



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



EGK 250
Gewürz & Kaffeemühle
Spice & coffee grinder

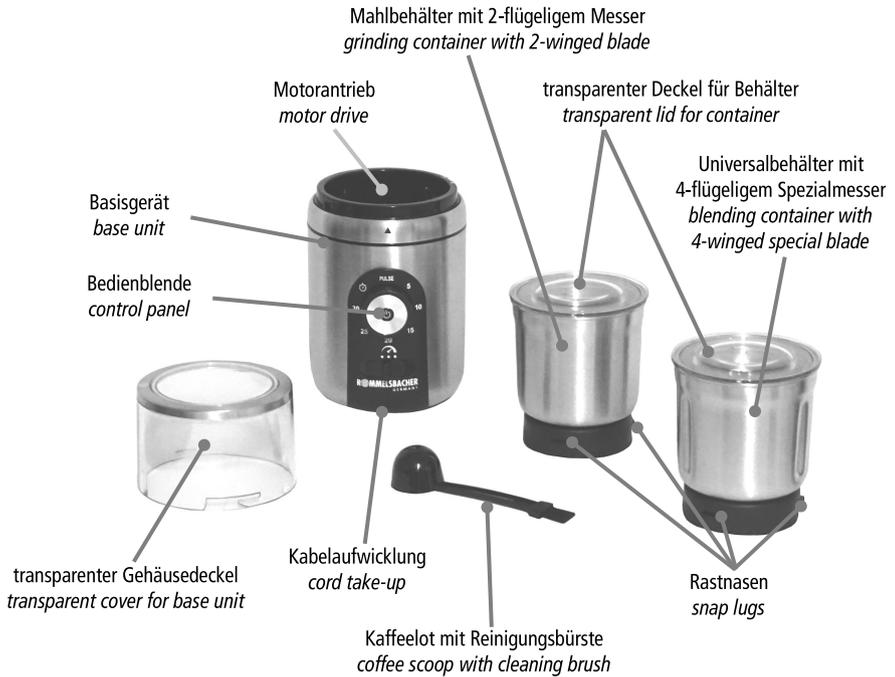
Inhaltsverzeichnis

Contents

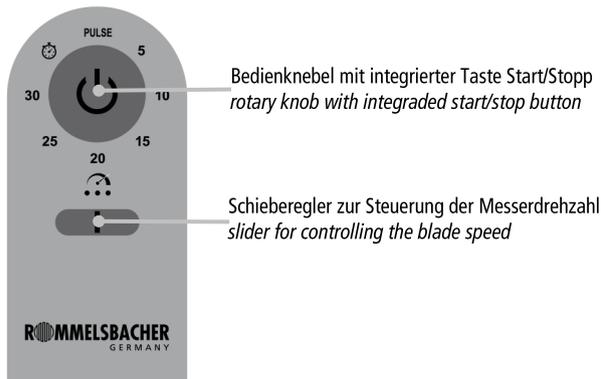
Produktbeschreibung	3
Bedienblende	3
Einleitung	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Lieferumfang	4
Für Ihre Sicherheit	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6
Integriertes Sicherheitssystem	7
Überhitzungsschutz	7
Steuerung der Messerdrehzahl	7
Mahl- bzw. Universalbehälter	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Inbetriebnahme und Benutzung	8
Gerät zusammenbauen	8
Gerät auseinanderbauen	9
Mahl- bzw. Universalbehälter befüllen	9
Gerät starten bzw. stoppen	9
Arbeiten mit der Zeitschaltuhr	9
Arbeiten mit der Pulse-Funktion	10
Mahl- bzw. Universalbehälter abnehmen	10
Dauerhaftes Ausschalten	10
Reinigung und Pflege	10
Wissenswertes zu Kaffee	11
Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät	11
Rezepte	13
Entsorgung/Recycling	14
Service und Garantie	28
GB - Instruction manual	16

Product description	3
Control panel	3
Introduction	16
Intended use	16
Technical data	16
Scope of supply	16
For your safety	17
General safety advice	17
Safety advice for using the appliance	18
Integrated safety system	19
Overheating protection	19
Blade speed control	19
Grinding & blending container	19
Prior to initial use	20
Initial operation and use	20
Assembling the appliance	20
Disassembling the appliance	21
Fill the grinding/blending container	21
Start/stop the appliance	21
Working with the timer	21
Working with the pulse function	21
Remove the grinding/blending container	22
Permanent switch-off	22
Cleaning and maintenance	22
Interesting facts about coffee	23
Tips for working with the appliance	23
Recipes	25
Disposal/recycling	26

Produktbeschreibung — *Product description*



Bedienblende — *Control panel*





Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Gewürz & Kaffeemühle entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt 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.

