



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

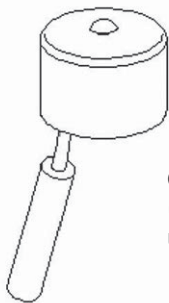
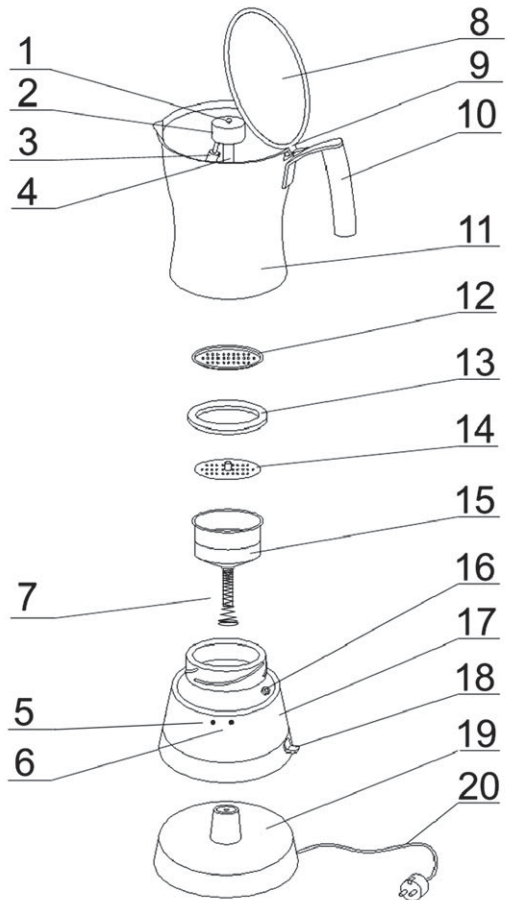


EKC 400/E

Espresso & Cappuccino Kocher

Beschreibung

- 1 Rückstellknopf
- 2 Ventil mit
- 3 Auslaßdüse
- 4 Edelstahl-Steigrohr
- 5 Verriegelungs-Markierung
- 6 Entriegelungs-Markierung
- 7 Feder
- 8 Deckel
- 9 Deckel-Griff
- 10 Edelstahl-Griff
- 11 Oberteil (Kaffeebehälter)
- 12 Filterplatte
- 13 Gummi-Dichtung
- 14 Filtereinsatz (für 3 Tassen)
- 15 Filtertrichter (für 6 bzw. 3 Tassen)
- 16 Sicherheitsventil
(setzt ein ab ca. 4 bar)
- 17 Wasserbehälter
(mit elektrischem Anschluß)
- 18 Beleuchteter Einschalter
- 19 Zentralsockel (mit Kabelaufwicklung)
- 20 Anschlußkabel



Cappuccino - Düse
(mit Rückstellknopf
und Auslaßdüse)



Espresso - Düse

D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für diesen Espresso & Cappuccino Kocher entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Dieses Gerät ermöglicht Ihnen die professionelle Zubereitung von wahlweise 3 oder 6 Tassen Espresso sowie 3 Tassen Cappuccino. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen unbedingt aufmerksam zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese auch für alle künftigen Benutzer auf.

Verwenden Sie den Kocher nur für den darin beschriebenen Gebrauch, betreiben Sie ihn niemals ohne Wasser und nur mit dem dafür vorgesehenen Zentralsockel. Keine fremden Zentralsockel verwenden!

Der Wasserbehälter mit dem elektrischen Anschluß (17) und der Zentralsockel (19) dürfen niemals in Wasser getaucht werden. Achten Sie auch darauf, daß von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Deshalb auch niemals unter fließendem Wasser reinigen.

Für Ihre Sicherheit

- Achten Sie darauf, daß die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Gerät keinesfalls auf elektrische Heizplatten oder Gasflammen stellen!
- **Der Cappuccino Kocher wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes. Nur am Griff anfassen!**
- Den Deckel nicht öffnen bevor der Kochvorgang abgeschlossen und die Kontrollampe erloschen ist. Während des Kochvorgangs darf die Kanne nicht vom Zentralsockel entfernt werden.
- Den Einschalter nur kurz betätigen und nicht während des Kochvorgangs oder nach der automatischen Beendigung des Betriebs permanent gedrückt halten.
- Die Anschlußleitung darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Nach dem Gebrauch zur sicheren Ausschaltung immer den Netzstecker ziehen. Die Kanne nicht auf dem angeschlossenen Zentralsockel aufbewahren.
- Benutzen Sie das Gerät immer unter Aufsicht. Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Ist das Gerät, die Anschlußleitung oder die Gummidichtung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder unserem Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Erste Inbetriebnahme

Zuerst reinigen Sie bitte alle Zubehörteile mit warmem Wasser. Den Wasserbehälter (17) sowie den Zentralsockel (19) dabei nicht in Wasser tauchen.

