



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

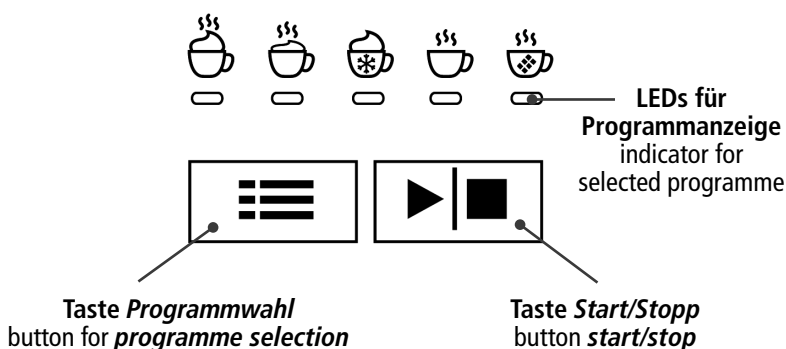


MS 625
Milchaufschäumer
Milk frother

	Seite		Page
Bedienblende.....	2	Control panel.....	2
Produktbeschreibung	3	Product description	3
Einleitung	4	Introduction	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4	Intended use.....	14
Technische Daten.....	4	Technical data.....	14
Lieferumfang	4	Scope of supply	14
Für Ihre Sicherheit.....	5	For your safety	15
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices.....	15
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes.....	6	Safety advices for using the appliance.....	16
Anwendungsmöglichkeiten	7	Application possibilities.....	17
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	18
Inbetriebnahme	8	Operating the appliance	18
Reinigung und Pflege	10	Cleaning and maintenance	20
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	10	Troubleshooting	20
Rezepte.....	12	Recipes	22
Entsorgung/Recycling	13	Disposal/recycling.....	23
GB- Instruction manual	14		
Ersatzteile und Zubehör	24		
Service und Garantie	24		

Bedienblende

Control panel





Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Milchaufschäumer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 zum Aufschäumen, Erwärmen und Verrühren von Milch im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Typenbezeichnung	MS 625
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	600 W
Standby-Leistungsaufnahme:	< 0,3 W
Minimale Füllmenge:	150 ml
Maximale Füllmenge:	250 ml zum Aufschäumen von Milch 500 ml zum Erwärmen und Verrühren von Milch
Schutzklasse:	I
Maße Gerät, ca.:	15 x 21 x 11,5 cm

Lieferumfang

- Basisgerät
- Glaskanne
- Glasdeckel
- Röhreinsatz

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes (siehe Produktbeschreibung Seite 3).



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- 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 vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Basisstation, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Die Oberflächen von Heizplatte und Glaskanne sowie die Unterseite der Kanne werden während des Betriebes heiß! Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten!
- Die Kanne besteht aus Glas, bei Glasbruch können scharfe und spitze Kanten entstehen!
- Zum Ausgießen die Glaskanne immer am Handgriff anfassen!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:






- 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.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass ...
 - ... die Heizplatte und die Unterseite der Kanne sauber sind.
 - ... die Glaskanne ordnungsgemäß auf der Heizplatte platziert ist.
 - ... ein Röhreinsatz eingesetzt ist und der Deckel fest auf der Kanne sitzt.
- Um ein Überlaufen zu verhindern, darf die Kanne mit max. 250 ml beim Zubereiten von Milchschaum bzw. 500 ml beim Erwärmen/Verrühren von

Milch befüllt werden! Sollte der Inhalt der Kanne dennoch überlaufen, Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.

- Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 70 °C dürfen nicht verarbeitet werden!
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen in der Glaskanne hantieren und nie in den laufenden Rühreinsatz greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Rühreinsatz ferngehalten werden!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Deckel erst nach Stillstand öffnen!
- Deckel während des Betriebes immer geschlossen halten! Nicht ohne korrekt aufgesetzten Deckel betreiben!
- Die Glaskanne darf nicht auf einer normalen Herdplatte benutzt werden!
- Auf der Heizplatte darf nur die Original-Glaskanne verwendet werden. Keine anderen Gefäße wie Töpfe, Pfannen usw. benutzen!
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt.
- Vor der Reinigung des Gerätes immer Netzstecker ziehen!
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen!

