



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

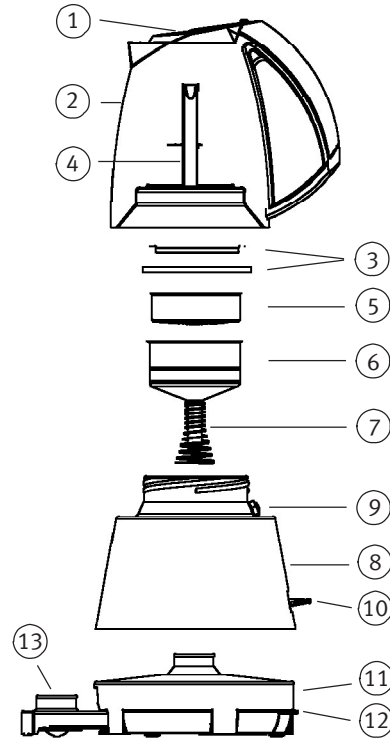
Bedienungsanleitung
Instruction Manual



EKM 850/E • EKK 500/E
Latte Macchiato Station
Milch & Kakao Kocher

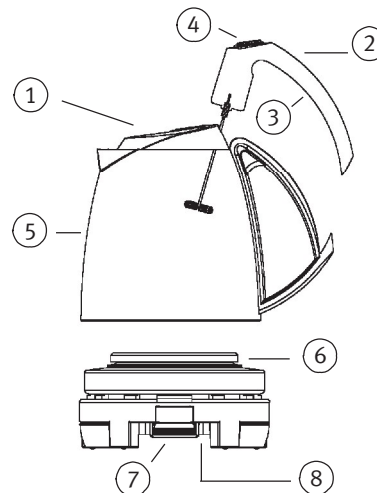
Beschreibung/Description EKM 850/E

- 1 Deckel / Cover
- 2 Oberteil (Kaffeebehälter) / Upper vessel (coffee container)
- 3 Dichtungs-Set (Gummidichtung und Filterplatte) / Sealing set (sealing rubber and filter plate)
- 4 Edelstahl-Steigrohr / Stainless steel tube
- 5 Filtereinsatz für 3 Tassen / Filter insert for 3 cups
- 6 Filtertrichter für 6 Tassen / Filter funnel for 6 cups
- 7 Feder / Spring
- 8 Wasserbehälter - max. 330 ml / Water container - max. 330 ml
- 9 Überdruckventil (setzt ein ab 2,0 - 4,0 Bar) / Pressure relief valve (starts as of 2.0 - 4.0 bar)
- 10 Beleuchteter Einschalter / Illuminated ON switch
- 11 Zentralsockel / Power base 230 V~ 850 W
- 12 Entriegelungstaste für Adapterarm / Release button for adapter arm
- 13 Herausfahrbare Adapterarm / Retractable adapter arm



Beschreibung/Description EKK 500/E

- 1 Deckel / Cover
- 2 Abnehmbarer Aufschäumer/Quirl / Detachable frother/whisk
- 3 Batteriefach / Battery compartment
- 4 Starttaste für Quirl / Start button for frother
- 5 Milchkanne / Milk jug
- 6 Heizplatte / Heating plate 230 V~ 500 W
- 7 Drehregler / Temperature regulator
- 8 Kontaktanschluss / Connector



D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses vielseitige Gerät aus dem Hause Rommelsbacher entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Sie können jetzt ganz einfach köstliche Heißgetränke selbst zubereiten.

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 ihr Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, betreiben Sie es niemals unbefüllt.

Alle Geräteteile mit elektrischen Anschlussteilen sowie der Griff des Milchaufschäumers mit Batteriefach 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.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch und nicht zur gewerblichen Nutzung konzipiert.

