



ROMMELSBACHER

RU

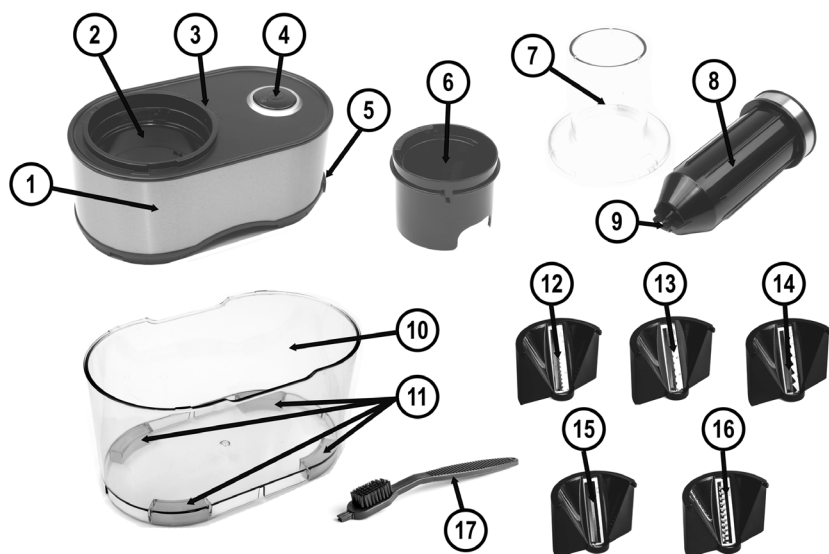
Руководство по эксплуатации



EGS 80

Овощерезка

Описание прибора



RU	
1	Базовый блок
2	Отверстие для держателя лезвия
3	Защитный выключатель для загрузочного желоба
4	Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (On/Off) со световым индикатором
5	Защитный выключатель для контейнера
6	Держатель лезвия
7	Загрузочный желоб
8	Толкатель
9	Фиксатор
10	Контейнер
11	Прорезиненные ножки
12	Лезвие "А" – 3 мм
13	Лезвие "В" – 6 мм
14	Лезвие "С" – 8 мм
15	Лезвие "D" – плоская поверхность
16	Лезвие "Е" – гофрированная поверхность
17	Чистящая щеточка



Мы очень рады, что Вы остановили свой выбор на данной овощерезке, и благодарим Вас за доверие. Простота прибора в использовании, а также большое количество насадок, безусловно, произведут на Вас впечатление. Для того, чтобы Вы могли пользоваться данным прибором в течение длительного времени, внимательно изучите и соблюдайте данные ниже инструкции. Всегда храните данное руководство в надежном месте. При передаче прибора третьим лицам обязательно передайте с ним и данное руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для нарезки овощных и фруктовых спиралей из сырых ингредиентов, например, картофеля, батата, моркови, огурцов, кабачков, редиса, свеклы, яблок, груш и т. д. Данный прибор предназначен только для домашнего использования (на кухне, за столом и т. д.). Любое иное использование прибора или его модификация запрещены и могут представлять значительный риск несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Напряжение сети должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к переменному току!

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность:	100 Вт
Макс. время непрерывной работы:	после 2 минут работы при полной загрузке требуется пауза 2 минуты
Класс защиты:	II

Комплект поставки

Сразу же после получения прибора и распаковки проверьте его комплектность, а также отсутствие повреждений прибора и аксессуаров (см. описание прибора на стр. 2 настоящего руководства)

Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочный материал с обычным мусором, а утилизируйте правильно.

Доставьте бумагу, картон и гофрокартонную упаковку в специальные приемные пункты. Утилизируйте пластиковый упаковочный материал и фольгу в предназначенных для этого контейнерах.

Пример маркировки пластика



PE - полиэтилен, 02 - PE-HD, 04 - PE-LD, PP - полипропилен, PS - полистирол.

Утилизация/переработка



Согласно Директиве об отходах электрического и электронного оборудования, данный прибор по окончании срока его службы не следует утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, доставьте его бесплатно в лицензированные местные пункты утилизации (например, на площадку для переработки), занимающиеся переработкой электрического и электронного оборудования. Для получения более полной информации об утилизации электроприборов свяжитесь с местными органами управления.

