



S-Automatik 64

Art.-Nr./item no.: 89150

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine **S-AUTOMATIK 64** Espresso-Kaffeemühle entschieden haben. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Mühle.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Mühle sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear Customer,

Thank you very much for choosing the **S- AUTOMATIK 64** coffee grinder. We wish you a lot of pleasure with your new grinder.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

Please keep the instruction manual within reach for future reference.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd /
Heidelberg
Deutschland / Germany
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

05 -2014

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Verwendete Symbole / Applicable symbols

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.
	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

INHALT

Verwendete Symbole	2
1. LIEFERUMFANG	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	5
3.1 Geräteteile.....	5
3.2 Technische Daten	5
4. BEDIENUNG	5
4.1 Bedienung	5
4.2 Mahlgradeinstellung	7
5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG	7
5.1 Mahlen der Portionen	7
5.2 Programmierung der einzelnen Portionen.....	8
5.3 Anzeige Bezugsmengenzähler	10
6. REINIGUNG	10
6.1 Reinigung des Mahlwerks mit dem ECM Mühlenreiniger	10
6.2 Reinigung des Mühllengehäuses und des Bohnenbehälters	11
6.3 Reinigung der Mahlscheiben	12
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN.....	13
8. KONFORMITÄT	13
9. ENTSORGUNG DER MASCHINE.....	13
10. WARTUNG	13
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR	14

CONTENT

Applicable symbols.....	2
1 INCLUDED WITH DELIVERY	15
2 GENERAL ADVICE.....	15
2.1 General safety notices	15
2.2 Proper use	15
3 MACHINE DESCRIPTION.....	16
3.1 Machine parts.....	16
3.2 Technical data	16
4 OPERATION.....	17
4.1 Operation	17
4.2 Adjusting the Grind	18
5. GRINDING & PROGRAMMING	18
5.1 Grinding the Portions	18
5.2 Programming the Individual Portions	20
5.3 Display of the Quantity Counter	21
6. CLEANING	21
6.1 Cleaning the Grinding Mechanism with the ECM Grinder Cleander	22
6.2 Cleaning of the Housing and the Bean Hopper	23
6.3 Cleaning of the Burrs	23
9 TIPPS AND TROUBLESHOOTING	24
10 CE CONFORMITY.....	25
11 DISPOSAL	25
12 MAINTENANCE	25
13 RECOMMENDED ACCESSORIES.....	25

1. LIEFERUMFANG

- 1 Mühle mit Bohnenbehälter und Deckel
- 1 Auffangplatte für Kaffeemehl
- 1 Sicherungsverschraubung für Bohnenbehälter
- 1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite der Mühle.• Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung.• Anschluss der Kaffeemühle nur gemäß den aufgeführten Hinweisen durchführen.• Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.• Ziehen Sie den Netzstecker der Kaffeemühle heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Teile abnehmen oder es reinigen.• Netzkabel nicht rollen oder knicken.• Nehmen Sie kein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb. Kontrollieren Sie es regelmäßig auf Beschädigungen.• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.• Kaffeemühle auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.• Mühle nicht auf heiße Flächen stellen.• Die Mühle nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.• Kaffeemühle nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.• Mühle ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.• Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.• Nur Original-Ersatzteile verwenden.• Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Vermahlungszeit von 5 min. Lassen Sie die Mühle danach abkühlen.
---	---

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Kaffeemühle mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die **S-AUTOMATIK 64** ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt. Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	<p>Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;• Landwirtschaftlichen Betrieben;• Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;• Unterkünften mit Frühstücksangebot.
---	---

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

S-Automatik 64



1. Bohnenbehälter mit Deckel
2. Sicherungsverschraubung
3. Verschlusschieber für Bohnenbehälter
4. Mahlgradskala
5. Kaffeeauslauf
6. Siebträgerauflage
7. Display
8. Mahlgradverstellerad
9. Taster
10. Ein-/Ausschalter

3.2 Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl poliert
Mahlwerk:	Aluminium
Mahlscheiben:	Edelstahl, ø 64 mm
Füllmenge Bohnenbehälter	ca. 550 g
Drehzahl:	1400 U/min
Spannung:	240 V
Leistung Motor:	400 W
Gewicht:	6,9 kg netto / 7,8 kg brutto
Abmessungen:	H x B x T / 415 mm x 150 mm x 245 mm



4. BEDIENUNG

4.1 Bedienung

	<ul style="list-style-type: none"> • Mühle auf eine stabile, waagerechte Fläche stellen. • Mühle nicht auf heiße Flächen stellen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung. • Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Maschine ausgeschaltet ist. • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Kaffeemühle:

Setzen Sie den Bohnenbehälter auf und verschrauben ihn mit der mitgelieferten Sicherungsschraube (Inbusschlüssel 2,0 mm).



Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee-/Espressobohnen.
Öffnen Sie den Verschlusschieber.

Den Stecker in die Steckdose einstecken und Gerät einschalten. Die Mühle ist jetzt betriebsbereit.
Das Display leuchtet.



Wichtig: Füllen Sie auf keinen Fall bereits gemahlene Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter ein. Führen Sie in keinem Fall den Finger oder andere Gegenstände in den Eingangsschacht des Mahlwerks oder in den Kaffeeauslauf.



Notstopp-Bedienung:

Durch Betätigung des EIN/AUS-Schalters kann die Mühle in Notfällen sofort gestoppt werden.

4.2 Mahlgradeinstellung

1. Schalten Sie die Maschine ein, Bohnenbehälter ist mit Kaffeebohnen befüllt. Behälterverschluss öffnen, indem Sie ihn nach außen ziehen.
2. Führen Sie eine Probemahlung durch, indem Sie den Filterträger 1x kurz an den Taster tippen.
3. Ist das Ergebnis
zu grob, dann drehen Sie das Mahlgradverstellrad im Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden kleiner)
zu fein, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden größer)
4. Nehmen Sie die Abstimmung nur in kleinen Schritten vor, jeweils eine halbe Umdrehung am Verstellrad.



5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG

5.1 Mahlen der Portionen

<p>Das Mahlen wird durch das Drücken auf den Taster ausgelöst.</p>	
<p>Single Shot – 1x Taster drücken</p> <p>Um eine Portion Kaffeemehl zu mahlen, tippen Sie mit dem Siebträger 1x kurz an den Taster.</p> <p>Erfahrungswise liegt die Vermahlungszeit für einen Espresso bei 3,8 – 4,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.</p>	

<p>Double Shot – 2x Taster drücken</p> <p>Um zwei Portionen zu mahlen, tippen Sie zügig 2x mit dem Siebträger an den Taster.</p> <p>Erfahrungswise liegt die Vermahlungszeit für einen doppelten Espresso bei 5,7 – 6,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.</p>	
<p>Manuelle Mahlung – Taster gedrückt halten</p> <p>Um eine bestimmte Menge Kaffee zu mahlen, können Sie dies auch manuell durchführen. Halten Sie den Taster solange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.</p>	
<p>Stoppen des Mahlvorgangs – 3x Taster drücken</p> <p>Um einen Mahlvorgang zu stoppen, tippen Sie mit dem Siebträger 3x zügig gegen den Taster.</p>	

5.2 Programmierung der einzelnen Portionen

Die Programmierung der Vermahlungszeit der Bohnen erfolgt über das Display.

Im Menüpunkt **t1** programmieren Sie die Zeit für den **Single Shot** (eine Portion).
Über den Menüpunkt **t2** programmieren Sie den **Double Shot** (zwei Portionen).

<p>Drücken Sie + und - gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.</p>	
---	--

Drücken Sie **+** um in das Untermenü von „t1“ zu kommen.



Hier können Sie nun durch zügiges Drücken der **+** oder **-** Taste die Vermahlungszeit in Zehntelsekunden einstellen.



Warten Sie nach Abstimmung kurz bis wieder „t1“ auf dem Display erscheint.

Drücken Sie **-** sodass „t2“ angezeigt wird.

Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie direkt nach erscheinen von „t1“ auf dem Display **-** um direkt zu „t2“ zu gelangen

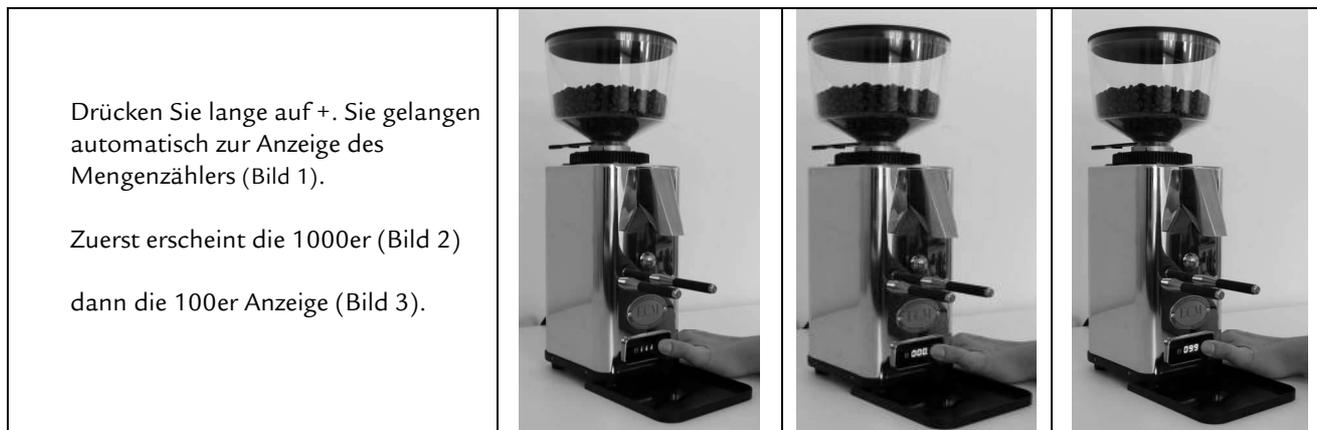


Drücken Sie zügig **+** zur Erhöhung und **-** zur Verringerung der Zehntelsekunden.



5.3 Anzeige Bezugsmengenzähler

Über den Bezugsmengenzähler können Sie sich die gesamten gemahlene Portionsmengen anzeigen lassen. Bitte beachten Sie, dass ein Double Shot als zwei Single Shots gezählt wird.