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, bei der ersten Inbetriebnahme einmal Espresso zuzubereiten und diesen wegzuschütten.

Das Anschlußkabel (20) ist bei Auslieferung in die Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Zentralsockels (19) eingelegt. Sie können dieses je nach benötigter Länge herausnehmen.

Achten Sie darauf, daß Sie das Kabel durch die vorgesehene Öffnung im Zentralsockel führen, um eine ebene Standfläche zu gewährleisten.

Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen und ebenen Fläche und stellen Sie sicher, daß das Kabel nicht über den Rand der Fläche hängt.

Befüllen Sie den Wasserbehälter ausschließlich mit Wasser, keinesfalls mit Kaffee, Milch oder anderen Flüssigkeiten. Beim Befüllen achten Sie bitte darauf, daß kein Wasser auf den Zentralsockel (19) oder die Unterseite des Wasserbehälters (17) gelangt.

Achtung:

Durch Überfüllung des Wasserbehälters kann heißer Cappuccino / Espresso herausspritzen!

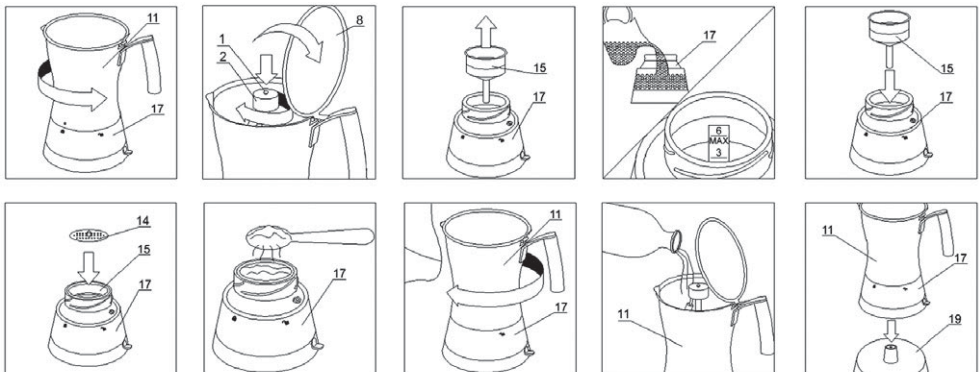
CAPPUCCINO-Zubereitung (3 Tassen)

Wichtig: Zuerst die Cappuccino-Düse (siehe Zeichnung) am Steigrohr (4) im Oberteil der Kanne (11) durch festes Anschrauben im Uhrzeigersinn befestigen. Dann den kleinen Rückstellknopf (2) an der Oberseite der Cappuccino-Düse leicht nach unten drücken.

Achtung: Der Rückstellknopf muß beweglich sein, sollte dieser klemmen, unbedingt zunächst die Düse mit heißem Wasser reinigen.

Die nachfolgende Anleitung basiert auf dem typischen Cappuccino mit einem Mischungsverhältnis Espresso zu Milch von 1:3. Sie können dies nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren, beachten Sie jedoch, dass Sie die maximale Füllmenge von 500 ml nicht überschreiten.

