



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



EGK 200

Gewürz & Kaffee Mühle

Spice & coffee grinder

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät	base unit
2	Motorantrieb	motor drive
3	Mikroschalter für EIN/AUS	ON/OFF micro-switch
4	Kabelaufwicklung	cord take-up
5	Transparenter Gehäusedeckel	transparent cover for base unit
6	Mahlbehälter	grinding container
7	2-flügeliges Schlagmesser	2-winged blade
8	Universalbehälter	blending container
9	4-flügeliges Spezialmesser	4-winged blade
10	Rastnasen	snap lugs
11	Antrieb für Messereinheit	drive for blade unit
12	Deckel für Mahl-/ und Universalbehälter	cover for grinding and blending container
13	Kaffeelot mit integrierter Reinigungsbürste	coffee scoop with integrated cleaning brush

	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	4	Disposal/recycling	12
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	13
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	13
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	14
Integriertes Sicherheitssystem	7	Integrated safety system	14
Überhitzungsschutz für den Motor	7	Overheating protection of the motor	14
Vor dem ersten Gebrauch	7	Prior to initial use	15
Inbetriebnahme des Gerätes	7	Operating the appliance	15
Mahl-/Universalbehälter befüllen	8	Filling the grinding/blending containers	16
Mahl-/Universalbehälter auf das Basisgerät aufsetzen	8	How to position the grinding/blending container on the base unit	16
Gerät ein- bzw. ausschalten	8	Switching the appliance on or off	16
Mahl-/Universalbehälter vom Basisgerät abnehmen	9	Removing the grinding/blending container from the base unit	17
Gerät dauerhaft ausschalten	9	Switching off completely	17
Reinigung und Pflege	9	Cleaning and maintenance	17
Wissenswertes zu Kaffee	10	Interesting facts about coffee	18
Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät	10	Tips for working with the appliance	18
Rezepte	11	Recipes	19
GB instruction manual	12		
Service und Garantie	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Gewürz & Kaffee Mühle 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

Das Gerät ist zum Mahlen von Kaffee-/Espressobohnen im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. Auch können damit getrocknete und frische Kräutern, trockene Gewürze, wie z.B. Pfefferkörner, Koriander, Kümmel, Chilischoten usw. und Nüsse (ohne Schale) zerkleinert werden. 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!

Nennspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	200 W
Max. Dauerbetriebszeit:	30 Sekunden bei voller Beladung, danach mind. 1 Minute Pause
Schutzklasse:	II
Füllmenge der Behälter:	je max. 70 g

Lieferumfang

Kontrollieren Sie den Lieferumfang unmittelbar nach dem Auspacken 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.



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.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- 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 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!**
-
- 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 ablegen.
 - Das Gerät nie im Leerlauf und nicht mit feuchten Händen betreiben.
 - Keine Knochen, harte Kerne und tiefgefrorene Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten.
 - Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Mahl-/Universalbehälter hantieren und nie in das laufende Messer greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Zubehör ferngehalten werden.
 - Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb die verarbeiteten Lebensmittel erst nach Stillstand aus dem Mahl-/Universalbehälter entnehmen.
 - **Bei Nichtgebrauch, vor dem Zerlegen bzw. Zusammensetzen und vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
 - Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen.
 - Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

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!

- **Nicht in die scharfen Messer fassen!**
- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
- **Das Gerät ist für einen maximalen Dauerbetrieb von 30 Sekunden bei voller Beladung ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 1 Minute abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!**
- **Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb die verarbeiteten Lebensmittel erst nach Stillstand aus dem Mahl-/Universalbehälter entnehmen.**



Wichtig! Mahlen Sie keine zu harten Zutaten, wie z. B. Muskatnuss, Obstkerne, und auch keine klebrigen und feuchten Lebensmittel, wie z. B. Käse, Schokolade, Zwiebeln!

Mahl-/Universalbehälter befüllen



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



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

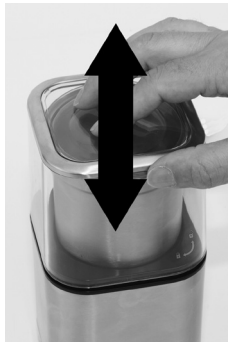
Mahl-/Universalbehälter auf das Basisgerät aufsetzen



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

Hinweis: Das Einrasten ist durch ein deutlichen „Klack“ zu hören.

Gerät ein- bzw. ausschalten



- Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes abwickeln.
- Netzstecker in eine 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 eine Pulse Funktion ausführen.

Mahl-/Universalbehälter vom Basisgerät abnehmen



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

Hinweis: Warten Sie mit dem Abnehmen des Gehäusedeckels solange, bis das Messer zum Stillstand gekommen ist.

- Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn den Behälter ausrasten und abnehmen.
- Deckel vom Behälter abnehmen und Inhalt entnehmen.

Hinweis: Mahl-/Universalbehälter und Deckel nach jedem Gebrauch reinigen.

Gerät dauerhaft ausschalten

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

Reinigung und Pflege



Achtung Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Das Basisgerät und den Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
- **Nicht in die scharfen Messerklingen fassen!**
- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge 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 Mahl-/Universalbehälter und Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste oder in der Geschirrspülmaschine.
- 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 die Vermahlung, desto mehr Stoffe werden freigesetzt.
- Nach wenigen Minuten verliert das gemahlene Pulver bereits über 50 % seines Aromas. Daher wird von Kaffeeexperten empfohlen, Bohnen im Ganzen aufzubewahren und immer nur so viel 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. Probieren Sie selbst, bis Sie mittels der Einstellmöglichkeiten Ihren individuell passenden Mahlgrad gefunden haben.
 - Grob gemahlene Pulver eignet sich dann, wenn der Kaffee von Hand gefiltert wird.
 - Mittel gemahlene Pulver 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 können die Behälterdeckel den Geruch/Geschmack der zu verarbeitenden Lebensmittel annehmen. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund. Wir empfehlen daher, sich einen weiteren Mahl- oder 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.
- Pesto und Dips, die eine zähflüssige Konsistenz haben sollen, können Sie mit dem Gerät herstellen. Dabei jedoch Zutaten wie Olivenöl, Sonnenblumenöl etc. nur in kleinen Mengen und mit dem Universalbehälter verarbeiten.
- **Nicht verarbeitet** bzw. hergestellt werden können:
 - zu feuchte Lebensmittel wie Äpfel, Zwiebeln, Karotten
 - 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	Mahlbehälter (2-flügelig)	Universalbehälter (4-flügelig)	empfohlene Menge	empfohlene Zeit
Kaffeebohnen	x		15 – 30 g	10 – 30 Sek.
Pfefferkörner	x		15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Meeressalz in kleiner Körnung	x		15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Roggen	x		20 – 40 g	20 – 40 Sek.
Senfkörner	x		15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Chili (getrocknet)	x		10 – 15 g	5 – 20 Sek.
Würfelzucker		x	4 – 8 Stück	10 – 15 Sek.
Mandeln		x	20 – 40 g	10 – 15 Sek.
Haselnüsse		x	20 – 40 g	10 – 20 Sek.
Trockenobst		x	20 – 40 g	5 – 10 Sek.
Petersilie / Dill (frisch)		x	10 – 20 g	3x 2 Sek.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Die Mengen und die Zusammensetzung können natürlich nach Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack angepasst werden. Viel Spaß und Guten Appetit!

Pesto

10 g Basilikum, 20 g Haselnüsse, 20 g Hartkäse (Grana Padano oder Parmesan), 1 Knoblauchzehe (zerteilt), 20 ml Olivenöl.

Zunächst die festen Zutaten mit der Hälfte des Olivenöls in den Universalbehälter füllen und ca. 10 Sekunden zerkleinern. Anschließend den Rest des Olivenöls zugeben und erneut 10 – 15 Sekunden zerkleinern – Fertig. Das Pesto in ein Schraubglas füllen. Zur längeren Haltbarkeit etwas Olivenöl auf die Oberfläche des Pesto geben. Das Glas verschließen.

Kräuter-Dressing

je 2 g Schnittlauch, Dill, Basilikum und Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 3 g Salz, 12 g süßer Senf, 5 g Essig, 6 g Öl und 4 g Puderzucker.

Alle Zutaten in den Universalbehälter füllen und mit 2 Pulse-Stößen zerkleinern. Anschließend nochmals ca. 5 – 10 Sekunden zerkleinern. Das Dressing entnehmen und ggf. mit etwas Joghurt, Milch o.ä. vermischen.

Gewürzsalz

4 g getrocknete Kräutermischung, 3 – 4 Pfefferkörner, 4 g Salz.

Alle Zutaten in den Universalbehälter füllen und 10 – 15 Sekunden zerkleinern.

Hier können Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Mit etwas Kreativität lassen sich schmackhafte Kompositionen aus verschiedensten Kräutern und Gewürzen herstellen.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior spice & 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 for grinding coffee/espresso beans and is meant for domestic use only (in the kitchen, at the table, in the office etc.). It can also be used for chopping dried or fresh herbs, dry spices such as peppercorns, coriander, caraway seeds, chilli peppers etc. and shelled nuts. 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!

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power, ca:	200 W
Max. continuous operating time:	30 seconds under full load, afterwards pause for at least 1 minute
Protection class:	II
Filling quantity of the containers:	max. 70 g each

Scope of supply and commercially available accessories

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness 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



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 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.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 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



Attention: Hazard of injury!