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!
- **Die Geräte werden während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren. Kannen nur an den Griffen anfassen!**
- **Achten Sie darauf, dass der Griff der Milchkanne keine heißen Geräteteile anderer umstehender Elektrogeräte berührt, bei Verwendung der Latte Macchiato Station muss zwischen dem Griff der Milchkanne und dem Gehäuse des Espressokochers ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.**
- 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 Gebrauch immer den Netzstecker ziehen.**
- 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

Verpackungsmaterial entfernen. Dann alle Zubehörteile mit warmem Wasser reinigen. Dabei elektrische Kontakte und Batteriefach im Griff des Milchkochers keinesfalls in Wasser tauchen!

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir bei erstmaliger Inbetriebnahme das erste im Gerät zubereitete Getränk wegzuschütten.

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.

EKM 850/E - LATTE MACCHIATO STATION

Dieses Set besteht aus einem kabellosen Espressokocher mit herausfahrbarem Adapteranschluss sowie dem Milch & Kakao Kocher EKK 500/E.

Beachten Sie:

Den Espressokocher ausschließlich auf den mitgelieferten Zentralsockel, die Kleinkochplatte ausschließlich auf dem herausfahrbaren Adapterarm bzw. bei Type EKK 500/E auf dem mitgelieferten Einzeladapter benutzen. Keine Fremdgeräte auf dem Zentralsockel bzw. dem Adapterarm/Einzeladapter betreiben.

Espressokocher:

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 oder die Unterseite des Wasserbehälters gelangt.

Achtung: Durch Überfüllung des Wasserbehälters kann heißer Espresso heraus-spritzen!

Kannendeckel nicht öffnen bevor der Kochvorgang abgeschlossen und die Kontrolllampe erloschen ist.

Während des Kochvorgangs darf die Espressokanne nicht vom Zentralsockel entfernt werden.

Der Espressokocher ist ausschließlich für die Espressozubereitung konzipiert. Verwenden Sie nur gemahlene Espresso- und niemals lösliche Substanzen wie Kakao- oder Kaffee- Pulver o.ä., da diese den Filter verstopfen.

Zubereitung von 3 bzw. 6 Tassen Espresso:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter (8) bis zur entsprechenden Markierung „3“ bzw. „6“.
Achtung: Überfüllung kann zu Dampfaustritt führen!
- 2) Nehmen Sie den 6-Tassen Filtertrichter (6) und füllen ihn randvoll aber locker mit gemahlendem Espresso- und Kaffee- Pulver (kein normales Kaffeepulver!). Die Füllung nur glatt streichen und keinesfalls in den Filter pressen! Für 3 Tassen setzen Sie den Filtereinsatz (5) in den Trichter (6) und füllen diesen locker mit gemahlendem Espresso- und Kaffee- Pulver auf.
- 3) Den gefüllten Filtertrichter in den Wasserbehälter einsetzen.
- 4) Entfernen Sie evtl. Pulverreste vom Rand, damit die Dichtung tadellos schließt.
- 5) Das Oberteil (2) mit dem Wasserbehälter (8) fest verbinden (mit nur 1/4 Umdrehung durch den praktischen Quick-Verschluss), damit kein Dampf austreten kann. Die Kaffeemaschine dabei nicht am Griff halten. Stellen Sie sicher, dass das Oberteil nicht verkantet, sondern gerade aufgesetzt wird **und fest verschlossen ist.**
- 6) Stellen Sie die Kanne (mit geschlossenem Deckel) auf den Zentralsockel (11) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 7) Durch Drücken des Einschalters nach unten schalten Sie den Espresso Kocher an. Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet und zeigt den Betrieb an.
- 8) Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- 9) Ist der Espresso fertig, geht der Einschalter wieder in die Ausgangsposition zurück, die Kontrolllampe erlischt, das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- 10) Nun können Sie den Espresso servieren. Achtung: Berühren Sie den Espresso Kocher nur am wärmeisolierten Griff!

- 11) Wollen Sie erneut Espresso zubereiten, Gerät abkühlen lassen, mit der Zubereitung neu beginnen.

