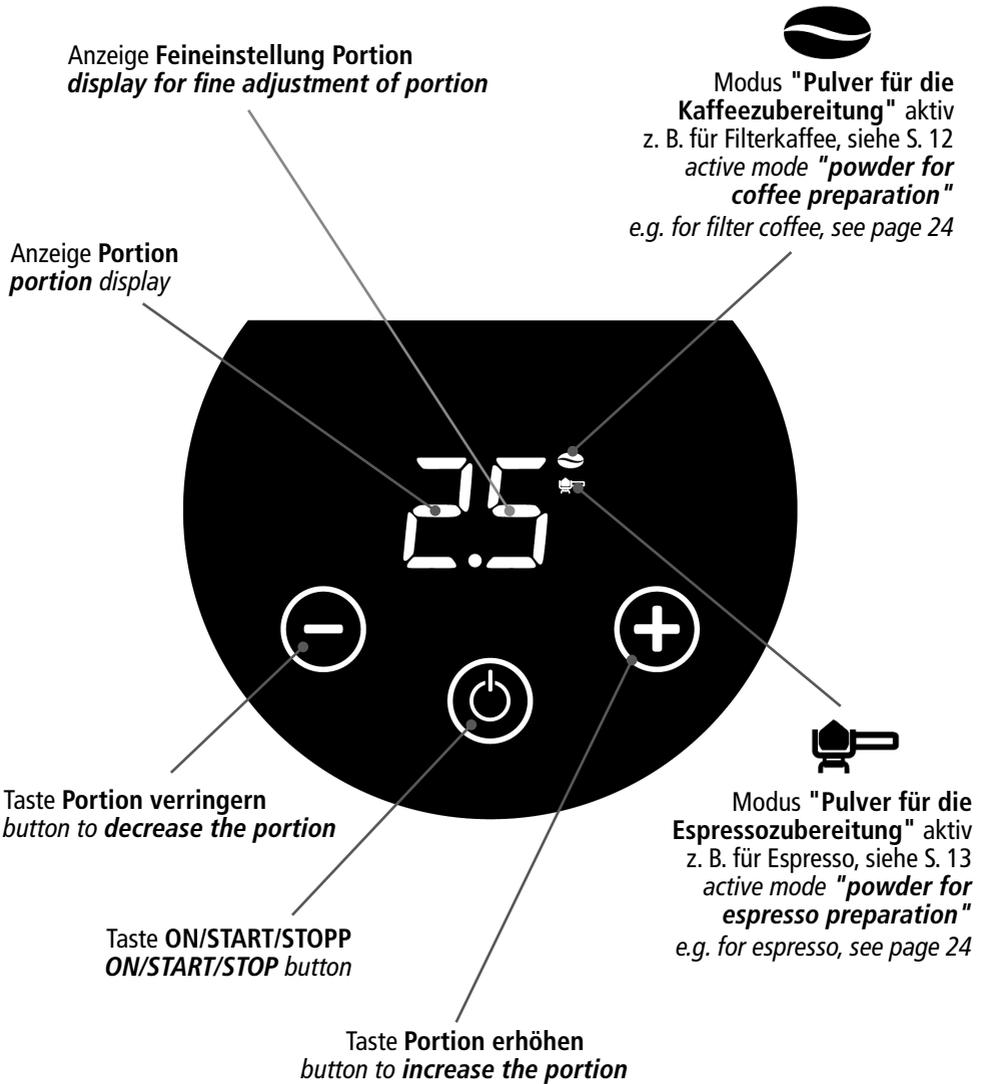






	<b>D</b>	<b>GB</b>
1	Basisgerät	base unit
2	Kegelmahlwerk	conical burr grinder
3	Skala für Mahlgradeinstellung	scale for setting the grinding degree
4	Bedienfeld mit Display	control panel with display
5	Pulverauslasskanal mit Silikondichtung	powder outlet with silicone seal
6	Schiene zur Montage des Siebträgerhalters	track for assembly of the portafilter holder
7	herausnehmbarer Mahlstempel	removable grinding plunger
8	abnehmbarer Bohnenvorratsbehälter	removable beans container
9	Deckel für Bohnenvorratsbehälter	cover for beans container
10	herausnehmbarer Pulverauffangbehälter	removable powder container
11	Deckel für Pulverauffangbehälter mit Silikonverschluss	cover for powder container with silicone closure
12	abnehmbarer Siebträgerhalter (für Siebträger 60 mm Ø)	removable holder for portafilter (for portafilter 60 mm Ø)
13	Reinigungspinsel	cleaning brush
14	Dosierlöffel	measuring spoon