Anwendungsmöglichkeiten

- Das Gerät eignet sich
 - zum Zubereiten von kaltem oder warmem Milchschaum
 - zum Erwärmen von Milch und Kakaotränken
 - zum Verrühren von kalter Milch und Kakaotränken
- 5 Programme stehen zur Auswahl:

	Feinporiger fester Milchschaum
	Cremiger Milchschaum
	Kalter Milchschaum
	Heiße Milch
	Heiße Schokolade aus kleinen Schokoladenstücken bzw. Kakaopulver

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle eventuell angebrachten Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.

Inbetriebnahme



Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten!
Zum Ausgießen die Glaskanne immer am Handgriff anfassen!

- Das Gerät verfügt über einen Magnet-Antrieb. Durch die indirekte Kraftübertragung wird der Röhreinsatz im Inneren des Glaskruges angetrieben. Bedingt durch diese Antriebsart sowie die schwingenden Bewegungen des Inhaltes kann das Gerät hin und wieder leichte Betriebsgeräusche verursachen – dies ist normal.
- Das Gerät ist mit einer Heizung ausgestattet. Es ist daher nicht erforderlich, die Milch vor der Zubereitung zu erhitzen.
- Um einen stabilen und feinporigen Milchschaum zu erzeugen, empfehlen wir die Verwendung von gut gekühlter Milch mit 1,5 % Fettgehalt.
- **Geben Sie dem Milchschaum etwas Zeit, um sich zu stabilisieren.**
- Nach der Zubereitung von Milchschaum bleibt ein Rest flüssiger Milch in der Kanne übrig. Dies ist normal – wir empfehlen, diese Milch für das gerade in Zubereitung befindliche Getränk zu verwenden.
- **Lassen Sie das Gerät zwischen 2 Anwendungen immer abkühlen.**

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Es funktioniert nur dann, wenn der Röhreinsatz in die Kanne eingesetzt ist, die Kanne befüllt ist und die Kanne korrekt auf der Heizplatte aufgesetzt ist.

Vorbereitung

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Elektronik starten einen kurzen Selbsttest, es leuchten kurzzeitig alle Kontrolllampen auf und es ertönt ein Signalton. Nach Beendigung des Selbsttests leuchtet die LED von **Programm 1** auf.
- Sie befinden sich nun im Auswahlmodus, das Gerät ist startklar.

HINWEIS: Wird innerhalb von 120 Sekunden keine weitere Taste gedrückt, geht das Gerät in den Standby-Modus, die LED des gewählten Programmes erlischt. Um erneut in den Auswahl-Modus zu gelangen, drücken Sie entweder die Taste **Programmwahl** oder die Taste **Start/Stop**.

- Glaskanne vom Basisgerät abnehmen.
- Deckel von der Glaskanne abnehmen.
- Röhreinsatz auf den Aufnahmestift im Inneren der Kanne aufstecken.
- Glaskanne befüllen. Beachten Sie dabei die minimale bzw. maximale Füllmenge der Füllstandsanzeige:
 - minimale Füllmenge (unterste Markierung)
 - maximale Füllmenge zum Aufschäumen von Milch (untere MAX-Markierung)

MAX

→ maximale Füllmenge zum Verrühren von Milch (obere MAX-Markierung)

MAX 

- Deckel auf die Glaskanne aufsetzen. Achten Sie auf den festen Sitz des Deckels.
- Anschließend die Glaskanne am Handgriff fassen und auf die Basisstation stellen.

Programm wählen

- Drücken Sie die Taste **Programmwahl**, um das gewünschte Programm auszuwählen. Durch mehrmaliges Drücken der Taste können Sie zwischen den einzelnen Programmen wechseln.
- Das aktuell gewählte Programm wird durch die Kontrolllampe unterhalb des Programmsymbols angezeigt.