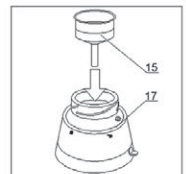
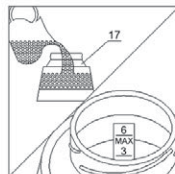
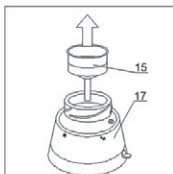
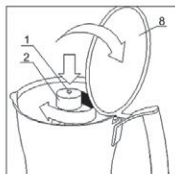
- 1) Schrauben Sie das Gerät auf, halten Sie es dabei aber nicht am Griff. Entfernen Sie den Filtertrichter. Füllen Sie kaltes, sauberes Wasser in den Wasserbehälter (17) bis zur Markierung „3“ (ca. 150 ml).
Keinesfalls über die MAX Markierung befüllen! Gefahr von Verbrühungen durch Dampfaustritt!!!
- 2) Setzen Sie zuerst den Filtertrichter (15) in den Wasserbehälter (17) ein. In den Filtertrichter (15) legen Sie dann zusätzlich den Filtereinsatz für 3 Tassen (14) ein.
- 3) Nun füllen Sie den Filtertrichter randvoll aber locker mit gemahlenem ESPRESSOPULVER (*kein normales Kaffeepulver!!*).
Die Füllung nur glattstreichen und keinesfalls in den Filter pressen!
Entfernen Sie evtl. Pulverreste vom Rand, damit die Dichtung einwandfrei schließt.
- 4) Die Kanne (11) mit dem Wasserbehälter (17) fest verbinden (mit nur 1/4 Umdrehung im Uhrzeigersinn durch den praktischen Quick-Verschuß), damit kein Dampf austreten kann. Das Gerät dabei nicht am Griff halten! Stellen Sie sicher, daß das Oberteil nicht verkantet, sondern gerade aufgesetzt wird und **fest verschlossen ist**.
Nun füllen Sie kalte Milch (vorzugsweise fettarm) in den Kaffeebehälter der Kanne (11). Die optimale Füllmenge liegt bei 190 ml, dies entspricht einer Befüllung bis unterhalb der Auslaßdüse (3).
- 5) Stellen Sie die Kanne auf den Zentralsockel (19) und schließen den Deckel. Dann den Stecker in die Steckdose stecken.
- 6) Durch Drücken des Einschalters (18) nach unten schalten Sie den Cappuccino Kocher an. Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet und zeigt den Betrieb an.
- 7) Öffnen Sie den Deckel (8) erst wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- 8) Ist der Cappuccino fertig, geht der Einschalter wieder in die Ausgangsposition zurück, die Kontrolllampe erlischt, das Gerät schaltet sich automatisch ab (Dauer bei 3 Tassen ca. 4-5 min).
- 9) Nehmen Sie das Gerät vom Zentralsockel und gießen Sie das Getränk in gut vorgewärmte Cappuccino Tassen. Sollte Milchschaum in der Kanne verblieben sein, so helfen Sie mit einem Löffel nach und schieben ihn in die Tassen.
- 10) Achtung: Berühren Sie den Cappuccino Kocher nur am wärmeisolierten Griff!
- 11) Wollen Sie erneut Cappuccino oder Espresso zubereiten, lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen bevor Sie mit der Zubereitung neu beginnen!



ESPRESSO-Zubereitung (3 oder 6 Tassen)

Wichtig: Zuerst die Espresso-Düse (siehe Zeichnung) am Steigrohr (4) im Oberteil der Kanne (11) durch festes Anschrauben im Uhrzeigersinn befestigen.

- 1) Schrauben Sie das Gerät auf, halten Sie es dabei aber nicht am Griff. Entfernen Sie den Filtertrichter. Füllen Sie kaltes, sauberes Wasser in den Wasserbehälter (17) bis zur Markierung „3“ (ca. 150 ml - für 3 Tassen Espresso) oder „6“ MAX (ca. 300 ml für 6 Tassen Espresso). Keinesfalls über die MAX Markierung befüllen! Gefahr von Verbrühungen durch Dampfaustritt!!!
- 2) Setzen Sie zuerst den Filtertrichter (15) in den Wasserbehälter (17) ein. Möchten Sie nur 3 Tassen Espresso zubereiten, dann legen Sie in den Filtertrichter (15) zusätzlich den Filtereinsatz für 3 Tassen (14) ein.
- 3) Nun füllen Sie den Filtertrichter randvoll aber locker mit gemahlenem Espressopulver (*kein normales Kaffeepulver!!*). **Die Füllung nur glattstreichen und keinesfalls in den Filter pressen!** Entfernen Sie evtl. Pulverreste vom Rand, damit die Dichtung einwandfrei schließt.
- 4) Die Kanne (11) mit dem Wasserbehälter (17) fest verbinden (mit nur 1/4 Umdrehung im Uhrzeigersinn durch den praktischen Quick-Verschluß), damit kein Dampf austreten kann. Das Gerät dabei nicht am Griff halten! Stellen Sie sicher, daß das Oberteil nicht verkantet, sondern gerade aufgesetzt wird und **fest verschlossen ist**.
- 5) Stellen Sie die Kanne auf den Zentralsockel (19) und schließen den Deckel. Dann den Stecker in die Steckdose stecken.
- 6) Durch Drücken des Einschalters (18) nach unten schalten Sie den Espresso Kocher an. Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet und zeigt den Betrieb an.
- 7) Öffnen Sie den Deckel (8) erst, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- 8) Ist der Espresso fertig, geht der Einschalter wieder in die Ausgangsposition zurück, die Kontrolllampe erlischt, das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- 9) Nehmen Sie das Gerät vom Zentralsockel und gießen Sie das Getränk in gut vorgewärmte Espresso Tassen.
- 10) Achtung: Berühren Sie den Espresso Kocher nur am wärmeisolierten Griff!
- 11) Wollen Sie erneut Cappuccino oder Espresso zubereiten, **lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen** bevor Sie mit der Zubereitung neu beginnen!



