



ROMMELSBACHER

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



EGK 200

Mauste- ja kahvimylly
Spice & coffee grinder

Suomennot: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

Tuotekuvaus / Product description



	FI	GB
1	Perusyksikkö	base unit
2	Moottorikäyttö	motor drive
3	PÄÄLLE/POIS (ON/OFF)-mikrokytkin	ON/OFF micro-switch
4	Johtokela	cord take-up
5	Läpinäkyvä kansi astialle	transparent cover for base unit
6	Jauhatusastia	grinding container
7	2-siipinen leikkuuterä	2-winged blade
8	Sekoitusastia	blending container
9	4-siipinen leikkuuterä	4-winged blade
10	Lukitusnystyrät	snap lugs
11	teräyksikön käyttöakseli	drive for blade unit
12	Jauhatus- ja sekoitusastian kansi	cover for grinding and blending container
13	Kafvimitta puhdistusharjalla	coffee scoop with integrated cleaning brush

	Sivu		Page
Tuotekuvas	2	Product description	2
Johdanto	4	Introduction	12
Käyttötarkoitus	4	Intended use	12
Tekniset tiedot	4	Technical data	12
Toimituksen sisältö	4	Scope of supply	12
Pakkausmateriaali	4	Packing material	12
Hävitys/kierrätys	4	Disposal/recycling	12
Turvallisuustiedot	5	For your safety	13
Yleiset turvallisuusohjeet	5	General safety advices	13
Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet	6	Safety advices for using the appliance	14
Integroitu turvajärjestelmä	7	Integrated safety system	14
Moottorin ylikuumentumissuoja	7	Overheating protection of the motor	14
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	7	Prior to initial use	15
Laitteen käyttö	7	Operating the appliance	15
Jauhatus-/sekoitusastioiden täyttö	8	Filling the grinding/blending containers	16
Jauhatus-/sekoitusastian asettaminen laitteen perusyksikköön	8	How to position the grinding/blending container on the base unit	16
Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen	8	Switching the appliance on or off	16
Jauhatus-/sekoitusastian irrottaminen laitteen perusyksiköstä	9	Removing the grinding/blending container from the base unit	17
Laitteen sammuttaminen kokonaan	9	Switching off completely	17
Puhdistus ja huolto	9	Cleaning and maintenance	17
Mielenkiintoisia faktoja kahvista	10	Interesting facts about coffee	18
Vinkkejä laitteen käyttöön	10	Tips for working with the appliance	18
Reseptejä	11	Recipes	19
GB instruction manual	12		
Huolto ja takuu	20		

Johdanto



Olemme iloisia, että valitsitte tämän laadukkaan mauste- ja kahvimyllyn, ja kiitämme luottamuksestanne. Laitteen helppo käyttö ja monipuoliset käyttömahdollisuudet tekevät siitä varmasti mieluisan apuvälineen keittiöön. Jotta voitte nauttia laitteen käytöstä pitkään, lukekaa seuraavat ohjeet huolellisesti ja noudattakaa niitä. Säilyttäkää tämä käyttöohje huolellisesti. Jos luovutatte laitteen toiselle käyttäjälle, antakaa kaikki laitteen mukana toimitetut asiakirjat mukaan.

Käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu kahvi- ja espressopapujen jauhamiseen ja ainoastaan kotitalouskäyttöön (esimerkiksi keittiössä, ruokapöydässä tai toimistossa). Laitteella voidaan myös hienontaa kuivattuja tai tuoreita yrttejä, kuivia mausteita, kuten kokonaisia pippureita, korianteria, kuminaa ja chilipaprikoita, sekä kuorittuja pähkinöitä. Muunlainen käyttö tai laitteen muuttaminen ei ole tarkoituksenmukaista ja voi aiheuttaa merkittäviä vaaroja. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä. Laite ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

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

Nimellisjännite:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nimellisteho:	200 W
Suurin yhtäjaksoinen käyttöaika:	30 sekuntia täydellä kuormituksella, minkä jälkeen väh. 1 min. tauko
Suojausluokka:	II
Säiliöiden täyttömäärä:	enintään. 70 g/säiliö

Toimituksen sisältö

Tarkista heti pakkauksesta purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen ja että laite ja kaikki osat ovat moitteettomassa kunnossa (ks. tuotekuvaus, sivu 2).

