



www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 60-68, 69151 Neckargemünd/Heidelberg, Germany
Phone +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

Bedienungsanleitung · User Manual

C-Manuale 54

Art.-Nr. / item no.: 89050



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine **C-MANUALE 54** 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 **C-MANUALE 54** 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)

12 - 2017

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.

Verwendete Symbole / Applicable symbols	2
--	----------

INHALT

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.....	6
5. MAHLEN	7
5.1 Mahlen der Portionen.....	7
6. REINIGUNG	7
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN	8
8. KONFORMITÄT	9
9. ENTSORGUNG DER MASCHINE	9
10. WARTUNG.....	9
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	9

CONTENT



1 INCLUDED WITH DELIVERY	11
2 GENERAL ADVICE	11
2.1 General safety notices.....	11
2.2 Proper use	11
3 MACHINE DESCRIPTION	12
3.1 Machine parts.....	12
3.2 Technical data	12
4 OPERATION.....	12
4.1 Operation.....	12
4.2 Adjusting the grind.....	13
5. GRINDING	14
5.1 Grinding	14
6. CLEANING	14
7 TIPPS AND TROUBLESHOOTING.....	15
8 CE CONFORMITY.....	16
9 DISPOSAL	16
10 MAINTENANCE.....	16
11 RECOMMENDED ACCESSORIES.....	16

1. LIEFERUMFANG

- 1 Mühle mit Bohnenbehälter und Deckel
- 1 Auffangplatte für Kaffeemehl
- 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. • Benutzen Sie die Mühle immer mit aufgesetztem Bohnenbehälter. • 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 2 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 autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen oder von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg 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

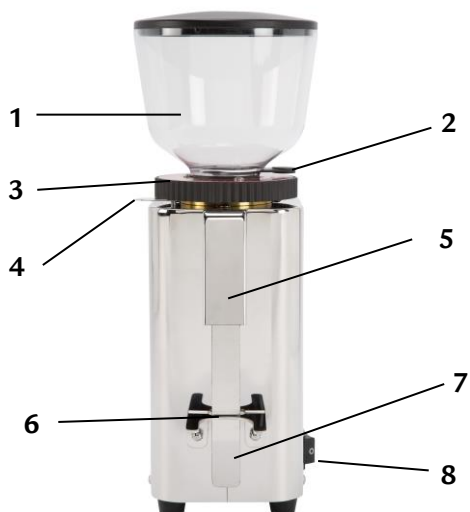
Die **C-MANUALE 54** ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt, bitte auch keinen karamellisierten Kaffee verwenden.

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

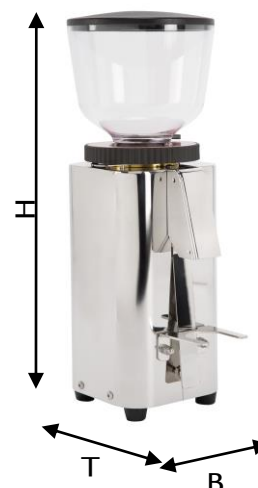
3.1 Geräteteile



1. Bohnenbehälter mit Deckel
2. Verschlusschieber für Bohnenbehälter
3. Mahlgradskala
4. Fixierung Mahlgrad
5. Kaffeeauswurf
6. Filterträgerauflage
7. Kontaktwippe - Mahlung
8. Ein-/Ausschalter

3.2 Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl poliert
Mahlwerk:	Aluminium
Mahlscheiben:	Edelstahl, ø 54 mm
Füllmenge Bohnenbehälter	ca. 250 g
Drehzahl:	1400 U/min
Spannung:	230 V/50 Hz
Leistung Motor:	235 W
Gewicht:	5,1 kg
Abmessungen (inkl. Filterträgerauflage):	B x T x H: 115 x 175 x 355 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. Das Typenschild befindet sich an der Bodenplatte. • 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 Mühle ausgeschaltet ist. • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer C-MANUALE 54

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf die Mühle auf. Drücken Sie den Bohnenbehälter zunächst nicht ganz nach unten, damit der Verschlusschieber gut zu erreichen ist.</p>	
<p>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee- bzw. Espresso-Bohnen. Öffnen Sie den Verschlusschieber durch Herausziehen. Drücken Sie den Bohnenbehälter nun weiter nach unten in die richtige Position.</p> <p>Den Stecker in die Steckdose einstecken und Gerät einschalten. Die Mühle ist jetzt betriebsbereit.</p>	

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 Kaffeeauswurf.