TIPS

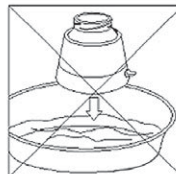
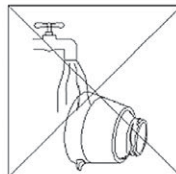
- Perfekten Espresso serviert und genießt man in **gut vorgewärmten** Espresso-Tassen!
- Da der Kaffee direkt aus dem Gerät serviert wird, **die Kanne vor dem Ausgießen leicht schwenken um eine gleichmäßige Stärke des Espressos zu gewährleisten.**
- Für Liebhaber besonders „heißen“ Cappuccinos empfehlen wir, die Milch vor dem Einfüllen leicht anzuwärmen.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Zubehörteile dann in heißem Wasser (eventuell mit etwas Spülmittelzusatz) reinigen. Zur Säuberung schwer zugänglicher Stellen empfehlen wir eine kleine, weiche Flaschenbürste zu verwenden.
- Keinesfalls den Wasserbehälter (17) und den Zentralsockel (19) in Wasser tauchen!
- Achten Sie auf eine besonders sorgfältige Reinigung speziell der Teile, die mit Milch in Berührung gekommen sind! Diese sollten nach dem Gebrauch des Gerätes in heißem Wasser eingeweicht und dann gut durchgespült werden.
- Es ist normal, daß im Wasserbehälter Wasser mit etwas Kaffeepulver zurückbleibt.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungssprays. Nicht in die Spülmaschine geben!
- Das Gerät immer **vollständig austrocknen lassen**, wir empfehlen daher, es auseinander geschraubt aufzubewahren.
- Prüfen Sie regelmäßig die Löcher in den Filtern. Sollten diese verstopft sein, reinigen Sie diese mit einer Nadel.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Trichter und die Dichtung. Wechseln Sie diese bei Anzeichen von Verschleiß oder Abnutzung aus. Verwenden Sie hierfür nur Original-Ersatzteile, die Sie als Zubehör-Set im Fachhandel oder direkt bei uns unter den nachfolgenden Artikel-Nummern bestellen können:

Dichtungs-Set (Filterplatte und Dichtungsgummi)	F13.15
Cappuccino-Düse	F13.16
Espresso-Düse	F13.17

- Sollte sich Kalk im Wasserbehälter (17) anlegen, raten wir zu einer verträglichen Entkalkung mit Zitronensäure oder Essig.
- **UNSER TIP:** Der Wasserbehälter (17) läßt sich einfach von losem Schmutz reinigen indem man ihn zur Hälfte mit warmen Wasser füllt, mit der Kanne (11) fest verbindet und dann gut schüttelt. Sie können zur Reinigung das Gerät auch nur mit Wasser betreiben und dadurch die Düsen, Filter und das Steigrohr gut reinigen.



