



# ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



## EKM 600

Premium **Kaffeemühle** mit Kegelmahlwerk  
Premium **coffee mill** with conical burr grinder

## Produktbeschreibung

## Product description



## 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:                    | 150 W                                                                              |
| Schutzklasse:                    | I                                                                                  |
| Standby-Verbrauch:               | < 0,3 W                                                                            |
| Max. Dauerbetriebszeit:          | 3 Minuten                                                                          |
| Füllmenge Bohnenvorratsbehälter: | max. 120 g<br>(abhängig von den verwendeten Bohnen)                                |
| Füllmenge Pulverauffangbehälter: | max. 90 g<br>(abhängig von den verwendeten Bohnen<br>sowie dem gewählten Mahlgrad) |

### Lieferumfang

- Premium Kaffeemühle EKM 600
- Bohnenvorratsbehälter mit Deckel
- Pulverauffangbehälter mit Deckel
- Pulver-Auslass (magnetisch)
- 2 Siebträgerhalter (für Siebträger 51/54 mm Ø und 58 mm Ø)
- 2 magnetische Einfüllhilfen
- Mahlstempel (im Basisgerät)
- Reinigungspinsel (im Deckel des Bohnenvorratsbehälters)
- Blasebalg

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

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen
- 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich

qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

## **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 gemahlenes 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!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Ausschließlich die originalen Zubehöerteile 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!

## Ausstattungsmerkmale

### 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, Pulverauslass 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 Auslassbeleuchtung blinkt. Trennen Sie das Gerät vom Netz, entnehmen Sie den Mahlstempel (siehe unten) und entfernen Sie die Blockade im Mahlwerk, danach können Sie das Gerät wieder nutzen.

### Blasebalg

- Zum Ausblasen des im Gerät angesammelten Kaffeepulvers dient ein innovativer Blasebalg (siehe **Reinigung und Pflege**, S. 10)

## Vor dem ersten Gebrauch



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

- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung (siehe **Reinigung und Pflege**, S. 10).

## Zusammenbauen und Auseinanderbauen des Gerätes

### 1.) 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 entnommen werden.

- Entfernen Sie den Bohnenvorratsbehälter (siehe Punkt 2, Seite 7).
- Klappen Sie den Metallgriff des Mahlstempels nach oben.
- Entriegeln Sie den Mahlstempel durch Drehung entgegen des Uhrzeigersinns.
- Entnehmen Sie den Mahlstempel nach oben.
- Beim Einsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

**HINWEIS:** Achten Sie unbedingt auf korrektes Einsetzen und Verriegeln des Mahlstempels!

## 2.) Bohnenvorratsbehälter aufsetzen / abnehmen

- Ziehen Sie vor Aufsetzen bzw. Abnahme des Bohnenvorratsbehälters den Netzstecker aus der Steckdose!
- Setzen Sie den Bohnenvorratsbehälter auf das Gerät auf und drücken Sie ihn leicht nach unten. Achten Sie auf korrekte Ausrichtung des Bohnenvorratsbehälter: Dieser verfügt über zwei Führungsnasen, die in die beiden Nuten im Einstellring eingeführt werden müssen.
- Drehen Sie nun die Arretierung im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet.

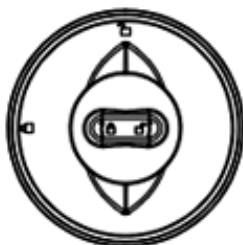
**HINWEIS:** Halten Sie mit der anderen Hand den Einstellring fest, um unbeabsichtigte Änderung des Mahlgrades zu verhindern.

- Zum Abnehmen des Bohnenvorratsbehälter gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

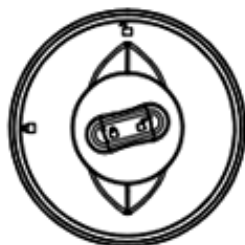
**HINWEIS:** Der Bohnenvorratsbehälter ist mit einem Verschlussmechanismus ausgestattet, der verhindert, dass Bohnen aus der unteren Öffnung herausfallen können. Achten Sie auch beim Abnehmen unbedingt auf das hörbare Einrasten der Arretierung, da diese Funktion sonst nicht gewährleistet ist!



