



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



**ES 800/E**  
Edelstahl Entsafter  
Stainless steel juicer

## Produktbeschreibung - Product description



	Beschreibung	Description
1	Basisgerät - Drehknebel - stufenlose Geschwindigkeitsregulierung - 2 Verschlussklammern - Fixierung für Tresterbehälter	Base unit - Rotary knob - Stepless speed control - 2 locking clamps - Base lock for pulp container
2	Tresterbehälter, 2,0 Liter Inhalt	Pulp container, capacity 2.0 l
3	Stopfer	Pusher
4	Deckel mit Einfüllöffnung, 75 mm ø	Top cover with filling hole, 75 mm ø
5	Reinigungsbürste	Cleaning brush
6	Reibe mit Sieb aus Edelstahl und Antriebskupplung	Grater with stainless steel micro-mesh filter and drive coupling
7	Schaumtrennhilfe für Saftkrug	Foam separator for juice jug
8	Deckel für Saftkrug	Top cover for juice jug
9	Saftkrug, 1,25 Liter Inhalt	Juice jug, capacity 1.25 l
10	Saftauffangbehälter mit Auslaufftüle aus Edelstahl	Juice container with stainless steel spout

# **D** Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2
<b>Einleitung</b> .....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4
Technische Daten .....	4
Lieferumfang .....	4
Verpackungsmaterial .....	4
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	4
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	5
<b>Funktionsweise des Entsafters</b> .....	5
<b>Integriertes Sicherheitssystem</b> .....	6
<b>Beschreibung des Bedienfeldes</b> .....	6
<b>So zerlegen Sie Ihr Gerät</b> .....	6
<b>So bauen Sie Ihr Gerät zusammen</b> .....	7
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b> .....	8
Gerät zur Benutzung vorbereiten .....	8
Gerät ein- bzw. ausschalten .....	9
Tresterbehälter während der Anwendung entleeren .....	9
Verstopfung der Reibe während der Anwendung beseitigen .....	10
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	10
<b>Tipps zum Entsaften</b> .....	11
<b>Rezepte</b> .....	12
<b>Service und Garantie</b> .....	24
<b>GB Instruction manual</b> .....	14

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Entsafter 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 Entsaften von Obst und verschiedenen Arten von Gemüse im haushaltsüblichen Rahmen 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

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	ca. 800 Watt
Max. Dauerbetriebszeit:	weiches Entsaftungsgut: 5 Minuten hartes Entsaftungsgut: 2 Minuten

### 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 sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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.

## 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.

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Personen (einschließlich Kinder), 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. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie im Leerlauf sowie mit feuchten Händen betreiben.
- Während der Benutzung nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen in die Einfüllöffnung oder Reibe greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt von der Einfüllöffnung oder Reibe ferngehalten werden. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben des Entsaftungsgutes.

- Tresterbehälter regelmäßig leeren, damit der Trester jederzeit ausgeworfen werden kann und nicht die Reibe blockiert.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch ca. 10 – 15 Sekunden nach – deshalb den Deckel erst nach dem Stillstand öffnen.
- Gerät niemals mit defekter Reibe benutzen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und 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.
- 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 von Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Tauchen Sie das Basisgerät und den Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung 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.

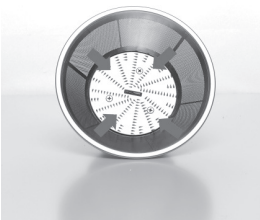
## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Funktionsweise des Entsafters



**Achtung Verletzungsgefahr: Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**



Durch den Einfüllschacht wird das Entsaftungsgut eingefüllt und mit dem Stopfer nachgeschoben. Das Gut gelangt auf die schnell rotierende Reibe und wird dort fein gerieben. Durch die Zentrifugalkraft wird das fein geriebene Gut auf die schrägen Flächen des Siebes gedrückt. Hier erfolgt das Entsaften. Der Trester wird ausgeworfen, der gewonnene Saft gelangt in den Saftauffangbehälter und über die Auslauftülle in ein Gefäß.

## Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem 2-fach Schutz ausgestattet. Das Sicherheitssystem gewährleistet zusammen mit der Beachtung der Anweisungen in dieser Anleitung einen sicheren Betrieb des Gerätes.

- Sicherung des Deckels.  
Das Basisgerät ist an der Oberseite mit einem Mikroschalter ausgestattet. Das Gerät funktioniert nur dann, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt ist und die Verschlussklammern fest verschlossen sind.
- Sicherung einer Verschlussklammer.  
Die Verschlussklammer oberhalb des Drehnebels ist mit einem Mikroschalter ausgestattet. Das Gerät funktioniert nur, wenn die Verschlussklammer richtig eingerastet ist.

## Beschreibung des Bedienfeldes

Der Entsafter ist mit einer stufenlosen Geschwindigkeitsregulierung ausgestattet, die mit dem Drehnebel reguliert werden kann.

Je höher die Einstellung der Geschwindigkeit, desto höher die Drehzahl. Die Geschwindigkeit beeinflusst das Saftergebnis. Bitte wählen Sie die Einstellung individuell nach Ihrem Geschmack.



- 0 = AUS
- 1 – 2 = Für weiches Obst oder Gemüse.
- 3 – 5 = Für normales bzw. hartes Obst oder Gemüse.

## So zerlegen Sie Ihr Gerät



**Achtung Verletzungsgefahr: Die Reibe läuft nach dem Ausschalten noch ca. 10 – 15 Sekunden nach, deshalb den Entsafter erst nach dem Stillstand zerlegen!**

**Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!



- Tresterbehälter abnehmen.  
Nehmen Sie dazu den Tresterbehälter an der Griffmulde und heben den Behälter etwas an, bis er aus der Fixierung austrastet. Anschließend kippen Sie den Behälter leicht und entnehmen ihn.
- Stopfer entfernen.  
Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht.
- Deckel abnehmen.  
Öffnen Sie hierzu die beiden Verschlussklammern und klappen diese seitlich weg. Nehmen Sie nun den Deckel ab.



- Saftauffangbehälter und Reibe entfernen.  
Klappen Sie bitte hierzu die beiden Verschlussklammern nach oben an das Gerät. Greifen Sie beidseitig in die Ausbuchtungen der Klammern und drücken Sie den Saftauffangbehälter nach oben. Kippen Sie die beiden Verschlussklammern wieder zur Seite. Entnehmen Sie nun zuerst vorsichtig die Reibe mit Sieb. Hierzu die Reibe vorsichtig am Rand des Siebes anfassen und nach oben anheben. Anschließend nehmen Sie bitte den Saftauffangbehälter ab.
- Saftkrug zerlegen.  
Nehmen Sie hierzu den Deckel des Saftkruges ab. Anschließend ziehen Sie die Schaumtrennhilfe heraus.

## So bauen Sie Ihr Gerät zusammen



**Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**  
Gerät nur bei Stillstand zusammenbauen!

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!



- Saftauffangbehälter aufsetzen.  
Bitte nehmen Sie den Saftauffangbehälter und setzen ihn in die dafür vorgesehene Ausbuchtung auf das Basisgerät auf.
- Reibe mit Sieb aufsetzen.  
Fassen Sie bitte vorsichtig die Reibe am Rand des Siebes an und setzen Sie die Reibe auf den Antrieb auf. Drücken Sie mit beiden Daumen gegen den Rand der Reibe, bis die Reibe einrastet. Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören.  
Überprüfen Sie den einwandfreien Sitz der Reibe durch Drehen!