HINWEIS: Wird innerhalb von 120 Sekunden keine weitere Taste gedrückt, geht das Gerät in den Standby-Modus, die LED des gewählten Programmes erlischt. Um erneut in den Auswahl-Modus zu gelangen, drücken Sie entweder die Taste **Programmwahl** oder die Taste **Start/Stopp**.

Programm starten

- Drücken Sie die Taste **Start/Stopp**. Es ertönt ein Signalton.
- Das Gerät startet die Zubereitung.
- Nach Programmende stoppt das Gerät automatisch. Es ertönt ein Signalton.

Programm vorzeitig beenden

- Drücken Sie die Taste **Start/Stopp**. Das Gerät stoppt die Zubereitung und es ertönt ein Signalton.

Glaskanne entleeren

- Nach Beendigung der Zubereitung Deckel abnehmen, Glaskanne am Handgriff fassen und vom Basisgerät nehmen.
- Entnehmen Sie den fertigen Milchschaum/Milch.
 - Milchschaum: Schöpfen Sie den Milchschaum mit einem Kunststofflöffel in ein Gefäß um.
 - Flüssigkeit: Gießen Sie die Flüssigkeit über die Ausgusstülle in ein Gefäß um.
- Stellen Sie die Kanne zurück auf das Basisgerät oder auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Gerät und Zubehörteile sofort nach Beendigung der Zubereitung reinigen.

Dauerhaftes Ausschalten



- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege



Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser bzw. unter fließendes Wasser!



Achtung Verbrennungsgefahr: Die Oberfläche der Kanne wird während des Betriebes heiß!
Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Sofort nach Gebrauch und Abkühlung reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Alle abnehmbaren Teile sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Zur Entnahme des Rühreinsatzes fassen Sie den Einsatz am kleinen Griff und ziehen ihn nach oben ab.
- Glaskanne, Rühreinsatz und Deckel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und nachtrocknen.
- Zur Reinigung kann die Dichtung vom Deckel abgenommen werden. Reinigen Sie die Dichtung mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Danach die Dichtung wieder auf den Deckel aufschieben.

Tipp: Sie können die Glaskanne auch mit Hilfe des **Programmes 1** reinigen. Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in die Glaskanne geben und das **Programm 1** starten (Rühreinsatz muss eingebaut sein). Das Gerät reinigt sich wie von selbst. Nach Beendigung des Vorgangs die Glaskanne mit klarem Wasser sorgfältig ausspülen und nachtrocknen.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel sowie spitze Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache / Behebung
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none">• <i>Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.</i>• <i>Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt.</i>• <i>Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.</i>
Kontrolllampe 1 blinkt Kontrolllampen 2, 3, 4 und 5 leuchten 5-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none">• <i>Elektronik-Fehler. Gerät vom Stromnetz nehmen und nicht weiter benutzen.</i>• <i>Bitte kontaktieren Sie unsere Service-Abteilung.</i>