Pakkausmateriaali

Älä heitä pakkausmateriaaleja suoraan pois, vaan kierrätä ne asianmukaisesti.

Toimita paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin.

Muovipakkaukset ja -kalvot tulee myös toimittaa niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien merkinnöissä esimerkiksi PE tarkoittaa polyeteeniä, koodi 02 suurtiheyksistä PE-HD:ta, 04 PE-LD-muovia, PP polypropeenaa, PS polystyreeniä.

Hävittäminen / kierrätys



Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin(2012/19/EU) mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän päättyessä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, he neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet!
Turvallisuusohjeiden ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Pidä aina lapset poissa laitteen ja virtajohtoon läheltä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön.
- Henkilöt, joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, eivät saa käyttää laitetta ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai opastusta. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella..
- Pakkausmateriaalit, kuten muovipussit, on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Tarkista laitteen ja lisävarusteiden kunto ennen jokaista käyttökertaa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä näkyy vaurioita. Tällaisessa tapauksessa irrota laite sähköverkosta ja anna asiantuntijan tarkistaa se.
- Aseta virtajohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai sotkeutua siihen ja vetää laitetta vahingossa alas.
- Pidä virtajohto loitolla kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja mekaanisesta rasituksesta. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioitunut tai sotkeutunut virtajohto lisää sähköiskun vaaraa.
- Älä koskaan irrota laitetta sähköverkosta vetämällä virtajohtoa!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.

- Tämä sähkölaite täyttää asiaankuuluvat turvallisuusmääräykset. Jos laitteessa tai virtajohdossa näkyy vaurioita, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Korjauksia saavat suorittaa ainoastaan valtuutetut huoltoliikkeet. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle merkittäviä vaaroja.
- Laitteen väärä käyttö tai käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöi kaikki takuuvaatimukset.

Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet



Huomio: Loukkaantumiswaara!

- **Älä kosketa terää!**
- **Käsittele leikkuuteriä varovasti loukkaantumisten välttämiseksi!**
- Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (uuni, kaasuliekki jne.) läheisyydessä tai tiloissa, joissa on helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- Sijoita laite lasten ulottumattomiin.
- Vältä laitteen käyttämistä tyhjänä äläkä käsittele laitetta märin käsin!
- Laitetta ei ole tarkoitettu luiden, pakasteiden tai muiden vastaavien kovien aineiden hienontamiseen.
- Älä kosketa pyörivää terää laitteen ollessa käynnissä. Älä myöskään sekoita jauhatusta- tai sekoitusastiassa lusikalla tai muulla esineellä laitteen ollessa käynnissä! Loukkaantumisten välttämiseksi pidä hiukset, kädet ja vaatteet loitolla pyörivästä terästä.
- Moottori pysähtyy viiveellä laitteen sammuttamisen jälkeen. Odota siksi, että terä on pysähtynyt kokonaan, ennen kuin irrotat jauhatusta- tai sekoitusastian.
- Irrota laite aina sähköverkosta, kun sitä ei käytetä sekä ennen laitteen purkamista, kokoamista ja puhdistamista!
- Käytä ainoastaan alkuperäisiä lisävarusteita.
- Turvallisen sammuttamisen varmistamiseksi irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

Integroitu turvajärjestelmä

Laitteessa on turvajärjestelmä, joka varmistaa, että laite toimii ainoastaan silloin, kun astian kansi on asetettu oikein paikalleen laitteen runkoon. Turvajärjestelmä ja tämän käyttöohjeen noudattaminen takaavat laitteen turvallisen käytön.

Moottorin ylikuumenemissuoja

Moottorin suojaamiseksi ylikuumenemiselta laitteessa on ylikuumenemissuoja, joka sammuttaa moottorin, jos sen lämpötila nousee liian korkeaksi.

Jos moottori ylikuumenee, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen kuin käynnistät sen uudelleen.

Huom: Laitteen voi käynnistää uudelleen vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdista ensin laite ja kaikki lisävarusteet. Lisätietoja on kohdassa ”Puhdistus ja huolto”.

