



ROMMELSBACHER

Инструкция по эксплуатации



Кофемолка EGK 200

Описание изделия



1	Основной прибор
2	Электропривод
3	Микропереключатель для ВКЛ/ВЫКЛ
4	Место для сматывания шнура
5	Прозрачная крышка корпуса
6	Контейнер для перемалывания
7	2-лопастный ударный нож
8	Универсальный контейнер
9	4-лопастный специальный нож
10	Фиксирующие защелки
11	Привод для ножа
12	Крышки для контейнера для перемалывания и для универсального контейнера
13	Мерная ложка для кофе со встроенной щеткой для чистки

Содержание

	Страница
Описание изделия	2
Введение	4
Надлежащее использование	4
Технические характеристики	4
Комплектация	4
Упаковочный материал	4
Указания по утилизации	4
Для Вашей безопасности	5
Основные указания по безопасности	5
Указания по безопасной эксплуатации прибора	6
Встроенная система безопасности	7
Защита от перегрева двигателя	7
Перед первым использованием	7
Ввод прибора в эксплуатацию	7
Наполнить контейнер для перемалывания / универсальный контейнер	8
Установить контейнер для перемалывания / универсальный контейнер на основной прибор	8
Включить или выключить прибор	8
Извлечь контейнер для перемалывания / универсальный контейнер из основного прибора	9
Выключить прибор на длительное время	9
Очистка и уход	9
Полезная информация о кофе	10
Советы по работе с прибором	10
Рецепты	11
Инструкция по эксплуатации на английском языке	12
Сервисная служба и гарантия	20

Введение



Мы рады, что Вы решились на приобретение высококачественной мельницы для специй и кофе и благодарим Вас за доверие. Простое обслуживание и широкие возможности применения совершенно точно придутся Вам по душе. Чтобы Вы получали радость от работы данного прибора как можно дольше, просим Вас внимательно прочитать и принять к сведению следующую информацию. Бережно храните данную инструкцию по эксплуатации. Передавайте вместе с прибором также всю документацию третьим лицам. Большое спасибо.

Надлежащее использование

Прибор для перемалывания кофейных зерен и зерен эспрессо предназначен для бытового использования (на кухне, за столом, в офисе и т.д.). С его помощью можно также измельчить засушенные и свежие пряные травы, сухие специи, такие как горошины перца, кориандр, тмин, стручки перца чили и т.п., а также орехи (без скорлупы). Иное применение или изменения прибора считаются использованием не по назначению и таит в себе значительную угрозу возникновения несчастных случаев. За ущерб, возникший по причине использования прибора не по назначению, производитель ответственности не несет. Прибор не предназначен для промышленной эксплуатации.

Технические характеристики

Прибор следует подключать только к встроенной по всем правилам розетке с заземляющим контактом. Напряжение в электросети должно соответствовать указанному на заводской табличке прибора напряжению. Подключать только к сети переменного тока!

Рабочее напряжение	220 – 240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность	200 Вт
Максимальное время непрерывной работы	30 секунд при полной загрузке, затем перерыв минимум в 1 минуту
Класс защиты	II
Емкость контейнеров	максимально 70 г каждый

Комплектация

Проверьте полноту комплектации, а также исправное состояние изделия и всех комплектующих деталей непосредственно после вскрытия упаковки (смотри описание изделия на странице 2).

Упаковочный материал

Упаковочный материал не выбрасывать, а передать на вторичную переработку.

Упаковку из бумаги, картона и гофрированного картона сдать в пункт сбора макулатуры.

Детали упаковки из пластмассы и полиэтиленовую пленку также сложить в предназначенные для этого контейнеры для сбора.



В примерах маркировки полимерных материалов указано:

ПЭ (PE) для полиэтилена, код 02 для ПВД (=полиэтилена высокого давления) (PE-HD), 04 для ПНД (=полиэтилена низкого давления) (PE-LD), ПП (PP) для полипропилена, ПС (PS) для полистирола.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах данное изделие по истечении срока его службы нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором. Поэтому, пожалуйста, сдайте его бесплатно в общественный приемный пункт (например, пункт приема вторсырья) для вторичной переработки электрических и электронных приборов. Информация о возможностях утилизации может быть предоставлена Вашей муниципальной или городской администрацией.

Для Вашей безопасности



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все указания по безопасности и инструкции! Несоблюдение правил безопасности и инструкций может повлечь за собой удар электрическим током, пожар и/или тяжелые травмы!