Для Вашей безопасности



Предупреждение: Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции!

Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности

- Детям запрещается играть с прибором. Всегда держите прибор и его кабель питания вдали от детей.
- Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Никогда не оставляйте работающий или подключенный к сети прибор без присмотра.
- Следует тщательно следить за детьми, чтобы они не могли играть с прибором.
- Чистка и техническое обслуживание прибора не должны осуществляться детьми.
- Держите упаковочный материал (например, пакеты) вдали от детей.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и его аксессуары на предмет наличия неисправностей. Запрещено использовать прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях отключите электропитание и обратитесь к квалифицированному специалисту для проверки прибора.
- Прокладывая кабель питания, убедитесь, что никто не сможет запутаться или споткнуться о него, во избежание случайного падения прибора.

- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и избегайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на предмет повреждений и износа. Поврежденные или спутанные кабели питания увеличивают риск поражения электрическим током.
- Для того, чтобы отключить прибор от сети питания, всегда тяните за вилку и никогда не тяните за кабель!
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. Если на приборе или кабеле питания имеются признаки повреждения, немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными мастерскими или службой поддержки клиентов производителя. Неправильно произведенный ремонт прибора может быть опасен для пользователя.
- Неправильное использование и игнорирование настоящего руководства по эксплуатации аннулирует все гарантийные обязательства.

Советы по безопасности при использовании прибора

Осторожно: Опасность травмы!



- **Не прикасайтесь к острым лезвиям прибора!**
 - **Обращайтесь с лезвиями осторожно во избежание травм!**
 - **Фиксатор толкателя заострен, держатели могут иметь острые края!**
- Не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (духовка, газовое пламя и т.д.) или во взрывоопасных средах, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
 - Держите прибор и его лезвия вдали от детей.
 - Всегда отключайте прибор от сети питания, когда он находится без контроля, не используется, перед сборкой, разборкой или чисткой.
 - Данный прибор не предназначен для нарезки замороженных либо слишком твердых продуктов.
 - Во время работы не перемешивайте продукты в загрузочном желобе и никогда не дотрагивайтесь до работающих лезвий. Во избежание травм следует держать волосы, руки и одежду вдали от работающего прибора.
 - Перед сменой аксессуаров, которые двигаются во время работы, выключите прибор и выньте вилку из розетки.
 - Никогда не касайтесь острых лезвий при их замене или чистке.
 - После выключения мотор прибора останавливается с задержкой. Поэтому подождите, пока он не остановится, прежде чем разбирать базовый блок или снимать загрузочный желоб.
 - Не используйте пустой прибор и не прикасайтесь к прибору мокрыми руками!

- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется, перед разборкой или сборкой, а также перед чисткой!
- Используйте только оригинальные аксессуары.
- В целях безопасности отключайте прибор от электрической сети после каждого использования.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора обязательно очистите все аксессуары. Для получения дополнительной информации обратитесь к разделу Чистка и техническое обслуживание настоящего руководства.

Системы безопасности

Световой индикатор

Как только прибор подключается к электрической сети, загорается световой индикатор. Постоянно горящий световой индикатор обозначает, что прибор подключен к сети питания.

Двойная система безопасности

Аварийный выключатель на загрузочном желобе, а также на базовом блоке обеспечивает безопасную работу прибора. Прибор работает только в том случае, если активированы оба предохранительных выключателя.

- **Защитный выключатель на загрузочном желобе.** Активируется только тогда, когда загрузочный желоб правильно отрегулирован по отношению к базовому блоку и заблокирован.
- **Защитный выключатель на базовом блоке.** Активируется только тогда, когда базовый блок правильно установлен на контейнер.

Полезные советы

Выбор подходящего лезвия

- Приведенная ниже таблица является справочной. Конечно, Вы можете использовать и другие продукты. Просто попробуйте и проведите свои собственные эксперименты. В связи с тем, что твердость продуктов может быть разной, таблица использования лезвий является лишь рекомендацией.