Laitteen käyttö



Huomio: Loukkaantumisvaara!

- Älä kosketa terää!
- Käsittele leikkuuteriä varovasti loukkaantumisten välttämiseksi!
- Laitteen suurin yhtäjaksoinen käyttöaika täydellä kuormituksella on 30 sekuntia. Tämän jälkeen laitteen on annettava jäähtyä vähintään 1 minuutin ajan. Jos tätä ohjetta ei noudateta, moottori voi vaurioitua!
- Moottori pysähtyy viiveellä laitteen sammuttamisen jälkeen. Odota siksi, että terä on pysähtynyt kokonaan, ennen kuin poistat käsiteltävän aineksen jauhatus-/sekoitusastiasta.



Tärkeää! Älä koskaan jauha liian kovia aineksia, kuten muskottipähkinöitä tai hedelmien kiviä, tai tahmeita ja kosteita elintarvikkeita, kuten juustoa, suklaata tai sipulia!

Jauhatus-/sekoitusastioiden täyttäminen



- Irrota astia laitteen rungosta ennen sen täyttämistä.
- Laita jauhettava tai sekoitettava elintarvike astiaan. Huomioi "MAX" -merkkintä.
- Aseta kansi jauhatus-/sekoitusastian päälle. Paina kansi tiiviisti paikalleen.



TÄRKEÄÄ: Kiinnitä astian kansi aina kunnolla paikalleen ennen laitteen käynnistämistä.

Jauhatus-/sekoitusastian asettaminen laitteen runkoon



- Aseta astia laitteen runkoon.
- Varmista, että kiinnityskiekkot ovat oikeassa asennossa.
- Käännä astiaa myötäpäivään, kunnes se lukittuu kunnolla paikalleen laitteen runkoon.

Huom: selkeä *napsahdus* vahvistaa, että astia on kiinnittynyt oikein.

Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen



- Kelaajavirtajohto kokonaan auki laitteen takapuolessa olevasta johdon säilytystilasta.
- Liitä laite sähköverkkoon.
- Aseta rungon läpinäkyvä suojakansi paikalleen.
- Laitteessa on pulssitoiminto. Käynnistä laite painamalla rungon suojakantaa tasaisesti alaspäin. Pidä kantta painettuna koko jauhatus-/sekoitusprosessin ajan.
- Pysäytä toiminta yksinkertaisesti vapauttamalla rungon suojakansi.

Huom: Painamalla ja vapauttamalla rungon suojakantaa vuorotellen voit käyttää laitetta pulssitoiminnolla.

Jauhatus-/sekoitusastian irrottaminen laitteen rungosta



- Irrota pistoke pistorasiasta, kun käsittely on valmis.

- Irrota suojakansi laitteen rungosta.

Huomautus: Odota, että terät ovat pysähtyneet kokonaan, ennen kuin irrotat suojakannen laitteen rungosta.

- Käännä astiaa vastapäivään sen vapauttamiseksi ja irrota se.
- Irrota astian kansi ja tyhjennä sisältö.

Huom: Puhdista jauhatus-/sekoitusastiat ja niiden kannet jokaisen käyttökerran jälkeen.

Laitteen sammuttaminen kokonaan

- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen laitteen turvallisen sammuttamisen varmistamiseksi.

Puhdistus ja huolto



Huomio: Loukkaantumisvaara!

- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista!
- Älä koskaan upota laitteen runkoa tai pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!
- Älä kosketa terää!
- Käsittele leikkuuteriä varovasti loukkaantumisten välttämiseksi!

- Puhdista laite heti käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pääse kuivumaan kiinni.
- Irrota kaikki irrotettavat osat laitteen rungosta.
- Puhdista laitteen runko kostealla liinalla ja kuivaa se huolellisesti.
- Puhdista jauhatus-/sekoitusastiat kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta käyttäen puhdistusharjaa tai pese ne astianpesukoneessa.
- Kaikkien lisävarusteiden on oltava täysin kuivia ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia
- Älä koskaan käytä höyrypesuria laitteen puhdistamiseen!