	<p>Notstopp-Bedienung: Durch Betätigung des EIN/AUS-Schalters kann die Mühle in Notfällen sofort gestoppt werden.</p>
---	--

4.2 Mahlgradeinstellung

Der Mahlgrad ist werkseitig in etwa voreingestellt. Dieser kann von Ihnen verändert werden, um eine optimale Mahlung, die auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist, zu erhalten. Der Mahlgrad wird wie folgt geändert

1. Schalten Sie die Mühle mit dem EIN/AUS-Schalter an.
2. Drücken Sie kurz mit dem Filterträger die Kontaktfeder.
3. Entriegeln Sie die Einstellskala für den Mahlgrad durch das Herunterdrücken der Mahlgradfixierung auf der linken Seite der Mühle.
 - Drehen der Skala im Uhrzeigersinn = feinere Mahlung
 - Drehen der Skala gegen Uhrzeigersinn = gröbere Mahlung




feiner



gröber

Mahlgrad (Rastereinstellung):

	<p>Verändern Sie den Mahlgrad nur in kleinen Schritten um wenige Raster, um die optimale Einstellung zu finden. Das Kaffeemehl wird auch durch die Witterung beeinflusst, mahlen Sie deshalb bei trockenem Wetter den Kaffee feiner, bei feuchtem Wetter gröber.</p>
---	--

5. MAHLEN

5.1 Mahlen der Portionen

Das Mahlen wird durch das Drücken auf die Kontaktwippe ausgelöst.
Durch das Wegziehen des Filterträgers beenden Sie den Mahlvorgang.



6. REINIGUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Reinigung der Mühle verhindert, dass die Fette und Öle, die im Kaffee enthalten sind, das Aroma des Kaffees negativ beeinflussen.

Reinigen Sie Mahlscheiben und Gewinde sehr sorgfältig. Sind noch Kaffeerückstände im Gewinde vorhanden, lässt sich die Mühle nur schwergängig einstellen.



Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter auf "0") und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie den leeren Bohnenbehälter innen und außen mit einem feuchten Tuch.
2. Trocknen Sie anschließend den Bohnenbehälter mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie das Gehäuse der Mühle ebenfalls mit einem feuchten und einem trockenen Tuch.

Bei der C-Manuale54 kann die Abdeckung des Ausgabeschachts zur Reinigung abgenommen werden. Fassen Sie hierzu mit dem Finger von unten hinter die Abdeckung und ziehen Sie diese einmal kräftig zu sich. Dadurch löst sich die Abdeckung von den Schienen und kann vollständig abgenommen werden. Reinigen Sie die Abdeckung und den Bereich um das Gitter des Ausgabeschachts mit einem Pinsel von Kaffeerückständen. Nach der Reinigung die Abdeckung wieder sorgfältig montieren. Drücken Sie diese hierzu erst im oberen Bereich wieder an die Schienen und lassen Sie sie dann im unteren Bereich einrasten.



4. Nehmen Sie die Skala samt Mahlscheibe vom Mühlengehäuse ab, indem Sie die Mahlgrad-Fixierung nach unten drücken und die Skala gegen den Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie Kaffeerückstände mit Staubsauger und Pinsel. Achten Sie darauf, dass die Fixiereinheit (Feder) des Mahlgrads nicht verloren geht.
5. Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Achten Sie beim erneuten Montieren bitte unbedingt darauf, dass Sie die Mahlgradskala gerade und korrekt am Gewinde ansetzen, bevor Sie sie wieder verschrauben. Andernfalls kann das Gewinde beschädigt werden.

6. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.

7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN

Sollte es vorkommen, dass sich Kaffeebohnen im Mahlwerk der Mühle verklemmen, lässt sich dies folgendermaßen beheben:

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entnehmen Sie den Bohnenbehälter und entfernen Sie (z. B. mit einem Staubsauger) die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk. Merken Sie sich den eingestellten Zahlenwert.
3. Lösen Sie die obere Mahlscheibe gegen den Uhrzeigersinn um ca. eine Viertel-Umdrehung.
4. Danach stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten die Mühle an (bitte nicht in das Mahlwerk fassen). Das Mahlwerk sollte sich jetzt wieder drehen.
4. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen den Netzstecker.
5. Drehen Sie nun die obere Mahlscheibe im Uhrzeigersinn um ca. eine Viertel-Umdrehung auf den ursprünglichen Zahlenwert zurück.
6. Netzstecker einstecken, die Mühle einschalten und Bohnenbehälter wieder aufsetzen. Die Mühle ist jetzt wieder betriebsbereit.