Skala für die Mahlgradeinstellung  
*scale for setting the grinding degree*

	Seite		Page
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2	<b>Product description</b> .....	2
<b>Bedienfeld / Display</b> .....	3	<b>Control panel / display</b> .....	2
<b>Einleitung</b> .....	5	<b>Introduction</b> .....	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5	Intended use.....	17
Technische Daten.....	5	Technical data .....	17
Lieferumfang .....	5	Scope of supply .....	17
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	6	<b>For your safety</b> .....	18
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6	General safety advices.....	18
Sicherheitshinweise		Safety advices	
zum Gebrauch des Gerätes.....	7	for using the appliance.....	19
<b>Wissenswertes</b> .....	8	<b>Interesting facts</b> .....	19
<b>Ausstattungsmerkmale</b> .....	8	<b>Prior to initial use</b> .....	19
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	8	<b>Features</b> .....	20
<b>Zusammenbauen und Auseinanderbauen</b>		<b>Assembling and disassembling</b>	
<b>des Gerätes</b> .....	9	<b>the appliance</b> .....	20
1.) Bohnenvorratsbehälter		1.) Mounting/dismounting the	
aufsetzen / abnehmen .....	9	beans container .....	20
2.) Mahlstempel entnehmen / einsetzen... 9		2.) Mounting/dismounting the	
<b>Siebträgerhalter einsetzen</b> .....	10	grinding plunger.....	21
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b> .....	10	<b>Mounting the holder for portafilter</b> .....	21
1.) Gerät zur Benutzung vorbereiten .....	10	<b>Operating the appliance</b> .....	22
2.) Gerät mit dem Stromnetz verbinden ..	11	1.) Preparing the appliance for use.....	22
3.) Gerät einschalten .....	11	2.) Connecting the appliance	
4.) Einstellung des Mahlgrades .....	11	to the mains.....	22
5.) Pulvermenge einstellen .....	12	3.) Switching on the appliance .....	22
6.) Mahlvorgang starten bzw. beenden... 14		4.) Setting of the grinding degree.....	23
7.) Mahlvorgang vorzeitig beenden..... 14		5.) Setting of the powder portion .....	23
8.) Gerät dauerhaft ausschalten .....	14	6.) Start/stop the grinding process .....	25
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	15	7.) Stop the grinding process	
<b>Hilfe bei der Fehlerbeseitigung</b> .....	15	prematurely.....	26
<b>Entsorgung/Recycling</b> .....	16	8.) Permanent switch-off .....	26
<b>Ersatzteile und Zubehör</b> .....	28	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	26
<b>Service und Garantie</b> .....	28	<b>Troubleshooting</b> .....	27
		<b>Spare parts and accessories</b> .....	27
		<b>Disposal/recycling</b> .....	27

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige 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, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zum Mahlen von ganzen Kaffee- und Espressobohnen. Es 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
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Max. Dauerbetriebszeit:	3 Minuten
Füllmenge Bohnenvorratsbehälter:	max. 220 g (abhängig von den verwendeten Bohnen)
Füllmenge Pulverauffangbehälter:	max. 130 g (abhängig von den verwendeten Bohnen) sowie dem gewählten Mahlgrad

### Lieferumfang

- Kaffeemühle EKM 400
- Bohnenvorratsbehälter mit Deckel
- Pulverauffangbehälter mit Deckel
- Siebträgerhalter (für Siebträger 60 mm Ø)
- Mahlstempel (im Basisgerät)
- Reinigungspinsel (im Deckel des Bohnenvorratsbehälters)
- Dosierlöffel (im Deckel des Bohnenvorratsbehälters)

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes. Siehe Abbildung S. 2.



**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

- 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.
- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem 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 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 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! Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Bohnenvorratsbehälter oder im Pulverauslasskanal hantieren und nie in das laufende Mahlwerk greifen!**



**Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!**

### Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Das Gerät ist nicht zum Verarbeiten von Mohn, Reis, Nüssen, Zucker usw. geeignet! Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie!
- Nur ganze, geröstete Bohnen verwenden, keinesfalls bereits gemahlene Pulver verwenden!
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Mahlwerk ferngehalten werden!
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Bei Nichtgebrauch, vor dem Zusammenbauen oder Auseinanderbauen und vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!

## Wissenswertes

- Der Geschmack von kaffeehaltigen Getränken hängt von der Qualität der verwendeten Kaffeebohnen ab. Voraussetzung für die aromenreiche Zubereitung von kaffeehaltigen Getränken ist das optimale Mahlen der gerösteten Bohnen, denn dadurch vergrößert sich die Fläche für den Kontakt mit Wasser und somit das Auslösen der Aromen. Ebenso bestimmt der Mahlgrad den Druck in der Brühkammer bzw. die Durchlaufzeit bei einer Kaffeefiltermaschine.
- Nach wenigen Minuten verliert das gemahlene Pulver bereits über 50 % seines Aromas. Daher wird von Kaffeexperten empfohlen, Bohnen lichtgeschützt im Ganzen aufzubewahren und immer nur so viele Bohnen zu mahlen wie gerade benötigt werden.

## Ausstattungsmerkmale

### Touch Control Sensoren

- Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet. Die Sensortasten lassen sich einfach und sehr komfortabel bedienen. Durch das Antippen der Sensortasten wird die jeweilige Funktion aktiviert.

### Antistatik-Funktion

- Das Gerät ist mit einer Antistatik-Funktion ausgestattet. Durch einen Ionengenerator wird die Luft im Pulverauslasskanal ionisiert, die statische Aufladung wird dadurch deutlich reduziert. Diese Funktion dient dazu, dass kein Pulver an Behälter, Auslasskanal oder Messlöffel anhaftet.

### Kegelmahlwerk mit Überlastschutz

- Das Gerät ist mit einem hochwertigen Kegelmahlwerk ausgestattet. Damit lassen sich ganze Bohnen besonders aromaschonend mahlen.
- Zum Schutz gegen Beschädigung durch Fremdkörper (z. B. kleine Steine) in den Kaffeebohnen ist das Mahlwerk mit einem elektronischen Überlastschutz ausgestattet. Bei Blockade des Mahlwerkes wird der Mahlvorgang automatisch gestoppt und die Fehlermeldung "E2" erscheint im Display. Bauen Sie den Mahlstempel aus (siehe S. 9) und entfernen Sie die Blockade im Mahlwerk, danach können Sie das Gerät wieder nutzen.