Основные указания по безопасности

- Всегда храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Детям не разрешается пользоваться данным прибором.
- Люди без необходимого опыта и навыков обращения с прибором или люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями не могут пользоваться прибором в отсутствие надзора или руководства со стороны отвечающего за их безопасность лица. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Следует присматривать за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.
- Упаковочные материалы, такие как, например, пластиковые пакеты, не давайте детям.
- Перед началом каждого использования прибора и его комплектующих деталей следует проверять их исправность. Нельзя пользоваться прибором в случае его падения или при наличии видимых повреждений. В этом случае следует отключить прибор от электросети и обратиться в службу электротехнической поддержки для проверки прибора.
- При размещении шнура питания следите за тем, чтобы никто не мог в нем запутаться или об него споткнуться, во избежание случайного падения прибора.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей, острых краев и механических нагрузок. Регулярно проверяйте шнур на предмет повреждений и износа. Поврежденные или запутавшиеся шнуры повышают риск удара электрическим током.
- Чтобы отключить прибор от электросети, тяните только за штепсельную вилку, ни в коем случае не тяните за шнур!
- Никогда не погружайте прибор, шнур питания или штепсельную вилку для чистки в воду.
- Не храните прибор под открытым небом или в сырых помещениях.

- Данный электроприбор соответствует установленным нормам по безопасности. Если прибор или шнур питания повреждены, следует сразу же извлечь штепсельную вилку из розетки. Ремонт должен производиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей сервисной службой. По причине неквалифицированного ремонта может возникнуть существенная угроза для потребителя.
- Ненадлежащее использование и пренебрежение инструкцией по эксплуатации приведут к потере гарантии.

Указания по безопасной эксплуатации прибора



Внимание, опасность получения травмы!

- **Не хвататься за острые ножи!**
- **Обращайтесь с режущими инструментами с осторожностью, чтобы избежать травм!**
- Не пользуйтесь прибором возле источников тепла (плита, газовое пламя и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- Хранить в недоступном для детей месте.
- Никогда не оставлять прибор работать на холостом ходу и не использовать прибор влажными руками.
- Не перерабатывать с помощью прибора кости, твердые косточки и продукты глубокой заморозки.
- Во время работы прибора не трогать содержимое контейнера для перемалывания / универсального контейнера и никогда не прикасаться к вращающемуся ножу. Чтобы избежать травм, следует обязательно держать волосы, руки и предметы одежды вдали от вращающихся деталей.
- Прибор продолжает работать еще некоторое время после выключения. По этой причине переработанные продукты питания следует вынимать из контейнера для перемалывания / универсального контейнера только после полной остановки.
- **Если прибор не используется, перед тем, как его разобрать или собрать, а также перед чисткой следует всегда извлекать штепсельную вилку из розетки!**
- Использовать исключительно оригинальные комплектующие детали.
- Для безопасного отключения извлекайте штепсельную вилку из розетки после каждого использования.

Встроенная система безопасности

Прибор оснащен встроенной системой безопасности. Система безопасности заботится о том, чтобы прибор функционировал только тогда, когда крышка корпуса надета на основной прибор правильно. В совокупности с соблюдением данной инструкции по эксплуатации это обеспечит безопасное использование.

Защита от перегрева двигателя

Для защиты от перегрева двигателя прибор оснащен системой защиты от перегрева, которая автоматически отключает прибор при высоких температурах.

В случае перегрева двигателя извлеките штепсельную вилку из розетки и дайте прибору несколько минут остыть, прежде чем снова начать его использовать.

Примечание: Прибор снова включится только после достаточного охлаждения.

Перед первым использованием

Почистите прибор, а также все комплектующие перед первым использованием. Подробную информацию по этому вопросу Вы найдете в разделе «Очистка и уход».

Ввод прибора в эксплуатацию



Внимание, опасность получения травмы!

- Не хвататься за острые ножи!
- Обращайтесь с режущими инструментами с осторожностью, чтобы избежать травм!
- Прибор рассчитан на максимальное время непрерывной работы в 30 секунд при полной загрузке. По окончании этого времени следует дать прибору остыть в течение минимум 1 минуты. Если этого не соблюдать, двигателю может быть нанесен вред!
- Прибор продолжает работать еще некоторое время после выключения. По этой причине переработанные продукты питания следует вынимать из контейнера для перемалывания / универсального контейнера только после полной остановки.



Важно! Не перемалывайте чересчур твердые ингредиенты, такие как мускатный орех, фруктовые косточки, а также липкие и влажные продукты, как, например, сыр, шоколад, лук!

Заполнить контейнер для перемалывания / универсальный контейнер



- Прежде чем наполнить контейнер для перемалывания / универсальный контейнер, снимите его с прибора.
- Наполнить контейнер для перемалывания / универсальный контейнер продуктами питания, предназначенными для переработки, обращать при этом внимание на обозначение «МАКС» (MAX).
- Надеть крышку на контейнер для перемалывания / универсальный контейнер и, прижимая, плотно закрыть.