Kontrolllampe 2 blinkt Kontrolllampen 2, 3, 4 und 5 leuchten 5-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ist überhitzt. • <i>Gerät vom Stromnetz nehmen. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.</i>
Kontrolllampe 3 blinkt Kontrolllampen 2, 3, 4 und 5 leuchten 5-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Glaskanne nicht korrekt aufgesetzt oder es wurde der Röhreinsatz nicht eingesetzt. • Kanne nicht befüllt. • <i>Sitz von Kanne und Röhreinsatz prüfen, Füllmenge der Kanne kontrollieren (MIN-Markierung beachten). Anschließend den Fehler mit der Taste Start/Stopp zurücksetzen und neu starten.</i>
Kontrolllampe 4 blinkt Kontrolllampen 2, 3, 4 und 5 leuchten 5-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Abkühlphase zwischen 2 Zubereitungen zu kurz. • <i>Gerät vom Stromnetz nehmen. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.</i>
Das Gerät erzeugt während der Anwendung leichte Betriebsgeräusche	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist normal und führt nicht zu einem Defekt des Gerätes.
Das Gerät erzeugt während der Anwendung stärkere Betriebsgeräusche	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prüfen Sie, ob die Glaskanne mittig auf der Basisstation aufgesetzt ist. Durch leichtes Hin- und Herbewegen bzw. durch Drehen der Kanne lässt sich das Geräusch meist reduzieren.</i> • <i>Prüfen Sie, ob der Röhreinsatz korrekt auf den Aufnahmestift aufgesetzt ist.</i> <p><i>Lässt sich das Betriebsgeräusch durch die genannten Maßnahmen nicht reduzieren, kontaktieren Sie bitte unsere Serviceabteilung (siehe Rückseite).</i></p>
Milchschaum nicht zufriedenstellend	<ul style="list-style-type: none"> • Milch zu warm. • <i>Verwenden Sie gut gekühlte, fettarme Milch. Nutzen Sie Programm 1 oder Programm 2.</i>
Milch läuft über	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Beachten Sie die max. Füllmenge der Füllstands-Skala:</i> <ul style="list-style-type: none"> - zum Aufschäumen von Milch: 250 ml - zum Verrühren von Milch: 500 ml.
Es wird nicht die gesamte Milch aufgeschäumt	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist normal, benutzen Sie die flüssige Milch für die Zubereitung Ihres Getränkes.
Milch wird nicht heiß genug	<ul style="list-style-type: none"> • Die max. Temperatur im Programm 5 beträgt 75 °C. Höhere Temperaturen können mit diesem Gerät nicht erzielt werden.

Unsere Tipps vorab:

- ✓ Den besten Milchschaum erhalten Sie, wenn Sie mit sehr kalter, fettarmer Milch (1,5 % Fettgehalt) und etwas Geduld arbeiten. Der Fettgehalt beeinflusst das Ergebnis des Milchschaums.
- ✓ Fett und fetthaltige Zutaten (z. B. auch kakaohaltiges Getränkpulver) zerstören die feinen Schaumbläschen.
- ✓ Kalter Milchschaum eignet sich hervorragend als fettarmes, schaumiges ‚Topping‘ für Kuchen, Obst und Desserts!

Heiße Getränke:

Heiße Mandelmilch

200 ml Milch zusammen mit 1 TL Zucker und 2 cl Amaretto Likör erhitzen und aufschäumen. In einem großen Glas mit Trinkhalm serviert ist dies der perfekte Warmmacher im Winter.

Cappuccino

besteht aus je einem Drittel heißen Espresso, heißer Milch und Milchschaum.

Macchiato

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

Caffè Latte

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

Caffè Mocha

1-2 EL Schokoladensirup mit 200 ml Milch aufrühren und erhitzen. Dann in eine große Tasse gießen und mit Kaffee auffüllen. Abschließend einige Löffel Milchschaum darauf geben und mit Kakaopulver bestreuen.

Mexican Coffee spezial

2 cl Tequila und 2 cl Kaffeeликör in ein hohes Glas gießen, viel Milchschaum darauf geben; dann langsam und vorsichtig einen doppelten Espresso dazu gießen. So bilden sich verschiedene Schichten, die dieser Kaffeekreation ein originelles Aussehen verleihen.

Und ...

natürlich können Sie Milch mit Aroma-Sirup aller Geschmacksrichtungen verrühren, erhitzen oder schäumen.

Kalte Getränke:

Cappuccino Freddo

besteht aus je einem Drittel kalten Espresso, gut gekühlter Milch und kaltem Milchschaum.

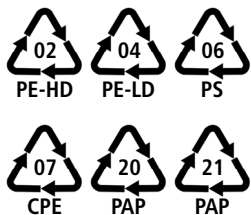
Cool Summer Coffee

Kalte Milch mit kalten Kaffee ($\frac{1}{2}$ / $\frac{1}{2}$) und etwas Zucker bzw. Aroma-Sirup kalt verrühren. Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben, den kalten Milchkaffee darüber gießen und mit kaltem Milchschaum auffüllen. Mit Kakaopulver bestäuben, mit Strohhalmen servieren und kalt genießen!