Das Gerät dient zum Zerkleinern von Kaffee-/Espressobohnen, trockenen Gewürzen, wie z.B. Pfefferkörner, Koriander, Kümmel, Chilischoten usw., Nüsse (ohne Schale) als auch zum Zerkleinern von getrockneten und frischen Kräutern.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt!

Technische Daten

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

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	ca. 200 W
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Max. Dauerbetriebszeit:	30 Sekunden
Schutzklasse:	II
Füllmenge der Behälter (ca.):	je max. 80 g (Kaffeebohnen)
Maße Gerät (ca.):	10,5 x 20,2 x 11,5 cm
Gewicht (ca.):	1,0 kg

Lieferumfang

- Gewürz & Kaffeemühle EGK 250
- 1 Mahlbehälter mit abnehmbarem Deckel
- 1 Universalbehälter mit abnehmbarem Deckel
- 1 Kaffeelot mit integrierter Reinigungsbürste

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

Für Ihre Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt!
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder der Gebrauch des Gerätes wurde ihnen erklärt!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist!
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen!
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden!
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände!
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen!
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzanschlusskabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden!
- Halten Sie das Netzanschlusskabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzanschlusskabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages!
- Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es 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 am Netzanschlusskabel!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen!
- Ist das Gerät oder das Netzanschlusskabel 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!

- **Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden!**
- **Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**
- **Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Deshalb die verarbeiteten Lebensmittel erst nach Stillstand aus dem Mahl-/Universalbehälter entnehmen!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Keine tiefgefrorenen oder zu harten Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten!
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Gerät und Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern platzieren und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Stromnetz zu trennen!
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Behälter hantieren und nie in das laufende Messer greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Gerät ferngehalten werden!

- Das Gerät nicht im Leerlauf und nicht mit feuchten Händen betreiben!
- Tauchen Sie das Basisgerät, Netzanschlusskabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!

Integriertes Sicherheitssystem

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

Überhitzungsschutz

Zum Schutz vor Überhitzung des Motors ist das Gerät mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen den Motor automatisch abschaltet. Im Falle einer Überhitzung des Motors bitte den Netzstecker ziehen und das Gerät für mehrere Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Steuerung der Messerdrehzahl

Die Drehzahl der Messer kann in 3 Stufen individuell an die Bedürfnisse der zu verarbeitenden Lebensmittel angepasst werden.



- Stufe 1: für weiche und fasrige Zutaten (z.B. Kräuter, Pesto usw.).
- Stufe 2: für ölhaltige Zutaten (z.B. Nüsse, Mandeln usw.).
- Stufe 3: für harte und trockene Zutaten (z.B. Kaffeebohnen, Pfefferkörner usw.).

Mahl- & Universalbehälter

Das Gerät ist mit 2 hochwertigen Edelstahlbehältern ausgestattet.



Der Mahlbehälter mit 2-flügeligem Schlagmesser ist bestens geeignet zum Zerkleinern von harten und trockenen Zutaten.



Der Universalbehälter mit 4-flügeligem Spezialmesser eignet sich zum Zerkleinern von weichen und ölhaltigen Zutaten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle eventuell angebrachten Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme und Benutzung



Achtung Verletzungsgefahr!

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



WICHTIG! Das Gerät ist für einen maximalen Dauerbetrieb von 30 Sekunden bei voller Beladung ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 2 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!



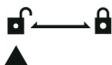
WICHTIG! Mahlen Sie keine zu harten Zutaten, wie z. B. Muskatnuss, Obstkerne, und auch keine klebrigen und feuchten Lebensmittel, wie z. B. Käse, Schokolade, Zwiebeln!

Gerät zusammenbauen

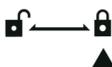
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Mahl- bzw. Universalbehälter und setzen ihn auf das Basisgerät auf. Dabei auf die richtige Positionierung der Rastnasen achten.

Hinweis: Der Behälter kann in 3 Positionen aufgesetzt werden.