ВНИМАНИЕ: Крышка контейнера для перемалывания / универсального контейнера перед включением прибора всегда должна быть плотно надета.

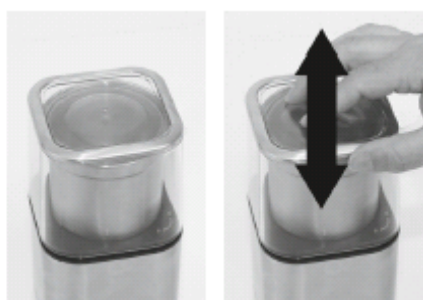
Установить контейнер для перемалывания / универсальный контейнер на основной прибор



- Возьмите контейнер для перемалывания / универсальный контейнер и установите его на основной прибор.
- При этом следует обращать внимание на правильное положение фиксирующих защелок.
- Зафиксировать контейнер для перемалывания / универсальный контейнер на основном приборе, поворачивая по часовой стрелке.

Примечание: При фиксации будет слышен четкий щелчок.

Включить или выключить прибор



- Полностью размотать шнур питания с места намотки шнура на нижней стороне прибора.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Надеть крышку корпуса на основной прибор.
- Прибор оснащен импульсным выключателем. Для запуска плавно нажмите на крышку корпуса. Держите крышку корпуса нажатой на протяжении всего процесса перемалывания или измельчения.
- Для выключения отпустите крышку корпуса.

Примечание: Попеременным нажатием и отпусканием крышки корпуса Вы можете использовать «пульсовую» функцию.

Извлечь контейнер для перемалывания / универсальный контейнер из основного прибора



- После завершения переработки следует извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку корпуса с основного прибора.

Примечание: Дождитесь полной остановки ножа, прежде чем снимать крышку корпуса.

- Путем вращения контейнера против часовой стрелки высвободить его от защелок и снять.
- Снять крышку с контейнера и достать содержимое.

Примечание: Очищать контейнер для перемалывания / универсальный контейнер и крышку после каждого использования.

Выключить прибор на длительное время

- Для безопасного отключения извлекайте штепсельную вилку из розетки после каждого использования.

Очистка и уход



Внимание, опасность получения травмы!

- **Перед чисткой всегда извлекать штепсельную вилку из розетки!**
 - **Не погружать основной прибор и штепсельную вилку в воду и не промывать проточной водой!**
 - **Не хвататься за острые лезвия ножа!**
 - **Обращайтесь с режущими инструментами с осторожностью, чтобы избежать травм!**
-
- Очищать сразу после использования, чтобы остатки продуктов не присыхали.
 - Извлеките из основного прибора все съемные детали.
 - Протереть основной прибор влажной тряпкой и просушить.
 - Промыть контейнер для перемалывания / универсальный контейнер и крышку в горячей воде чистящей щеткой с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине.
 - Перед новым использованием все детали должны быть абсолютно сухими.
 - **Не применять абразивные чистящие средства или растворители!**
 - **Ни в коем случае не чистить прибор пароочистителем!**

Полезная информация о кофе

- Вкус кофесодержащих напитков зависит от качества используемых кофейных зерен или зерен эспрессо. Залогом ароматной композиции кофесодержащих напитков служит оптимальный помол обжаренных зерен, ведь таким образом увеличивается площадь соприкосновения с водой, а значит, лучше раскрывается аромат.
- Обжаренное кофейное зерно содержит более 1000 различных вкусовых и ароматических веществ. Чем мельче помол, тем больше веществ высвобождается.
- Уже через несколько минут перемолотый порошок теряет свыше 50 % своего аромата. Поэтому кофейные эксперты рекомендуют хранить цельные зерна, и каждый раз перемалывать ровно столько зерен, сколько требуется в данный момент.
- Разные кофейные напитки требуют разной степени помола; однако и сорт зерен, и степень их обжарки, и Ваш личный вкус решают, насколько тонко должен быть перемолот кофейный порошок. Поэкспериментируйте сами, пока путем регулировки не найдете подходящую именно Вам степень помола.
 - Порошок грубого помола подойдет тогда, когда кофе будет фильтроваться вручную.
 - Порошок среднего помола найдет применение в традиционных водонагревательных автоматах для приготовления эспрессо.
 - Порошок тонкого помола подойдет для кофейных автоматов с фильтром или для автоматических насосных эспрессо-машин.
 - Порошок очень тонкого помола рекомендуется для ручного приготовления мокко.

