



# ROMMELSBACHER

**D** Bedienungsanleitung

**GB** Instruction manual

## Serie THS

Doppelkochtafel

THS 2015

THS 2590

Einzelkochtafel

THS 815

THS 1090

THS 1590

THS 2022/E



**D****Bedienungsanleitung**

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie lange Freude an Ihrer Kochtafel 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**

Das Gerät ist als Kochtafel zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. 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 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! Die Modelle THS 2015 und THS 2590 können mit einer Abdeckung nachgerüstet werden. Wenden Sie sich bei Bedarf bitte an Ihren Händler oder an unseren Werkskundendienst (siehe Rückseite).

Modell	Nennspannung	Nennaufnahme	1. Heizplatte	2. Heizplatte
THS 1090	230 V ~	1000 W	145 mm Ø	---
THS 1590	230 V ~	1500 W	180 mm Ø	---
THS 2022/E	230 V ~	2000 W	220 mm Ø	---
THS 815 (Zeitschaltuhr)	230 V ~	800 W	145 mm Ø	---
THS 2590	230 V ~	2500 W	145 mm Ø 1000 W	180 mm Ø 1500 W
THS 2015 (Zeitschaltuhr)	230 V ~	2000 W	145 mm Ø 800 W	180 mm Ø 1200 W

**Verpackungsmaterial**

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:

PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,

PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

**Entsorgungshinweis**

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz 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.



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

### Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel (Anschlussleitung) fern.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- 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.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, 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 Werkkundendienst 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!**

**Gehäuse-Oberflächen und die Heizplatte werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

### Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Verwenden Sie nur Elektro-Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Heizplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!

- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Heizplatte spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Bei Modellen mit Abdeckung kann diese zur Reinigung abgenommen werden. Sorgen Sie bitte dafür, dass die Abdeckung nur geschlossen wird, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und die Platten abgekühlt sind.
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Belüftungsabstand um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - o 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.

 **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

## Inbetriebnahme

- Vor dem ersten Gebrauch jede Heizplatte ohne Topf für ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufheizen. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, unschädlichen Rauchentwicklung.
- Verwenden Sie grundsätzlich nur Kochtöpfe und Pfannen mit richtigem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie.
- Die Temperatur der Heizplatte wird über 7-Takt Schalter leistungsgesteuert. Je nach eingestellter Stufe heizt die Platte mit der entsprechenden Leistung auf und bleibt konstant auf dieser Temperatur.
- Die Kontrolllampe leuchtet solange die Heizplatte eingeschaltet ist.
- Die Modelle **THS 815** und **THS 2015** sind mit **15 Minuten Zeitschaltuhren** ausgestattet und haben eine verminderte Leistung von 800 / 1200 W. Damit wird einem besonders hohen Sicherheitsbedürfnis, z. B. in Seniorenwohnheimen, entsprochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus. Die Eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.
- Schalten Sie Ihr Gerät rechtzeitig aus und nutzen Sie die in der Heizplatte gespeicherte Energie zum Warmhalten.

## Reinigung und Pflege



**Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen! Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser tauchen!**

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und Spülmittel; verwenden Sie kein Scheuermittel oder Stahlwolle.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf eindringen kann.
- Halten Sie die Heizplatten stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel sowie spitze Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Tabelle

Modellkennung	THS 1090 THS 815	THS 1590	THS 2022/E	THS 2590 THS 2015
Art der Kochmulde	freistehend	freistehend	freistehend	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1	1	1	2
Heiztechnik	Massekochplatte	Massekochplatte	Massekochplatte	Massekochplatte
Durchmesser	14 cm	18 cm	22 cm	14,5 cm und 18 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg	14,5 cm Ø: 195 Wh/kg 18 cm Ø: 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg

### Prüfverfahren

Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

### Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

#### Tipps zum Energiesparen:

- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sollten gleich groß sein.

- Mit der Verwendung von zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

## GB Instruction manual



We are pleased you decided in favour of this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you can enjoy using your cooking plate 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

This appliance is a cooking plate for preparing food and is meant for domestic use only (in the kitchen, at the table, in the office etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. 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! The models THS 2015 and THS 2590 can be refitted with a cover. In case of demand please contact to your local dealer.

Model	nominal voltage	nominal power	1st heating plate	2nd heating plate
THS 1090	230 V ~	1000 W	145 mm Ø	---
THS 1590	230 V ~	1500 W	180 mm Ø	---
THS 2022/E	230 V ~	2000 W	220 mm Ø	---
THS 815 (timer)	230 V ~	800 W	145 mm Ø	---
THS 2590	230 V ~	2500 W	145 mm Ø 1000 W	180 mm Ø 1500 W
THS 2015 (timer)	230 V ~	2000 W	145 mm Ø 800 W	180 mm Ø 1200 W

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

### Disposal/recycling information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e. g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.

## For your safety



**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 maintenance must not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- This appliance may be used by children from the age of 8 and persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised and got an instruction on the safe operation of the appliance and have understood the dangers which might result from the usage.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, 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!**

**Casing and heating plate are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!**

### Thus, work with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use suitable pots or pans with sound, even bottom and appropriate diameter (also fire-proof glass or chinaware). If the pot bottom is uneven or too small, you will waste energy. The heating plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not use cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil.
- **Attention! Hazard of fire!** Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fat and oil must be prepared under supervision only.
- Never splash cold water on the hot heating plate!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Some models are equipped with a cover, which can be detached for cleaning. Mind to shut this cover only when the unit is switched off and the heating plates have cooled completely.
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).

- o Place it beyond children's reach.
- o Leave a sufficient ventilation distance to all sides of the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
- o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

 **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.

- Do not use the appliance as a space heater.
- For a safe switch-off pull the mains plug.

## Operating the appliance

- Prior to initial use, heat each heating plate without pot for approx. 5 minutes at maximum setting. Thereby, the plate coating gets its optimal protection effect. Please do not be bothered by the slight formation of harmless smoke occurring for a short time.
- Only use pots and pans with appropriate diameter. If the pot bottom is uneven or too small, energy will be wasted.
- The temperature is power-controlled through a 7-step switch. Depending on the chosen setting, the plate heats up with the corresponding power and maintains this temperature.
- The pilot lamp glows as long as the heating plate is switched on.
- The models **THS 815** and **THS 2015** are equipped with a **15-minute timer** and have a reduced power of 800 / 1200 W respectively. This meets especially high safety requirements, e.g. in old people's homes. When the pre-set time has passed, the timer turns off the appliance automatically. The time set before can always be changed even during operation by moving the timer clockwise or anti-clockwise.
- Turn off your appliance in time and use the energy stored in the heating plate for keeping your food warm.

## Cleaning and maintenance



**Always unplug the appliance before cleaning and let it cool down. Never immerse the unit, power cord or plug in water!**

- Clean the appliance with a damp cloth and detergent, do not use abrasives and steel wool.
- Do not immerse the appliance in water and make sure no steam may infiltrate.
- Always keep heating plates dry since dampness and steam will result in rust formation.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

## Extended product information in accordance with the EU regulations 66/2014 (Energy Saving Regulations)

Table

Model identification	THS 1090 THS 815	THS 1590	THS 2022/E	THS 2590 THS 2015
Hob type	free standing	free standing	free standing	free standing
Number of cooking zones	1	1	1	2
Heating technology	solid hot plate	solid hot plate	solid hot plate	solid hot plate
Diameter	14 cm	18 cm	22 cm	14.5 cm and 18 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg	14.5 cm Ø: 195 Wh/kg 18 cm Ø: 195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	195 Wh/kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg

### Test procedure

The product was tested according to the test standard **DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance.**

### User information – Saving energy and resources

#### Tips for energy saving:

- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee the best possible heat transfer.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Position the cookware in the middle of the cooking zone.
- The bottom of the cookware and the cooking zone should be about the same size.
- Using cookware with a too small diameter you will waste energy.
- When heating water, only heat the amount you actually require.
- During cooking, it is recommended to cover the cookware with a lid, if possible.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Telefon 09851 5758-0  
Fax 09851 5758-5759  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)