### Standbymodus

- Das Gerät ist mit einer energiesparenden Standby-Funktion ausgestattet. Diese ist nach Anschluss des Gerätes ans Stromnetz aktiviert. 2 Minuten nach der letzten Bedienung (Mahlen, Tastendruck) wechselt das Gerät automatisch zurück in den Standbymodus.
- Durch Drücken der Taste **ON/START/STOPP** wechselt das Gerät zurück in die Betriebsbereitschaft.

### Dichtung am Pulverauslasskanal

- Das Gerät ist mit separaten Dichtung am Pulverauslasskanal ausgestattet. Diese Dichtung sorgt für eine Abdichtung zwischen Pulverauslasskanal und Pulverauffangbehälter. Somit geht beim Mahlen kein Pulver verloren.

## Vor dem ersten Gebrauch



**ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebänder, Werbe- und Verpackungsmaterialien von Gerät und Zubehör!**

- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung (siehe Rubrik „Reinigung und Pflege“, Seite 15)

## Zusammenbauen und Auseinanderbauen des Gerätes

### 1.) Bohnevorratsbehälter aufsetzen / abnehmen

- Setzen Sie den Bohnevorratsbehälter auf das Basisgerät auf.
- Achten Sie beim Aufsetzen darauf, dass das Symbol "Schloss" am Basisgerät mit der Pfeil-Markierung am Bohnevorratsbehälter übereinstimmt.



- Drehen Sie den Bohnevorratsbehälter im Uhrzeigersinn so weit, bis die Pfeil-Markierung auf der Skala für die Mahlgradeinstellung den gewünschten Mahlgrad anzeigt.
- Ziehen Sie vor Abnahme des Bohnevorratsbehälters den Netzstecker aus der Steckdose!
- Drehen Sie den Bohnevorratsbehälter zum Abnehmen so weit entgegen des Uhrzeigersinns, bis das Symbol „Schloss“ und die Pfeil-Markierung übereinander stehen. Nehmen Sie nun den Bohnevorratsbehälter nach oben ab.

**HINWEIS:** Der Bohnevorratsbehälter ist mit einem Verschlussmechanismus ausgestattet, der verhindert, dass Bohnen aus der unteren Öffnung herausfallen können.

### 2.) Mahlstempel entnehmen / einsetzen



**ACHTUNG!** Vor Entnahme des Mahlstempels den Netzstecker ziehen!

Zur Reinigung und falls Fremdkörper aus dem Mahlwerk entfernt werden müssen, kann der Mahlstempel einfach entnommen werden.

- Entfernen Sie den Bohnevorratsbehälter (siehe Seite 9).
- Ziehen Sie den Mahlstempel nach oben ab.
- Beim Einsetzen achten Sie auf den korrekten Sitz des Mahlstempels.



**HINWEIS:** Ist der Mahlstempel nicht korrekt eingesetzt, lässt sich der Bohnevorratsbehälter nicht aufsetzen.

## Siebträgerhalter einsetzen

Mit dem mitgelieferten Siebträgerhalter können Sie das Kaffeepulver direkt in den Siebträger Ihrer Espressomaschine mahlen.

- Entnehmen Sie den Pulverauffangbehälter.
- Schieben Sie den Siebträgerhalter in die Führungsschiene am Pulverauslasskanal, bis er einrastet.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Siebträgerhalters nach vorne zeigt.
- Beim Einsatz Ihres Siebträgers achten Sie bitte darauf, dass dieser genau unter dem Pulverauslasskanal positioniert wird, um sämtliches Mahlgut aufzufangen.



**HINWEIS:** Der Siebträgerhalter ist für Siebträger mit einem Durchmesser von ca. 60 mm geeignet.

## Inbetriebnahme des Gerätes



**Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 3 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 10 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!**

### 1.) Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung an der Geräte-Unterseite und führen Sie es durch die Aussparung am Gehäuserand.
- Achten Sie darauf, dass der Mahlstempel korrekt eingesetzt ist.
- Setzen Sie den Bohnenvorratsbehälter auf das Basisgerät auf. Achten Sie darauf, dass der Behälter korrekt eingerastet ist (siehe S. 9 „Bohnavorratsbehälter aufsetzen / abnehmen“). Öffnen Sie den Deckel des Bohnenvorratsbehälters und füllen Sie ganze, geröstete Bohnen ein. Befüllen Sie den Behälter bis maximal 1 cm unter den Rand des Behälters. Die maximale Füllmenge beträgt 220 g (in Abhängigkeit von den verwendeten Bohnen).
- Schließen Sie anschließend den Deckel des Bohnenvorratsbehälters.
- Schieben Sie den Pulverauffangbehälter mit aufgesetztem Deckel und geöffnetem Silikonverschluss unter den Pulverauslasskanal. Achten Sie darauf, dass der Pulverauffangbehälter stabil in der runden Vertiefung steht.

**HINWEIS:** Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Das Gerät funktioniert nur dann, wenn der Bohnenvorratsbehälter korrekt aufgesetzt ist!