- Deckel aufsetzen und verriegeln.  
Nehmen Sie bitte den Deckel und setzen ihn auf den Saftauffangbehälter auf. Der Einfüllschacht muss mittig über der Reibe sitzen. Klappen Sie die beiden Verschlussklammern nach oben und haken die Klammern in den vorgesehenen Ausbuchtungen des Deckels ein. Drücken Sie nun die Verschlussklammern nach innen, bis sie einrasten. Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören. Überprüfen Sie den festen Verschluss der Klammern!



- Tresterbehälter einsetzen.  
Nehmen Sie den Tresterbehälter an der Griffmulde und setzen ihn leicht schräg unterhalb des Deckels an. Anschließend kippen Sie den Behälter nach hinten und drücken ihn nach unten, bis er in der Fixierung einrastet.
- Stopfer einsetzen.  
Nehmen Sie den Stopfer und führen Sie ihn in den Einfüllschacht des Deckels. Die Führung des Stopfers wird durch einen Steg erleichtert.
- Saftkrug zusammenbauen.  
Nehmen Sie die Schaumtrennhilfe und führen Sie diese vor den beiden Führungsstegen ein und schieben sie nach unten bis zum Anschlag. Anschließend den Deckel aufsetzen.

## Inbetriebnahme des Gerätes



**Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 5 Minuten bei weichem Entsaftungsgut und 2 Minuten bei hartem Entsaftungsgut ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!**

- Der Entsafter ist **nicht geeignet** zum Zerkleinern und Raspeln von Kaffeebohnen, Nüssen, Muskatnuss, Getreide, Fleisch usw. sowie zum Pürieren von Suppen etc.
- Reibe und Sieb regelmäßig reinigen, damit das feinmaschige Sieb nicht verstopft.
- Tresterbehälter regelmäßig entleeren.
- Wir empfehlen Ihnen, den Tresterbehälter mit einem geeigneten Plastikbeutel auszukleiden, in dem der Trester gesammelt wird. Dies erleichtert die spätere Reinigung.

### Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Gerät zusammenbauen (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter korrekt und ordnungsgemäß zusammengesetzt worden ist und dass die Reibe keine Beschädigungen aufweist.
- Bitte stellen Sie den mitgelieferten Saftkrug oder ein anderes geeignetes Gefäß unter die Auslauftülle.

## Gerät ein- bzw. ausschalten



**Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

- Bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt das Gerät eingeschaltet haben!
- Stopfer aus dem Einfüllschacht entfernen.
- Gerät einschalten.



Zum Start des Gerätes drehen Sie bitte den Drehknebel nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Zur besseren Orientierung ist die Geschwindigkeit in 5 Stufen unterteilt. Das Gerät ist mit einem „Soft-Start“ ausgestattet, d. h. das Gerät startet langsam und erhöht die Geschwindigkeit gleichmäßig auf die von Ihnen eingestellte Leistung.

- Entsaftungsgut in den Einfüllschacht einfüllen und mit dem Stopfer nachschieben. Dies wiederholen Sie je nach Bedarf. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Entsaftungsgut einfüllen und nicht mit zu viel Druck auf den Stopfer arbeiten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Stopfer langsam nach unten drücken. Bitte achten Sie darauf, dass das unter der Auslauffülde stehende Gefäß nicht überläuft und der Tresterbehälter nicht zu voll wird.
- Gerät ausschalten.



Zum Ausschalten drehen Sie den Drehknebel nach links in die Position „0“. Nach Beendigung des Entsaftungsvorganges immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

## Tresterbehälter während der Anwendung entleeren

Beim Entsaften von größeren Mengen sollte der Tresterbehälter regelmäßig entleert werden, um einen störungsfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten.

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Tresterbehälter abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Reinigen Sie den Tresterbehälter.
- Tresterbehälter einsetzen (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Bevor Sie den Netzstecker wieder in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt das Gerät eingeschaltet haben!
- Gerät einschalten und weiterarbeiten.

