power cord
6	Aukko teriä varten	Slot for blades
7	Sormisuoja	Finger protection
8	Itseteroittuvat terät sormisuojalla, tavalliselle ruoalle (hienohampainen)	Self-sharpening blades with finger protection for normal food (fine teeth)
9	Itseteroittuvat terät sormisuojalla, kohmeiselle ruoalle (karkeahampainen)	Self-sharpening blades with finger protection for frozen food (rough teeth)
	<u>Ei kuvassa:</u> Teräsuojat	<u>not pictured:</u> Covers for blades

Tuotteen kuvaus	2
Johdanto	4
Käyttötarkoitus	4
Tekniset tiedot	4
Pakkauksen sisältö	4
Pakkausmateriaalit	4
Hävittäminen/kierrätys	4
Turvallisuusohjeet	4
Yleiset turvallisuusohjeet	5
Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön.....	5
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Laitteen käyttäminen.....	6
Terien purkaminen	7
Terien kokoaminen	7
Laitteen valmistelu käyttöä varten	7
Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen.....	7
Terien irrottaminen	7
Laitteen sammuttaminen kokonaan.....	7
Vinkkejä leikkaamiseen	8
Puhdistus ja huolto	9
Käyttöohje englanniksi	10
Huolto ja takuu	16

Product description	2
Introduction	10
Intended use	10
Technical data	10
Scope of supply	10
Packing material	10
Disposal/recycling	10
For your safety	10
General safety advices	11
Safety advices for using the appliance	11
Prior to initial use	12
Operating the appliance	12
How to disassemble the blades	12
How to assemble the blades	12
Preparing the appliance for use	13
Switching the appliance on or off	13
Removing the blades	13
Switching off completely	13
Tips for cutting	14
Cleaning and maintenance	15



Olemme iloisia, että päätit valita tämän sähköveitsen ja haluamme kiittää sinua luottamuksestasi. Laitteen helppokäyttöisyys ja monet käyttötarkoitukset ilahduttavat varmasti myös sinua. Varmistaaksesi, että voit nauttia tämän laitteen käytöstä pitkään, lue seuraavat tiedot ja noudata niitä huolellisesti. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Anna kaikki asiakirjat laitteen mukana, kun annat sen eteenpäin. Paljon kiitoksia.

Käyttötarkoitus

Laitte on tarkoitettu siipikarjan, makkaran, juuston, lihan, hedelmien, vihannesten, leivän, kakkujen, jäätelön, jäätelökakkujen jne. leikkaamiseen normaaleissa kotioiloissa (keittiössä, pöydässä, toimistossa jne). Laitteen muut käyttötarkoitukset tai muutokset katsotaan sopimattomiksi ja aiheuttavat merkittävän onnettomuusriskin. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Liitä laite vain eristettyyn maadoitettuun pistorasiaan, joka on asennettu määräysten mukaisesti. Verkkojännitteen on oltava arvokilven tietojen mukainen. Liitä vain vaihtovirtaan!

Nimellisjännite:	220-240 V~ 50 Hz
Teho:	n. 120 Watt
Enimmäiskäyttöaika:	5 sykliä (2 minuuttia käyttöä - 1 minuutin tauko). Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi 5 syklin jälkeen.
Suojausluokka:	II
Virrankulutus valmiustilassa:	< 0,5 W

Pakkauksen sisältö

Tarkista pakkauksen sisältö sekä tuote ja sen osat (katso tuotteen kuvaus s. 2) vaurioiden varalta heti pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Pakkausmateriaalit

Älä heitä pakkausmateriaalia roskeen, vaan kierrätä se.

Toimita paperi, pahvi ja aaltopahvi niille kuuluviin keräyspisteisiin.

Laita myös muoviset pakkausmateriaalit ja kalvot muovikeräysastioihin.



Muovimerkinnot: PE on polyeteeni, koodinumero 02 PE-HD kova muovi, ja 04 PE-LD kalvomuovi, PP on polypropeeni, PS on polystyreeni.

Hävittäminen/kierrätys



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita otetaan vastaan maksutta alueellisissa SER-keräyspisteissä.



Turvallisuusohjeet



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet!

Turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Pidä lapset aina poissa tuotteen ja virtajohdon läheltä.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Henkilöt, joilla ei ole tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä vammoja, eivät saa käyttää laitetta ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai turvallisuusohjeistusta. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteen kanssa.
- Pakkausmateriaali, kuten esimerkiksi muovipussit, tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä, että laite ja lisävarusteet ovat moitteettomassa kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tässä tapauksessa virta on katkaistava ja ammattitaitoisen sähköasentajan on tarkastettava laite.
- Kun asetat virtajohtoa, varmista, että kukaan ei pääse sotkeutumaan tai kompastumaan siihen, jotta laite ei putoa vahingossa alas.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, terävistä reunoista ja mekaanisista voimista. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun vaaraa.
- Älä käytä virtajohtoa väärin laitteen irrottamiseen! Vedä vain pistokkeesta, ei virtajohdosta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa ja virtapistoketta veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaite täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Mikäli laitteessa tai virtajohdossa on vaurioita, irrota laite heti pistorasiasta. Korjauksia saavat suorittaa vain valtuutetut erikoisliikkeet. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Epäasianmukainen käyttö ja käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöivät kaikki takuuvaatimukset.

Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön



VAROITUS: Loukkaantumisvaara!

- **Älä koske liikkuviin teriin käytön aikana!**
- **Käsittele leikkuutyökaluja varovasti välttääksesi vammat!**
- Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (uuni, kaasulu, avotuli) lähellä tai räjähdysherkissä ympäristöissä, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.

- Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä tai märillä käsillä.
- Käytä laitetta vakaan ja tasaisen leikkuulaudan päällä. Älä leikkaa metallista tai emalista valmistetuilla pinnoilla.
- Älä leikkaa luita tai jäistä ruokaa tällä sähköveitsellä.
- Hienohampaiset terät eivät sovellu kohmeisen ruoan leikkaamiseen.
- Varo leikatessasi kuumaa ruokaa - palovammavaara!
- Laske laite käsistäsi niin, että terien terävän osat ovat alaspäin.
- Aseta laite lasten ulottumattomiin.
- Älä koskaan leiki esineillä laitteen lähetyvillä, äläkä koske liikkuviin teriin. Välttääksesi vammat pidä hiukset, kädet ja vaatteet kaukana liikkuvista teristä.
- Laite käy vielä hetken sammuttamisen jälkeen - tämän vuoksi älä irrota teriä ennenkuin ne ovat pysähtyneet.
- **Irrota laite pistorasiasta, kun se ei ole käytössä, ja aina ennen kuin irrotat tai kiinnität teriä, sekä ennen puhdistusta!**
- Käytä vain alkuperäisiä teriä.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen sammuttaksesi sen turvallisesti.

Ennen ensimmäistä käyttöä

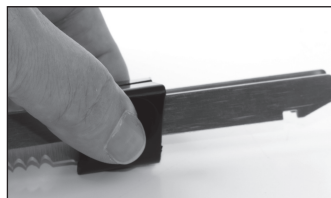
Puhdista sekä laite että terät. Tarkempaa tietoa löytyy kohdasta "Puhdistus ja huolto".

Laitteen käyttäminen



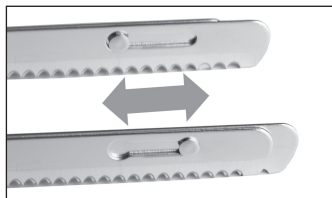
Varoitus! Loukkaantumisvaara!

- **Älä koske terien teräviin reunoihin!**
- **Käsittele leikkuutyökaluja varovasti välttääksesi vammat!**
- **Laite on suunniteltu enintään 5 käyttösyklille (2 minuutin käyttö - 1 minuutin tauko). Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi 5 syklin jälkeen.**
- **Mikäli näin ei toimita, moottori voi vaurioitua!**



Terien purkaminen

- Pidä teriä aina sormisuojausta!
- Poista teräsuoja.
- Liu'uta teriä toisiaan vasten, kunnes metallitappi irtaaurasta.



Terien kokoaminen

- Pidä teriä aina sormisuojaista!
- Pidä veitsen teriä yhdessä edestä ja työnnä toisen terän metallitappi toisen terän koloon.
- Kiinnitä teräsuoja.

Huomautus: Molemmat veitsen terät voidaan purkaa tai koota samalla tavalla.



Laitteen valmistelu käyttöä varten

- **Irrota laite pistorasiasta!**
- Kiinnitä terät vain silloin kun laite ei ole käynnissä!
- Tartu teriä sormisuojaista terävä reuna alaspäin. Työnnä teriä aukkoon, kunnes ne napsahtavat paikoilleen.
- Terien lukituessa kuuluu selkeä napsahdus. Varmista, että molemmat veitsen terät napsahtavat paikoilleen.
- Poista teräsuoja.

Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen

- Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, varmista, ettei ON-nappia paineta vahingossa!
- Käynnistääksesi laitteen paina ON-nappia.
- Pidä ON-nappi painettuna käytön aikana.
- Vapauta ON-nappi sammuttaksesi laitteen.

Huom: Irrota laite aina pistorasiasta, kun et enää käytä sitä!

Terien poistaminen

- **Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta!**
- Älä paina ON-nappia samanaikaisesti!
- Paina terien vapautuspainiketta.
- Tartu teriä sormisuojaista ja vedä ne pois laitteesta, terävä puoli alaspäin.