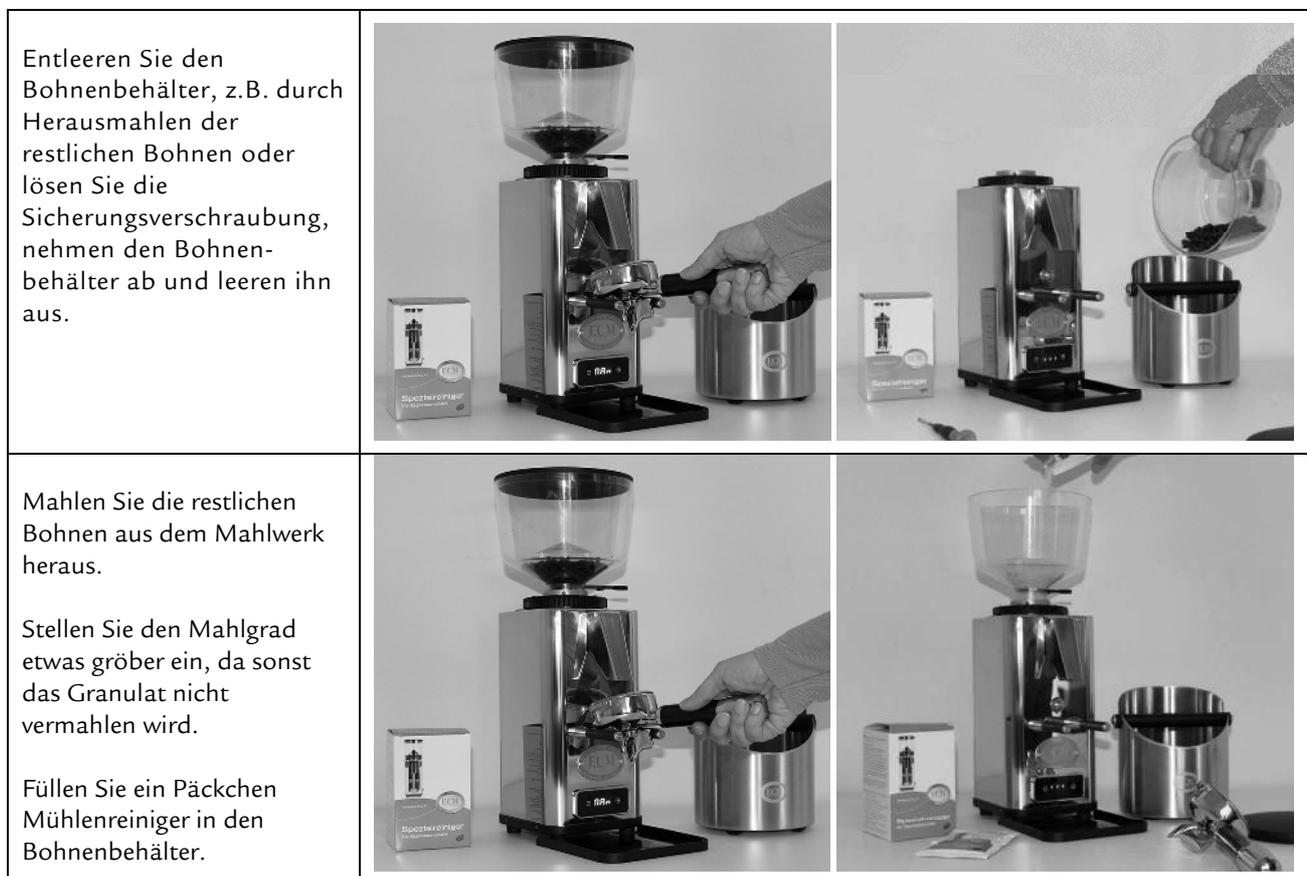


6. REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mühle regelmäßig zu reinigen. So können Sie das Mahlwerk funktionstüchtig erhalten und sorgen für gute gleichmäßige Ergebnisse. Außerdem vermeiden Sie so eine Beeinträchtigung von Aroma und Geschmack durch Rückstände von altem Kaffee im Mahlwerk.

6.1 Reinigung des Mahlwerks mit dem ECM Mühlenreiniger

Wir empfehlen die Kaffeemühle alle 4 Wochen mit unserem Spezialreiniger für Espressomühlen zu reinigen. Dieser Spezialreiniger besteht aus lebensmittelechten Naturstoffen. Bitte gehen Sie wie folgt vor:



<p>Mahlen Sie das Granulat durch und fangen es z.B. mit dem Deckel der Mühle auf.</p> <p>Schütten Sie es zurück in den Bohnenbehälter.</p> <p>Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 – 4 x.</p> <p>Wenn das Granulat braun verfärbt ist, können Sie es entsorgen.</p>		
<p>Nachdem Sie den Netzstecker ausgesteckt haben, nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und säubern Sie das Mahlwerk mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p> <p>Reinigen Sie den Bohnenbehälter und setzen ihn wieder auf die Mühle, und befüllen ihn mit Bohnen.</p>		
<p>Stellen Sie den Mahlgrad wieder richtig ein.</p> <p>Mahlen Sie einige Portionen Kaffee und entsorgen Sie diese.</p> <p>Danach ist die Mühle wieder betriebsbereit.</p>		

6.2 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters

Reinigen Sie das Gehäuse und die Auffangplatte ab und zu mit einem feuchten Tuch. Den Bohnenbehälter sollten Sie vor jedem Neubefüllen mit einem feuchten Tuch reinigen, um so Kaffeeölrückstände zu entfernen. Die Rückstände könnten sich negativ auf den Geschmack auswirken.

6.3 Reinigung der Mahlscheiben

Verschließen Sie den Bohnenbehälter mit dem Verschlusschieber und vermahlen die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk.

Ziehen Sie den Netzstecker und schrauben Sie die Sicherungsverschraubung des Bohnenbehälters auf.

Entfernen Sie den Bohnenbehälter. Achten Sie darauf, dass der Verschlusschieber weiterhin verschlossen ist.