## Verstopfung der Reibe während der Anwendung beseitigen

Während des Entsaftens kann es vorkommen, dass sich Trester unter dem Einfüllschacht sammelt und die Reibe verstopft. Dies kann der Fall sein, wenn Sie sehr harte und faserige Lebensmittel zu schnell und mit zu viel Druck auf den Stopfer verarbeiten. Es ist dann erforderlich, diese Verstopfung zu beseitigen.



**Achtung Verletzungsgefahr: Die Reibe läuft nach dem Ausschalten noch ca. 10 – 15 Sekunden nach, deshalb den Entsafter erst nach dem Stillstand zerlegen!**  
**Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

- Gerät ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Deckel abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Entfernen Sie nun vorsichtig mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff die Verstopfung in der Reibe.
- Deckel aufsetzen und verriegeln (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Bevor Sie den Netzstecker wieder in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt das Gerät eingeschaltet haben!
- Gerät einschalten und weiterarbeiten.

## Reinigung und Pflege



**Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**  
**Das Basisgerät und den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

- 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.
- Folgende Teile sind zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Tresterbehälter (2)
  - Stopfer (3)
  - Deckel mit Einfüllöffnung (4)
  - Reibe mit Sieb (6) [nach vorheriger Reinigung per Hand – siehe unten]
  - Schaumtrennhilfe für Saftkrug (7)
  - Deckel für Saftkrug (8)
  - Saftkrug (9)
  - Saftauffangbehälter mit Auslauftülle (10)
- Folgende Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Basisgerät (1)
  - Reinigungsbürste (5)
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle anderen Teile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder je nach Eignung in der Geschirrspülmaschine.
- Reibe mit Sieb reinigen.



**Achtung Verletzungsgefahr: Fassen Sie nicht in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**



Reinigen Sie die Reibe mit Sieb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und der mitgelieferten Reinigungsbürste.

Die Reibe ist sehr scharfkantig. Fassen Sie deshalb die Reibe nur am Rand des Siebes an. Achten Sie darauf, dass besonders das feinmaschige Sieb gründlich gesäubert wird.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Tipps zum Entsaften

- Vor Arbeitsbeginn bitte die zu verarbeitenden Lebensmittel zum Entsaften vorbereiten:
  - Obst und Gemüse gründlich mit Wasser abwaschen, ggf. mit Bürste abscrubben.
  - Entkernt werden müssen Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen etc.
  - Geschält werden müssen Melonen, Pampelmusen, Orangen, Mandarinen, Zitronen, Grapefruit, Kiwi, Zwiebeln etc.
  - In passende Stücke geschnitten werden müssen Sellerie, Rhabarber, Gurken oder andere große Lebensmittel, die vom Durchmesser her nicht in den Einfüllschacht passen.
  - Nicht weiter vorbereitet werden müssen Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Karotten, Salat, Rettiche, Kohl, Spinat, Petersilie, Tomaten usw.
  - Nicht zum Entsaften eignen sich Bananen, Avocados, Auberginen, Feigen etc.
- Füllen Sie Fruchtsaft in einen Eiswürfelbehälter und machen Sie leckere Eiswürfel, die garantiert kein Getränk verwässern.
- Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester enthält viele Nähr- und Ballaststoffe und kann gut zum Kochen und Backen genutzt werden. Nutzen Sie ihn z. B. für Gemüsesuppen, Aufläufe oder Kuchen (z. B. Karottenkuchen) und Fruchtdesserts.
- Die gegebenen Daten in der nachstehenden Tabelle sind Richtwerte und sind im Wesentlichen abhängig von der Frische und Qualität des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie Ihrem persönlichen Geschmack.