Arretierung geöffnet



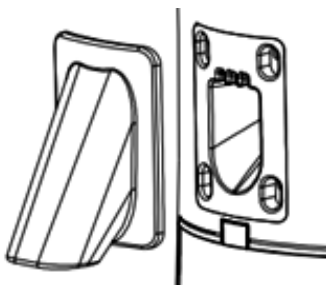
verriegelt



nicht korrekt geöffnet

## 3.) Pulverauslass montieren

- Der Pulverauslass ist mit Magneten ausgestattet. Zur Montage platzieren Sie ihn einfach mit der Öffnung nach unten am Gerät.



## Siebträgerhalter und Einfüllhilfen einsetzen

Mit den mitgelieferten Siebträgerhaltern können Sie das Kaffeepulver direkt in den Siebträger Ihrer Espressomaschine mahlen. Im Lieferumfang befinden sich zwei Siebträgerhalter für unterschiedliche Durchmesser von Siebträgern (51/54 mm Ø bzw. 58 mm Ø)



- Entnehmen Sie den Pulverauffangbehälter.
- Schieben Sie den gewünschten Siebträgerhalter von oben in die Führungsschiene unterhalb des Pulver-Auslasses.
- Um das Kaffeemehl noch gezielter direkt in den Siebträger zu mahlen, können Sie die jeweils passende Einfüllhilfe auf Ihren Siebträger aufsetzen. Die Einfüllhilfen sind mit Magneten ausgestattet, die sie in Position halten.



**HINWEIS:** Zur Aufbewahrung können die Zubehörteile auf einen Magneten an der Geräterückseite aufgesetzt werden.

## Inbetriebnahme des Gerätes



**Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 3 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 30 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 hinteren 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 **Bohnavorratsbehälter aufsetzen / abnehmen**, S. 7). Füllen Sie ganze, geröstete Bohnen ein. Die maximale Füllmenge beträgt 120 g (in Abhängigkeit der verwendeten Bohnen).
- Schließen Sie anschließend den Deckel des Bohnenvorratsbehälters.
- Schieben Sie den Pulverauffangbehälter ohne Deckel unter den Pulverauslass. Achten Sie darauf, dass der Pulverauffangbehälter stabil in der runden Vertiefung steht.

- Möchten Sie direkt in Ihren Siebträger mahlen, montieren Sie stattdessen den passenden Siebträgerhalter und verwenden Sie die passende Einfüllhilfe (siehe **Siebträgerhalter und Einfüllhilfen einsetzen**, S. 8).

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

## 2.) Gerät mit dem Stromnetz verbinden



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.

## 3.) 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.
- Den Mahlgrad stellen Sie durch Drehen des Einstellrings ein. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad feiner, gegen den Uhrzeigersinn gröber eingestellt. Der eingestellte Mahlgrad kann an der Markierung oberhalb des Drehwählers für die Laufzeit abgelesen werden.

**HINWEIS:** Die aufgedruckten Mahlgrade **Fein/Mittel/Grob** stellen Richtwerte dar. Abhängig von verwendeten Bohnen und persönlichem Geschmack kann das Ergebnis abweichen.

| Einstellung | Anwendung                                                                                                                                             |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| fein        | Fein gemahlenes Pulver eignet sich gut für die Verwendung in Espressomaschinen und Cafetiera-Maschinen (z. B. Rommelsbacher EKO-Serie oder Bialetti). |
| mittel      | Ein mittlerer Mahlgrad eignet sich besonders für Filterkaffee.                                                                                        |
| grob        | Grob gemahlenes Pulver eignet sich für Pressstempelkannen („French Press“).                                                                           |

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

## 4.) Einstellung der Laufzeit

- Die Menge des pro Mahlvorgang ausgegebenen Kaffeemehls richtet sich nach der voreingestellten Laufzeit. Diese stellen Sie mit dem Drehwähler an der Geräteseite in Sekunden-Schritten ein.

**HINWEIS:** Je nach Art, Größe und Röstgrad der verwendeten Kaffeebohnen kann die Menge an Kaffeemehl bei gleicher Laufzeit stark variieren. Die richtige Einstellung der Laufzeit erfordert ggf. einige Versuche.

## 5.) Starten / Stoppen des Mahlvorgangs

- Durch einfaches Betätigen der Taste **Start/Stop** starten Sie den Mahlvorgang. Dieser endet automatisch nach Ablauf der eingestellten Laufzeit.
- Durch erneutes Betätigen der Taste **Start/Stop** beenden Sie den Mahlvorgang vorzeitig.