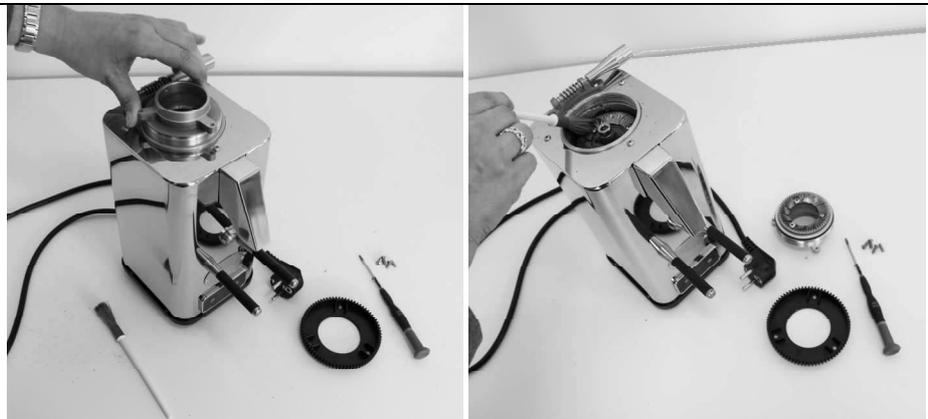
Lösen Sie die drei Schrauben der Mahlgradskala mit Hilfe eines Inbusschlüssel 2,5 mm.

Nehmen Sie die Mahlgradskala ab.



Drehen Sie die Halterung der oberen Mahlscheibe heraus. Bitte beachten Sie, dass dies mit erheblichen Kraftaufwand verbunden sein kann.

Reinigen Sie die Mahlscheiben und das Gewinde mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.



Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Bauteile sauber sind. Es dürfen keine Kaffeerückstände im Gewinde sein. Es lässt sich sonst nicht mehr richtig zusammenschrauben.

Bauen Sie die Mühle wieder zusammen und stellen Sie den Mahlgrad neu ein.



7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN

Sollte es vorkommen, dass sich Kaffeebohnen im Mahlwerk der Mühle verklemmen, lässt sich dies leicht beheben.

1. Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein. Drehen Sie hierfür das Mahlgradverstellrad um zwei ganze Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn.
2. Drücken Sie den Siebträger gegen den Taster und mahlen Sie Kaffee. Die verklemmten Bohnen müssten sich jetzt lösen.
3. Stellen Sie den Mahlgrad neu ein.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen Das Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen
	Veränderung der Witterung / Luftfeuchtigkeit	Mahlgrad anpassen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung grober stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen
	Duschplatte Ihrer Espressomaschine verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht korrekt mit der verwendeten Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

8. KONFORMITÄT



Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien :

EN291, EN292, EN 60204, DIN 45635 gemäß der Vorschrift 98/27/CEE

9. ENTSORGUNG DER MASCHINE



WEEE Reg. Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/CE und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) registriert.

10. WARTUNG

Jeder technischer Eingriff oder Reparatur ist durch eine von uns anerkannte Kundendienststelle durchzuführen. Zum Erneuern der Mahlscheiben (üblicherweise nachdem 400 - 500 kg Kaffee gemahlen wurden) wenden Sie sich bitte ebenfalls an eine von uns anerkannte Kundendienststelle.

11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer der Mühle eine gute Espressomaschine und den richtigen Kaffee.

Mit unseren professionellen Espressomaschinen haben Sie die ideale Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.

Tamper sowie eine Tamperstation werden empfohlen, um einen gleichmäßigen Anpressdruck auf den Kaffee zu gewährleisten. Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



Classika PID



Mechanika IV Profi mit Rotationspumpe

1 INCLUDED WITH DELIVERY

- 1 Grinder with bean hopper and lid
- 1 Catching tray for grounds
- 1 Safety screw fixture for bean hopper
- 1 Instruction manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notices

 	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the coffee grinder.• Always fasten the bean hopper with the safety screw.• Carry out the installation of the grinder according to the instructions.• Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended.• Do not roll or bend the power cord.• Always remove the electrical plug from the outlet prior to conducting maintenance or cleaning work on the grinder.• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.• Place the grinder on an even and stable surface.• Never place the grinder on hot surfaces.• Never immerse the grinder into water; do not operate the grinder with wet hands• The grinder should only be used by experienced adult persons.• The grinder is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.• Do not expose the grinder to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.• Keep the packing out of reach of children.• Use original spare parts only.• Do not exceed the maximum allowable continuous grinding time of 5 minutes. Afterwards, allow the grinder to cool off before the next operation.
--	---

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the coffee grinder.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.

In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.