Störungen und Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Brühvorgang dauert sehr lange oder wird automatisch unterbrochen.	Das verwendete Pulver ist nicht richtig.	Verwenden Sie nur gemahlene Espresso- oder Kaffeevollkornpulver, kein Kaffeepulver.
	Die Filterplatte, der Filtereinsatz, der Filter oder die Auslaufdüse bzw. das Steigrohr sind verstopft.	Reinigen Sie die Teile sehr sorgfältig gemäß Beschreibung unter ‚Reinigung und Pflege‘.
	Das Pulver wurde zu stark in den Filter eingepreßt.	Füllen Sie das Pulver locker ein.
	Der Rückstellknopf der Cappuccino - Düse ist blockiert.	Reinigen Sie die Düse sorgfältig, bis der Rückstellknopf wieder beweglich ist.
Der Espresso läuft seitlich aus dem Kocher.	Die Filterplatte ist verstopft.	Reinigen Sie die Platte gemäß Anleitung.
	Die Dichtung ist angeschmort oder hat einen Riß.	Tauschen Sie die Dichtung aus.
	Die maximale Befüllmenge wurde überschritten.	Beachten Sie die Befüllmengen gemäß Anleitung.

REZEPTIDEEN

CAFFÈ LATTE

Ein doppelter Espresso in einer großen Tasse heißer Milch, mit wenig oder gar keinem Schaum bedeckt.

CAFFÈ MOCA

Ein Drittel Espresso, ein Drittel gekochte Milch und ein Drittel Kakao in einem hohen Glas servieren; das Getränk kann auch mit 1-2 Eßlöffel Schokoladensirup und mehr Milch gemacht werden.

CAFFÈ CORRETTO

Man ‚korrigiert‘ den Espresso mit einem Schuß Grappa, Weinbrand oder Likör nach Geschmack.

MACCHIATO

Espresso in einem hohen Glas aufgießen mit einem ‚Schluck‘ gekochter Milch, und darauf viel Milchschaum geben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem

Espresso & Cappuccino Kocher

GB Instruction Manual

We are glad that you have decided in favour of this superior Espresso & Cappuccino Maker and thank you for your confidence. This appliance allows you to prepare optionally 3 or 6 cups of espresso, as well as 3 cups of cappuccino, in a professional way. To make sure you will take much pleasure in your new appliance, please be sure to read through the following information attentively and observe it. Thank you very much.

Important notes

Before using the appliance, please read through the instruction manual carefully and save it for all future users, too.

Only use the appliance for the application described therein. Never operate it without water and only in combination with the power base provided for it. Do not use other power bases!

Never immerse the water container with the power point (17) and the power base (19) in water. Also make sure that no water or steam can infiltrate from below. Therefore, never clean it under running water.

For your safety

- Make sure the mains voltage is identical with the details on the rating label. Only connect the appliance to alternating current.
- Never place the appliance on electric hot plates or open gas flames!
- **The Cappuccino Maker gets hot in use. Therefore, be aware of the risk of burns when touching the appliance. Touch it on the handle only!**
- Do not open the lid until the cooking process has been completed and the pilot lamp gone out.
- During the cooking process the jug must not be removed from the power base. Press the ON-switch just briefly, and do not keep it pressed continuously during the cooking process or after automatic switch-off.
- The power cable must not contact any hot surfaces of the appliance.
- Children are not aware of the dangers that may arise in handling electrical appliances. Therefore, never let children use electrical appliances without supervision.
- Always unplug the appliance after use to ensure safe switch-off. Do not „park“ the jug on the connected power base.
- Always operate the appliance under supervision. Improper use will void all warranty claims.
- In case the appliance, the power cable or the rubber gasket is damaged, remove the plug from the wall outlet immediately.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. Repairs may only be carried out by authorised specialist shops. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

Initial use

For a start, please clean all accessory parts with warm water. Do not immerse the water container (17) or the power base (19) in water in the process.

On initial use, it is recommended, for hygienic reasons, that you should prepare one batch of espresso and then discard it.

The appliance comes delivered with the power cable (20) wound up inside the cable storage on the power base's (19) underside. You may take it out depending on the length that is needed.

Take care that the cable runs through the opening provided in the power base to guarantee an even surface for standing.

Only operate the appliance on a stable and even surface and make sure that the cable does not hang over the surface's edge.

Fill water container with water only. On no account must it be filled with coffee, milk or other liquids. When filling it please take care that no water is dropped on the power base (19) or the underside of the water container (17).