- Do not touch the blade!
 - Handle cutting tools with care to avoid injuries!
-
- Do not operate the appliance near sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - Place it beyond children's reach.
 - Avoid any no-load operation and do not handle the appliance with hands wet!
 - The appliance is not intended for chopping bones, frozen food or similar hard ingredients.
 - During operation, do not touch the running blade – neither stir in the container for grinding / blending 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 has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore, please wait until it has stopped before removing the grinding/ blending container.
 - **Always unplug the appliance when not in use, prior to disassembly or assembly and before cleaning!**
 - Use original accessories only.
 - Pull the power plug after each use for safe switch-off.

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!

- **Do not touch the blade!**
- **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 for at least 1 minute. If this is not observed, the motor might be damaged!**
- **The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore, please wait until it has stopped before removing the processed foodstuff out of the grinding/blending container.**



IMPORTANT: Never grind too hard ingredients, like e. g. nutmeg, stones of fruits or sticky and moist foods, like e. g. cheese, chocolate or onions!

Filling the grinding/blending containers



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



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

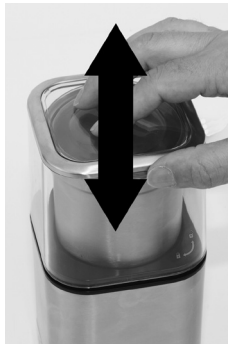
How to position the grinding/blending container on the base unit



- 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.

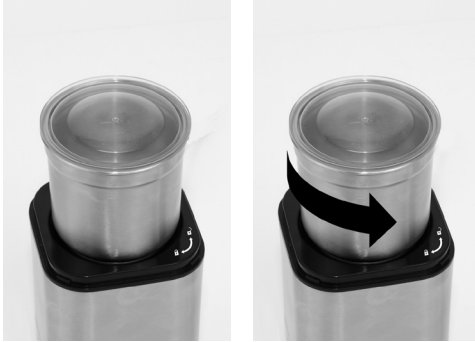
Switching the appliance on and off



- Unwind the power cord completely from the cord take-up at the reverse side of the appliances.
- Connect the appliance to the mains.
- 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 blending/grinding process.
- For stopping the process, just release the cover of the base unit.

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

Removing the grinding/blending container from the base unit



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

NOTE: Wait until the blades stand 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/blending containers and the cover after each use.

Switch off completely

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

Cleaning and maintenance



Attention: Hazard of injury!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse the base unit and the mains plug in water or clean them under running water!**
- **Do not touch the 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/blending containers in hot water with some dishwashing detergent and by using a cleaning brush or in the dishwasher.
- 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 the 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. 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/blending for some seconds, then pause shortly. Repeat this procedure several times.
- Food with a strong odor, like e.g. cinnamon sticks, may transfer some odour/taste to the lids of the containers. This is quite normal and no reason for complaint. We recommend, therefore, purchasing an additional grinding/blending 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 process semifluid dips and pesto. However, use ingredients like olive oil or sunflower oil only in minor quantities and only in the blending container.
- **Not suitable** for processing are:
 - food that is too humid, like apples, onions, carrots
 - fluid ingredients like water, yoghurt and similar
 - fluid sauces and dips
 - ice cubes to produce crushed ice.
- The stated values in the below chart are approximate and mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on your personal taste.

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

Recipes

The following recipes should give you some suggestions and ideas. You may vary and adapt the quantities and compositions according to your taste and requirements. Have fun and enjoy your meal!

Pesto

10 g basil, 20 g hazelnut, 20 g hard cheese (Grana Padano or Parmesan), 1 garlic clove (cut), 20 ml olive oil.

At first, fill the solid ingredients and half of the olive oil into the blending container. Blend for about 10 seconds. Then add the rest of the olive oil and blend for another 10 – 15 seconds. Ready.

Fill the pesto in a screw top jar and cover the pesto with some olive oil. This will prolong its storage life. Screw the lid on the jar.

Herbed dressing

Each 2 g of chive, dill, basil and parsley, 1 garlic clove, 3 g salt, 12 g mild mustard, 5 g vinegar, 6 g oil and 4 g icing sugar.

Fill all ingredients into the blending container and blend them with two pulse-kicks. Then blend for another 5 – 10 seconds. Take out the dressing, which can e.g. be mixed with some yoghurt, milk or similar.

Seasoning salt

4 g dried mixed herbs, 3 – 4 peppercorns, 4 g salt.

Place all ingredients into the blending container and blend for 10 – 15 seconds.

Let your imagination flow. Make use of your creativity and try out tasty compositions of different herbs and spices.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an 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 **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original 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 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de