Entsorgung/Recycling


Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

 Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior milk frother and would like to thank you for your confidence. It's 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 to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels, bed & breakfast and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for frothing, heating and stirring milk (domestic use only). The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Model:	MS 625
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	600 W
Standby consumption:	< 0,3 W
Min. filling quantity:	150 ml
Max. filling quantity:	250 ml for frothing milk 500 ml for heating and stirring milk
Protection class:	I
Dimensions (ca.):	15 x 21 x 11,5 cm

Scope of supply

- base unit
- glass jug
- glass lid
- stirrer

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 3) immediately after unpacking.



WARNING: Read all safety advices and instructions.
Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Children from the age of 8 years and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature, may use the appliance if they are supervised or have been instructed by a person responsible for their safety and have understood the risks involved.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- 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.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is 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.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.

- 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 affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

- The surfaces of heating plate and glass jug as well as the jug's bottom side are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!
- Be careful when working with hot liquids!
- The jug is made of glass; breakage of glass can cause sharp and pointed edges!
- For pouring out, always take the glass jug at the handle!






Thus, act with care:

- 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.
- Place it beyond children's reach.
- Before switching the appliance on, make sure that ...
 - ... the heating plate and the jug's bottom side are clean
 - ... the glass jug is placed properly on the heating plate
 - ... a stirrer is attached and the lid is firm on the jug.
- In order to avoid spilling, the jug may be filled with max. 250 ml for making milk froth and with 500 ml for heating/stirring milk! In case of spilling, switch the appliance off immediately and pull the mains plug.
- Hot liquids with a temperature of more than 70 °C must not be processed!
- During operation, do not use any object to stir in the jug and never touch the running stirrer. To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the running stirrer!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore, please wait until it has stopped before opening the lid!
- Always keep the lid closed during operation! Do not operate without a properly positioned lid!

- The glass jug must not be used on a normal heating plate!
- Only the original glass jug may be used on the heating plate. Do not use other vessels like pots, pans etc.!
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!
- The appliance is not designed for continuous operation.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Always pull the mains plug before cleaning the appliance.
- Let the appliance cool down before cleaning or moving it.

Application possibilities

- The appliance is designed for
 - making cold or warm milk froth
 - heating milk and cocoa
 - stirring cold milk and cocoa.
- 5 programmes can be selected::

	fine-pored, firm milk foam
	creamy milk foam
	cold milk foam
	hot milk
	hot chocolate made from small pieces of chocolate or cocoa powder

Prior to initial use

- Remove any protective films, advertising material and packaging material from the appliance and accessories.
- Before using the appliance for the first time, clean the appliance and all accessories in accordance with the cleaning instructions in this manual.

Operating the appliance



Be careful when working with hot liquids!

For pouring out, always take the glass jug at the handle!

- The appliance is driven by an innovative magnetic drive. Its indirect power transmission activates the stirrer inside the glass jug. Determined by this type of drive and by the swinging movements of the jug's contents, the appliance may generate a slight operating noise now and then – this is normal.
- The appliance is equipped with a heating. Thus, it is not necessary to heat the milk before preparation.
- To make firm and fine-pored milk foam, we recommend using cooled milk with a fat content of 1.5 %.
- **Allow the milk foam some extra time to stabilize.**
- After preparing milk foam, a rest of liquid milk remains in the jug. This is normal – we recommend using this milk for your beverage.
- **Let the appliance cool down between 2 operations.**

NOTE: The appliance is equipped with a safety system. It only works if the stirrer is inserted into the jug, the jug is filled and the jug is correctly positioned on the heating plate.

Preparation

- Connect the power plug to a socket. The electronics start a short self-test, all indicator lamps light up briefly and a signal tone sounds. Once the self-test is complete, the LED for **programme 1** lights up.
- You are now in selection mode and the appliance is ready to start.