Caution:

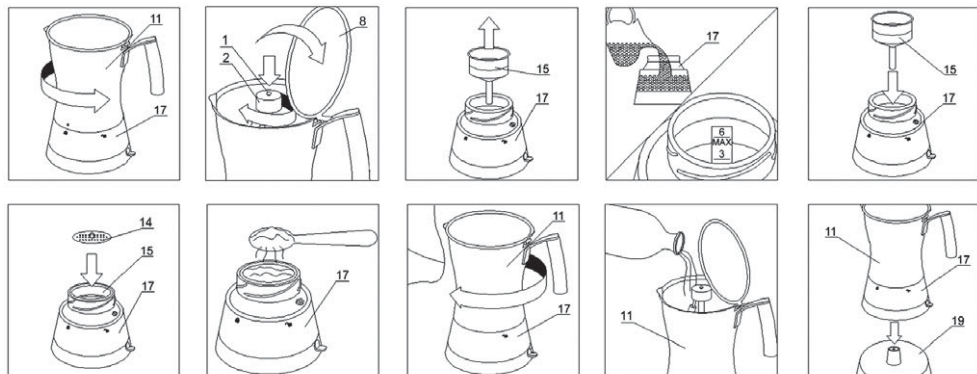
If water container is overfilled, boiling cappuccino/espresso may be ejected!

Preparing CAPPUCCINO (3 cups)

Important: Initially, fix the cappuccino nozzle (see drawing) onto the pipe (4) inside the jug's upper vessel (11) by screwing it on clockwise till tight. Then slightly press down the small reset button (2) on top of the cappuccino nozzle. *Attention:* The reset button must be movable; should it get stuck, make sure to clean nozzle with hot water for a start.

The following instructions are based on the typical cappuccino involving a 1:3 mixing ratio of espresso and milk. You may vary it to your personal taste, but bear in mind not to exceed the maximum filling quantity of 500 ml.

- 1) Unscrew the appliance, but do not hold it on the handle in the process. Remove the funnel filter. Fill water container (17) with cold, clean water up to the „3“ mark (approx. 150 ml).
Never fill it over the MAX mark! Danger of scalding by escaping steam!!!
- 2) At first, place the funnel filter (15) in the water container (17). Then additionally insert the 3-cup filter insert (14) in the funnel filter (15).
- 3) Fill the funnel filter brimful, but loosely, with ground espresso powder (*no ordinary coffee powder!!*)
Just smooth out the filling and on no account should you press it into the filter!
Remove any excess coffee from the edge for the seal to close properly.
- 4) Tightly connect the coffee container (11) with the water container (17) (turning it clockwise by just 1/4 due to the practical quick lock) to prevent steam from escaping. Do not hold the appliance on the handle in doing so! Make sure the upper vessel is not put on tilted but straight and **tightly closed**.
Then fill the upper vessel (11) of the jug with cold milk (preferably low-fat type). The ideal filling quantity is 190 ml, which means filling it as far as the lower edge of the spout (3).
- 5) Place the jug on the power base (19) and close the lid. Then connect the plug to the power outlet.
- 6) By pressing down the ON-switch (18), the Cappuccino Maker is turned on. The pilot lamp integrated in the switch comes on, indicating operation.
- 7) Do not open the cover (8) until the cooking process is finished.
- 8) When the cappuccino has brewed, the ON-switch resumes its initial position again. The pilot lamp extinguishes and the appliance switches off automatically (takes approx. 4-5 min. for 3 cups).
- 9) Remove the appliance from its power base and pour the coffee in well preheated cappuccino cups. In case any milk froth was left inside the jug, slide it into the cups using a spoon.
- 10) Caution: Only touch the Cappuccino Maker on its heat-insulated handle!
- 11) If you desire to prepare another batch of cappuccino or espresso, **allow the appliance to cool first** before you start another brewing process!



Preparing ESPRESSO (3 or 6 cups)

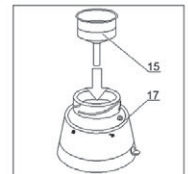
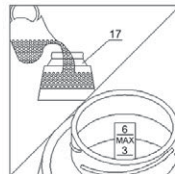
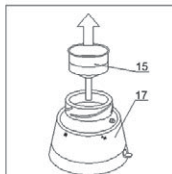
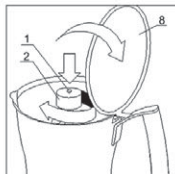
Important: Initially, fix the espresso nozzle (see drawing) onto the pipe (4) inside the jug's upper vessel (11) by screwing it on clockwise till tight.