Wenn der Kaffeeauswurf der Mühle durch einen eventuell zu fein gewählten Mahlgrad (in Abhängigkeit zu Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Fett- und Ölanteil des jeweiligen Kaffees) verstopft sein sollte, so gehen Sie zur Fehlerbehebung bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Schließen Sie den Schieber des Bohnenbehälters, sodass später keine weiteren Bohnen in den Mahlbereich der Mühle fallen können.
3. Entfernen Sie die Abdeckung des Ausgabeschachts der Mühle (s. Kap.6) und **befreien diesen vollständig von Kaffeeresten.**
4. Merken oder notieren Sie sich die derzeitige Mahlgradeinstellung anhand der Zahlenskala. Stellen Sie den Mahlgrad um ca. eine Viertel-Umdrehung gröber ein, sodass die restlichen Bohnen im Mahlbereich ohne großen Widerstand entweichen können.
5. Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie die Mühle ein.
6. Starten Sie wie gewohnt den Mahlvorgang durch Betätigen der Wippe. Das restliche Kaffeemehl sollte nun durch den Kaffeeschacht entweichen. Reinigen Sie anschließend den Kaffeeschacht nochmals manuell vollständig wie bereits beschrieben (vorher Netzstecker ziehen!). Mahlen Sie wieder bis kein Kaffeemehl mehr herausfällt, ggf. die Abdeckung des Auswurfschachts nochmals reinigen. Danach die Abdeckung wieder aufsetzen.
7. Öffnen Sie den Schieber des Bohnenbehälters.
8. Stimmen Sie je nach Bedarf den Mahlgrad mit neuen Mahlvorgängen ab. Ein gröberer Mahlgrad kann durch eine größere Kaffeemenge oder einen höheren Anpressdruck beim Tampen ausgeglichen werden.

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 verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden
	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 verwenden

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
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)
Es wird kein Kaffeemehl ausgeworfen.	Abdeckung bzw. Gitter des Ausgabeschachts sind verstopft	s. entsprechende Anleitung zur Fehlerbehebung in Kapitel 7.
Der Mühlenmotor „summt“ nur und arbeitet nicht, mahlt keine Bohnen	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt, sodass sich beide Mahlscheiben berühren und gegenseitig blockieren	Mühle grober stellen und reinigen
	Der Auswurf ist mit Kaffeemehl verstopft, sodass der Kaffee den Motor blockiert	Auswurf reinigen, Mahlgrad gröber einstellen
Mahlgrad lässt sich nicht einstellen.	Gewinde ist mit Kaffeemehl verstopft	Gewinde reinigen

8. KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien:

IEC 60335-1 (ed. 5)+A1,

EN 60335-1:2012

IEC 60335-2-64:2008 (ed.3) + A1,

EN 60335-2-64:2000+A1:2002

EN 62233:2008

EN55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011

EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008

EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2: 2009

EN61000-3-3:2013

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 250 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 semi-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.



Mechanika V Slim



Abschlagbox





Tamper, konvex oder plan

1 INCLUDED WITH DELIVERY

- 1 Grinder with bean hopper and lid
- 1 Catching tray for grounds
- 1 User 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. • 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 install the bean hopper before using the grinder. • 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 2 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

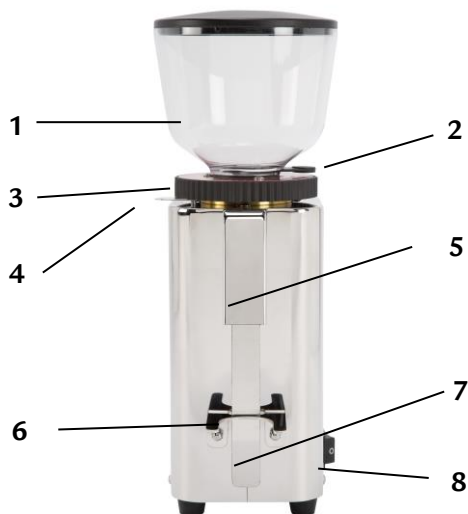
The C-Manuale 54 has to be used for whole, unground, roasted, cleaned coffee beans only. The grinder is not intended for commercial use.