Продукт	Лезвие „А“ 3 мм	Лезвие „В“ 6 мм	Лезвие „С“ 8 мм	Лезвие „D“ ровное	Лезвие „Е“ гофрированное
Картофель	✓	✓	✓	✓	✓
Сладкий картофель (батат)	✓	✓	✓	✓	✓
Морковь	-	✓	✓	✓	✓
Цуккини	✓	✓	✓	✓	✓
Огурец	-	✓	✓	✓	✓
Свекла	✓	✓	✓	✓	✓
Редис	✓	✓	✓	✓	✓
Яблоко (с сердцевинной)	-	✓	✓	✓	✓
Груша (с сердцевинной)	-	✓	✓	✓	✓

Выбор продуктов для нарезки

- Данный прибор следует использовать для нарезки спиралями разной формы и ширины сырых овощей и фруктов.
- Обрабатывайте только твердые, круглые, прямые и длинные овощи/фрукты.
- Перед нарезкой вымойте продукты, при необходимости очистите их и обрежьте **до круглой, прямой (цилиндрической) формы**. Обращайте внимание на то, чтобы поверхность продукта, которая прикасается к толкателю была **плоской**.
- Чем более плоской и ровной будет поверхность овощей/фруктов, тем лучше их можно обработать прибором.
- Для того, чтобы обработать продукты диаметром более 6 см, равномерно обрежьте края и придайте продукту круглую/цилиндрическую форму.

Правильное размещение и проталкивание продукта

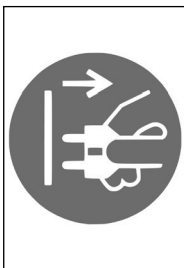
	
<p>Поместите продукт, который хотите разрезать, твердым концом (чаще всего сердцевинной) в центре толкателя и плотно прижмите. Это важно для обеспечения равномерного надавливания на продукт.</p>	<p>Надавливайте на толкатель аккуратно и равномерно, чтобы продукт продвигался вниз.</p>

Управление прибором



- **Внимание: Опасность травм!**
- **При замене или чистке лезвий не касайтесь их острых частей!**
- **Обращайтесь с лезвиями осторожно для того, чтобы избежать травм!**
- **Крепежи толкателя заострены, соответственно!**
- **После выключения прибора мотор останавливается с задержкой. Поэтому снимайте основание и загрузочный желоб только после полной остановки прибора!**

1.) Как разобрать прибор



Перед разборкой прибора вилка должна быть вынута из розетки.



Отсоедините базовый блок от контейнера.



Снимите толкатель с загрузочного желоба.



Разблокируйте загрузочный желоб, поворачивая его влево в направлении «открытый замок».



Снимите загрузочный желоб.



Возьмитесь за держатель лезвия и разблокируйте, слегка повернув его в направлении «ОТКРЫТО».



Аккуратно снимите лезвие.



Для того, чтобы снять лезвие, прижмите фиксирующий носик внутрь большим пальцем ...



... и осторожно подтолкните лезвие вверх.



Для полного снятия возьмитесь за лезвие с обеих сторон и осторожно подтолкните его вверх.

2.) Как собрать прибор



Перед сборкой прибора вилка должна быть вынута из розетки.



Выберите лезвие, возьмитесь за него с обеих сторон и установите на держатель.



Сдвиньте лезвие вниз...



... до тех пор, пока фиксирующий носик не встанет на место.



Возьмитесь за держатель лезвия и вставьте его в базовый блок. (Это можно сделать в 3-х положениях).



Зафиксируйте держатель лезвия, слегка повернув его в направлении «ЗАКРЫТЬ».



Вставьте загрузочный желоб в соответствующие пазы на базовом блоке. (Это можно сделать в 3-х положениях).



Заблокируйте загрузочный желоб, повернув его вправо в направлении «Заблокировано» до щелчка.



Установите в загрузочный желоб толкатель.



Поместите контейнер на базовый блок. Обратите внимание, что предохранительный выключатель правильно расположен над контейнером.

3.) Как включить и выключить прибор

ВАЖНО: Перед установкой базового блока в контейнер проверьте, не было ли прибор случайно включен!

- Для этого снимите базовый блок с контейнера.
- Затем вставьте вилку сетевого кабеля в розетку.
- Если загорится световой индикатор, прибор включен. В таком случае выключите прибор, нажав выключатель. Световой индикатор должен погаснуть.
- Убедившись, что прибор выключен, можно поместить базовый блок на сборный контейнер.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор рассчитан только на кратковременную работу, максимальное время его непрерывной работы составляет 2 минуты. По истечении данного времени прибору следует дать отдохнуть не менее 2 минут. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению мотора!

- Для того, чтобы включить прибор, нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). Прибор включается, и световой индикатор горит постоянно.
- Для того, чтобы выключить прибор, повторно нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). Прибор будет отключен, световой индикатор погаснет.

4.) Начало работы

- Поместите продукт, который нужно нарезать, в центр толкателя и плотно прижмите. Это важно для того, чтобы можно было равномерно надавливать на продукт.
- Вставьте толкатель с прикрепленным продуктом в загрузочный лоток.
- Запустите прибор, нажав переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Нежно и равномерно надавливайте на толкатель, чтобы продукт проходил вниз.
- Всегда крепко держите толкатель во время нарезки.
- Выключите прибор на время повторной загрузки толкателя.
- Время от времени опорожняйте контейнер.

5.) Отделение продукта от толкателя

- Если кусок продукта отделился от толкателя во время работы, остановите прибор, нажав переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Перед удалением остатков с лезвия выньте вилку из розетки.
- Удалите остатки лезвия и снова поместите продукт на толкатель.
- Начните обработку снова.

6.) Полное отключение прибора

- Для полного отключения прибора вынимайте вилку из розетки после каждого использования!



- **Внимание: Опасность травм!**
 - **Перед чисткой прибора всегда отключайте его от сети питания!**
 - **Никогда не погружайте базовый блок, кабель питания и вилку в воду для очистки и не мойте их под проточной водой!**
 - **Не прикасайтесь руками к острым лезвиям!**
 - **Крепежи толкателя заострены и могут иметь острые края!**
 - **Во избежание травм обращайтесь с лезвиями прибора очень осторожно!**
- **Примечание:** Все съемные детали прибора разрешается мыть в посудомоечной машине при низкой температуре и на верхней решетке для посуды. Однако мы рекомендуем производить их очистку вручную, поскольку в посудомоечной машине лезвия прибора могут быстро затупиться.
 - Очищайте прибор сразу после использования, чтобы избежать присыхания остатков.
 - Снимите с базового блока все съемные детали.
 - Очистите внешнюю часть базового блока влажной тканью и вытрите насухо.
 - Очистите все съемные детали, используя горячую воду с мягким моющим средством. Для очистки лезвий используйте прилагаемую щетку для очистки.
 - Перед следующим использованием все аксессуары прибора должны быть полностью сухими.
 - Не используйте абразивные материалы или растворители!
 - Никогда не используйте для чистки пароочиститель!

Проблемы и способы их решения

Ошибка	Проблема и способы устранения
Прибор не работает	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, вставлена ли вилка прибора в розетку. ○ При необходимости проверьте с помощью другого прибора, правильно ли работает розетка. ○ Проверьте, правильно ли собран прибор и сработали ли оба предохранительных выключателя.
Спирали получают неровными Спирали имеют непрезентабельный вид Продукт мнется в толкателе	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, правильно ли и плотно ли продукт закреплен на толкателе. ○ На толкатель было оказано слишком большое давление, попробуйте еще раз с меньшим давлением. ○ На толкатель было приложено слишком мало давления, попробуйте еще раз с большим давлением. ○ Продукт слишком мягкий и поэтому не подходит для обработки с помощью данного прибора. ○ Возможно, лезвия затупились, в этом случае замените их.
Прибор останавливается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> ○ Продукт слишком твердый и поэтому не подходит для обработки с помощью данного прибора. ○ Проверьте, не забились ли лезвия. В этом случае очистите его и снова запустите прибор.

Предлагаемые ниже рецепты должны послужить источником вдохновения и показать Вам, насколько разнообразна кулинария с использованием красочных овощных спиралей. Вы также можете найти интересные рецепты в кулинарных книгах, доступных как в магазинах, так и в сети Интернет. И, конечно же, Вы можете дать волю своему воображению и приготовить свои собственные блюда.

Греческий салат из огурцов

Ингредиенты на 4 порции:

3 огурца
2 зеленых перца
4 помидора
30 оливок каламата (без косточки)
2 маленькие красные луковицы
2 лимона
300 г сыра фета
4 столовые ложки оливкового масла холодного отжима
8 веточек свежего орегано
соль, перец, сахар

Приготовление:

- Вымойте огурцы, нарежьте их тонкими полосками с помощью овощерезки (лезвие В или С) и разделите на части.
- Вымойте перец и помидоры. Удалите сердцевину из паприки. Нарежьте помидоры и паприку кубиками.
- Поместите в миску с оливками.
- Очистите лук, нарежьте тонкой соломкой и добавьте к остальным ингредиентам.
- Срежьте листья с веточек орегано и мелко нарежьте.
- Выдавите на салат лимон, добавьте оливковое масло и орегано.
- Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром.
- Выложите салат на большую тарелку, нарежьте фету на крупные кусочки и полейте их, сбрызнув несколькими каплями оливкового масла.

Овощная лапша с горохово-миндальным соусом и кусочками куриной грудки

Ингредиенты на 4 порции:

1 кабачок
500 г моркови
1 луковица
1 столовая ложка оливкового масла
20 г молотого миндаля
400 мл овощного бульона
200 г сливочного сыра
125 г замороженного горошка
½ пучка базилика
150 г кусочков куриной грудки
соль, перец, мускатный орех

Приготовление:

- Вымойте кабачки, очистите морковь. Нарежьте кабачки и морковь с помощью оворещезки (лезвие В) на тонкие спирали.
- Опустите овощные спирали в кипящую подсоленную воду и недолго проварите. Время приготовления моркови - около 2 минут, кабачков - 1 минута. В качестве альтернативы сырые овощные спирали также можно предварительно приготовить в пароварке.
- Слейте приготовленные овощные спирали через сито и промойте холодной водой. Это важно, иначе они продолжат готовиться и станут слишком мягкими. Просушите.
- Очистите лук и нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте в небольшом количестве оливкового масла до прозрачности.
- Добавьте молотый миндаль и немного поджарьте.
- Влейте овощной бульон и доведите все до кипения.
- Добавьте сливочный сыр.
- Добавьте горошек и дайте всему покипеть около двух минут.
- Приправьте соус солью, перцем и мускатным орехом.
- Осторожно поместите высушенную овощную лапшу в соус, готовьте на слабом огне. По возможности добавьте приправы.
- Обжарьте на сковороде кусочки куриной грудки. Приправьте их солью и перцем.
- Вымойте базилик, вытрите насухо и снимите листья со стебля.
- Разложите овощную лапшу на тарелки, сверху выложите обжаренные кусочки куриной грудки и украсьте листьями базилика.

Совет: любители рыбы могут заменить кусочки куриной грудки на копченый лосось. А если Вам нужно приготовить вегетарианский или веганский вариант данного блюда, просто откажитесь от рыбы или курицы и замените сливочный сыр 2 столовыми ложками миндального масла.

Пицца из кабачков с малиной

Ингредиенты на 4 порции:

20 г свежих дрожжей

300 мл теплой воды

400 г пшеничной муки типа 630 муки для раскатки

100 г каши из кукурузной муки (полента)

Соль, перец

6 столовых ложек оливкового масла

60 г кедровых орехов

Розмарин

2 чайные ложки цедры лимона

100 г рикотты

2 средних кабачка

2 ложки моцареллы

200 г малины

Приготовление:

- Разведите дрожжи в теплой воде.

- Смешайте поленту с мукой и 1 чайной ложкой соли. Добавьте 3 столовые ложки масла и водно-дрожжевую смесь. Замесите тесто крюком ручного миксера до получения гладкого теста, накройте крышкой и дайте подняться в теплом месте в течение 1 часа.
- Поджарьте кедровые орехи на сковороде без жира.
- Мелко нарежьте розмарин.
- Смешайте цедру лимона с рикоттой.
- Нарежьте кабачки в овощерезке с желаемой вставкой (например, А для спагетти) на тонкие спирали.
- Слейте воду из моцареллы и нарежьте ее кубиками.
- Разогрейте духовку до 220°C (конвекция). Разделите тесто на 4 части и раскатайте на присыпанной мукой поверхности. Смажьте тесто рикоттой и выложите сверху моцареллу и розмарин. Сверху выложите цукини и малину, приправьте солью и перцем.
- Выпекайте пиццу одну за другой на самом нижнем уровне примерно 15-20 минут.
- Сбрызните пиццу оливковым маслом и посыпьте кедровыми орехами.