TIPPS

- **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 Esspressos zu gewährleisten.**

EKK 500/E - MILCH und KAKAO KOCHER

Kleinkochplatte:

- Die Kleinkochplatte ist kabellos und wird beim Modell EKK 500/E mit dem mitgelieferten Einzeladapter verbunden, beim Modell EKM 850/E auf den herausfahrbaren Adapterarm des Espressokochers aufgesetzt. Dazu beim Espressokocher leicht auf die Taste (12) am Zentralsockel drücken, die gegenüber des Adapterarmes platziert ist. Dann den entriegelten Adapterarm (13) bis zum Anschlag herausziehen.
- Nutzen Sie die Kleinkochplatte auch für andere Kochzwecke. In der Milchkanne können Sie auch andere Heißgetränke, Suppen oder Tee zubereiten. Selbstverständlich können Sie auf der Kleinkochplatte auch andere kleine Töpfe verwenden und das Gerät zum Warmhalten oder Erhitzen kleinerer Mengen von Speisen benutzen.
- Optional bieten wir speziell für diese Kochplatte einen rutschsicheren und antihftbeschichteten Aluminium-Kochtopf mit 0,9 l Inhalt an, den Sie als Zubehör im Fachhandel oder über unseren Kundenservice unter der Bezeichnung „RK Topf“ erwerben können.

Milchkanne:

- Es ist normal, dass Milchreste in der Kanne haften bleiben, durch die Antihftbeschichtung lassen sich diese jedoch leicht mit Spülwasser und ggf. einer weichen Bürste entfernen.
- Soll Milch erhitzt & geschäumt werden, können Sie 200 ml bis maximal 750 ml einfüllen.
- Wollen Sie lediglich Flüssigkeiten erwärmen, können Sie die Kanne auf maximal 1 Liter auffüllen.
- **Achtung: Wenn Sie Flüssigkeiten zum Kochen bringen oder Aufschäumen wollen, niemals mehr als 750 ml einfüllen, da sonst Flüssigkeit in den Quirl eindringen und es zu Beschädigungen kommen kann.**
- Der Quirl im Deckel (2) wird mittels **zwei 1,5 V AAA Batterien** betrieben, die **nicht** im Lieferumfang enthalten sind. Das Batteriefach befindet sich auf der Unterseite des Deckelgriffes. Beim Einsetzen auf richtige Polarität achten.

—|

- Der Griff mit Quirl kann auch außerhalb der Kanne zum Einsatz kommen. Der Deckel dient dabei als Spritzschutz. Wollen Sie z.B. nur wenig Milch (< 200 ml) schäumen, machen Sie dies mit dem Quirl in einem schlanken Glas. Auch können Sie damit kleine Mengen Sahne, Eiweiß und ähnliches schlagen.
- Quirlspirale unter fließendem Heißwasser reinigen. Dabei kein Wasser in die Batteriekammer, auf den Einschalter oder in den Motorraum dringen lassen!

Erwärmen & Aufschäumen von Milch

- 1) Vergewissern Sie sich, dass die Kleinkochplatte korrekt angeschlossen ist.
- 2) Nehmen Sie den kompletten Deckel mit Milchschaumer von der Kanne, befüllen diese mit der gewünschten Menge Milch (Füllmarkierungen und o.g. Hinweise beachten!) und setzen Sie den Deckel inkl. Griff und Quirl wieder auf. Achten Sie auf eine gute Passung, der Deckelrand muss innerhalb der Kanne positioniert sein.
- 3) Milchkanne auf die Kochplatte stellen und per Drehregler die Temperaturstufe 2 wählen. Nach ca. 6 Minuten ist die optimale Temperatur der Milch erreicht. Das patentierte Thermostatsystem sorgt dafür, dass die Temperatur dieser Einstellung sehr konstant gehalten wird, gleichzeitig ist das Gerät vor Überhitzung geschützt.
- 4) Stellen Sie dann den Drehregler auf Nullposition zurück.
Achtung: keine automatische Abschaltung - manuelle Regelung erforderlich!
Nach dem Gebrauch unbedingt Netzstecker ziehen um eine sichere Abschaltung zu gewährleisten. Nutzen Sie die in der Heizplatte gespeicherte Restwärme nach dem Ausschalten zum Warmhalten.
- 5) Nun können Sie die heiße Milch mittels des im Deckel integrierten Quirls aufschäumen. Betätigen Sie dazu die Taste am Deckelgriff der Milchkanne so lange, bis die gewünschte Schaumigkeit/Schaummenge erreicht ist. Sollte nach dem Ausgießen der geschäumten Milch etwas Restschaum in der Kanne haften, so können Sie diesen mit Hilfe eines Kunststofflöffels herausschieben (keine metallischen oder scharfen Gegenstände verwenden!).
- 6) Bitte beachten Sie, dass sowohl die Dauer des Schäumens als auch die Milchqualität (Fettgehalt, Temperatur) Einfluss auf die Schaummenge haben. Ein Ergebnis von je zur Hälfte Schaum und heißer Milch ist gebräuchlich und perfekt für die Zubereitung klassischen Cappuccinos (*der zu je 1/3 aus Milch, Milchschaum und Espresso besteht*).