## 2.) Gerät mit dem Stromnetz verbinden



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.  
→ Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz wird mit einem Signalton bestätigt.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt.  
→ Im Anzeigefeld leuchten für ca. eine Sekunde alle verfügbaren Anzeigen auf.
- Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Standbymodus.  
→ Das Anzeigefeld sowie die Hintergrundbeleuchtung der Sensortasten sind nicht aktiv.

## 3.) Gerät einschalten (Bereitschaftsmodus)



- Durch kurzes Berühren der Sensortaste **ON/START/STOPP** schalten Sie das Gerät in den Bereitschaftsmodus.  
→ Das Antippen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt.  
→ Im Anzeigefeld erscheint die zuletzt gewählte Einstellung.  
→ Die Hintergrundbeleuchtung der Sensortasten ist aktiv.

**HINWEIS:** Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Bedienung einer Sensortaste vorgenommen, schaltet das Gerät automatisch in den Standbymodus. Durch Antippen der Sensortaste **ON/START/STOPP** kann das Gerät wieder in den Bereitschaftsmodus gebracht werden.

## 4.) Einstellung des Mahlgrades

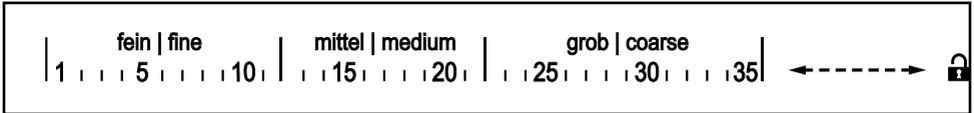
- Verschiedene Kaffeegetränke erfordern einen unterschiedlichen Mahlgrad. Auch die Sorte und Röstung der Bohnen und Ihr persönlicher Geschmack entscheiden darüber, wie fein das Kaffeepulver gemahlen werden soll. Nehmen Sie unsere Empfehlungen (siehe nachstehend) als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie mittels der sehr variablen Einstellmöglichkeiten Ihren individuell passenden Mahlgrad gefunden haben.

Einstellung	Anwendung
1 – 5	Extra-fein gemahlene Pulver empfiehlt sich für automatische Pumpendruck-Espressomaschinen.
6 – 12	Fein gemahlene Pulver eignet sich gut für die Verwendung in Boiler-Espressomaschinen, Espressokochern und „Moka“ Kannen (z.B. Bialetti).
13 – 22	Mittel gemahlene Pulver eignet sich besonders für Filterkaffee.
23 - 35	Grob gemahlene Pulver eignet sich für Pressstempelkannen („French Press“).

**WICHTIG: Die Einstellung des Mahlgrades bei befülltem Bohnenvorratsbehälter nur mit laufendem Mahlwerk vornehmen!**

**HINWEIS:** Beachten Sie, dass erst eine kleine Menge an Bohnen gemahlen werden muss, bevor das Ergebnis der neuen Einstellung sichtbar wird.

- Durch Drehen des eingebauten Bohnenvorratsbehälters nach rechts oder links kann der Mahlgrad individuell eingestellt werden. Gegebenenfalls halten Sie das Gerät mit der freien Hand fest, damit es nicht verrutscht.
- Die Einstellung „1“ bedeutet sehr feines Pulver, die Einstellung „35“ bedeutet sehr grob gemahlenes Pulver.
- Der eingestellte Wert kann mit dem kleinen aufgedruckten Pfeil auf dem Bohnenvorratsbehälters und der aufgedruckten Skala auf dem Gehäuse des Basisgerätes abgelesen werden.



### 5.) Pulvermenge einstellen

- Die Stärke des Kaffees wird nicht nur vom Mahlgrad, sondern auch von der verwendeten Pulvermenge beeinflusst. Für einen sanfteren Kaffee wird die Pulver-Portion reduziert, für einen stärkeren Kaffee wird die Pulver-Portion erhöht.
- Die Menge des ausgegebenen Kaffeepulvers ist abhängig von Bohnensorte, Röstung und eingestelltem Mahlgrad. Daher kann die tatsächlich benötigte Pulvermenge von den voreingestellten Portionsgrößen abweichen. Um diese Abweichungen und persönlichen Vorlieben bestmöglich abzudecken, bietet das Gerät zwei Modi und eine sehr fein abgestufte Portionseinstellung.
- Mit dieser Kaffeemühle können 1 – 12 Portionen Kaffeepulver gemahlen werden.
- Durch die elektronische Feineinstellung lässt sich die Menge des gemahlenden Pulvers pro Portion exakt an die individuellen Bedürfnisse anpassen.
- Es kann zusätzlich zwischen dem Betriebsmodus „Pulver für die Kaffeezubereitung“ und „Pulver für die Espressozubereitung“ gewechselt werden.

#### a.) Anzeige im Anzeigefeld

Die Ziffer „4“ links vor dem Punkt im Anzeigefeld zeigt die Anzahl der aktuell gewählten Portionen an.		Die Ziffer „5“ rechts nach dem Punkt im Anzeigefeld zeigt die aktuell gewählte Portionsgröße (Pulvermenge pro Portion) an.
--	--	--

#### b.) Betriebsmodus „Pulver für die Kaffeezubereitung“

	Dieser Modus ist ideal zur Nutzung von Filterkaffeemaschinen sowie French-Press-Kannen und bietet einen einstellbaren Bereich von 1 bis 12 Portionen. Die Pulvermengenausgabe ist optimiert auf mittlere Mahlgrade. → Im Anzeigefeld leuchtet rechts neben den Ziffern die Anzeige „Kaffeebohne“ auf.
--	--

1.5°	2.5°	3.5°	4.5°	5.5°	6.5°
7.5°	8.5°	9.5°	10°	11°	12°
←-----→					
 		Durch <b>langes Berühren</b> der Sensortaste „-“ bzw. „+“ wird die <b>nächste Standardportion</b> gewählt.			

**c.) Betriebsmodus „Pulver für die Espressozubereitung“**

	Dieser Modus ist speziell zur Nutzung von Siebträgermaschinen und bietet einen einstellbaren Bereich von 1 bis 2 Portionen. Die Pulvermengenausgabe ist optimiert auf feine Mahlgrade. → Im Anzeigefeld leuchtet rechts neben den Ziffern die Anzeige „Siebträger“ auf.
---	---

1.5 	2.5 	
←-----→		
 		Durch <b>langes Berühren</b> der Sensortaste „-“ bzw. „+“ wird die <b>nächste Standardportion</b> gewählt.

**d.) Elektronische Feineinstellung der Portionsgröße (Beispiel: 4 Portionen)**

4.0	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9	
weniger Pulver	←-----→				Standard Einstellung	-----→				mehr Pulver
Als Standardwert wird „4.5“ angezeigt. Bei Einstellung „4.0“ wird weniger Pulver, bei „4.9“ wird mehr Pulver gemahlen.										
 			Durch <b>kurzes Berühren</b> der Sensortaste „-“ bzw. „+“ kann der Bezug der Pulvermenge in <b>feinen Schritten</b> reduziert bzw. erhöht werden.							

**HINWEIS:** Im Betriebsmodus „Pulver für die Kaffeezubereitung“ ist die Größe der Portionen „10“, „11“ und „12“ fest eingestellt.

### e.) Wechsel von Portionsgröße und Betriebsmodus

- Nach Erreichen der maximalen bzw. minimalen Portionsgröße wird der Betriebsmodus automatisch gewechselt.  
→ Der Wechsel des Betriebsmodus wird mit einem 2-fachen Signalton bestätigt.
- Im Betriebsmodus „Pulver für die Espressozubereitung“ („1.0“ bis „2.9“) folgt auf die Einstellung „2.9“ die minimale Einstellung „1.0“ des Betriebsmodus „Pulver für die Kaffeezubereitung“ – und umgekehrt.
- Im Betriebsmodus „Pulver für die Kaffeezubereitung“ („1.0“ bis „12“) folgt auf die Einstellung „12“ die minimale Einstellung „1.0“ des Betriebsmodus „Pulver für die Espressozubereitung“ – und umgekehrt.

**HINWEIS:** Das Gerät speichert die jeweils zuletzt benutzte Einstellung der Pulvermenge. Wenn Sie regelmäßig mit gleichbleibenden Kaffeebohnen und die gleiche Menge an Pulver mahlen, müssen Sie die Einstellung in der Regel nicht ändern.

### 6.) Mahlvorgang starten bzw. beenden



- Durch kurzes Antippen der Sensortaste **ON/START/STOPP** starten Sie den Mahlvorgang.
  - Im Anzeigefeld wird die gewählte Einstellung angezeigt.
  - Die Hintergrundbeleuchtung der Sensortaste **ON/START/STOPP** ist aktiv.
- Nach Verarbeitung der eingestellten Portionsgröße stoppt das Gerät automatisch und wechselt in den Bereitschaftsmodus.  
→ Im Anzeigefeld erscheint die zuletzt gewählte Einstellung.  
→ Die Hintergrundbeleuchtung aller Sensortasten ist aktiv.

**HINWEIS:** Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Bedienung einer Sensortaste vorgenommen, schaltet das Gerät automatisch in den Standbymodus. Durch Antippen der Sensortaste **ON/START/STOPP** kann das Gerät wieder in den Bereitschaftsmodus gebracht werden.

### 7.) Mahlvorgang vorzeitig beenden



- Durch kurzes Antippen der Sensortaste **ON/START/STOPP** kann der Mahlvorgang vorzeitig beendet werden.
- Das Gerät stoppt den Mahlvorgang und wechselt in den Bereitschaftsmodus.  
→ Im Anzeigefeld erscheint die zuletzt gewählte Einstellung.  
→ Die Hintergrundbeleuchtung aller Sensortasten ist aktiv.

### 8.) Gerät dauerhaft ausschalten



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

## Reinigung und Pflege



### Achtung Verletzungsgefahr!



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

**HINWEIS:** Zur Sicherung einer gleichbleibenden Mahlqualität empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung der Kaffeemühle.

- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Bohnenvorrats- und Pulverauffangbehälter mit den dazugehörigen Deckeln in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Vor erneuter Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- Säubern Sie das Mahlwerk mit dem beigegeführten Reinigungspinsel. Der Pinsel befindet sich im Deckel des Bohnenvorratsbehälters. Zur leichten Reinigung kann der Mahlstempel ausgebaut werden (siehe Seite 9).
- Reinigen Sie regelmäßig den Pulverauslasskanal. Festsitzendes Pulver vorsichtig mit dem Reinigungspinsel (Pinsel befindet sich im Deckel des Bohnenvorratsbehälters) lockern und Pulverauslasskanal gründlich säubern.

**HINWEIS:** Je feiner die Mahlgradeinstellung und je ölhaltiger das Kaffee-/ Espresso pulver, desto öfter sollte der Pulverauslasskanal gereinigt werden.