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



1. Bean hopper with lid
2. Lock slide for bean hopper
3. Grinding scale
4. Adjustment clip
5. Coffee spout
6. Portafilter holder
7. Contact spring – grinding
8. On/ Off switch

3.2 Technical data

Housing:	stainless steel, polished
Grinding Mechanism:	aluminium
Burrs:	stainless steel, ø 54 mm
Capacity bean hopper:	ca. 250 g
RPM:	1400 U/min
Voltage/Frequency:	EU: 230 V/50 Hz UK: 230 V/50 Hz Australia: 230 V/50 Hz New Zealand: 230 V/50 Hz US: 120 V/60 Hz Japan: 100 V/60 Hz
Motor output	235 W
Weight:	5,1 kg
Dimensions (incl. portafilter holder):	w x d x h: 115 x 175 x 355 mm





4 OPERATION


4.1 Operation

	<ul style="list-style-type: none"> • Place the grinder on an even, water-resistant and stable surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom of the grinder. • Plug the grinder 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.
	<p>Before starting to operate the grinder make sure</p> <ul style="list-style-type: none"> • that the grinder is switched off • the electrical cord is not plugged into the outlet

Now start operating your coffee grinder:

<p>Attach the bean hopper. First, be sure not press the bean hopper entirely down so the lock slide is within easy reach.</p>	
<p>Fill the bean hopper with roasted coffee/espresso beans. Open the lock slide. Push the bean hopper further down into the correct position. Plug the electrical cord into an outlet and switch the grinder on. The grinder is now operational.</p>	

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 spout funnel.

	<p>Emergency Stop Operation: The grinder may be stopped immediately by activating the On/Off switch</p>
---	--

4.2 Adjusting the grind

The grinding degree is preset. You can change the grind to achieve an optimum grinding which fulfils your needs. The grinding degree can be modified as follows:

1. Switch on the grinder by operating the power switch.
2. Press the contact spring with the filter holder
3. Unlock the grinding scale by pushing the adjustment clip on the left side of the grinder.
 - You can achieve a finer grind by turning the scale clockwise.
 - You can achieve a coarser grind by turning the scale counter-clockwise.




finer



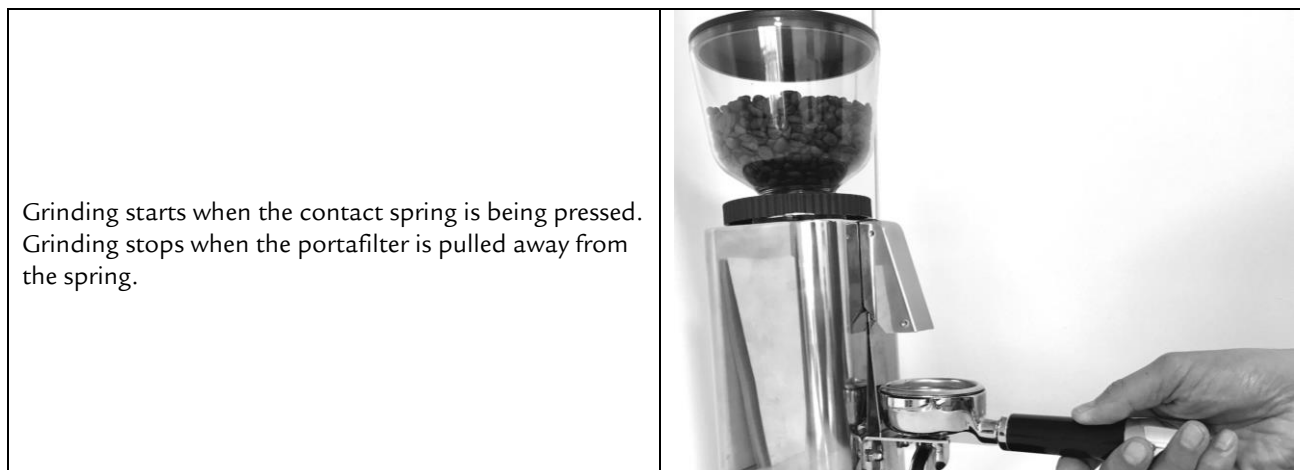
coarser

Grinding degree (Stepwise adjustment):

	<ul style="list-style-type: none"> • When adjusting, we suggest to increase or decrease in few steps at a time until achieving the desired grind. • The coffee reacts differently on the effects of weather. Choose a fine grinding degree in dry weather and a coarse grinding degree in humid weather.
---	--

5. GRINDING

5.1 Grinding



6. CLEANING

A regular and accurate cleaning of the grinder avoids that the fats and oils in the coffee negatively affect the coffee aroma.

Clean the grinding burrs and the threads very carefully. If there are coffee residues left in the thread, the grinder cannot be adjusted properly.