- Durch Drehen im Uhrzeigersinn den Mahl- bzw. Universalbehälter auf dem Basisgerät einrasten lassen. Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klack“ zu hören.
- Behälterdeckel auf den Mahl- bzw. Universalbehälter aufsetzen und durch Andrücken fest verschließen.
- Gehäusedeckel auf das Basisgerät aufsetzen. Dabei auf die richtige Position der Markierung achten (Pfeil muss auf das offene Schloss zeigen).

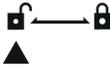


- Durch Drehen im Uhrzeigersinn den Gehäusedeckel auf dem Basisgerät einrasten lassen. Dabei auf die richtige Position der Markierung achten (Pfeil muss auf das geschlossene Schloss zeigen). Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klack“ zu hören.



Gerät auseinanderbauen

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Gehäusedeckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entriegeln. Dabei auf die richtige Position der Markierung achten (Pfeil muss auf das offene Schloss zeigen).



- Anschließend den Gehäusedeckel vom Basisgerät abnehmen.
- Behälterdeckel des Mahl- bzw. Universalbehälters abnehmen.
- Mahl- bzw. Universalbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und vom Basisgerät abnehmen.

Mahl- bzw. Universalbehälter befüllen

- Mahl- bzw. Universalbehälter vom Basisgerät abnehmen (siehe „Gerät auseinanderbauen“).
- Mahl- bzw. Universalbehälter mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln befüllen. Bitte beachten Sie dabei die „MAX“ Markierung im Inneren des Behälters.
- Behälterdeckel auf den Mahl- bzw. Universalbehälter aufsetzen und durch Andrücken fest verschließen.



ACHTUNG! Der Behälterdeckel des Mahl- bzw. Universalbehälters muss vor dem Starten des Gerätes immer fest aufgesetzt sein.

Gerät starten bzw. stoppen

- Netzanschlusskabel komplett von der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Befüllten Mahl- bzw. Universalbehälter und Gehäusedeckel auf das Basisgerät aufsetzen (siehe „Gerät zusammenbauen“).
- Mit dem **Schieberegler** die gewünschte Drehzahl (3 Einstellmöglichkeiten) des Messers auswählen.
- **Arbeiten mit der Zeitschaltuhr**
 - Wählen Sie durch Drehen des **Bedienknebels** die gewünschte Zeit (5 - 30 Sekunden) aus.
 - Drücken Sie anschließend die im Bedienknebel integrierte Taste **Start/Stopp**.
 - Das Gerät startet den Betrieb. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät automatisch.

Hinweis: Sie können durch Drücken der Taste **Start/Stopp** das Gerät jederzeit manuell stoppen.

- **Arbeiten mit der Pulse-Funktion**

- Wählen Sie durch Drehen des **Bedienknebels** die Position „Pulse“ aus.
- Zum Starten die im Bedienknebel integrierte Taste **Start/Stop** drücken. Halten Sie während der Dauer des Mahl- bzw. Zerkleinerungsvorganges die Taste **Start/Stop** gedrückt.
- Zum Stoppen lassen Sie die Taste **Start/Stop** los.

Hinweis: Durch wechselseitiges Drücken und Loslassen der Taste **Start/Stop** können Sie einen Pulse-Rhythmus ausführen.

Mahl- bzw. Universalbehälter abnehmen



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

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Gehäusedeckel entriegeln und abnehmen, anschließend Mahl- bzw. Universalbehälter entriegeln und vom Basisgerät abnehmen (siehe Gerät auseinanderbauen).
- Behälterdeckel vom Mahl- bzw. Universalbehälters abnehmen.
- Inhalt des Behälters entnehmen.
- **Mahl- bzw. Universalbehälter und Deckel nach jedem Gebrauch reinigen.**

Gerät dauerhaft ausschalten

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

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungsfahr!

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



Nicht in die scharfen Messer fassen!

- **Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Mahl- bzw. Universalbehälter und Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Reinigungsbürste. Die gelegentliche Reinigung in der Spülmaschine besonders bei starken und/oder fettigen Verschmutzungen – ist unproblematisch.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Zubehöerteile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Wissenswertes zu Kaffee

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

Tipps zum Arbeiten mit dem Gerät

- Von den Lebensmitteln Stiele, Kerne und gegebenenfalls Schalen entfernen. Lebensmittel vor dem Verarbeiten in nicht zu große Stücke schneiden.
- Arbeiten Sie im Pulse-Rhythmus, d. h. einige Sekunden mahlen/zerkleinern – dann kurze Pause. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