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!

Gerät nach dem Betrieb abkühlen lassen und dann die Zubehöerteile in heißem Wasser reinigen, bei Bedarf eine kleine, weiche Flaschenbürste verwenden.

Nach Abnahme des Milchaufschäumers kann die beschichtete Milchkanne aus Edelstahl in warmem Spülwasser gereinigt werden. Das Reinigen in der Spülmaschine kann die Antihaftbeschichtung beeinträchtigen.

Espressokanne, Kochplatte oder Zentralsockel keinesfalls ins Wasser tauchen!!!!

Den Aufschäumer mit einem feuchten Tuch abreiben. Vermeiden Sie jedoch, dass Feuchtigkeit in das Batteriefach gelangt.

—|

Espressokocher

Es ist normal, dass im Wasserbehälter Wasser mit etwas Kaffeepulver zurückbleibt. Jedoch den Wasserbehälter und den Zentralsockel nie in Wasser tauchen!

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungssprays.

Den Espressokocher immer vollständig austrocknen lassen, wir empfehlen daher, diesen auseinander geschraubt aufzubewahren.

Die Filterplatte sowie die Gummidichtung müssen saubergehalten und regelmäßig erneuert werden. Sie können diese als Zubehörset im Fachhandel erwerben oder direkt bei uns unter der Bestell-Nr. F 13.13 bestellen.

Achtung: Sollte sich Kalk im Wasserbehälter anlegen, muss dieser regelmäßig entfernt werden, da dies zur Leistungs- und Funktionsbeeinträchtigung führt. Wir raten zu einer verträglichen Entkalkung mit Zitronensäure oder Essig.

UNSER TIPP

Der Wasserbehälter lässt sich einfach von losem Schmutz reinigen indem man ihn zur Hälfte mit warmen Wasser füllt, mit dem Oberteil fest verbindet und dann gut schüttelt.

GB Instruction Manual

Congratulations on your purchase of this multifunctional appliance of Rommelsbacher's and thank you for your confidence. Now you can prepare delicious hot beverages yourself most easily. To make sure you can enjoy your new appliance over an extended period of time, please read the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

Important notes

Before initial operation of the appliance, please read the instruction manual carefully and retain it for all future users as well.

Only use the appliance for the application herein prescribed. Never operate it in empty condition.

Any parts of the appliance fitted with electrical connections as well as the handle of the Milk Frother with the battery compartment must never be immersed in water or any other liquid.

Do not allow steam or water to enter the appliance from below.

Therefore, never clean it under running water either.

This appliance is designed for normal household use only and not fit for commercial use.

—|

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!
- **Electrical appliances get hot in use. Therefore, be aware of the risk of burns when touching the appliance. Touch the jugs on the handles only!**
- **Do not allow contact of the handle of the milk jug with any other neighbouring electrical appliances. When using the Latte Macchiato Station make sure to observe a minimum distance of 10 cm between the milk jug's handle and the casing of the Espresso Maker.**
- The power cable must not come in contact with any hot surfaces of the appliance.
- Children are not aware of the dangers that may arise in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children use electrical appliances unattended.
- **Always unplug the appliance after use.**
- Always operate the appliance under supervision. Improper use will void all warranty claims.
- In case the appliance, the power cable or the rubber seal 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

Remove all packaging material. Clean all accessory parts with warm water.