Ask for authorised service points outside of Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

2.2 Proper use

The S-Automatik 64 has to be used for whole, unground, roasted, cleaned coffee beans only. The grinder is not intended for commercial use.

Use of the grinder other than for the above mentioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

	<p>This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none">• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments• farm houses• by clients in hotels, motels and other residential type environments• bed and breakfast type environments
---	--

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

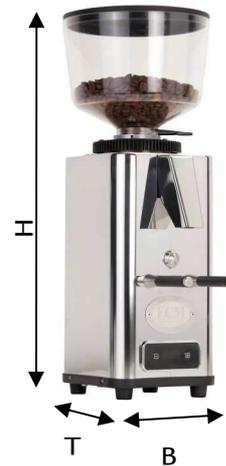
S-Automatik 64



1. Bean hopper with lid
2. Safety screw fixture
3. Lock slide for bean hopper
4. Grind level indicator
5. Coffee discharge
6. Portafilter holder
7. Display
8. Adjustment for grinding level
9. Grinding button
10. On/Off switch

3.2 Technical data

Housing:	Polished stainless steel
Grinding Mechanism:	Aluminum
Burrs:	Stainless steel, \varnothing 64 mm
Capacity bean hopper:	ca. 550 g
RPM:	1400 r/min
Voltage:	
EU:	240 V
UK:	240 V
Australia:	240 V
New Zealand:	240 V
US:	120 V
Japan:	100 V
Frequency:	
EU:	50 Hz
UK:	50 Hz
Australia:	50 Hz
New Zealand:	50 Hz
US:	60 Hz
Japan:	50/60 Hz
Motor output	400 W
Weight:	6,9 kg net / 7,8 kg gross
Dimensions:	H x W x D / 415 mm x 150 mm x 245 mm



4 OPERATION

4.1 Operation



- Place the machine on an even, water-resistant and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.



- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate of the grinder.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

Now start operating your coffee grinder:

Attach the bean hopper and fasten the safety screw included with delivery (Alan wrench 2,0 mm)



Fill the bean hopper with roasted Coffee-/Espressobbeans.
Open the lock slide.

Plug the electrical cord into an outlet and switch the grinder on. The grinder is now operational.
The display is illuminated.



Important: Never fill the bean hopper with already ground coffee. Never place a finger or other items into the coffee bean chute, nor the ground coffee discharge funnel.



Emergency Stop Operation:

The grinder may be stopped immediately by activating the On/Off switch

4.2 Adjusting the Grind

- 1 Turn the machine on. The bean hopper is filled with coffee beans. Open the lock slide by pulling it outward.
- 2 Perform a trial grind by shortly activating the grinding button.
- 3 In case the grind is
 - a. too coarse, turn the grind level adjuster clockwise (numbers on the scale are getting smaller).
 - b. to fine, turn the grind level adjuster counter-clockwise (numbers on the scale are getting larger).
- 4 Please use only small steps in adjusting the grind; only ½ turn of the adjuster.

v



5. GRINDING & PROGRAMMING

5.1 Grinding the Portions

<p>Grinding is activated by pressing on the grinding button.</p>	
<p>Single Shot – Press the button once</p> <p>In order to get one portion of grounds, just shortly depress the grinding button once with the portafilter.</p> <p>In our experience it will take about 3.8 to 4.2 seconds to grind for one espresso. This does depend on the grinding level and the coffee though.</p>	

<p>Double Shot – Press the button twice</p> <p>In order to get 2 portions, quickly depress the grinding button twice with the portafilter.</p> <p>In our experience it will take about 5.7 to 6.2 seconds to grind for two espressos. This does depend on the grinding level and the coffee though.</p>	 A black and white photograph showing a hand holding a portafilter and pressing the grinding button of a manual coffee grinder. The grinder has a clear bean hopper at the top and a collection tray at the bottom.
<p>Manual Grinding – Keep the button pressed</p> <p>In order to grind a certain amount of coffee, you can do this manually as well. Depress the button until the desired amount of coffee has been ground.</p>	 A black and white photograph showing a hand holding a portafilter and pressing the grinding button of a manual coffee grinder. The grinder has a clear bean hopper at the top and a collection tray at the bottom.
<p>Stopping the grinding process – Press the button three times</p> <p>In order to stop the grinding process, quickly press the grinding button three times.</p>	

5.2 Programming the Individual Portions

Programming the grinding time for the coffee beans takes place via the display.