## 6.) 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 können der Mahlstempel ausgebaut und der Pulver-Auslass abgenommen werden (siehe Seite 6/7).

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

- Zum besonders einfachen Entfernen von Pulverrückständen dient der mitgelieferte Blasebalg. Dazu nehmen Sie den Deckel vom Bohnenvorratsbehälter ab, setzen statt dessen den Blasebalg auf und verschließen den Behälter wieder mit dem Deckel. Der Bohnenvorratsbehälter muss dazu nicht geleert werden!
- Nun können Sie mit kräftigem Druck auf den Blasebalg überschüssiges Pulver ausblasen.



**HINWEIS:** Es empfiehlt sich, bei der Verwendung des Blasebalgs den Pulverauffangbehälter unter den Pulver-Auslass zu stellen, um ausgeblasenes Pulver aufzufangen.

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

## Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

| Fehler                                                   | Ursache und Behebung                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Gerät lässt sich nicht starten</i>                    | Bohnenbehälter nicht korrekt montiert. <i>Selbsthilfe: Bohnenbehälter abnehmen, korrekt einsetzen und verriegeln.</i>                       |
| <i>Gerät stoppt und lässt sich nicht erneut starten</i>  | Temperatursicherung ausgelöst. <i>Selbsthilfe: Gerät vom Netz trennen, abkühlen lassen.</i>                                                 |
| <i>Statt Kaffeemehl nur grob zerkleinerte Bohnen</i>     | Mahlstempel nicht eingesetzt. <i>Selbsthilfe: Gerät vom Netz trennen, Mahlstempel korrekt einsetzen.</i>                                    |
| <i>Gerät stoppt und Leuchte am Pulver-Auslass blinkt</i> | Überlastschutz ausgelöst. <i>Selbsthilfe: Gerät vom Netz trennen, Mahlstempel ausbauen (siehe S. 6) und Blockade im Mahlwerk entfernen.</i> |

## Tipps für Kaffee-Genießer

- Grundlegend wichtig für den Geschmack des Kaffees ist die Wahl der passenden Bohne bzw. der Bohnenmischung: „Arabica“ ist im Charakter leicht süß, enthält kaum Säure und relativ wenig Koffein, wird daher gern als „bekömmlich“ bezeichnet und ist die klare #1 weltweit. Die „Robusta“-Bohne hingegen ist würzig, koffeinhaltig und säuerlich, bietet somit das Potenzial, mehr Wucht im Gaumen zu entfalten.
- Entscheidend für den Geschmack, besser gesagt das „Geschmacksprofil“, ist wiederum die Röstung: Groß-industriell geschieht diese binnen ca. 2 min bei bis zu 600°C, diese Massenware macht ca. 95% des Welthandels aus, der größte „Vorteil“ ist der geringe Aufwand, daher auch der geringe Preis. Die „Schon-Röstung“ in Manufakturen (via „Trommel-Röstung“) hingegen kann auch mehr als 20 Minuten dauern, Temperaturen um 200°C sind üblich, was diese Röstung aufwändig und teuer macht.
- Bei einer „hellen Röstung“ behält die Kaffeebohne ihre milden, fruchtigen, ja teils blumigen Noten – ideal ist dies für Filterkaffee und den Handaufguss. Eine „mittlere Röstung“ sorgt für mehr Süße, der Körper wird voller, es entsteht ein ausgewogener Charakter – dieser Röstgrad ist vielseitig einsetzbar. Eine „dunkle Röstung“ zersetzt die Säuren stark, es entstehen kräftige, schokoladig-nussige Noten, teils sogar mit leichten Rauch-Aromen. Die grundlegenden Aromen einer Kaffeebohne treten in den Hintergrund – diese Röstung ist ideal für Espresso.

**Tipp:** Dunkel-geröstete Robusta-Bohnen erzeugen die beste Crema, Espresso-Genießer sollten daher auf einen Robusta-Anteil in der Bohnenmischung von mind. 20% achten.