<b>Entsaftungsgut</b>	<b>Bearbeitung</b>	<b>Einstellung</b>
Melonen	ohne Schale	1
Tomaten	ohne Strunk	1
Pfirsiche	ohne Kern	2
Aprikosen	ohne Kern	2
Pflaumen	ohne Kern	2
Erdbeeren	ohne Strunk	2
Himbeeren	---	2
Kiwis	ohne Schale	2
Pampelmusen	ohne Schale	3
Orangen	ohne Schale	3
Mandarinen	ohne Schale	3
Zitronen	ohne Schale	3
Grapefruit	ohne Schale	3
Gurken	---	3
Birnen - weich	ohne Strunk	3
Petersilie	---	3
Zwiebeln	ohne Schale	3
Kirschen	ohne Kern	3
Blumenkohl	---	4
Spinat	---	4
Brokkoli	---	4
Sellerie	---	5
Rhabarber	---	5
Äpfel	ohne Strunk	5
Birnen - hart	ohne Strunk	5
Karotten	---	5
Rettiche	---	5
Rosenkohl	---	5
Fenchel	---	5

## Rezepte

Entsaften ist ganz einfach – und die Kombinationsmöglichkeiten fast grenzenlos. Wir haben nachfolgend ein paar Vorschläge für Sie, aber experimentieren macht natürlich noch viel mehr Spaß! Generell gilt: Zutaten im Entsafter verarbeiten, Saft umrühren, und am besten sofort servieren.

### Einfach und gut

Eine halbe gut gekühlte Ananas schälen, in passende Stücke schneiden und mit Ihrem Gerät entsaften. Saft in ein Glas auf einen Löffel gestoßenes Eis geben, mit etwas Minze bestreuen und sofort genießen.

### Start in den Tag

Eine rosa Grapefruit, zwei Möhren und ein grüner Apfel ergeben entsaftet einen herb-süßen Frühstücksdrink, der Ihnen Energie für den Tag gibt.

### **Für die Schönheit**

Zwei Möhren und zwei Tomaten ergeben mit etwas Salz und einigen Blättchen Basilikum einen leckeren Drink, der Ihrer Haut und Ihren Augen Gutes tut.

### **Für kräftiges Haar**

Trinken Sie regelmäßig Saft aus zwei Karotten, einem Apfel, einer grünen Paprikaschote und einer Kohlrabi um Ihr Haar zu kräftigen.

### **Erkältungs-Blocker**

Ein grüner Apfel, eine halbe Rote-Bete (gründlich schrubben!), eine halbe Ananas und ein kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm – geschält und in dünne Scheiben geschnitten) helfen als Saftmischung dabei, das Immunsystem zu stärken.

*Vorsicht: Saft färbt sehr ab und gibt Flecken auf Kleidung und empfindlichen Flächen.*

### **Vitamin-E-Schub**

Ein Saft aus zehn frischen Spinatblättern, fünf Mangoldblättern, zwei Stangen Spargel und 100 g Brunnenkresse füllt Ihr Vitamin-E-Depot wieder auf.

### **Schlankmacher**

Wassermelone zusammen mit einigen Halmen Zitronengras entsaften. Dieser Saft mindert das Hungergefühl.

### **Katertrunk**

Der Saft aus 150 g grüner Papaya und einem großen Apfel hilft wieder auf die Beine.

	Page
<b>Product description</b> .....	2
<b>Introduction</b> .....	15
Intended use .....	15
Technical data .....	15
Scope of supply .....	15
Packing material .....	15
<b>For your safety</b> .....	15
<b>Prior to initial use</b> .....	6
<b>Functionality of the juicer</b> .....	16
<b>Integrated safety system</b> .....	17
<b>Description of the control panel</b> .....	17
<b>How to disassemble your appliance</b> .....	17
<b>How to assemble your appliance</b> .....	18
<b>Operating the appliance</b> .....	19
Preparing the appliance for use .....	19
Switching the appliance on or off .....	20
Emptying the pulp container during use .....	20
Easing congestions of the grater during use .....	20
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	21
<b>Tips for extracting juice</b> .....	22

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior juicer 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 very much.