Huom: Terien puhdistaminen jälkeen säilytä ne teräsuojoissa.

Vinkkejä leikkaamiseen

Leikkaaminen tavalliselle ruoalle tarkoitetuilla terillä

Aseta sähköveitsen terät leikattavan ruoan päälle, ja leikkaa ruoka **painaan kevyesti**.

Leikkaaminen kohmeiselle ruoalle tarkoitetuilla terillä

Aseta sähköveitsen terät leikattavan ruoan päälle, ja leikkaa ruoka **pienellä sahausliikkeellä samalla painaan kevyesti**. Hieman kohmeinen ruoka leikkautuu helposti.

Lihan leikkaaminen

Kun leikkaat lihaa, kuten pihviä, savustettua sianlihaa, kyljyksiä, koipia tai kinkkua, huomioi seuraavat seikat: Leikkaa vain luuhun asti ja käytä sitten terän kärkeä poistamaan liha luusta viipale viipaleelta. Leikkaamalla lihan viistosti saat suurempia paloja esim. pihveihin. Leikkaa paisti aina poikkisysin. Leikkaa pienet paistit viistosti, jotta saadaan suurempia viipaleita.

Siipikarjan leikkaaminen

Leikkaa luihin asti ja käytä sitten siipikarjasaksia.

Makkaroiden leikkaaminen

Makkarat, pasteijat, murekkeet ja lihahyytelö voidaan viipaloida helposti 4 mm:n paksuiksi viipaleiksi.

Juuston leikkaaminen

Kaikki juustotyypit voidaan leikata helposti noin 4 mm:n viipaleiksi. Vain erittäin kovaa juustoa ei voi leikata. Erittäin pehmeä juusto voi tahrata.

Hedelmien, vihannesten, salaatin leikkaaminen

Mehukkaat hedelmät ja vihannekset, kuten kurkut, sipulit, salaatinlehdet, tomaatit jne. voidaan leikata murskaamatta ja ilman, että paljon nestettä valuu ulos.

Leivän, kakkujen, torttujen leikkaaminen

Sähköveitsellä on helppo leikata erityisen pehmeitä ja murenevia ruokia. Voileivät voidaan jakaa osiin ilman täytteen pursuamista.

Kakkujen suhteen on tärkeää, että veitsi kytketään päälle ennen leikkaamista, jotta värähtely ei aiheuta pintakerroksen siirtymistä.

Jäätelön ja jäätelökakkujen leikkaaminen

Kotipakkauksiin pakattu jäätelö ja jäätelökakut on helppo leikata.

Jäätyneen ruoan leikkaaminen

Anna pakasteiden sulaa muutama minuutti. Aseta veitsi (huom! karkeateräinen!) leikattavan ruoan päälle ja ohjaa se läpi **kevyellä paineella ja kevyillä sahausliikkeillä**.



Varoitus: Loukkaantumiswaara!

- **Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistusta!**
- **Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa ja virtapistoketta veteen puhdistusta varten!**
- **Älä koske terien teräviin reunoihin!**
- **Käsittele teriä varoen välttääksesi vammat!**

- Puhdista laite ja terät välittömästi käytön jälkeen, jotta ruokajäämät eivät kuivu.
- Jos elintarvikkeissa on runsaasti väriaineita (esim. porkkanat), laitteen muoviosat tai lisävarusteet voivat värjäytyä. Ennen näiden osien puhdistamista pyyhi ne muutamalla tipalla ruokaöljyä.
- Irrota kaikki irtoavat osat laitteen rungosta.
- Puhdista laitteen runko kostealla liinalla ja kuivaa.
- Puhdista veitsenterät kuumassa vedessä tiskiaineen ja tiskiharjan avulla, tai astianpesukoneessa. Kun puhdistat astianpesukoneessa, aseta veitsen terät huolellisesti astianpesukoneeseen, jotta koneen sisäkorien muovipinnoite ei vaurioidu.
- Kokoa veitsenteräparit puhdistuksen ja kuivauksen jälkeen.
- **Pidä teräsuojat aina päällä oman turvallisuutesi vuoksi!**
- **Älä käytä hankausaineita tai liuottimia!**
- **Älä koskaan käsittele laitetta höyrypuhdistimella!**



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

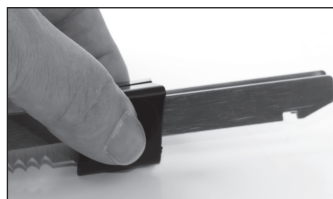
For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Operating the appliance



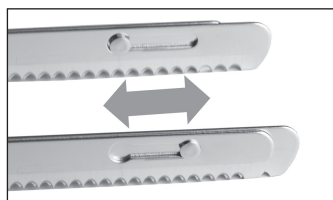
Attention! Hazard of injury!

- **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.



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 anzuhören. 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