NOTE: If no further button is pressed within 120 seconds, the appliance switches to standby mode and the LED for the selected programme expires. To return to selection mode, press either the programme selection button or the **START/STOP** button.

- Take the glass jug off the base station.
- Remove the lid from the glass jug.
- Attach the stirrer on the shaft inside the jug and latch it.

- Fill the glass jug. Observe the minimum and maximum filling quantity shown by the fill level indicator:
 → minimum filling quantity (lowest mark)
 → maximum filling quantity for frothing milk (lower MAX-mark)

MAX 

- maximum filling quantity for frothing milk (lower MAX-mark)

MAX 

- Attach the lid. Ensure that the lid is securely in place. Take the glass jug at the handle and place it on the base station.

Programme selection

- Press the button **programme selection** to choose the desired programme. You can switch between the individual programmes by pressing the button several times.
- The currently selected programme is illuminated by the indicator light below the programme symbol.

NOTE: If no further button is pressed within 120 seconds, the appliance switches to standby mode and the LED for the selected programme expires. To return to selection mode, press either the **programme selection** button or the **START/STOP** button.

Starting the programme

- Press the **START/STOP** button. A signal tone sounds.
- The appliance starts the selected programme.
- At the end of the programme, the appliance stops automatically. A signal tone sounds.

Stop the programme prematurely

- Press the **START/STOP** button. The appliance stops the preparation and a signal tone sounds.

Emptying the glass jug

- Upon completion, remove the lid and take the glass jug at the handle for removing it from the base station.
- Remove/pour out the finished milk froth/milk.
 → Milk froth: scoop the milk froth into a vessel by means of a plastic spoon.
 → Liquids: pour the liquids into a vessel via the spout.
- Place the jug back on the base station or on a heat-resistant surface.
- Clean the appliance as well as all accessories directly after use.

Permanent switch off



- To switch off the appliance permanently and safely, disconnect the power plug from the mains after each use.

Cleaning and maintenance



Always unplug the appliance before cleaning!
Never immerse the base unit, power cord or plug in water or clean them under running water!



Attention! Hazard of burns: During operation the jug's surfaces are getting hot!
Let the appliance cool down before cleaning!

- Clean the appliance immediately after use and cooling so that residues will not dry up.
- All removable parts are suitable for cleaning in the dishwasher, we recommend cleaning by hand.
- Clean the base station with a moist cloth and wipe it dry.
- For removing the stirrer, take it at the little handle and pull it upwards.
- Clean glass jug, stirrer and lid with warm water and some dishwashing detergent and wipe them dry.
- The seal can be removed from the lid for cleaning. Clean the seal with warm water and a little washing-up liquid. Then push the seal back onto the lid.

Tip: You can also clean the glass jug by means of **programme 1**. Fill the jug with warm water and some dishwashing detergent and start **programme 1** (stirrer must be attached). The appliance is cleaned on its own. Upon completion, rinse the glass jug with clear water thoroughly and wipe dry.

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

Troubleshooting

Error	Cause/remedial action
The appliance does not work	<ul style="list-style-type: none">• <i>Check if power cord or plug is damaged. If they are damaged, do not operate the appliance.</i>• <i>Check if the plug is connected to the socket correctly.</i>• <i>Check the socket by plugging in another appliance.</i>
Pilot lamp 1 is flashing Pilot lamps 2, 3, 4 and 5 light up 5-times signal tone	<ul style="list-style-type: none">• Electronics error. Disconnect the appliance from the mains and do not use again.• <i>Please contact your service-point.</i>