**TIPP:** Sie können das Mahlwerk auch mit einem handelsüblichen Druckluftspray ausblasen und reinigen.

- Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!
- Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

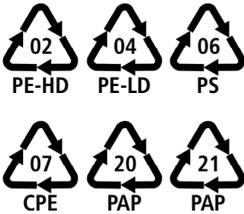
## Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

- **Fehlercode E1:** Das Gerät hat die maximale Dauerbetriebszeit von 3 Minuten überschritten und muss zum Schutz vor Überhitzung abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.
- **Fehlercode E2:** Mahlwerk überlastet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Bohnenvorratsbehälter ab (siehe S. 9). Entnehmen Sie den Mahlstempel (siehe S. 9). Kontrollieren Sie das Mahlwerk auf Fremdkörper, entfernen Sie diese und reinigen Sie das Mahlwerk mit dem Reinigungspinsel. Setzen Sie zuerst den Mahlstempel, dann den Bohnenvorratsbehälter wieder auf. Nehmen Sie das Gerät erneut in Betrieb.

## Entsorgung/Recycling

### 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.



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

### Entsorgungshinweis



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

**Tipp:** Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.

### Bitte beachten Sie:

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

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

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

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



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

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium Coffee mill and like to thank you for your confidence. The appliance is designed for grinding whole, roasted beans. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. 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 beans. 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
Protection class:	II
Standby consumption:	< 0,5 W
Max. continuous operating time :	3 Minuten
Filling quantity beans container:	max. 220 g (according to the used coffee beans)
Filling quantity powder container:	max. 130 g (according to the used coffee beans as well as the selected grinding degree)

### Scope of supply

- Coffee grinder EKM 400
- Beans container with lid
- Powder container with lid
- Portafilter holder (for portafilter 60 mm Ø)
- Grinding plunger (integrated in base unit)
- Cleaning brush ( in the lid of the beans container)
- Measuring spoon (in the lid of the beans container)

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all accessory parts for damage (see product description page 2) immediately after unpacking.



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

### General safety advices

- 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.
- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not use this appliance.
- 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.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate tele-control 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 effected 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! During operation do not use any object to stir in the beans tank and never touch the running grinder!**



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

### Thus, act with caution:

- The appliance is not qualified for processing poppy, rice, nuts, sugar etc.! Non-observance invalidates the warranty!
- Only use whole, roasted coffee beans, never use already ground coffee powder!
- To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running grinder!
- Avoid any no-load operation and do not handle it with wet hands!
- Always unplug the appliance when not in use, prior to disassembly or assembly and before cleaning!
- Only use original accessories!
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
- Place the appliance beyond children's reach!

### Interesting facts

- The taste of beverages containing coffee depends on the quality of the used coffee or espresso beans. A requirement for the aromatic preparation of beverages with coffee is the perfect grinding of the roasted beans as this is increasing the surface for the contact with water and thus, the release of flavours. The degree of grinding also determines the pressure in the brewing chamber or the throughput time in a coffee filter machine.
- After a few minutes already, the ground powder is losing more than 50 % of its flavour. Therefore, coffee specialists recommend storing whole coffee beans and only grinding the quantity just needed.

### Prior to initial use



**ATTENTION: Remove possibly fixed protective foils, promotional material and packaging material from appliance and accessories!**

- Clean the appliance as well as all accessory parts according to the cleaning notes in this manual (see "cleaning and maintenance", page 26).

## Features

### Touch control sensors

- The appliance is equipped with touch control sensors. The sensor keys can be operated easily and very conveniently. Tapping the sensor keys activates the respective function.

### Antistatic function

- The appliance is equipped with an antistatic function. The air in the powder outlet channel is ionized by an ion generator, which significantly reduces the static charge. This function serves to ensure that no powder sticks to the container, outlet channel or measuring spoon.

### Cone grinder with overload protection

- The machine is equipped with a high-quality conical burr grinder. This allows whole beans to be ground in a particularly aroma-friendly manner.
- To protect against damage caused by foreign bodies (e.g. small stones) in the coffee beans, the grinder is equipped with an electronic overload protection. If the grinder is blocked, the grinding process is automatically stopped and the error message "E2" appears in the display. Remove the grinding plunger (see page 21) and remove the blockage in the grinding mechanism, then you can use the appliance again.

### Standby mode

- The appliance is equipped with an energy-saving standby function which is activated after connecting the appliance to the mains. 2 minutes after the last operation (grinding, pressing a key), the unit automatically switches back to standby mode.
- By pressing the **ON/START/STOP** key, the appliance changes back to the operation mode.

### Seal on the powder outlet channel

- The appliance is equipped with a separate sealing on the powder outlet channel which provides a seal between the powder outlet channel and the powder container. Thus, no powder is lost during grinding.

## Assembling and disassembling of the appliance

### 1.) Mounting/dismounting the beans container

- Place the beans container on the base unit
- When mounting the beans container, pay attention that the symbol "lock" on the base unit complies with the marking on beans container.



- Turn the beans container clockwise until the arrow marking for setting of grinding degree complies with the desired grinding degree on the corresponding scale.

- Pull the mains plug out of the socket before removing the beans container!
- To remove the beans container, turn it counterclockwise until the "lock" symbol and the arrow marking are aligned. Now remove the beans container upwards.