Make sure not to submerge the electrical contacts nor the battery compartment, located inside the Milk Boiler's handle, in water!

On initial use, we recommend, for hygienic reasons, discarding the first beverage prepared in the appliance.

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

EKM 850/E - LATTE MACCHIATO STATION

This set consists of a cordless Espresso Maker equipped with a retractable adapter arm and the Milk & Cocoa Boiler EKK 500/E.

Please note:

Operate the Espresso Maker only on the power base provided, the Mini Hot Plate only on either the retractable adapter arm or, regarding model EKK 500/E, on the single base provided. Never use alien appliances on the power base or adapter arm/single adapter.

—|

Espresso Maker:

Fill the water container with nothing but water. Never fill it with coffee, milk or any other liquids.

When filling it make sure that no water is spilled on the power base or the underside of the water container.

Attention: If water container is overfilled, hot espresso might spurt out!

Do not open the jug's cover until the cooking process is finished and the pilot lamp has extinguished.

For the duration of the cooking process the Espresso Maker must not be removed from the power base.

The Espresso Maker is designed for espresso making only. Use nothing but ground espresso and never other soluble substances like cocoa or similar, as those will block the filter.

Preparing 3 or 6 cups of espresso:

- 1) Fill water container (8) with water up to the „3“ or „6“ mark respectively.
Caution: Make sure water level does not exceed the maximum water level. Overfilling might cause steam to escape!
- 2) Take the 6-cup funnel filter (6) and fill it brimful, but lightly, with ground espresso (no ordinary coffee powder!). Just smooth out the filling and do not press it into the filter on any account!
To prepare 3 cups, place the filter insert (5) in the funnel (6) and fill it fluffily with ground espresso.
- 3) Place the filled funnel filter into the water container.
- 4) Remove any excess coffee from the lip to make the seal close properly.
- 5) Tightly connect the top (2) with the water container (8) (with just 1/4 turn due to the practical quick lock) to prevent steam from escaping. Do not hold the Espresso Maker on the handle in the process! Check that the top is not put on twisted but straight and **securely closed**.
- 6) Place the jug (with the cover closed) on the power base (11) and connect the plug to the power outlet.
- 7) By pressing down the ON-switch, the Espresso Maker is activated. The pilot lamp integrated in the switch comes on, indicating operation.
- 8) Do not open the cover until the cooking process is finished.
- 9) When the espresso has brewed, the ON-switch will resume its initial position again. The pilot lamp will extinguish and the appliance will switch off automatically.
- 10) Now you can serve the espresso. Caution: Only touch the Espresso Maker on the heat-insulated handle!
- 11) If you would like to prepare another batch of espresso, allow the appliance to cool before starting another brewing process!

TIPS

- **Perfect espresso is served and enjoyed in well-preheated espresso cups!**
- As the coffee is served directly from the appliance, **slightly sway the jug to ensure the espresso's uniformity before pouring into cups.**

EKK 500/E - MILK and COCOA BOILER

Mini Hot Plate:

- The Mini Hot Plate is a cordless one and is to be connected to the single base provided (model EKK 500/E) or placed on the Espresso Maker's retractable adapter arm (model EKM 850/E). To connect to the Espresso Maker, lightly press the button (12) located opposite to the adapter arm on the power base. Then pull out the adapter arm (13) as far as it will go.
- Avail yourself of the Mini Hot Plate for other cooking purposes as well. You can also prepare other hot beverages, soups or tea in the Milk Boiler. Of course, the Mini Hot Plate also allows the use of other small pots, and you can utilise the appliance for keeping warm or heating up small amounts of food.
- Optionally and specially for this Hot Plate, we offer a non-skid and non-stick aluminium pot holding 0.9 l, which you may purchase as an accessory item, under the product description „RK pot“, in the specialised trade or by approaching our customer service department.