### Intended use

The appliance is designed for extracting the juice from fruit and different kinds of vegetables (domestic use only). 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

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	ca. 800 W
Max. continuous operation time:	soft food: 5 minutes hard food: 2 minutes

### 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 plastic packing material and foils should be put 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.

## 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.

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Persons (including children), 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. Always keep children away from the product.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!

- During operation, do not use your fingers or other objects to stir in the filling hole or the grater. To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the filling hole and the grater. Only use the provided pusher for pressing down the food.
- Empty the pulp container regularly so that the pulp can be thrown out any time and does not block the grater.
- The appliance keeps running for ca. 10 – 15 seconds after it has been switched off – therefore please wait until it has stopped before opening the top cover.
- Never operate the appliance when the grater is defective.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments 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.
- Never immerse the base unit and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be 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.
- 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 effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

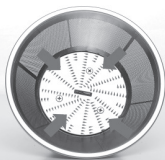
## Prior to initial use

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

## Functionality of the juicer



**Attention hazard of injury: The grater is very sharp, handle the grater with care to avoid injuries!**



The food is filled in through the filling hole and pressed down with the pusher. The food gets on the quickly rotating grater and is grated finely. Due to the centrifugal force, the grated food is pressed on the slant surfaces of the micro-mesh filter. There, the juice is extracted. The pulp is thrown out, the gained juice gets in the juice container and in a vessel via the spout.

## Integrated safety system

The appliance has a double protection. Together with the observance of the advices of this instruction manual, the safety system ensures a safe operation of the appliance.

- Safety lock of the top cover.  
The base unit has a micro switch at the upside. The appliance will only work if the top cover is attached correctly and the locking clamps are firmly engaged.
- Safety lock of one locking clamp.  
The locking clamp above the rotary knob has a micro switch. The appliance will only work if the locking clamp is engaged correctly.

## Description of the control panel

The juicer has an infinitely variable speed control which can be regulated via the rotary knob. The higher the setting of the speed the higher the drive. The speed influences the juice result. Please choose the setting individually according to your taste.



- 0 = OFF
- 1 – 2 = for soft fruit or vegetables.
- 3 – 5 = for normal or hard fruit or vegetables.

## How to disassemble your appliance



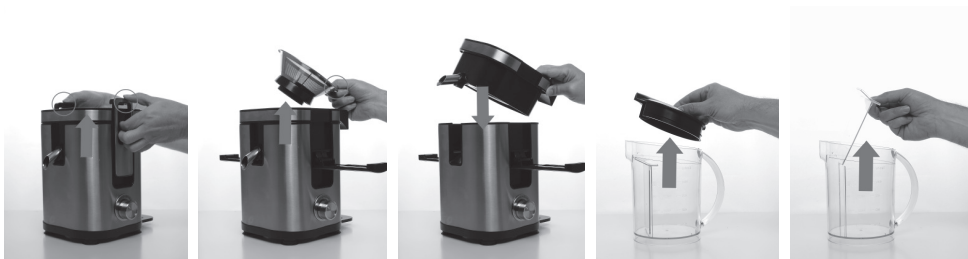
**Attention hazard of injury: The grater keeps running for ca. 10 – 15 seconds after it has been switched off – therefore disassemble the juicer only at stillstand!**

**Attention hazard of injury: Do not grasp in the filling hole and the grater! The grater is very sharp, handle the grater with care to avoid injuries!**

- Switch the appliance off - pull the mains plug!



- Remove the pulp container.  
For this, take the pulp container at the recessed grips and lift the container slightly until it comes off the base lock. Afterwards tilt the container slightly and remove it.
- Remove the pusher.  
Remove the pusher from the filling hole.
- Remove the top cover.  
For this, open the two locking clamps and fold them aside. Now, remove the top cover.



- Remove the juice container and the grater.  
For this, fold the two locking clamps up. Grasp in the recesses of the clamps at both sides and push the juice container up. Tilt the two locking clamps to the side again. Firstly remove the grater with the micro-mesh filter carefully. For this, take the grater carefully at the rim of the filter and lift it. Remove the juice container next.
- Disassemble the juice jug.  
For this, remove the top cover of the juice jug. Afterwards pull the foam separator out.

## How to assemble your appliance



**Attention hazard of injury: Do not grasp in the grater! The grater is very sharp, handle the grater with care to avoid injuries! Only assemble the appliance at stillstand!**

- Switch the appliance off – pull the mains plug!



- Attach the juice container.  
Please take the juice container and place it on the intended bulge on the base unit.
- Attach grater with micro-mesh filter.  
Take the grater carefully at the rim of the micro-mesh filter and place the grater on the gear. Press against the rim of the grater with both thumbs until the grater engages. You will hear a clear “click” when the parts engage.

Check the correct seat of the grater by turning!

- Attach and lock the top cover.

Please take the top cover and place it on the juice container. The filling hole must be centrally above the grater. Fold the two locking clamps up and hook the clamps into the intended bulges of the top cover. Now, push the locking clamps inwards until they engage. You will hear a clear “click” when the parts engage. Check the firm locking of the clamps!



- Attach the pulp container.

Take the pulp container at the recessed grip and position it slightly aslant below the top cover. Then tilt the container to the back and push it downwards until it engages in the base lock.

- Insert the pusher.

Take the pusher and insert it in the filling hole of the top cover. The guiding of the pusher is made easier by a bar.

- Assemble the juice jug.

Take the foam separator and insert it in front of the two bars and push it downwards as far as it will go.

Then attach the top cover.

## Operating the appliance



**The appliance is designed for a max. continuous operation time of 5 minutes when processing soft food and 2 minutes when processing hard food. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!**

- The juicer is **not qualified** for chopping and grating coffee beans, nuts, nutmegs, cereals, meat etc. as well as for puréeing soup.
- Clean the grater and the filter regularly so that the micro-mesh filter does not congest.
- Empty the pulp container regularly.
- We recommend coating the pulp container with a suitable plastic bag where the pulp is collected. This will make the cleaning easier.

### Preparing the appliance for use

- Assemble the appliance (see “How to assemble your appliance”).
- Make sure the juicer has been correctly and properly assembled and that the grater does not show any damage.
- Please place the provided juice jug or any other suitable vessel below the spout.

## Switching the appliance on or off



**Attention hazard of injury: Do not grasp in the filling hole and the grater! The grater is very sharp, handle the grater with care to avoid injuries!**

- Before plugging the appliance in make sure that you have not accidentally switched it on!
- Remove the pusher from the filling hole.
- Switch the appliance on.



For starting the appliance, turn the rotary knob to the right to the desired speed level.

For a better orientation, the speed is classified in 5 levels.

The appliance has a “soft-start”, i. e. the appliance starts slowly and increases the speed evenly to the level you set.

- Pour the food in the filling hole and press it down with the pusher. This can be repeated according to requirements. Make sure that you do not fill too much food in and that you do not apply too much pressure with the pusher.  
The best results will be achieved if you press down the pusher slowly.  
Please make sure that the vessel below the spout does not spill and that the pulp container is not too full.
- Switch the appliance off.



For switching off, turn the rotary knob to the left to the position “o”.

Always pull the mains plug after the extracting procedure has been finished!

## Emptying the pulp container during use

When extracting larger quantities, the pulp container should be emptied regularly to ensure a trouble-free operation of the appliance.

- Switch the appliance off – pull the mains plug!
- Remove the pulp container (see “How to disassemble your appliance”).
- Clean the pulp container.
- Attach the pulp container (see “How to assemble your appliance”).
- Before plugging the appliance in make sure that you have not accidentally switched it on!
- Switch the appliance on and start working again.

## Easing congestions of the grater during use

During use, it might happen that the pulp accumulates below the filling hole and congests the grater. This can happen if you process very hard and fibrous food too quickly and with too much pressure on the pusher. Then, it is necessary to ease this congestion.