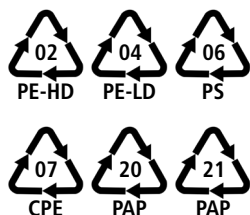
- Je nach Röstung und Röstgrad kann das Geschmacksprofil sehr unterschiedlich ausfallen, die gleiche Bohne daher für unterschiedliche Kaffeespezialitäten optimiert werden und dann sehr unterschiedlich schmecken. Aus diesem Grund gibt es auch keine „Espresso-Bohne“ – es kommt immer auf die Röstung an! Meist wird auf eine Mischung aus Arabica und Robusta gesetzt, um möglichst intensive, vollmundigen, aber nicht zu würzige Geschmacksmischungen zu erzeugen.

**Tipp:** So schön sich auch Produktbeschreibungen lesen und so interessant auch die Theorie klingt, so sehr lohnt sich aber immer ein Besuch in einer Röst-Manufaktur – praktischer Genuss und ein Live-Erlebnis beim Röst-Profi sind stets lohnenswert.

## Entsorgung/Recycling

### Verpackungsmaterial

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



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

### Entsorgungshinweis

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

### Bitte beachten Sie:

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

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

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

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)<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.

# Für noch mehr Freude am Kochen



## KOCHEN & BACKEN

Brotbackautomat, Multikocher, Multi Reiskocher, Omelett Maker, Eierkocher, Waffel Automaten, Kochplatten, Reisekochplatten, Einbaukochfelder, Kleinbacköfen, Kleinküche, Pizza-/Brotbackstein Set und Kaltzonen Fritteuse

## GRILLS, RACLETTE & CO

Tischgrill, CERAN® Grills, Kontaktgrills, Sandwich Maker, Raclette Grills und Fondue Set



## GESUND ESSEN & LEBEN

Spiralschneider, Eismaschine, Ölpresse, Joghurtbereiter und Nudelmaschine

## KAFFEE, TEE & CO

Gewürz & Kaffee Mühle, Kaffeemühlen, Espresso Kocher, Espresso Maschinen, Kaffee/Espresso Center und Teebereiter



## KONSERVIEREN

Einkochautomaten, Dörrautomaten, Vakuumier Zubehör und Vakuumierer

## MIXEN & ENTSAFTEN

Zitruspressen, Dampf-Entsafter, Entsafteraufsatz und Standmixer



## ERWÄRMEN & WARMHALTEN

Tauchsieder, beheizbare Lunchbox und Warmhalteplatten

## KÜCHENHELFER

Multi Zerkleinerer, Food Designer, Multi Reibe und Elektromesser



[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

## 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:                     | 150 W                                                                                        |
| Protection class:                  | I                                                                                            |
| Standby consumption:               | < 0.3 W                                                                                      |
| Max. continuous operating time:    | 3 minutes                                                                                    |
| Filling quantity beans container:  | max. 120 g<br>(according to the used coffee beans)                                           |
| Filling quantity powder container: | max. 90 g<br>(according to the used coffee beans<br>as well as the selected grinding degree) |

### Scope of supply

- Premium coffee mill **EKM 600**
- Beans container with lid
- Powder container with lid
- Powder outlet (magnetic)
- 2 portafilter holders (for portafilters 51/54 mm Ø and 58 mm Ø)
- 2 magnetic filling aids
- Grinding plunger (installed in base unit)
- Cleaning brush (in the lid of the beans container)
- Bellows

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 advice and instructions. Non-observance of the safety advice and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries/burns!**

### General safety advice

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- To disconnect the device from the mains, only pull on the plug, never on the cable.
- 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 advice for using the appliance



**WARNING: Hazard of injury! During operation do not use any object to stir in the beans container or powder outlet and never touch the running grinder!**

### 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!

## Features

### 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 outlet light flashes. Disconnect the appliance from the mains, remove the grinding plunger (see below) and remove the blockage in the grinding mechanism, then you can use the appliance again.

### Bellows

- An innovative bellows (see *cleaning and maintenance*, p. 21) is used to blow out the residuals of coffee powder that has accumulated in the appliance.

## 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*, p. 21).

## Assembling /disassembling of the appliance

### 1.) 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 bean container (see point 2, page 18).
- Flip the metal handle of the grinding plunger upwards.
- Unlock the grinding plunger by turning it anticlockwise.
- Remove the grinding plunger by lifting it upwards.
- To insert it, follow the steps in reverse order.