Mielenkiintoisia faktoja kahvista

- Kahvia sisältävien juomien maku riippuu käytettyjen kahvi- tai espressopapujen laadusta. Aromikkaan kahvijuoman valmistamisen edellytyksenä on paahdettujen papujen oikea jauhatus, sillä jauhaminen lisää papujen pinta-alaa, joka on kosketuksissa veden kanssa, ja siten edistää aromien ja makuaineiden vapautumista.
- Paahdettu kahvipapu sisältää yli 1 000 erilaista aromiainetta. Mitä hienommaksi pavut jauhetaan, sitä enemmän näitä aineita vapautuu..
- Jo muutamassa minuutissa jauhettu kahvi menettää yli 50 % aromistaan. Siksi kahviasiantuntijat suosittelevat säilyttämään kokonaiset kahvipavut ja jauhamaan aina vain kerralla tarvittavan määrän.
- Eri kahvijuomat vaativat erilaisen jauhatuskarkeuden. Myös papujen lajike ja paahtoaste sekä oma makumieltymys vaikuttavat siihen, kuinka hienoksi kahvi kannattaa jauhaa. Kokeilemalla löydät jauhatusasetuksista itsellesi sopivan karkeuden.
 - Karkea jauhatus sopii käsin suodatettavan kahvin valmistukseen..
 - Käytä keskikarkeaa jauhatusta tavallisissa espressokoneissa.
 - Hieno jauhatus sopii suodatinkahvinkeittimeihin tai automaattisiin pumpulla toimiviin espressokeittimiin
 - Erittäin hieno jauhatus sopii suositeltavasti käsin valmistettavan moka-kahvin valmistukseen.

Vinkkejä laitteen käyttöön

- Poista elintarvikkeista varret, kivet ja kuoret. Leikkaa suuret ainekset ennen käsittelyä melko pieniksi paloiksi.
- Käytä laitetta pulssisyrtyillä: jauha tai sekoita muutaman sekunnin ajan ja pidä sen jälkeen lyhyt tauko. Toista käsittely useita kertoja.
- Voimakkaasti tuoksuvat elintarvikkeet, kuten esimerkiksi kanelitangot, voivat siirtää hajua tai makua astioiden kansiin. Tämä on täysin normaalia eikä anna aihetta reklamaatioon. Suosittelemme siksi hankkimaan ylimääräisen jauhatus-/sekoitusastian, jota voidaan käyttää tällaisten aineiden käsittelyyn. Vara-astioita on saatavana huoltopisteestämme.
- Voimakkaita eteerisiä öljyjä sisältävät mausteet (esim. kumina ja neilikka) voivat muuttaa astioiden kansien sisäpinnan väriä ja tehdä siitä himmeän. Tämä on normaalia eikä anna aihetta reklamaatioon.

PTällä laitteella voidaan valmistaa puolijuoksevia dippejä ja pestoa. Käytä kuitenkin esimerkiksi oliivi- tai auringonkukkaöljyä vain pieniä määriä ja ainoastaan sekoitusastiassa.
- **Laitteella ei saa käsitellä:**
 - liian kosteita elintarvikkeita, kuten omenoita, sipuleita ja porkkanoita
 - nestemäisiä aineksia, kuten vettä, jogurttia tai vastaavia
 - nestemäisiä kastikkeita ja dippejä
 - jääkuutioita jäämurskan valmistamiseksi.
- Alla olevassa taulukossa ilmoitetut määrät ja ajat ovat suuntaa-antavia ja riippuvat pääasiassa käsiteltävien elintarvikkeiden tuoreudesta ja laadusta sekä omasta mausta.

Elintarvike	Jauhatusastia (2-siipinen terä)	Sekoitusastia (4-siipinen terä)	Suositteltu määrä	Suositteltu käsitt.aika
Kahvipavut	x		15 – 30 g	10 – 30 Sek.
Kokonaiset pippurit	x		15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Hienokiteinen merisuola	x		15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Ruis	x		20 – 40 g	20 – 40 Sek.
Sinapinsiemenet	x		15 – 20 g	5 – 20 Sek.
Chili (kuivattu)	x		10 – 15 g	5 – 20 Sek.
Palasokeri		x	4 – 8 kpl	10 – 15 Sek.
Manteli		x	20 – 40 g	10 – 15 Sek.
Hasselpähkinät		x	20 – 40 g	10 – 20 Sek.
Kuivatut hedelmät		x	20 – 40 g	5 – 10 Sek.
Persilja / Tilli (tuore)		x	10 – 20 g	3x 2 Sek.