The time for a **single shot** (one portion) is programmed in menu item **t1**.

The time for a **double shot** (two portions) is programmed in menu item **t2**.

Press **+** and **-** simultaneously until 't1' appears on the display.



Press **+** in order to reach the submenu of 't1'.



Here you can adjust the grind time to a tenth of a second by quickly pressing **+** or **-**.



Wait a short while after adjusting the time until 't1' reappears on the display.

Press **-** so that 't2' is indicated.

If you would like to solely adjust 't2' and keep 't1' unchanged, press **-** on the display immediately after 't1' appears in order to reach 't2' directly.



Quickly press **+** to increase and **-** to decrease the tenth of a second.



5.3 Display of the Quantity Counter

The quantity counter will indicate the entire amount of ground portions to you. Please note that a double shot will count as two single shots.

Press **+** for a sustained amount of time. You will reach the quantity counter display automatically.

First the thousands appear (picture 2)

then the hundreds appear (picture 1).



6. CLEANING

We do recommend to clean the grinder on a regular basis in order to keep the grinding mechanism functioning properly and to receive even results. Furthermore, you will prevent old coffee residues in the grinding mechanism to affect aroma and taste.

6.1 Cleaning the Grinding Mechanism with the ECM Grinder Cleander

We recommend to clean the grinder with our special grinder cleaner every 4 weeks. This special cleaner is made out of food-safe materials.

<p>Empty the bean hopper, for example by grinding the remaining beans or by loosening the safety screw and emptying out the bean hopper.</p>		
<p>Empty the grinding mechanism by grinding the remaining beans.</p> <p>Adjust the grind by choosing a coarser setting because the cleaning granules will not be ground otherwise.</p> <p>Fill the bean hopper with one packet of the grinder cleaner.</p>		
<p>Grind the cleaning granules and catch them with the grinder lid for example.</p> <p>Fill the ground granules back into the bean hopper.</p> <p>Repeat this process 3 or 4 times. When the granules turn brown you can throw them out.</p>		
<p>Unplug the grinder and take off the bean hopper and clean the burrs with a brush. You may use a vacuum cleaner as well.</p> <p>Clean the bean hopper and set it back onto the grinder and refill it with coffee beans.</p>		