- Bei sehr geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Zimtstangen können die Behälterdeckel den Geruch/Geschmack der zu verarbeitenden Lebensmittel annehmen. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund. Wir empfehlen daher, sich einen weiteren Mahl- oder Universalbehälter für diesen Zweck zu kaufen – diesen können Sie über unsere Serviceabteilung bzw. über unseren Online Shop unter www.rommelsbacher.de beziehen.
- Bei Gewürzen mit intensiven ätherischen Ölen (z. B. Kümmel, Nelken, etc.) kann die Innenseite der Behälterdeckel eine stumpfe Oberfläche erhalten. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Pesto und Dips, die eine zähflüssige Konsistenz haben sollen, können Sie mit dem Gerät herstellen. Dabei jedoch Zutaten wie Olivenöl, Sonnenblumenöl etc. nur in kleinen Mengen und mit dem Universalbehälter verarbeiten.
- **Nicht verarbeitet** bzw. hergestellt werden können:
 - zu feuchte Lebensmittel wie Äpfel, Zwiebeln, Karotten
 - dünnflüssige Zutaten wie Wasser, Joghurt usw.
 - Soßen und Dips, die eine dünnflüssige Konsistenz haben sollen
 - Eiswürfel, um gecrushtes Eis herzustellen.
- Die Werte in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte und im Wesentlichen abhängig von der Frische, Qualität und Menge des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.

Lebensmittel	Mahlbehälter (2-flügelig)	Universalbehälter (4-flügelig)	empfohlene Menge	empfohlene Zeit	empfohlene Stufe
Kaffeebohnen	X		15–30 g	10–30 Sek.	2–3
Pfefferkörner	X		15–20 g	5–20 Sek.	2–3
Meersalz (in kleiner Körnung)	X		15–20 g	5–20 Sek.	2–3
Roggen	X		20–40 g	20–40 Sek.	2–3
Senfkörner	X		15–20 g	5–20 Sek.	2–3
Chili (getrocknet)	X		10–15 g	5–20 Sek.	2–3
Würfelzucker		X	4–8 Stück	10–15 Sek.	1–2
Mandeln		X	20–40 g	10–15 Sek.	1–2
Haselnüsse		X	20–40 g	10–20 Sek.	1–2
Trockenobst		X	20–40 g	5–10 Sek.	1–2
Petersilie / Dill (frisch)		X	10–20 g	3 x 2 Sek.	1–2

Rezepte

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

Pesto

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

Zunächst die festen Zutaten mit der Hälfte des Olivenöls in den Universalbehälter füllen und ca. 10 Sekunden zerkleinern. Anschließend den Rest des Olivenöls zugeben und erneut 10 – 15 Sekunden mit Stufe 2 zerkleinern – Fertig. Das Pesto in ein Schraubglas füllen. Zur längeren Haltbarkeit etwas Olivenöl auf die Oberfläche des Pesto geben. Das Glas verschließen.

Kräuter-Dressing

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

Alle Zutaten in den Universalbehälter füllen und mit 2 Pulse-Stößen zerkleinern. Anschließend nochmals ca. 5 – 10 Sekunden mit Stufe 1 zerkleinern. Das Dressing entnehmen und ggf. mit etwas Joghurt, Milch o.ä. vermischen.

Gewürzsalz

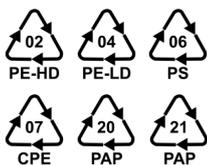
4 g getrocknete Kräutermischung, 3 – 4 Pfefferkörner, 4 g Salz.

Alle Zutaten in den Universalbehälter füllen und 10 – 15 Sekunden mit Stufe 3 zerkleinern. Hier können Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Mit etwas Kreativität lassen sich schmackhafte Kompositionen aus verschiedensten Kräutern und Gewürzen herstellen.

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 hochdichtes 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:

- bei einer öffentlichen Sammelstelle
- dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
- 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)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, 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.



We are pleased you decided in favour of this superior spice & coffee grinder and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed 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, bed & breakfast and further similar living environments.

The appliance is designed to be used for chopping coffee beans, dry spices such as peppercorns, coriander, caraway seeds, chilli peppers etc., shelled nuts and dried or fresh herbs. 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 **not designed** for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	ca.: 200 W
Standby mode:	< 0.5 W
Max. continuous operating time:	30 seconds
Protection class:	II
Filling quantity of the containers:	max. 80 g each (coffee beans)
Measurement (ca.):	10.5 x 20.2 x 11.5 cm
Weight (ca.):	ca. 1.0 kg

Scope of supply

- Spice & coffee grinder EGK 250
- 1 grinding container with lid
- 1 blending container with lid
- 1 coffee scoop with integrated cleaning brush

Check the scope of supply for completeness as well as soundness of the product for damage immediately after unpacking.