**Attention hazard of injury: The grater keeps running for ca. 10 – 15 seconds after it has been switched off – therefore disassemble the juicer only at stillstand!**

**Attention! Hazard of injury: Do not grasp in the filling hole and the grater! The grater is very sharp, handle the grater with care to avoid injuries!**

- Switch the appliance off – pull the mains plug!
- Remove the top cover (see “How to disassemble your appliance”).
- Now, carefully ease the congestion in the grater with a spoon made of wood or plastic.
- Attach and lock the top cover (see “How to assemble your appliance”).
- Before plugging the appliance in make sure that you have not accidentally switched it on!
- Switch the appliance on and start working again.

## Cleaning and maintenance



**Always unplug the appliance before cleaning!**

**Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!**

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented foods (e. g. carrots) may stain the appliance’s plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- The following parts are suitable for cleaning in the dishwasher:
  - pulp container (2)
  - pusher (3)
  - top cover with filling hole (4)
  - grater with micro-mesh filter (6) [after a previous manual cleaning – see below]
  - foam separator for juice jug (7)
  - top cover for juice jug (8)
  - juice jug (9)
  - juice container with spout (10)
- The following parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher:
  - base unit (1)
  - cleaning brush (5)
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all other parts in hot water with some dishwashing detergent or if suitable in the dishwasher.
- Clean grater with micro-mesh filter.



**Attention hazard of injury: Do not grasp in the filling hole and the grater! The grater is very sharp, handle the grater with care to avoid injuries!**



Clean the grater with the micro-mesh filter in hot water with some dishwashing detergent and the provided cleaning brush.

The grater is very sharp-edged. Therefore, only touch the grater at the rim of the filter.

Make sure that especially the micro-mesh filter is cleaned thoroughly.

- **Do not use any abrasives or solvents or sharp-edged objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

## Tips for extracting juice

- Prepare the food before extracting:
  - Clean fruit and vegetables thoroughly with water, scrub with a brush if necessary.
  - Peaches, apricots, plums, cherries etc. must be pitted.
  - Melons, pomelos, oranges, tangerines, citrons, grapefruits, kiwis, onions etc. must be peeled.
  - Celery, rhubarb, cucumbers or other large food which does not fit in the filling hole has to be cut in suitable pieces.
  - Apples, pears, strawberries, raspberries, carrots, salad, radish, cabbage, spinach, parsley, tomatoes etc. must not be prepared.
  - Bananas, avocados, aubergines, figs etc. are not suitable for extracting.
- Fill fruit juice in ice cube trays and make tasty ice cubes which will certainly not water any drink down.
- The pulp which remains after extracting, contains many nutritive substances and dietary fibres and can be used for cooking and baking. Use it for e. g. vegetable soups, casseroles or cakes (e. g. carrot cake) and fruit desserts.
- The stated data in the below chart are approximate values and mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on the personal taste.

Food to be extracted	Processing	Setting
Melons	without paring	1
Tomatoes	without stalk	1
Peaches	without pit	2
Apricots	without pit	2
Plums	without pit	2
Strawberries	without stalk	2
Raspberries	---	2
Kiwis	without paring	2
Pomelos	without paring	3
Oranges	without paring	3
Tangerines	without paring	3
Citrons	without paring	3
Grapefruits	without paring	3
Cucumbers	---	3
Pears – soft	without stalk	3
Parsley	---	3
Onions	without paring	3
Cherries	without pit	3
Cauliflower	---	4
Spinach	---	4
Broccoli	---	4
Celery	---	5
Rhubarb	---	5
Apples	without stalk	5
Pears – hard	without stalk	5
Carrots	---	5
Radish	---	5
Brussels sprouts	---	5
Fennel	---	5



# Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

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 anzuwählen. 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 werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.**

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



Dieses Produkt darf lt. 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.