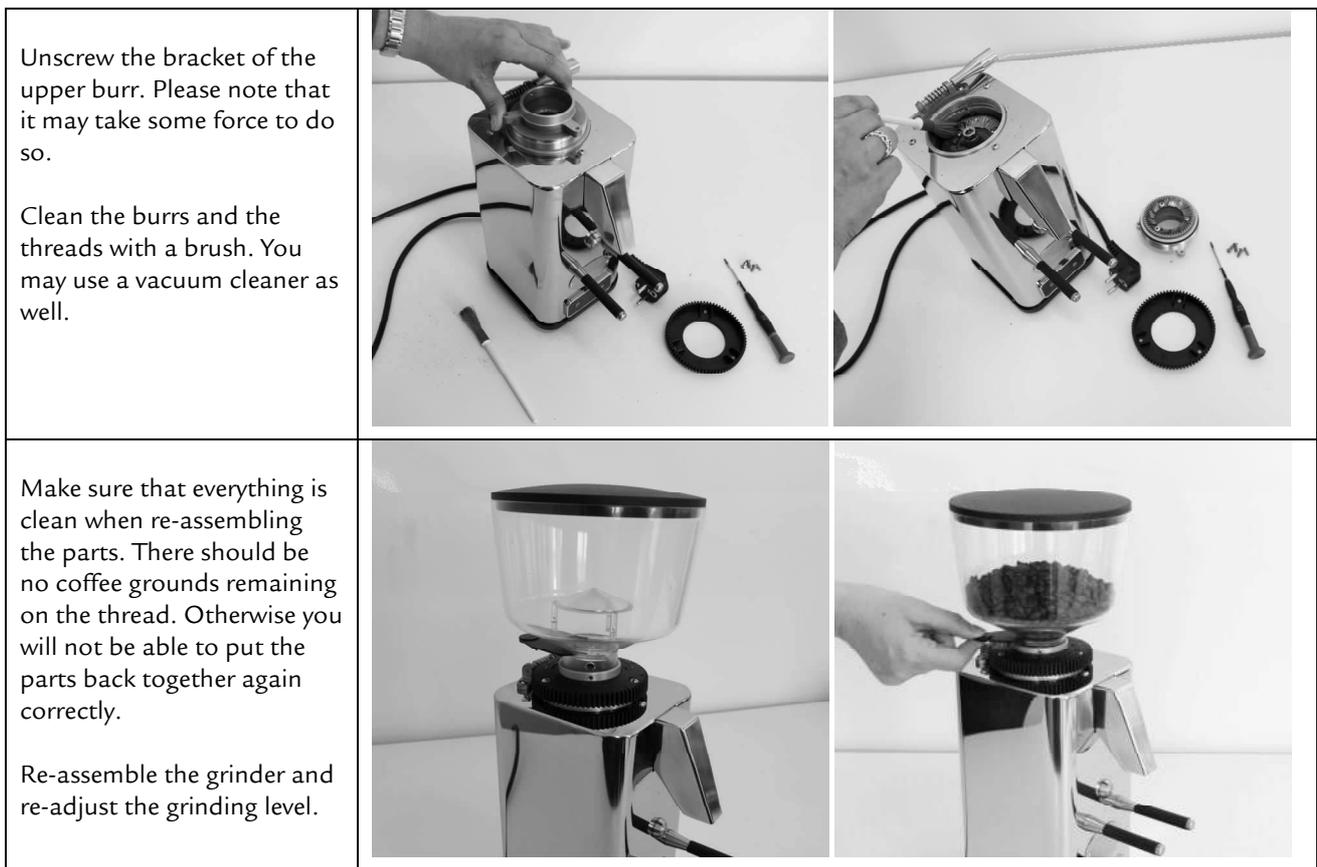
<p>Re-adjust the grind setting.</p> <p>Grind a portion of beans and throw them out.</p> <p>Your grinder is operational again.</p>	
---	--

6.2 Cleaning of the Housing and the Bean Hopper

Occasionally clean the housing and the tray with a damp cloth. You should clean the bean hopper with a damp cloth prior to refilling the hopper in order to remove coffee oil residues. These residues can negatively effect the flavor.

6.3 Cleaning of the Burrs

<p>Close the bean hopper with the lid and grind the remaining beans still in the hopper.</p> <p>Unplug the grinder and unscrew the safety screw of the bean hopper.</p> <p>Remove the bean hopper. Please note that the hopper latch has to be closed.</p>	
<p>Loosen the screws of the grinder scale with an Allen wrench (2.5mm).</p> <p>Remove the grinder scale.</p>	



9 TIPS AND TROUBLESHOOTING

Should a bean become stuck in the grinding mechanism, you may easily fix this yourself.

- 1 Adjust the grind to a coarser degree. Turn the grind adjuster counter-clockwise by two full turns.
- 2 Press the portafilter against the grinding button and grind coffee. The stuck beans should now come loose.
- 3 Re-adjust the grind.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grind is not fine enough.	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee beans are too old.	Use fresh coffee beans.
	The coffee amount is too small.	Use an adequate amount of coffee.
	Change of weather and humidity	Adapt the grind to the conditions.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Increase the grind. Tamp the ground coffee only slightly.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Reduce the grind.
	The coffee beans are old.	Use fresh coffee beans.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use an adequate amount of coffee.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee blend is improper.	Use another coffee blend.
	The grind of the coffee grinder is not suited for the coffee blend in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee blend, changing the grind may become necessary as well).

10 CE CONFORMITY



This product complies with the following directives:
EN291, EN292, EN 60204, DIN 45635 subject to 98/27/CEE

11 DISPOSAL



WEEE Reg. No.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2002/96/CE and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

12 MAINTENANCE

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
If your burrs have to be replaced (usually after grinding 400-500 kg of coffee), please also contact your authorised specialty dealer.

13 RECOMMENDED ACCESSORIES

For a perfect coffee result a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee. Our professional espresso coffee machines are the best basis to achieve this result.

Tamper and tamping station are recommended to assure constant pressure on the coffee grounds.

The coffee knock box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



Classika PID



Mechanika IV Profi Rota

Notizen/ Notes