For your safety



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

General safety advices

- This appliance is not intended for use by children!
- 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 or connected to the mains!
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance!
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children!
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected, and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised

specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advice for using the appliance



ATTENTION: Hazard of injury!

- Before replacing accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains!
- Handle the blades with care to avoid injuries!
- The appliance has a delayed motor stop after being switched off. Therefore, do not remove the processed food from the grinder/universal container until the appliance has come to a complete stand-still!

Thus, act with caution!

- The appliance is not intended for chopping frozen food or similar hard ingredients!
- Do not operate the appliance outside or near sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
- Place the appliance and its container beyond children's reach and do not store the appliance outside or in wet rooms!
- Always unplug the appliance when it is not supervised, prior to assembly or disassembly, before cleaning or when it is not in use!
- During operation, do not touch the running blade – neither stir in the container for grinding / blending with a spoon or other objects! To avoid injuries, it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running blade!
- Avoid any no-load operation and do not handle the appliance with wet hands!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning!
- Use original accessories only!

Integrated safety system

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

Overheating protection

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

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

Blade speed control

The speed of the blades can be individually adjusted in 3 levels to suit the needs of the food to be processed.



- level 1: for soft and fibrous ingredients (e.g. herbs, pesto, etc.).
- level 2: for oily ingredients (e.g. nuts, almonds, etc.).
- level 3: for hard and dry ingredients (e.g. coffee beans, peppercorns, etc.).

Grinding & blending container

The appliance is equipped with 2 stainless steel container.



The grinding container with 2-winged blade is ideal for chopping hard and dry ingredients.



The universal container with 4-winged special blade is suitable for chopping soft and oily ingredients.

Prior to initial use

- Remove any protective film, advertising material and packaging material from the appliance and accessories.
- For a start, please clean the appliance as well as all accessories. Please refer to "cleaning and maintenance" for more information.

Operating the appliance



Attention: Hazard of injury!

- Do not touch the sharp blades!
- Handle cutting tools with care to avoid injuries!



IMPORTANT! The appliance is designed for a max. continuous operating time of 30 seconds under full load. If this time has elapsed, the appliance has to cool down for at least 2 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!



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

Assembling the appliance

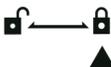
- Disconnect the power plug from the mains.
- Place the grinding/blending container on the base unit. Make sure that the snap lugs are positioned correctly.

Note: The container can be placed in 3 positions.

- Turn the grinding/blending container clockwise on the base unit until it snaps into place. You will hear a clear "click" when it snaps into place.
- Place the container lid on the grinding/blending container and press it down firmly to close it.
- Place the cover on the base unit. Make sure that the marking is in the correct position (arrow must point to the open lock).

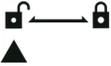


- Turn the cover of the housing clockwise to snap it into place on the base unit. Make sure that the marking is in the correct position (arrow must point to the closed lock). You will hear a clear "click" when it snaps into place.



Disassembling the appliance

- Disconnect the power plug from the mains.
- Unlock the housing cover by turning it counterclockwise. Make sure that the marking is in the correct position (arrow must point to the open lock).



- Then remove the cover from the base unit.
- Remove the lid from the grinding/blending container.
- Unlock the grinding/blending container by turning it counterclockwise and remove it from the base unit.

Fill the grinding/blending container

- Remove the grinding/blending container from the base unit (see “disassembling”).
- Fill the grinding/blending container with the food to be processed. Pay attention to the “MAX” marking inside the container.
- Place the lid on the grinding/blending container and close it tightly by pressing it down.



ATTENTION: The lid of the grinding/blending container must always sit firmly in place before starting the appliance.

Start/stop the appliance

- Unwind the power cord completely from the cord take-up on the bottom of the appliance.
- Connect the power plug to the mains.
- Place the filled and closed grinding/blending container as well as the housing cover on the base unit (see “assembling the appliance”).
- Use the **slider** to select the desired blade speed (3 setting options).
- **Working with the timer**
 - Select the desired time (5-30 seconds) by turning the **rotary knob**.
 - Then press the **start/stop** button which is integrated in the rotary knob.
 - The appliance starts operation. After the set time has elapsed, the appliance stops automatically.