**NOTE:** The beans container is equipped with a locking mechanism that prevents beans from falling out of the bottom opening.

## 2.) Mounting/dismounting the grinding plunger



**ATTENTION!** Pull the mains plug out of the socket before removing the grinding plunger!

For cleaning and if foreign bodies have to be removed from the grinder, the grinding plunger can be easily removed.

- Remove the beans container (see page 20).
- Lift the grinding plunger upwards.
- When inserting, make sure that the grinding plunger is placed in the correct position.



**NOTE:** If the grinding plunger is not inserted correctly, the beans container cannot be mounted.

## Mounting the holder for portafilter

With the supplied portafilter holder, you can grind the coffee powder directly into the portafilter of your espresso machine.

- Remove the powder container.
- Slide the portafilter holder into the guide rail on the powder outlet channel until it clicks into place.
- Make sure that the opening of the portafilter holder is facing forwards.
- When using your portafilter, please make sure that it is positioned exactly beneath the powder outlet channel, to catch all the grist.



**NOTE:** The portafilter holder is suitable for portafilters with a diameter of approx. 60 mm.

## Operating the appliance



The appliance is designed for a max. continuous operating time of 3 minutes. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this will not be observed, the motor might be damaged!

### 1.) Preparing the appliance for use

- Wind the power cord from the cord take-up on the underside of the base unit and feed it through the recess on the edge of the housing.
- Make sure that the grinding plunger is inserted correctly.
- Place the beans container on the base unit. Make sure that the container is correctly inserted (see page 20 "Mounting/dismounting the beans container"). Open the lid of the beans container and fill with whole, roasted beans. Fill the container to a maximum of 1 cm below the edge of the container. The maximum filling quantity is 220 g (depending on the beans used).
- Close the lid of the beans container.
- Place the powder container with the lid on and with open silicone closure beneath the powder outlet channel. Make sure that the powder container is positioned stable in the round recess.

**NOTE:** The appliance is equipped with a safety system. The appliance will only work if the beans container is placed correctly!

### 2.) Connecting the appliance to the mains



- Connect the mains plug into a sufficiently fused power socket.
  - The connection of the appliance to the mains is confirmed with a signal tone.
- A brief check of the electronics is performed.
  - All available displays light up in the control panel for approx. one second.
- After the check has been completed, the appliance is in standby mode.
  - The display field and the backlighting of the sensor keys are not active.

### 3.) Switching on the appliance (operation mode)



- Briefly touch the **ON/START/STOP** sensor key to switch the appliance to operation mode.
  - Touching the sensor key is confirmed by a signal tone.
  - The last selected setting appears in the display field.
  - The backlighting of the sensor keys is active.

**NOTE:** If no further operation of a sensor key is performed within 2 minutes, the appliance automatically switches to standby mode. By tapping the **ON/START/STOP** sensor key, the appliance can be returned to operation mode.

#### 4.) Setting of the grinding degree

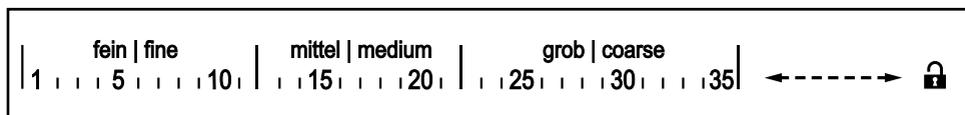
- Different coffee beverages require a different grind. The type and roasting of the beans and your personal taste also determine how finely the coffee powder should be ground. Take our recommendations (see below) as a basis and try for yourself until you have found your individually suitable grind using the very variable setting options.

Setting	Application
1 – 5	Extra-finely ground powder is recommended for automatic pump pressure espresso machines.
6 – 12	Finely ground powder is especially used in boiler espresso machines, espresso makers and "Moka" kettles (e.g. Bialetti).
13 – 22	Medium ground powder is suitable for filter coffee machines and for hand brew coffee.
23 - 35	Coarsely ground powder is suitable for piston pump coffee makers ("French Press").

**IMPORTANT: Only adjust the grinding degree when the beans container is full and the grinder is running!**

**NOTE:** Keep in mind that a small amount of beans must be ground first before the result of the new setting is visible.

- By turning the built-in beans container to the right or left, the degree of grinding can be adjusted individually. If necessary, hold the unit with your free hand so that it does not slip.
- Setting "1" means very fine powder, setting "35" means very coarse ground powder.
- The set value is shown by the small arrow marking on the beans container and the printed scale on the base unit.



#### 5.) Setting of the powder portion

- The strength of the coffee is influenced not only by the grind, but also by the amount of powder used. For a smoother coffee, the powder portion is reduced, for a stronger coffee, the powder portion is increased.
- The amount of coffee powder dispensed depends on the type of bean, the roast and the set grinding degree. Therefore, the actual amount of powder required can deviate from the preset portion sizes. To best cover these deviations and personal preferences, the appliance offers two modes and a very finely graduated portion setting.
- This coffee grinder can grind 1 - 12 servings of coffee powder.
- The electronic fine adjustment allows the portion quantity of the ground powder to be precisely adjusted to individual needs.
- In addition, it is possible to select between the operating mode "Powder for coffee preparation" and "Powder for espresso preparation".

a.) Display at control panel

<p>The digit "4" to the left of the dot in the display field shows the number of portions currently selected.</p>		<p>The digit "5" to the right after the dot in the display field indicates the currently selected portion size (powder quantity per portion).</p>
---	---	---

b.) Operating mode "powder for coffee preparation"