**NOTE:** Make sure that the grinding plunger is inserted and locked correctly!

## 2.) Mounting/dismounting the beans container

- Before placing or removing the beans container, disconnect the power plug from the socket!
- Place the beans container on the appliance and press down gently. Ensure that the beans container is correctly aligned: it has two guide tabs that must be inserted into the two grooves in the adjustment ring.
- Now turn the locking mechanism clockwise until it audibly clicks into place.

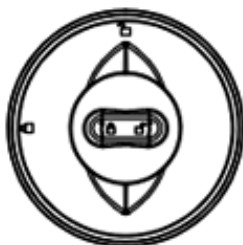
**NOTE:** Hold the adjustment ring firmly with your other hand to prevent accidental changes to the grind setting.

- To remove the beans container, follow the same steps in reverse order.

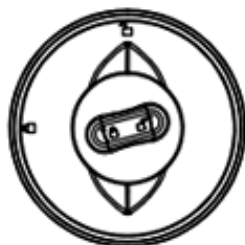
**NOTE:** The beans container is equipped with a locking mechanism that prevents beans from falling out of the lower opening. When removing the beans container, make sure that you hear the locking mechanism click into place, otherwise this function will not be guaranteed!



Locking mechnaism open



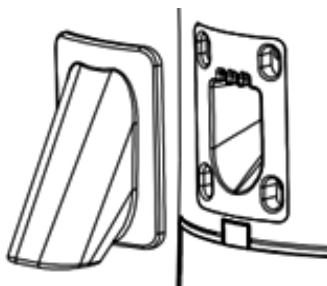
locked



not opened correctly

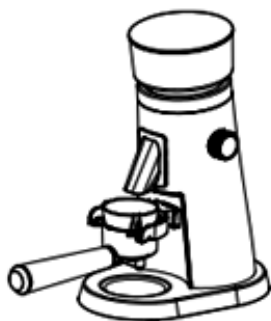
## 3.) Placing the powder outlet

- The powder outlet is equipped with magnets. To fit it, simply place it on the appliance with the opening facing downwards.



## Inserting the portafilter holder and filling aids

With the portafilter holders supplied, you can grind the coffee powder directly into the portafilter of your espresso machine. The scope of delivery includes two portafilter holders for different portafilter diameters (51/54 mm Ø and 58 mm Ø).



- Remove the powder container.
- Slide the desired portafilter holder into the guide rail below the powder outlet from above.
- To grind the coffee powder even more precisely directly into the portafilter, you can place the appropriate filling aid on your portafilter. The filling aids are equipped with magnets that hold them in position.



**NOTE:** The accessories can be stored on the magnetic surface on the back of the appliance.

## Operating the appliance



**The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 3 minutes. Once this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 30 minutes. Failure to observe this may result in damage to the motor!**

### 1.) Preparing the appliance for use

- Unwind the power cord from the cord take-up on the underside of the appliance and feed it through the recess on the rear edge of the housing.
- Ensure that the grinding plunger is inserted correctly.
- Place the bean container on the base unit. Ensure that the container is correctly locked into place (see ***mounting/dismounting the beans container***, p. 18). Fill with whole, roasted beans. The maximum filling quantity is 120 g (depending on the beans used).
- Then close the lid of the beans container.
- Place the powder container without the lid beneath the powder outlet. Make sure that the powder container is positioned stable in the round recess.

- If you want to grind directly into your portafilter, attach the appropriate portafilter holder instead and use the appropriate filling aid (see **inserting the portafilter holder and filling aids**, p. 19).

**NOTE:** The appliance is equipped with a safety system. It will only work if the beans container is correctly positioned and locked in place!

## 2.) Connecting the appliance to the mains



- Connect the mains plug into a sufficiently fused power socket.

## 3.) 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.
- Adjust the grind setting by turning the adjustment ring. Turning clockwise makes the grind finer, while turning anticlockwise makes it coarser. The selected grind setting can be read on the mark above the rotary selector for the running time.

**NOTE:** The printed grind settings *fein* (fine) / *mittel* (medium) / *grob* (coarse) are guidelines. The result may vary depending on the beans used and personal taste.

| Setting                | Application                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>fein</i> (fine)     | Finely ground powder is well suited for use in espresso machines and cafetiera machines (e.g. Rommelsbacher EKO series or Bialetti). |
| <i>mittel</i> (medium) | A medium grind is particularly suitable for filter coffee.                                                                           |
| <i>grob</i> (coarse)   | Coarsely ground powder is suitable for French press coffee makers.                                                                   |

**IMPORTANT:** Only adjust the grind setting when the bean container is full and the grinder is running!

## 4.) Setting the running time

- The amount of ground coffee dispensed per grinding cycle depends on the preset running time. You can adjust this in seconds using the rotary selector on the side of the machine.