Советы по работе с прибором

- Удалить из продуктов черенки, косточки и, в соответствующих случаях, скорлупу. Перед переработкой порезать продукты на не слишком крупные куски.
- Работайте в пульсовом режиме, то есть несколько секунд перемалывать/измельчать – затем короткая пауза. Повторять этот процесс многократно.
- В случае продуктов с интенсивным запахом, таких, например, как палочки корицы, крышки контейнеров могут впитать запах перерабатываемых продуктов. Это нормально и не является основанием для заявления претензии. Поэтому мы рекомендуем приобрести дополнительный контейнер для перемалывания / универсальный контейнер для этих целей – его Вы можете заказать через наш сервисный отдел.
- От специй, содержащих интенсивные эфирные масла (например, тмин, гвоздика и т.п.) внутренняя поверхность крышки контейнера может потускнеть. Это нормально и не является основанием для заявления претензии.
- С помощью прибора Вы можете приготовить соусы песто и дип, которые должны иметь вязкую консистенцию. Тем не менее, следует перерабатывать такие ингредиенты, как оливковое масло, растительное масло и т.п. только небольшими порциями и в универсальном контейнере.
- **Нельзя перерабатывать** или приготавливать:
 - слишком влажные продукты, такие как яблоки, лук, морковь
 - жидкие продукты, такие как вода, йогурт и т.д.
 - соусы и дип-соусы, которые должны быть жидкой консистенции
 - кубики льда для приготовления колотого льда.
- Значения в приведенной ниже таблице являются ориентировочными и в основном зависят от свежести, качества и количества перерабатываемых продуктов питания, а также от Вашего личного вкуса.

Продукт питания	Контейнер для перемалывания (2-лопастный)	Универсальный контейнер (4-лопастный)	Рекомендуемое количество	Рекомендуемое время
Кофейные зерна	х		15 – 30 г	10 – 30 сек
Горошины перца	х		15 – 20 г	5 – 20 сек
Морская соль мелкой фракции	х		15 – 20 г	5 – 20 сек
Рожь	х		20 – 40 г	20 – 40 сек
Горчичные зерна	х		15 – 20 г	5 – 20 сек
Перец чили (засушенный)	х		10 – 15 г	5 – 20 сек
Кусковой сахар		х	4 – 8 штук	10 – 15 сек
Миндаль		х	20 – 40 г	10 – 15 сек
Лесные орехи		х	20 – 40 г	10 – 20 сек
Сухофрукты		х	20 – 40 г	5 – 10 сек
Петрушка / Укроп (свежие)		х	10 – 20 г	3х 2 сек

Рецепты

Следующими рецептами мы хотим подать Вам некоторые идеи и побудить к проведению экспериментов. Количества и сочетания ингредиентов, конечно, должны отвечать Вашим собственным потребностям и вкусу. Желаем Вам много приятных минут и Приятного аппетита!

Песто

10 г базилика, 20 г лесных орехов, 20 г твердого сыра (Грана Падано (Grana Padano) или Пармезан (Parmesan)), 1 зубчик чеснока (порезанный), 20 мл оливкового масла.

Сначала загрузить в универсальный контейнер твердые ингредиенты с половиной оливкового масла и измельчать прим. 10 секунд. Затем добавить остаток оливкового масла и снова измельчать в течение 10 – 15 секунд – Готово. Переложить песто в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. Для длительной сохраняемости налить на поверхность песто немного оливкового масла. Закрыть банку.

Салатная заправка на пряных травах

По 2 г зеленого лука, укропа, базилика и петрушки, 1 зубчик чеснока, 3 г соли, 12 г сладкой горчицы, 5 г уксуса, 6 г растительного масла и 4 г сахарной пудры.

Все ингредиенты загрузить в универсальный контейнер и измельчить 2 пульсовыми нажатиями. Затем измельчить еще раз прим. 5 – 10 секунд. Достать заправку и, по мере необходимости, смешать с небольшим количеством йогурта, молока и т.п.

Соль с пряностями

4 г сушеной смеси из пряных трав, 3 – 4 горошины перца, 4 г соли.

Все ингредиенты загрузить в универсальный контейнер и измельчать в течение 10 – 15 секунд. Здесь Вы можете дать волю своей фантазии. При творческом подходе можно составить вкусные композиции из самых разных пряных трав и специй.

Сервисная служба и гарантия

Гарантийный срок 24 месяца с даты покупки.

Роммельсбахер ЭлектроХаусгэрете ГмбХ
Рудольф-Шмидт-Штрассе (Rudolf-Schmidt-Straße) 18
91550 Динкельсбюль (Dinkelsbühl)
Телефон 09851 5758-0
Факс 09851 5758-59
Электронная почта: service@rommelsbacher.de
Интернет: www.rommelsbacher.de