- 1) Unscrew the appliance, but do not hold it on the handle in the process. Remove the funnel filter. Fill water container (17) with cold, clean water up to the „3“ mark (approx. 150 ml - for 3 cups of espresso) or „6“ MAX (approx. 300 ml for 6 cups of espresso). Never fill it over the MAX mark! Danger of scalding by escaping steam!!!
- 2) At first, place the funnel filter (15) in the water container (17). If you want to prepare just 3 cups of espresso, additionally place the 3-cup filter insert (14) inside the funnel filter (15).
- 3) Fill the funnel filter brimful, but loosely, with ground espresso powder (*no ordinary coffee powder!!*)

Just smooth out the filling and on no account should you press it into the filter!

Remove any excess coffee from the edge to make the seal close properly.

- 4) Tightly connect the coffee container (11) with the water container (17) (turning it clockwise by just 1/4 due to the practical quick lock) to prevent steam from escaping. Do not hold the appliance on the handle in doing so! Make sure the upper vessel is not put on tilted but straight and **tightly closed**.
- 5) Place the jug on the power base (19) and close the lid. Then connect the plug to the power outlet.
- 6) By pressing down the ON-switch (18), the Espresso Maker is turned on. The pilot lamp integrated in the switch comes on, indicating operation.
- 7) Do not open the cover (8) until the cooking process is finished.
- 8) When the espresso has brewed, the ON-switch resumes its initial position again. The pilot lamp extinguishes and the appliance switches off automatically.
- 9) Remove the appliance from its power base and pour the coffee in well preheated espresso cups. In case any milk froth was left inside the jug, slide it into the cups by using a spoon.
- 10) Caution: Only touch the Cappuccino Maker on its heat-insulated handle!
- 11) If you desire to prepare another batch of cappuccino or espresso, **allow the appliance to cool first** before you start another brewing process!



TIPS

- *Perfect espresso is served and enjoyed in **well preheated** espresso cups!*
- *Since the coffee is served directly from the appliance, **slightly sway the jug for uniformity of the espresso before pouring it out.***
- *To those favouring especially „hot“ cappuccino we recommend slightly preheating the milk before filling it into the appliance.*

Cleaning and maintenance

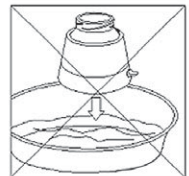
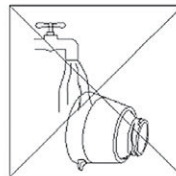
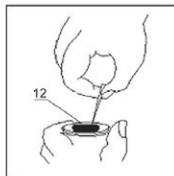
- Prior to cleaning the unit, always unplug the appliance from the mains and allow it to cool.
- Then clean the accessory parts in hot water (perhaps by adding some washing up liquid).
To clean any badly accessible spots, we recommend using a small soft bottle-brush.
- Never immerse the water container (17) or the power base (19) in water!
- Make sure the parts that have come in contact with milk are cleaned with particular care! Those should be soaked in hot water and thoroughly rinsed after use of the appliance.
- It is common occurrence for some residues of water and coffee powder to remain inside the water container.
- Do not use abrasives or cleaning sprays. Do not clean it in the automatic dishwasher!
- Always let the appliance **dry completely**; we therefore recommend storing the appliance unscrewed.
- Regularly check the holes in the filters. If those should be blocked, clean them using a pin.
- Periodically check the funnel and the gasket. Replace them if they show any signs of wear or deterioration. Only use original spare parts, which are available as accessory kits in specialist shops, or from us directly, under the following item numbers:

Gasket set (disk filter and rubber gasket) F13.15

Cappuccino nozzle F13.16

Espresso nozzle F13.17

- If scale deposits should form in the water container (17), we recommend a mild descaling procedure with citric acid or vinegar.
- **OUR TIP:** Loose soiling in the water container (17) can be easily removed by filling half of it with warm water, connecting it firmly with the top (11) and shaking it well. To clean the appliance you may also operate it with nothing but water, which is a perfect cleaning method for nozzles, filter and pipe.