Reseptejä

Seuraavat reseptit tarjoavat muutamia vinkkejä ja ideoita. Voit muuttaa ja sovittaa määriä ja ainesosia oman makusi ja tarpeidesi mukaan. Hauskoja kokkaushetkiä ja hyvää ruokahalua!

Pesto

10 g basilikaa, 20 g hasselpähkinöitä, 20 g kovaa juustoa (Grana Padano tai parmesaani), 1 valkosipulinkynsi (paloiteltu), 20 ml oliiviöljyä.

Laita kiinteät ainekset ja puolet oliiviöljystä ensin sekoitusastiaan. Sekoita noin 10 sekunnin ajan. Lisää sitten loput oliiviöljystä ja sekoita vielä 10–15 sekuntia. Valmista!

Siirrä pesto kierrekannelliseen purkkiin ja peitä pesto ohuella kerroksella oliiviöljyä. Tämä pidentää sen säilyvyyttä. Sulje purkki kannella..

Yrttikastike

2 g ruohosipulia, tilliä, basilikaa ja persiljaa, 1 valkosipulinkynsi, 3 g suolaa, 12 g mietoa sinappia, 5 g etikkaa, 6 g oliiviöljyä ja 4 g tomusokeria.

Laita kaikki ainekset sekoitusastiaan ja sekoita kahdella lyhyellä pulssilla. Sekoita sen jälkeen vielä 5–10 sekuntia. Ota kastike pois astiasta. Voit esimerkiksi sekoittaa siihen hieman jogurttia, maitoa tai vastaavaa.

Maustesuola

4 g kuivattuja yrttejä, 3–4 pippuria, 4 g suolaa.

Laita kaikki ainekset tehosekoitusastiaan ja sekoita 10–15 sekuntia.

Anna mielikuvituksesi lentää. Käytä luovuuttasi ja kokeile herkullisia yhdistelmiä eri yrteistä ja mausteista.

Introduction



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

Intended use

The appliance is designed for grinding coffee/espresso beans and is meant for domestic use only (in the kitchen, at the table, in the office etc.). It can also be used for chopping dried or fresh herbs, dry spices such as peppercorns, coriander, caraway seeds, chilli peppers etc. and shelled nuts. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

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

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

Scope of supply and commercially available accessories

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

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e. g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.



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

General safety advices:

- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not use this appliance.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



Attention: Hazard of injury!

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

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

Integrated safety system

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

Overheating protection of the motor

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

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

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

Prior to initial use

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

Operating the appliance



Attention: Hazard of injury!

- **Do not touch the blade!**
- **Handle cutting tools with care to avoid injuries!**
- **The appliance is designed for a max. continuous operating time of 30 seconds under full load. If this time has elapsed, the appliance has to cool down for at least 1 minute. If this is not observed, the motor might be damaged!**
- **The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore, please wait until it has stopped before removing the processed foodstuff out of the grinding/blending container.**



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

Filling the grinding/blending containers



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



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

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



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

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

Switching the appliance on and off



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

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

Removing the grinding/blending container from the base unit



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

NOTE: Wait until the blades stand still before taking off the cover from the base unit.

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

NOTE: Clean the grinding/blending containers and the cover after each use.

Switch off completely

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

Cleaning and maintenance



Attention: Hazard of injury!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse the base unit and the mains plug in water or clean them under running water!**
- **Do not touch the blade!**
- **Handle cutting tools with care to avoid injuries!**
- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean the grinding/blending containers in hot water with some dishwashing detergent and by using a cleaning brush or in the dishwasher.
- All accessory parts must be completely dried before next use.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Interesting facts about coffee

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

Tips for working with the appliance

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

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

Recipes

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

Pesto

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

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

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

Herbed dressing

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

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

Seasoning salt

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

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

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

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojien toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Varaosat ja tarvikkeet

Tarvitsetko varaosan tai lisävarusteen? Ole yhteydessä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löydät sivun alaosasta.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi