



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



EKM 125 weiß (white)
EKM 120 schwarz (black)
Kaffeemühle – Coffee grinder

Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Motorantrieb	Motor drive
3	Impuls-Schalter für EIN/AUS	ON/OFF pulse-switch
4	Kabelaufwicklung	Cord take-up
5	Transparenter Gehäusedeckel	Transparent cover for base unit
6	4-flügeliges Edelmessermesser	4-winged blade
7	Universalbehälter	Grinding container
8	Rastnasen	Snap lugs
9	Antrieb für Messereinheit	Drive for blade unit
10	Deckel mit Dichtungsring für Universalbehälter	Cover with seal ring for grinding container

D – Inhaltsverzeichnis

GB – Contents

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	4	Introduction	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	12
Technische Daten	4	Technical data	12
Lieferumfang	4	Scope of supply	12
Verpackungsmaterial	4	Packing material	12
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	13
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	13
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	13
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	14
Integriertes Sicherheitssystem	7	Integrated safety system	15
Überhitzungsschutz für den Motor	7	Overheating protection of the motor	15
Vor dem ersten Gebrauch	7	Prior to initial use	15
Inbetriebnahme des Gerätes	8	Operating the appliance	15
Universalbehälter befüllen	8	Filling the grinding container	16
Universalbehälter auf das Basisgerät aufsetzen	8	How to position the grinding container onto the base unit	16
Gerät ein- bzw. ausschalten	9	Switching the appliance on and off	16
Universalbehälter vom Basisgerät abnehmen	9	Removing the grinding container from the base unit	17
Gerät dauerhaft ausschalten	9	Switching off permanently	17
Reinigung und Pflege	10	Cleaning and maintenance	17
Wissenswertes zu Kaffee	10	Interesting facts about coffee	18
Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät	11	Tips for working with the appliance	19
GB instruction manual	12		
Service und Garantie	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese Kaffeemühle entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät 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 und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

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 Mahlen von ganzen und gerösteten Kaffee- und Espressobohnen bestimmt. Auch können damit getrocknete und frische Kräuter, trockene Gewürze, wie z.B. Pfefferkörner, Koriander, Kümmel, Chilischoten usw. und Nüsse (ohne Schale) zerkleinert werden. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	200 W
Max. Dauerbetriebszeit:	30 Sekunden bei voller Beladung
Schutzklasse:	II
Füllmenge des Behälters:	max. 50 g (Markierung beachten)

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

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.



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.

Für Ihre Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- 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 Stromnetz 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 Netzstecker, niemals an der Netzleitung.
- 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 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 Verletzungsgefahr!

- **Nicht in die scharfen Messer fassen!**
- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**



- **Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!**
- **Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden!**

Arbeiten Sie 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!
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Universalbehälter hantieren und nie in das laufende Messer greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Zubehör ferngehalten werden!

- Keine Knochen, harte Kerne und tiefgefrorene Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten!
- Sollte das Universalmesser blockieren, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann die blockierenden Zutaten entfernen!
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb die verarbeiteten Lebensmittel erst nach Stillstand aus dem Universalbehälter entnehmen!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Stromnetz zu trennen!
- Verwenden Sie nur Originalteile, ansonsten erlischt die Garantie!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Das Sicherheitssystem sorgt dafür, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Gehäusedeckel korrekt auf das Basisgerät aufgesetzt ist. Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleistet dies einen sicheren Betrieb.

Überhitzungsschutz für den Motor

Zum Schutz vor Überhitzung des Motors ist das Gerät mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen den Motor automatisch abschaltet. Im Falle einer Überhitzung des Motors bitte den Netzstecker ziehen und das Gerät für mehrere Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen. **Hinweis:** Das Gerät lässt sich erst nach ausreichender Abkühlung wieder in Betrieb nehmen.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme des Gerätes



- **Achtung Verletzungsgefahr! Das scharfkantige Edelmessermesser läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb die verarbeiteten Lebensmittel erst nach Stillstand aus dem Universalbehälter entnehmen!**
- **Achtung Verletzungsgefahr! Nicht in das scharfkantige Edelmessermesser fassen! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von **30 Sekunden unter Vollast** ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät auf **Raumtemperatur** abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

Universalbehälter befüllen



- Bevor Sie den Universalbehälter befüllen, nehmen Sie diesen vom Gerät ab.
- Universalbehälter mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln befüllen, dabei die „MAX“ Markierung beachten.
- Deckel auf den Universalbehälter aufsetzen und durch Andrücken fest verschließen.



ACHTUNG: Der Deckel des Universalbehälters muss vor dem Einschalten des Gerätes immer fest aufgesetzt sein.

Universalbehälter auf das Basisgerät aufsetzen



- Nehmen Sie den Universalbehälter und setzen ihn auf das Basisgerät auf.
- Dabei auf die richtige Positionierung der Rastnasen achten.
- Durch Drehen im Uhrzeigersinn den Universalbehälter auf dem Basisgerät einrasten lassen.

HINWEIS: Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klacken“ zu hören.

Gerät ein- bzw. ausschalten



- Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes abwickeln.
- Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose stecken.
- Gehäusedeckel auf das Basisgerät aufsetzen.
- Das Gerät ist mit einem Impuls-Schalter ausgestattet. Zum Starten drücken Sie gleichmäßig auf den Gehäusedeckel. Halten Sie während der Dauer des Mahl- bzw. Zerkleinerungsvorganges den Gehäusedeckel gedrückt.
- Zum Ausschalten lassen Sie den Gehäusedeckel los.

HINWEIS: Durch wechselseitiges Drücken und Loslassen des Gehäusedeckels können Sie im Pulse-Rhythmus arbeiten.

Universalbehälter vom Basisgerät abnehmen



- Nach Beendigung der Verarbeitung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gehäusedeckel vom Basisgerät abnehmen.

HINWEIS: Warten Sie mit dem Abnehmen des Gehäusedeckels, bis das Edelmesser zum Stillstand gekommen ist.

- Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn den Universalbehälter entriegeln und abnehmen.
- Deckel vom Universalbehälter abnehmen und Inhalt entnehmen.

HINWEIS: Universalbehälter und Deckel nach jedem Gebrauch reinigen.

Gerät dauerhaft ausschalten

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege



- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Das Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**



- **Achtung Verletzungsgefahr! Fassen Sie nicht in das scharfkantige Edelstahlmesser! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Universalbehälter und Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Wissenswertes zu Kaffee

- Der Geschmack von kaffeehaltigen Getränken hängt von der Qualität der verwendeten Kaffee- bzw. Espressobohnen ab. Voraussetzung für die aromenreiche Zubereitung von kaffeehaltigen Getränken ist das optimale Vermahlen der gerösteten Bohnen, denn dadurch vergrößert sich die Fläche für den Kontakt mit Wasser und somit das Auslösen der Aromen.
- Eine geröstete Kaffeebohne enthält mehr als 1.000 unterschiedliche Geschmacks- und Aromastoffe. Je feiner der Mahlgrad, desto mehr Stoffe werden freigesetzt.
- Nach wenigen Minuten verliert das gemahlene Pulver bereits über 50 % seines Aromas. Daher wird von Kaffeexperten empfohlen, Bohnen im Ganzen aufzubewahren und immer nur so viele Bohnen zu vermahlen wie gerade benötigt werden.
- Verschiedene Kaffeegetränke erfordern einen unterschiedlichen Mahlgrad; doch auch die Sorte und Röstung der Bohnen und Ihr persönlicher Geschmack entscheiden darüber, wie fein das Kaffeepulver gemahlen sein soll.
- Nehmen Sie unsere Empfehlungen (siehe Tabelle) als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie mittels der Mahldauer Ihren individuell passenden Mahlgrad gefunden haben.
 - Grob gemahlene Pulver eignet sich dann, wenn der Kaffee von Hand gefiltert wird.
 - Ein mittlerer Mahlgrad des Pulvers findet Verwendung bei herkömmlichen Boiler-Espressoautomaten.
 - Fein gemahlene Pulver eignet sich für Filterkaffeeautomaten oder für automatische Pumpendruck-Espressomaschinen.
 - Extra-fein gemahlene Pulver empfiehlt sich für die manuelle Mokkazubereitung.

Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät

- Von den Lebensmitteln Stiele, Kerne und gegebenenfalls Schalen entfernen. Lebensmittel vor dem Verarbeiten in nicht zu große Stücke schneiden.
- Arbeiten Sie im Pulse-Rhythmus, d.h. einige Sekunden mahlen/zerkleinern – dann kurze Pause. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.
- Bei sehr geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Zimtstangen kann der Behälterdeckel den Geruch/ Geschmack der zu verarbeitenden Lebensmittel annehmen. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund. Wir empfehlen daher, sich einen weiteren Universalbehälter für diesen Zweck zu kaufen. Diesen können Sie über unsere Serviceabteilung beziehen.
- Bei Gewürzen mit intensiven ätherischen Ölen (z. B. Kümmel, Nelken, etc.) kann die Innenseite der Behälterdeckel eine stumpfe Oberfläche erhalten. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Mit diesem Gerät können Sie auch Dips und Pestos herstellen. Verwenden Sie jedoch Zutaten wie Olivenöl oder Sonnenblumenöl nur in geringen Mengen.
- **Nicht verarbeitet bzw. hergestellt werden können:**
 - Zu harte Lebensmittel wie z.B. Muskatnuss, Obstkerne usw.
 - zu feuchte Lebensmittel wie Äpfel, Zwiebeln, Karotten usw.
 - zu klebrige Lebensmittel wie Käse, Schokolade, Zwiebeln usw.
 - zu dünnflüssige Zutaten wie Wasser, Joghurt usw.
 - Soßen und Dips, die eine dünnflüssige Konsistenz haben sollen
 - Eiswürfel, um gecrushtes Eis herzustellen.
- Die Werte in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte und im Wesentlichen abhängig von der Frische, Qualität und Menge des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.

Lebensmittel	Empfohlene Menge	Empfohlene Zeit
Kaffeebohnen	15 – 40 g	10 – 30 Sek.
Pfefferkörner	15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Meeressalz in kleiner Körnung	15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Roggen	20 – 40 g	20 – 40 Sek.
Senfkörner	15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Chili (getrocknet)	10 – 15 g	5 – 20 Sek.
Würfelizeucker	4 – 8 Stück	10 – 15 Sek.
Mandeln	20 – 40 g	10 – 15 Sek.
Haselnüsse	20 – 40 g	10 – 20 Sek.
Petersilie/Dill (frisch)	10 – 20 g	3 x 2 Sek.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior coffee grinder and would like to thank you for your confidence. Its 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 and further similar living environments,
- breakfast pensions.

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 grinding whole, roasted coffee/espresso beans. It can also be used for chopping dried or fresh herbs, dry spices such as peppercorns, coriander, caraway seeds, chili peppers etc. and shelled nuts. 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.

Nominal voltage:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	200 W
Max. continuous operation time:	30 seconds under full load
Protection class:	II
Filling quantity of the containers:	max. 50 g (note the marking)

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

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 life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

For your safety



CAUTION: 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 away from the product and the power cord.
- Children must not use this appliance.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Never leave the appliance unattended during operation or whilst it is connected to the power supply!
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories 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 executed by authorized 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



Attention: Hazard of injury!



- Do not touch the blade!
- Handle cutting tools with care to avoid injuries!
- For a safe switch-off, always unplug the appliance after each use!
- Before replacing accessories or accessory parts which are moving in operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply!

Work with caution:

- Place the appliance on a stable and flat surface and do not operate the appliance near sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- During operation, do not touch the running blade – neither stir in the grinding container with a spoon or other objects! To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running blade.
- The appliance is not suitable for chopping bones, frozen food or similar hard ingredients.
- In case of a blockage of the blade, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the socket. Only then remove the blocking ingredients.
- Avoid any no-load operation and do not handle the appliance with wet hands!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore, please wait for a standstill before removing the grinding container.
- Always unplug the appliance when not in use, prior to disassembly or assembly and before cleaning!
- Use original accessories only.
- Place it beyond children's reach.

Integrated safety system

The appliance is equipped with a safety system. The safety system ensures that the appliance will only work if the cover of the container is fitted properly on the basic appliance. Together with the observance of this instruction manual, this ensures a safe handling and operation.

Overheating protection of the motor

To protect the motor against overheating, the appliance is equipped with an overheat protection, which switches the motor off if the temperature is too high.

In case of a motor overheating, pull the mains plug and let the appliance cool down for a few minutes before putting it into operation again.

NOTE: A restart of the appliance is only possible if it has cooled down sufficiently.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. Please refer to "cleaning and maintenance" for more information.

Operating the appliance



Attention: Hazard of injury! The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore, please wait for a complete standstill before taking the processed foodstuff out of the grinding container.

Attention: Hazard of injury! Do not touch the sharp-edged stainless steel blades! Handle cutting tools with care to avoid injuries!

The appliance is designed for a max. continuous operating time of 30 seconds under full load. If this time has elapsed, the appliance has to cool down to room temperature. If this is not observed, the motor might be damaged!

Filling the grinding container



- Before filling the container, remove it from the base unit.
- Fill the grinding container with the food to be processed. Observe the "MAX" marking.
- Place the lid on the grinding container. Press it on for a tight fit.