Troubles and Solving Methods

Trouble	Reason	Solving Method
Brewing process takes a very long time or is interrupted automatically.	<p>The coffee used is not the right type.</p> <p>Disk filter, filter insert, funnel filter or spout, or the pipe, is blocked.</p> <p>Coffee powder has been pressed too hard into the filter.</p> <p>The reset button on the cappuccino nozzle is blocked.</p>	<p>Only use ground espresso powder, no ordinary coffee powder.</p> <p>Clean the parts with particular care as described under ‚Cleaning and Maintenance‘.</p> <p>Fill the coffee powder loosely into the filter.</p> <p>Thoroughly clean the nozzle until the reset button is movable again.</p>
Coffee leaks from the edges of the water container.	<p>Disk filter is blocked.</p> <p>Gasket is burned or torn.</p> <p>The maximum filling quantity has been exceeded.</p>	<p>Clean the disk filter as per instruction.</p> <p>Replace the gasket.</p> <p>Observe the filling quantities as indicated in the manual.</p>

SUGGESTED RECIPES

CAFFÈ LATTE

Double amount of espresso in a large cup of hot milk, covered with little or no froth.

CAFFÈ MOCA

One third of espresso, one third of boiled milk and one third of cocoa, served in a high glass; you may also prepare this drink with 1-2 tablespoons of chocolate syrup and more milk.

CAFFÈ CORRETTO

The espresso is ‚corrected‘ by adding a dash of grappa, brandy or liqueur to your taste.

MACCHIATO

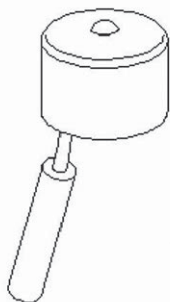
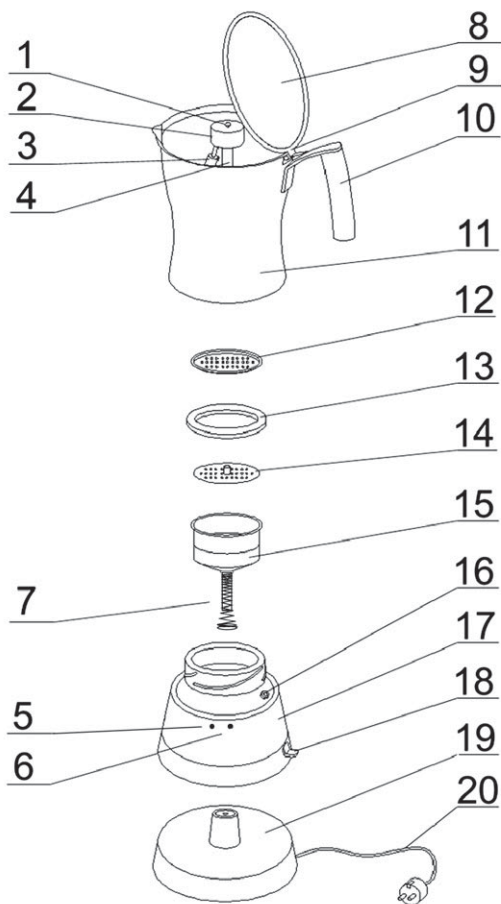
Fill the espresso into a high glass with a ‚mouthful‘ of boiled milk, covering it with a lot of milk froth.

Enjoy your

Espresso & Cappuccino Maker

Description

- 1 Reset button
- 2 Valve with
- 3 Spout
- 4 Stainless steel pipe
- 5 Lock mark
- 6 Unlock mark
- 7 Spring
- 8 Cover
- 9 Cover grip
- 10 Stainless steel handle
- 11 Upper vessel (coffee container)
- 12 Disk filter
- 13 Rubber gasket
- 14 Filter insert (for 3 cups)
- 15 Funnel filter (for 6 or 3 cups)
- 16 Safety valve
(triggers as of approx. 4 bar)
- 17 Water container
(with electrical connection)
- 18 Illuminated ON-switch
- 19 Power base (with cable storage)
- 20 Power cable



Cappuccino nozzle
(with reset button
and spout)



Espresso nozzle

Garantieleistung/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/575832 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Verschleißteile wie Dichtungen, Kontrollampe, Filter und Trichter.
5. Die Gewährleistung erlischt, 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.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

Datum des Verkaufs

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Stempel der Verkaufsstelle



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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.