Important: Always switch off the machine (power switch in position “0”) and disconnect the power cord before cleaning the grinder.

- 1 Clean the empty bean hopper inside and outside with a damp cloth.
- 2 Dry the bean hopper with a soft, clean cloth.
- 3 Also clean the grinder housing with a damp and with a dry cloth.

With the C-Manuale 54 the stainless steel spout can be removed for cleaning. Hold the spout with the finger from below and pull it firmly towards you.

As a result, the spout is loosened from the rails and can be removed completely. Clean the coffee residues from the spout and the area around the antistatic grid with a brush.

After cleaning, carefully reassemble the spout.

To do this, push it back onto the rails in the upper area and then snap it into the lower area.



- 4 Remove the grinding scale and with the upper burr from the body by pressing down on the adjustment clip and turning the scale counterclockwise.
- 5 Carry out the mounting in reverse order.



When reassembling, make sure that the grinding scale is straight and correct on the thread before screwing it back in place.

- 6 Reconnect the power cord of the grinder.

7 TIPS AND TROUBLESHOOTING

Should a bean become stuck in the grinding mechanism, you may fix this yourself as follows:

- 1 Switch the grinder off (switch in off position). Unplug the power chord.
- 2 Take off the bean hopper and remove (with the vacuum cleaner) the remaining coffee beans from the grinding mechanism. Remember or note the current grind setting on the number scale.
- 3 Loosen the upper burr by turning it counter-clockwise by approx. two full turns.
- 4 Reconnect the power cord and switch on the grinder. (Do not reach into the grinding mechanism.) The grinding mechanism operates again.
- 5 Switch off the grinder again and disconnect the power cord to interrupt the current entry.
- 6 Now turn back the upper burr clockwise by approx. two full turns.
- 7 Reconnect the power cord, switch on the grinder and replace the bean hopper. The grinder is ready for use again.

In case the coffee shaft of your grinder is plugged due to too fine a grind (depending on temperature, humidity, fat and oil content of the respective coffee), please take the following steps to solve the problem:

- 1 Switch the grinder off, switch in „off“ position. Unplug the power chord.
- 2 Close the side bar of the bean hopper, so that no further beans can drop into the grinding area of the grinder.
- 3 Take off the coffee spout of the grinder and remove the grounds which have plugged the grid.
- 4 Remember or note the current grind setting on the number scale. Increase the grind setting by one number, so the beans remaining in the grinding section can pass through without resistance.
- 5 Plug the power chord of the grinder back in and turn on the grinder.
- 6 Start the grinding process as usual by pressing the contact spring. The remaining coffee grounds should now come out of the chute easily. Manually clean the entire chute with a suitable tool again (unplug the power cord). Activate the grind switch until no further grounds come out. If necessary, manually clean the spout again. Reassemble the spout.
- 7 Open the slide bar of the bean hopper.
- 8 Re-calibrate the grind setting with the grinding time as required during the next few grinds. A coarser grind can be compensated by using more ground coffee or by tamping harder.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine	Adjust the grind to a coarser degree.
	There is too much ground coffee.	Use less ground coffee. → Reduce grinding time.
	Too much tamping pressure	Use less pressure when tamping.
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough.	Adjust the grind to a finer degree. User more pressure when tamping.
	Coffee too old	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use more coffee.
	Ambient and humidity conditions have changed.	Use another type of coffee bean.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7-9 g (1/4 ounce) of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee mixture in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)
The grinder motor is working, but no ground coffee is falling out of the spout.	The coffee beans are improper	Refill coffee beans in the bean hopper.
	The coffee shaft is blocked with coffee powder.	see instructions above.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
The grinder motor produces a humming sound, does not operate, does not grind any beans.	The grind is too fine: The grinding burrs touch and mutually block each other.	Adjust the grind to a coarser degree.
	The coffee shaft is blocked with coffee powder. The coffee blocks the motor.	Clean coffee shaft, adjust the grind to a coarser degree.
Grind cannot be adjusted.	Thread is blocked with coffee.	Clean the thread.

8 CE CONFORMITY



This product complies with the following directives:

- IEC 60335-1 (ed. 5)+A1, EN 60335-1:2012
- IEC 60335-2-64:2008 (ed.3) + A1, EN 60335-2-64:2000+A1:2002
- EN 62233:2008
- EN55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011
- EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008
- EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2: 2009
- EN61000-3-3:2013

9 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).

10 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 250 kg of coffee), please also contact your authorised specialty dealer.

11 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.



Mechanika V Slim



Knock box (round)



Tamper, convex or flat