	<p>This mode is ideal for use with filter coffee machines as well as French press pots and offers an adjustable range from 1 to 12 servings. The powder output is optimized for medium grinding degree.          → In the display field, the "coffee bean" symbol lights up to the right of the number of the selected portion size.</p>
---	--

1.5°	2.5°	3.5°	4.5°	5.5°	6.5°
7.5°	8.5°	9.5°	10°	11°	12°
					
	<p>By touching the sensor keys "-" or "+" for a longer time the next standard portion is selected.</p>				

c.) Operating mode "powder for espresso preparation"

	<p>This mode is specifically for the use of portafilter machines and offers an adjustable range from 1 to 2 portions. The powder output is optimized for fine grinds.          → In the display field, the "portafilter" symbol lights up to the right of the number of the selected portion size.</p>
---	--

1.5☞	2.5☞	
		
	<p>By touching the sensor keys "-" or "+" for a longer time the next standard portion is selected.</p>	

#### d.) Electronic fine adjustment of portion size (example: 4 portions)

4.0	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9
less powder	←-----				standard setting	-----→			more powder
"4.5" is displayed as the standard value. With setting "4.0" less powder is ground, with setting "4.9" more powder is ground.									
 			By <b>briefly touching</b> the "-" or "+" sensor key, the setting of powder quantity can be reduced or increased <b>in fine steps</b> .						

**NOTE:** In the operating mode "powder for coffee preparation", no fine adjustment of the powder quantity can be made for the portion sizes "10", "11" and "12".

#### e.) Changing portion size and operating mode

- After reaching the maximum or minimum portion size, the operating mode is changed automatically.  
→ The change of operating mode is confirmed with a 2-fold signal tone.
- In the operating mode "powder for espresso preparation" ("1.0" to "2.9"), the setting "2.9" is followed by the minimum setting "1.0" of the operating mode "powder for coffee preparation" - and vice versa.
- In the operating mode "powder for coffee preparation" ("1.0" to "12"), the setting "12" is followed by the minimum setting "1.0" of the operating mode "powder for espresso preparation" - and vice versa.

**NOTE:** The appliance saves the powder quantity setting selected the last. If you regularly grind with consistent coffee beans and the same amount of powder, you usually do not need to change this setting.

#### 6.) Start/stop the grinding process



- By briefly touching the **ON/START/STOP** sensor key, you start the grinding process.
- The selected setting is shown in the display field.
- The backlighting of the **ON/START/STOP** sensor key is active.
- After processing the set portion size, the appliance stops automatically and switches to operation mode.  
→ The display field shows the last setting selected.  
→ The backlighting of all sensor keys is active.

**NOTE:** If no further operation of a sensor button is carried out within 2 minutes, the appliance automatically switches to standby mode. By tapping the **ON/START/STOP** sensor button, the appliance can be switched back to operation mode.

### 7.) Stop the grinding process prematurely



- By briefly tapping the **ON/START/STOP** sensor button, the grinding process can be stopped prematurely.
- The appliance stops the grinding process and returns to operation mode.
  - The last chosen setting is shown at the display.
  - The backlighting of all sensor keys is active.

### 8.) Permanent switch-off



**For a permanent and safe switch-off disconnect the power plug from the mains after each use!**

## Cleaning and maintenance



**WARNING: Hazard of injury!**



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

**NOTE:** For ensuring a constant grinding quality, we recommend cleaning the coffee mill regularly.

- Clean the base unit of the appliance with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the beans container as well as the powder container and the corresponding lids in hot water with some dishwashing detergent. Before the next use, all accessory parts must be completely dry.
- Clean the grinder by means of the enclosed cleaning brush. The cleaning brush is placed in the lid of the beans container. For easy cleaning, the grinding plunger can be detached. (See page 21 "Mounting/dismounting the grinding plunger").
- Clean the powder outlet regularly. Loosen sticking powder carefully with the enclosed cleaning brush (placed in the lid of the beans container) and clean the powder outlet thoroughly.

**NOTE:** The finer the grinding degree and the more oil-bearing the coffee/espresso powder, the more often the powder outlet should be cleaned.

**TIP:** You can also blow and clean the conical burr grinder with a commercial compressed air spray.

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

## Troubleshooting

- **Error E1:** The appliance has exceeded the maximum continuous operating time of 3 minutes and must cool down to protect against overheating. Disconnect the power plug from the socket and allow the appliance to cool down for at least 10 minutes.
- **Error E2:** Grinder overloaded. Disconnect the mains plug from the socket.  
Remove the beans container (see page 20).  
Remove the grinding plunger (see page 21).  
Check the grinder for foreign objects, remove them and clean the grinder with the enclosed cleaning brush.  
Replace the grinding plunger first, then the beans container. Start the appliance once again.

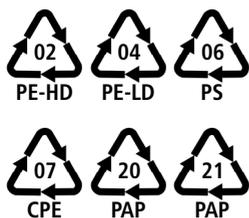
## Spare parts and accessories

You need a **spare part** or **accessory**? On [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) we have listed the most common spare parts on the product page that you can replace yourself, as well as accessories for easy online ordering.

## Disposal/recycling

### Packaging material

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



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

### Disposal information



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

**Tip:** Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

**Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!**

### SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!  
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.  
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.  
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

### Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)