Сушеная лапша из кабачков

Ингредиенты:

Кабачки - количество по мере необходимости

Приготовление:

- Вымойте кабачки и срежьте концы.
- Нарежьте кабачки на спирали (например, лезвием В).
- Поместите спирали на полки дегидратора или на противень в духовке.
- Сушите в течение нескольких часов при температуре от 50°C до 55°C (или в соответствии с инструкциями к прибору).
- Поместите хорошо высушенные спирали в пакеты для заморозки или консервные банки и герметично закройте.

Салат из свеклы à la Caprese

Ингредиенты на 2 порции:

2 больших свеклы удлиненной формы

Оливковое масло

Темный бальзамический уксус

Соль, перец, сахар

Около 10 помидоров черри

2 порезанных зубчика чеснока

2 шарика моцареллы по 200 г

2 столовые ложки нарезанной петрушки

2 ст. ложки базилика

бумага для выпечки, 1 пара одноразовых перчаток

Приготовление:

- Разогрейте духовку до 180°C.
- Выложите помидоры на противень, застеленный бумагой для выпечки, сбрызните оливковым маслом и приправьте солью и перцем.
- Запекайте помидоры 15 минут, через 10 минут добавьте чеснок.
- Наденьте одноразовые перчатки. Отрежьте оба конца свеклы, затем очистите свеклу и нарежьте с помощью овощерезки (например, используя лезвие С).
- Выложите лапшу из свеклы в миску, сбрызните оливковым маслом и бальзамическим уксусом и обильно приправьте солью, сахаром и перцем, выложите лапшу на две большие тарелки.
- Выложите по ложке моцареллы на каждую салатную тарелку.
- Выложите запеченные помидоры и чеснок на салатные тарелки и посыпьте петрушкой и базиликом.
- В завершение налейте на салат из свеклы немного бальзамического уксуса и оливкового масла.

Тыквенная лапша со сливочно-чесночной курицей

Ингредиенты на 4 порции:

800 г мускатной тыквы (прямой кусок без сердцевины)

400 г филе куриной грудки

6 зубчиков чеснока

200 г сливок

200 г сливочного сыра

1 пучок базилика

2 пера зеленого лука

1 горсть тыквенных семечек

1 чайная ложка хлопьев чили

Соль, перец, оливковое масло

Приготовление:

- Разогрейте духовку до 200°C.
- Обильно очистите тыкву, придав ей подходящую цилиндрическую форму и нарежьте спиралью с помощью овощерезки (например, лезвие С).
- Замаринуйте тыквенные спирали в 2 столовых ложках масла и запекайте на противне в течение 5–10 минут до тех пор, пока они не станут мягкими (не кашеобразными).
- Нарежьте зеленый лук кольцами и мелко нарежьте зубчики чеснока.
- Нарежьте филе куриной грудки кубиками.
- Разогрейте немного оливкового масла в сковороде на среднем огне и обжарьте куриные кубики до золотистого цвета со всех сторон.
- Добавьте чеснок и тыквенные семечки и немного обжарьте.
- Посолите, поперчите и приправьте хлопьями чили.
- Добавьте сливки и сливочный сыр и мешайте до тех пор, пока сливочный сыр не растворится.

- Варите на медленном огне 1 минуту, пока соус не станет кремообразным.
- Сверните тыквенные спирали.
- Накройте сковороду крышкой, выключите плиту и дайте всему постоять несколько минут, пока лапша не станет теплой.
- Вложить зеленый лук, посыпать листьями базилика.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl Deutschland

Тел. 09851/57 58 0

Факс 09851/57 58 59

E-mail: service@rommelsbacher.de Internet: www.rommelsbacher.de