Pilot lamp 2 is flashing Pilot lamps 2, 3, 4 and 5 light up 5-times signal tone	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance is overheated. • <i>Disconnect the appliance from the mains. Let the appliance cool down for at least 2 minutes, then retry to switch on.</i>
Pilot lamp 3 is flashing Pilot lamps 2, 3, 4 and 5 light up 5-times signal tone	<ul style="list-style-type: none"> • Glass jug is not in the correct position or the stirrer has not been inserted. • Empty jug. • <i>Check the position of the glass jug and the stirrer, check the filling quantity (observe the MIN-mark). Then reset the error using the START/STOP button and restart.</i>
Pilot lamp 4 is flashing Pilot lamps 2, 3, 4 and 5 light up 5-times signal tone	<ul style="list-style-type: none"> • Cooling period between two preparation cycles is too short. • <i>Disconnect the appliance from the mains. Let the appliance cool down for at least 2 minutes, then retry to switch on</i>
The appliance in operation generates a slight operating noise	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal and will not cause a failing of the appliance.
The appliance in operation generates a heavier operating noise	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Check whether the glass jug sits right in the middle of the base. By slightly turning or moving the jug to and fro it is mostly possible to reduce the noise.</i> • <i>Check whether the stirrer sits correctly on the take-up pin.</i> <p><i>In case the mentioned actions cannot reduce the loud operating noise, please contact your service-point.</i></p>
Milk froth not satisfying	<ul style="list-style-type: none"> • Milk is too warm. • <i>Use cold, skimmed milk.</i> • <i>Use programme 1 or programme 2.</i>
Milk spills over	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Observe the max. filling quantity:</i> - for frothing milk: 250 ml - for stirring milk: 500 ml.
Not the whole milk is frothed	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal; you can use the milk for your beverage.
Milk does not become hot enough	<ul style="list-style-type: none"> • The max. temperature in programme 5 is 75 °C. Higher temperatures cannot be reached with this appliance.

Our tips in advance:

- ✓ You will get the best milk froth if you work with very cold, skimmed milk (1.5 % fat content) and a little patience. The fat content influences the result of the milk froth.
- ✓ Fat and fatty ingredients (e.g. drinks powder containing cocoa) destroy the fine froth bubbles.
- ✓ Cold milk froth is ideal as a low-fat, frothy 'topping' for cakes, fruit and desserts!

Hot beverages:

Hot almond milk

Heat 200 ml milk with 1 tsp sugar and 2 cl Amaretto liqueur and froth up. Served in a large glass with a straw, this is the perfect warming drink in winter.

Cappuccino

Consists of one third hot espresso, one third hot milk and one third milk froth.

Macchiato

Pour espresso into a tall glass with a 'sip' of hot milk and then top with plenty of milk froth.

Caffè Latte

A double espresso in a large cup of hot milk, topped with little or no milk froth.

Caffè Mocha

Stir 1-2 tablespoons of chocolate syrup into 200 ml of milk and heat. Then pour into a large cup and top up with coffee. Top with a few spoonfuls of milk froth and sprinkle with some cocoa powder.

Mexican Coffee spezial

Pour 2 cl tequila and 2 cl coffee liqueur into a tall glass, top with plenty of milk froth and then slowly and carefully pour in a double espresso. This creates different layers that give this coffee creation an original look.

And ...

Of course, you can mix, heat or froth milk with flavoured syrups of all flavours.

Cold beverages:

Cappuccino Freddo

Consists of one third each of cold espresso, well-chilled milk and cold milk froth.

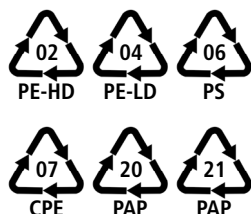
Cool Summer Coffee

Stir cold milk with cold coffee ($\frac{1}{2}$ / $\frac{1}{2}$) and a little sugar or flavoured syrup. Pour ice cubes into a long drink glass, pour the cold milk coffee over the top and top up with cold milk froth. Dust with cocoa powder, serve with a straw and enjoy cold!

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über **support.rommelsbacher.de** und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingeschendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

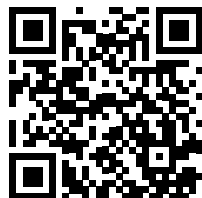
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany
Telefon +49 (0)9851 5758 5732
Kontakt: support.rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:



MS-625_V00-R1_R2512