

## 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

R-02/09



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

## Bedienungsanleitung



**Herd-Entsafter HE 630**

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Herd-Entsafter haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben.

### Wichtige Hinweise zum Gebrauch des Entsafters

Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters und die Zubehörteile sorgfältig reinigen.

Vor dem Anheizen Wasser einfüllen.

**Vorsicht**, das Gerät wird im Betrieb heiß, es besteht **Verbrühungsgefahr** durch austretenden Dampf.

Der Herd-Entsafter darf auf Elektro-, Gas, und Kohle-Herden beheizt werden.

Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.

Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung: Das Gerät wird während des Betriebes heiß, fassen Sie es deshalb nur an den isolierten Griffen an, und transportieren Sie es nur im kalten Zustand.

**Vorsicht**, der Saft tritt aus dem Abfüllschlauch (3) sehr heiß aus. **Verbrühungsgefahr!**

### Betrieb

Füllen Sie ca. 3,5 Liter Wasser in den Wassertopf (1) des Entsafters.

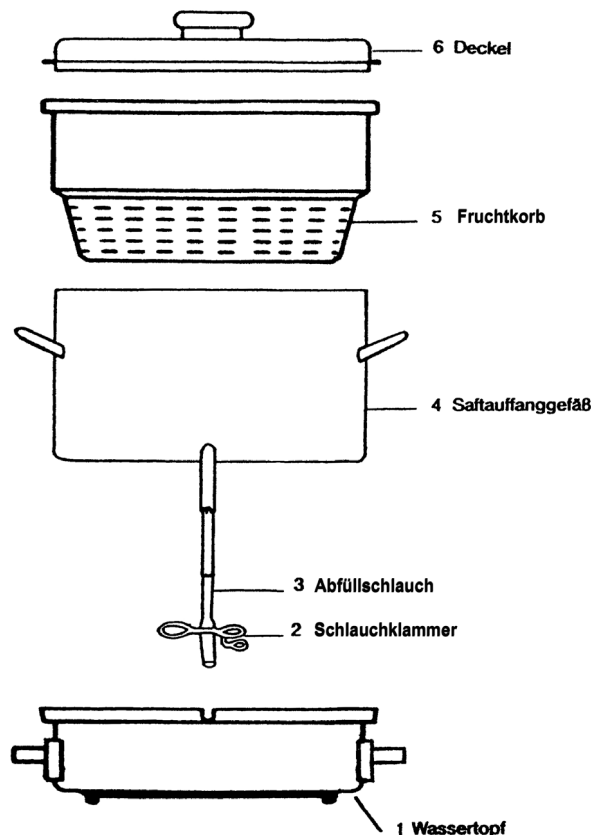
Nach jedem Entsafterdurchgang bitte den Wassertopf (1) erneut mit Wasser füllen, ansonsten geht das Gerät trocken und der Entsaftervorgang würde unterbrochen.

Stellen Sie das Saftauffanggefäß (4) so auf, dass der Abfüllschlauch (3) nach vorne gerichtet ist. Auf diese Weise können Sie auch höhere Flaschen abfüllen.

Setzen Sie dann den Fruchtkorb (5) in das Saftauffanggefäß (4), füllen Sie die zur Saftgewinnung vorbereiteten Früchte oder Kräuter ein und schließen Sie den Deckel (6). Der Fruchtkorb (5) darf maximal zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt werden, unabhängig vom Gewicht des Inhalts.

Nach einer gewissen Aufheizzeit beginnt die Saftgewinnung.

Die Wände, sowie der Boden des Fruchtkorbes (5) sind mit Löchern



versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann.

Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtkorbes (5) und sammelt sich im Saftauffanggefäß (4). Von hier kann der Saft mittels des Abfüllschlauches (3) und der Schlauchklammer (2) bequem in Flaschen gefüllt werden. Die Materialien des Herd-Entsafters sind lebensmittelphysiologisch völlig einwandfrei. Vermeiden Sie Scheuern und Beschädigungen durch Anstoßen des hochwertigen Zweischicht-Emails.

### Vorbereitung der Früchte

Je reifer das Obst, desto ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Waschen Sie die Früchte schnell und gründlich. Geben Sie den je nach Rezept benötigten Zucker vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtkorb (5).

Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden, ohne Zugabe von Zucker entsaften. Hierzu eignen sich vor allem unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Gelierstoffe) enthalten.

Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. Als Anhaltspunkt gilt folgende Regel:

auf 1 kg süße Früchte 100-150 g Zucker

auf 1 kg saure Früchte 200-250 g Zucker

### Vorbereiten der Flaschen

Reinigen Sie die Flaschen gründlich und spülen Sie diese in klarem, heißem Wasser nach. Vor dem Einfüllen können die Flaschen auch in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vorgewärmt werden. Kochen Sie die benötigten Korken oder Gummikappen aus und legen Sie diese in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereit.

### Saftentnahme

Nach einer Entsaftungszeit von 30 bis 60 Minuten (je nach Rezept) ist der Vorgang beendet. Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur so lange er eine Temperatur von 75°C hat, ist er auch keimfrei. Führen Sie den Abfüllschlauch (3) in den Flaschenhals und öffnen Sie die Schlauchklammer (2), damit der Fruchtsaft in die Flasche laufen kann. Die Schlauchklammer (2) wird solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist. Der sich bildende Schaum darf überlaufen. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrechtstehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Anschließend werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

### Weitere Hinweise

Der verwendete Werkstoff für den Fruchtkorb und den Deckel besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittelphysiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium. Der Fruchtkorb trägt das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung. Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorb-Oberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel. Die Fruchtkorb-Oberfläche ist glatt und deshalb leicht zu reinigen. Vermeiden Sie jedoch, auch beim Email, unbedingt Scheuermittel, da die Oberfläche dadurch rau und schmutzempfindlicher wird.