Milk Jug:

- It is normal for some milk residues to remain inside the jug, but the non-stick coating allows for such to be removed easily with dishwashing water and, if necessary, with a soft brush.
- To heat and froth milk, you may pour in 200 ml up to 750 ml maximum.
- To only heat liquids, you can fill the jug with 1 litre maximum.
- **Caution: To boil or froth liquids, never exceed 750 ml as otherwise liquid might infiltrate into the Frother and cause damage.**
- The Frother at the cover (2) is operated by **two 1.5 V AAA batteries**, which are **not** included in the delivery scope. The battery compartment is located on the underside of the cover grip. Check for proper polarity when inserting the batteries.
- The handle with the integrated Frother can also be used outside the jug. The cover serves as a splash guard then. For instance, if you would like to froth just a small amount of milk (< 200 ml), take the Frother and a tall glass for this. Also, you can take the Frother to whip small amounts of cream, egg white and similar.
- Clean the whisk coil under hot water from the tap. When doing so, make sure not to allow water to come into contact with the battery compartment, the ON-switch or the motor compartment!

Heating & frothing milk

- 1) Check that the Mini Hot Plate is properly connected.
- 2) Remove the complete cover inclusive of Frother from the jug and fill it with the desired amount of milk (*by observing filling marks & above-mentioned notes!*) and replace the cover inclusive of handle and Frother. Ensure a good fit; the edge of the cover must be positioned within the jug.

- 3) Place the Milk Jug on the Hot Plate and turn the rotary knob to temperature level 2. After approx. 6 minutes the milk will have reached its ideal temperature. The patented thermostatic system makes sure that the temperature at this setting is kept very constant, while protecting the appliance against overheating at the same time.
- 4) Turn the rotary knob back to zero position. **Caution: No automatic switch-off - manual regulation is required!**
After use it is imperative for the mains plug to be pulled to ensure secure switch-off. After switch-off, make use of the residual heat stored within the heating plate to keep your food warm.
- 5) Now you can froth the hot milk by means of the Frother incorporated in the cover. For this purpose, press the knob located on the Milk Jug's cover grip as long as the desired frothiness/amount of froth has been produced. If some froth should remain inside the jug after pouring out the frothed milk, you can push it out using a plastic spoon (do not use metallic or sharp objects!).
- 6) Please bear in mind that both the duration of the frothing process and the milk's quality (fat content, temperature) will affect the quantity of froth produced. A result consisting of 1/2 froth and 1/2 milk is common practice and ideal for the preparation of classic cappuccino (*which consists of milk, milk froth and espresso to 1/3 each*).

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance before the cleaning procedure!

Allow the appliance to cool after use. Then clean the accessory parts in hot water using a small, soft bottle brush as necessary.

After removing the Milk Frother, the coated stainless steel milk jug can be cleaned in warm dishwashing water. If cleaned in the dishwasher, the non-stick coating might suffer damage. Never immerse Espresso Maker, Hot Plate nor power base in water!!! Clean the Frother with a damp cloth. However, protect the battery compartment against dampness.

Espresso Maker

It is common occurrence for some residues of water and ground coffee to remain inside the water container. However, never immerse the water container or the power base in water!

Do not use abrasives or cleaning sprays.

Always let the Espresso Maker dry completely; we therefore recommend storing the appliance unscrewed.

The filter plate and the rubber seal have to be kept in proper condition and replaced on a regular basis. You may purchase those as an accessory set in the specialised trade, or order from us directly by referring to item number F 13.13.

Attention: If scale deposits should form in the water container, those will have to be removed regularly, because such are bound to affect both performance and functionality of the appliance. We suggest a mild descaling procedure with citric acid or vinegar.

OUR TIP

Loose residues in the water container can be easily removed by filling half of it with warm water, connecting it firmly with the top and shaking well.

Garantieschein/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, Kontrolllampe, 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.

07/06