**NOTE:** Depending on the type, size and roast of the coffee beans used, the amount of ground coffee can vary greatly for the same running time. It may take a few attempts to find the correct running time setting.

## 5.) Start/stop the grinding process

- Simply press the **start/stop** button to start the grinding process. This ends automatically after the set running time has elapsed.
- Press the **start/stop** button again to end the grinding process prematurely.



## 6.) Permanent switch-off of the appliance



**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 and the powder outlet can be detached (see p. 17/18).

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

- The bellows supplied are particularly useful for removing powder residue. To do this, remove the lid from the bean container, replace it with the bellows and close the container again with the lid. The bean container does not need to be emptied!
- You can now blow out excess powder by pressing firmly on the bellows.



**NOTE:** When using the bellows, it is advisable to place the powder container under the powder outlet to catch any powder that is blown out.

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

## Tips for coffee connoisseurs

- The choice of the right bean or bean blend is fundamentally important for the taste of the coffee: Arabica has a slightly sweet character, contains hardly any acidity and relatively little caffeine, which is why it is often described as 'digestible' and is the clear number one worldwide. The Robusta bean, on the other hand, is spicy, rich in caffeine and acidic, thus offering the potential to develop more power on the palate.
- The roasting process is crucial for the taste, or rather the 'flavour profile': in large-scale industrial production, this takes place within approx. 2 minutes at up to 600°C. This mass-produced coffee accounts for approx. 95% of world trade, and its biggest 'advantage' is the low effort involved, hence the low price. Gentle roasting in small-scale production (using drum roasting), on the other hand, can take more than 20 minutes, with temperatures around 200°C being common, which makes this roasting method complex and expensive.
- With a 'light roast', the coffee bean retains its mild, fruity and sometimes even floral notes – ideal for filter coffee and hand-brewed coffee. A 'medium roast' provides more sweetness, the body becomes fuller and a balanced character is created – this degree of roast is very versatile. A 'dark roast' greatly reduces the acids, resulting in strong, chocolatey, nutty notes, sometimes even with slight smoky aromas. The basic aromas of a coffee bean fade into the background – this roast is ideal for espresso.

**Tip:** Dark-roasted Robusta beans produce the best crema, so espresso connoisseurs should look for a Robusta content of at least 20% in the bean blend.

- Depending on the roast and degree of roasting, the flavour profile can vary greatly, meaning that the same bean can be optimised for different coffee specialities and then taste very different. For this reason, there is no such thing as an 'espresso bean' – it always depends on the roast! A blend of Arabica and Robusta is usually used to create flavour combinations that are as intense and full-bodied as possible, but not too spicy.

**Tip:** As nice as product descriptions are to read and as interesting as the theory sounds, it is always worth visiting a roasting factory – practical enjoyment and a live experience with a roasting professional are always worthwhile.

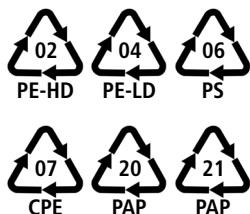
## Troubleshooting

| Error                                                     | Cause and remedy                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Appliance cannot be started</i>                        | Bean container not fitted correctly.<br><i>Self-help: Remove bean container, insert correctly and lock into place.</i>                                                       |
| <i>Appliance stops and cannot be restarted</i>            | Temperature fuse tripped.<br><i>Self-help: Disconnect appliance from the mains, allow to cool.</i>                                                                           |
| <i>Coarsely ground beans instead of ground coffee</i>     | Grinding plunger not inserted.<br><i>Self-help: Disconnect the appliance from the mains, insert the grinding plunger correctly.</i>                                          |
| <i>Appliance stops and light on powder outlet flashes</i> | Overload protection triggered.<br><i>Self-help: Disconnect the appliance from the mains, remove the grinding plunger (see p. 17) and remove the blockage in the grinder.</i> |

## 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 der jeweiligen Produktseite unter [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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

### SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

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

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

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

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

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

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

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

### ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

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

Direkt zum Support:



EKM-600\_V00-R1\_R2602