IMPORTANT: Always fix the lid of the container properly before switching the appliance on.

How to position the grinding container onto the base unit



- Place the container on the base unit.
- Make sure the snap lugs are positioned correctly.
- Turn the container clockwise until it engages firmly in the base unit.

NOTE: A clear "click" verifies the proper fitting.

Switching the appliance on and off



- Unwind the power cord completely from the cord take-up at the reverse side of the appliance.
- Connect the appliance to a sufficiently fused socket.
- Put on the cover for the base unit.
- The appliance features a pulse-switch. Evenly press down the cover of the base unit to start the appliance. Keep it pressed during the complete grinding process.
- For stopping the process, just release the cover from the base unit.

NOTE: By alternately pressing and releasing the cover of the base unit, you can perform a pulsing rhythm.

Removing the grinding container from the base unit



- Pull the power plug once the processing has been finished.
- Remove the cover from the base unit.

NOTE: Wait until the blade unit stands still before taking off the cover from the base unit.

- Turn the container anticlockwise for disengaging and removing it.
- Remove the cover from the container and take out the contents.

NOTE: Clean the grinding container and the cover after each use.

Switching off permanently

- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

Cleaning and maintenance



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



- **Attention: Hazard of injury! Do not touch the sharp-edged blade! Handle cutting tools with care to avoid injuries!**

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean the grinding container and the cover in hot water with some dishwashing detergent and by using a cleaning brush.
- All accessory parts must be completely dried before next use.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Interesting facts about coffee

- The taste of beverages containing coffee depends on the quality of the used coffee or espresso beans. Condition for the aromatic preparation of beverages with coffee is the perfect grinding of the roasted beans as this increases the surface for the contact with water and thus, the release of flavours.
- A roasted coffee bean contains more than 1,000 different flavouring substances. The finer the grinding, the more substances are released.
- After a few minutes already, the ground powder loses more than 50 % of its flavour. Therefore, coffee specialists recommend storing whole coffee beans and only grinding the quantity just needed.
- Different coffee beverages require different coarseness settings; but also the beans' sort and roasting as well as your personal taste decide on how fine the coffee powder should be ground.
- Take our recommendations (see table) as basis and try it yourself until you have found your individual coarseness setting by means of the setting possibilities.
 - Coarse powder is suitable for hand-filtered coffee.
 - Use medium powder with usual boiler espresso machines.
 - Fine powder is suitable for filter coffee makers or for automatic pump-pressure espresso machines.
 - Extra-fine powder is recommended for manual mocha-making.

Tips for working with the appliance

- Remove stalks, pits and peels from the food. Before processing, cut large food into rather small pieces.
- Work in a pulsing rhythm, this means grinding for a few seconds and then pausing briefly. Repeat this procedure for several times.
- Food with a strong odor, like e.g. cinnamon sticks, may transfer some odour/taste to the lid of the container. This is quite normal and no reason for complaint. Therefore we recommend purchasing an additional grinding container, which can be used for such foods. Spare containers are available at your service point.
- Spices with intense essential oils (e.g. caraway, clove etc.) may affect and dull the inside surface of the containers' lids. This is normal and no reason for complaint.
- With this appliance, you can also produce dips and pesto. However, use ingredients like olive oil or sunflower oil only in minor quantities.
- **Not suitable for processing are:**
 - food that is too hard like e.g. nutmeg, fruit stones etc.
 - food that is too humid, like apples, onions, carrots etc.
 - food that is too sticky like cheese, chocolate, onions etc.
 - fluid ingredients like water, yoghurt etc.
 - fluid sauces and dips having a fluid consistency
 - ice cubes to produce crushed ice
- The stated values in the below chart are approximate and mainly depend on the freshness quality and quantity of the food to be proceeded as well as on your personal taste.

Food	Recommended quantity	Recommended time
coffee beans	15 – 40 g	10 – 30 sec.
peppercorn	15 – 20 g	5 – 20 sec.
sea salt in small grains	15 – 20 g	5 – 20 sec.
rye	20 – 40 g	20 – 40 sec.
mustard seeds	15 – 20 g	5 – 20 sec.
chillies (dried)	10 – 15 g	5 – 20 sec.
lump sugar	4 – 8 pcs	10 – 15 sec.
almonds	20 – 40 g	10 – 15 sec.
hazelnuts	20 – 40 g	10 – 20 sec.
parsley/dill (fresh)	10 – 20 g	3 x 2 sec.

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 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
Tel. 09851/5758 0
Fax 09851/5758 5759
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de