Note: You can stop the operation manually at any time by pressing the **start/stop** button.

• Working with the pulse function

- Select the pulse function by turning the **rotary knob** to pulse position.
- To start, press the **start/stop** button integrated in the rotary knob. Press on the **start/stop** button for the duration of the grinding/blending process.
- To stop, release the **start/stop** button.

Note: You can perform a pulse function by alternately pressing and releasing the **start/stop** button.

Remove the grinding/blending container



IMPORTANT! Wait until the blade has come to a complete standstill before removing the cover from the base unit.

- Disconnect the power plug from the mains.
- Unlock and remove the cover of base unit, then unlock the grinding/blending container and remove it from the base unit (see “disassembling the appliance”).
- Remove the lid from the grinding/blending container.
- Clean the grinding/blending container and the lids after each use.

Permanent switch off

- **To switch off the appliance permanently and safely, disconnect the power plug from the mains after each use.**

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Do not immerse the base unit, the power cord or power plug in water nor clean it under running water!



Do not touch the blade!

- Handle cutting tools with care to avoid injuries!

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

Interesting facts about coffee

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

Tips for working with the appliance

- Remove stalks, pits and peels from the food. Before processing, cut large food into rather small pieces.
- Work in a pulsing rhythm, this means grinding/blending for some seconds, then pause shortly. Repeat this procedure several times.
- Food with a strong odor, like e.g. cinnamon sticks, may transfer some odour/taste to the lids of the containers. This is quite normal and no reason for complaint. We recommend, therefore, purchasing an additional grinding/blending container, which can be used for such foods. Spare containers are available at your service point.
- Spices with intense essential oils (e.g. caraway, clove etc.) may affect and dull the inside surface of the containers' lids. This is normal and no reason for complaint.
- With this appliance, you can process semifluid dips and pesto. However, use ingredients like olive oil or sunflower oil only in minor quantities and only in the blending container.
- **Not suitable for processing are:**
 - food that is too humid, like apples, onions, carrots
 - fluid ingredients like water, yoghurt and similar
 - fluid sauces and dips
 - ice cubes to produce crushed ice.

- The stated values in the below chart are approximate and mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on your personal taste.

food	grinding container (2-winged blade)	blending container (4-winged blade)	recommended quantity	recommended time	recommended speed
Coffee beans	X		15 – 30 g	10 – 30 sec.	2 – 3
peppercorn	X		15 – 20 g	5 – 20 sec.	2 – 3
sea salt (in small grains)	X		15 – 20 g	5 – 20 sec.	2 – 3
rye	X		20 – 40 g	20 – 40 sec.	2 – 3
mustard seeds	X		15 – 20 g	5 – 20 sec.	2 – 3
chillies (dried)	X		10 – 15 g	5 – 20 sec.	2 – 3
lump sugar		X	4 – 8 pcs.	10 – 15 sec.	1 – 2
almonds		X	20 – 40 g	10 – 15 sec.	1 – 2
hazelnuts		X	20 – 40 g	10 – 20 sec.	1 – 2
dried fruit		X	20 – 40 g	5 – 10 sec.	1 – 2
parsley / dill (fresh)		X	10 – 20 g	3 x 2 sec.	1 – 2

Recipes

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

Pesto

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

At first, fill the solid ingredients and half of the olive oil into the blending container. Blend for about 10 seconds at level 2. Then add the rest of the olive oil and blend for another 10 – 15 seconds. Ready.

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

Herbed dressing

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

Fill all ingredients into the blending container and blend them with two pulse-kicks. Then blend for another 5 – 10 seconds at level 1. Take out the dressing, which can e.g. be mixed with some yoghurt, milk or similar.

Seasoning salt

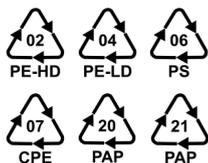
4 g dried mixed herbs, 3 – 4 peppercorns, 4 g salt.

Place all ingredients into the blending container and blend for 10 – 15 seconds at level 3. Let your imagination flow. Make use of your creativity and try out tasty compositions of different herbs and spices.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to wastepaper 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 haben wir auf der **Produktseite** des jeweiligen Produktes 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 Kontakt-aufnahme 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** 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 unsachgemäßem 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
www.rommelsbacher.de