



Bedienungsanleitung · User Manual

**ECM**  
MANUFACTURE

## S-Manuale 64 & S-Automatik 64

Art.-Nr./item no: 89100 & 89150 · Made in Germany

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir freuen uns, dass Sie sich für eine **S-MANUALE 64/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- MANUALE 64/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 stamp)



02 - 2021

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice  
Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the original German user manual

### Verwendete Symbole

	<b>Vorsicht!</b> Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	<b>Achtung!</b> Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Mühle.

### Used symbols

	<b>Caution!</b> Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	<b>Attention!</b> Important notice for the correct use of the grinder.

**INHALT.....DEUTSCH**

Verwendete Symbole .....	2
1. LIEFERUMFANG .....	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE .....	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	6
3.1 Geräteteile .....	6
3.2 Technische Daten .....	7
4. BEDIENUNG.....	7
4.1 Bedienung .....	7
4.2 Mahlgradeinstellung .....	8
5. PROGRAMMIERUNG & MAHLEN .....	8
5.1 Programmierung der Portionsmengen bei der S-Automatik 64 .....	8
5.2 Mahlen der Portionen .....	9
5.2.1 Mahlen mit der S-Manuale 64 .....	9
5.2.2 Mahlen mit der S-Automatik 64 – Bedienmodi für die Mahlung .....	9
5.2.2.1 Standardmodus .....	10
5.2.2.2 Barista-Modus .....	12
5.2.2.3 Manueller Modus.....	13
5.3 Anzeige Bezugsmengenzähler bei der S-Automatik 64 .....	14
6. REINIGUNG.....	14
6.1 Reinigung des Mahlwerks .....	14
6.2 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters.....	16
6.3 Reinigung der Mahlscheiben .....	16
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN.....	17
8. CE-KONFORMITÄT.....	18
9. ENTSORGUNG DER MASCHINE .....	18
10. WARTUNG .....	19
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	19

**CONTENT ..... ENGLISH**

Used symbols .....	2
1 INCLUDED WITH DELIVERY .....	20
2 GENERAL ADVICE.....	20
2.1 General safety notices .....	20
2.2 Proper use.....	20
3 MACHINE DESCRIPTION.....	21
3.1 Machine parts.....	21
3.2 Technical data .....	22
4 OPERATION.....	22
4.1 Operation .....	22
4.2 Adjusting the Grind .....	23
5. PROGRAMMING & GRINDING .....	24
5.1 Programming the Individual Portions with the S-Automatik 64 .....	24
5.2 Grinding the Portions .....	25
5.2.1 Grinding with the S-Manuale 64.....	25
5.2.2 Grinding with the S-Automatik 64 – Operating Modes for Grinding .....	25
5.2.2.1 Standard Mode .....	26
5.2.2.2 Barista Mode .....	27
5.2.2.3 Manual Mode .....	29
5.3 Display of the Quantity Counter (S-Automatik 64).....	29
6. CLEANING.....	30
6.1 Cleaning the Grinding Mechanism.....	30
6.2 Cleaning of the Housing and the Bean Hopper .....	31



6.3 Cleaning of the Burrs ..... 31  
7 TIPPS AND TROUBLESHOOTING ..... 32  
8 CE CONFORMITY ..... 33  
9 DISPOSAL..... 34  
10 MAINTENANCE ..... 34  
11 RECOMMENDED ACCESSORIES..... 34

## 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"> <li>• Stellen Sie sicher, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite der Mühle.</li> <li>• Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung.</li> <li>• Anschluss der Kaffeemühle nur gemäß den aufgeführten Hinweisen durchführen.</li> <li>• Die Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Mühle nicht benutzen.</li> <li>• Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie das Gerät reinigen, Wartungsarbeiten durchführen oder einzelne Teile austauschen.</li> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• <b>Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.</b></li> <li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li> <li>• Kaffeemühle auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.</li> <li>• Die Mühle nicht auf heiße Flächen stellen.</li> <li>• Die Mühle nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.</li> <li>• Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen.</li> <li>• Kaffeemühle nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.</li> <li>• Die 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.</li> <li>• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</li> <li>• Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.</li> <li>• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</li> <li>• Nur Original-Ersatzteile verwenden.</li> <li>• Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Vermahlungszeit von 2 min. Lassen Sie die Mühle danach abkühlen.</li> </ul>
--	--

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine, mit Ihrem autorisierten ECM-Fachhändler 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-MANUALE 64/S-AUTOMATIK 64** ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt, bitte auch keinen karamelisierten 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.



Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftlichen Betrieben;
- Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünften mit Frühstücksangebot.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Geräteteile

#### S-Manuale 64



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

#### S-Automatik 64

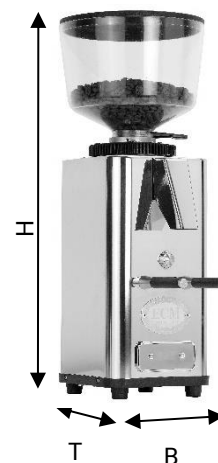


1. Bohnenbehälter mit Deckel
2. Sicherungsschraubung
3. Verschlusschieber für Bohnenbehälter
4. Mahlgradskala
5. Kaffeeauswurf
6. Filterträgerauflage
7. Display
8. Mahlgradverstellrad
9. Bezugstaster - Mahlung
10. Ein-/Ausschalter

### 3.2 Technische Daten

#### S-Manuale 64 & S-Automatik 64

Gehäuse:	Edelstahl poliert
Mahlwerk:	Aluminium
Mahlscheiben:	Edelstahl, $\varnothing$ 64 mm
Füllmenge Bohnenbehälter	ca. 500 g
Drehzahl:	1400 U/min
Spannung:	230 V/50 Hz
Leistung Motor:	450 W
Mahlzyklus:	T-On: 10 Sek. T-Off: 80 Sek.
Gewicht:	6,9 kg netto / 7,8 kg brutto
Abmessungen:	H x B x T / 415 x 150 x 245 mm



## 4. BEDIENUNG

### 4.1 Bedienung

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

### Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer S-MANUALE 64/S-AUTOMATIK 64:

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf und verschrauben ihn mit der mitgelieferten Sicherungsschraube.</p>	
<p>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee-/Espressobohnen. Öffnen Sie den Verschlusschieber.</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.**



**Notstopp-Bedienung:**

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

**4.2 Mahlgradeinstellung**

Die Mahlgradeinstellung sollte bei laufender Mühle vorgenommen werden.

1. Schalten Sie die Maschine ein, Bohnenbehälter ist mit Kaffeebohnen befüllt. Behälterverschluss öffnen, indem Sie ihn nach außen ziehen.
2. Führen Sie durch Betätigung der Kontaktwippe / des Tasters eine Probemahlung durch.
3. Ist das Ergebnis
  - a. zu grob, dann drehen Sie das Mahlgradverstellrad im Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden kleiner)
  - b. 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. PROGRAMMIERUNG & MAHLEN**

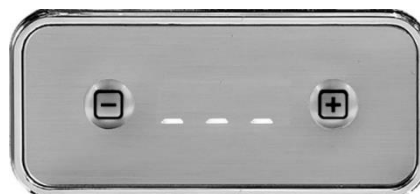
**5.1 Programmierung der Portionsmengen bei der S-Automatik 64**





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).


Drücken Sie „+“ und „-“ gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.



<p>Drücken Sie „+“ um in das Untermenü von „t1“ zu gelangen.</p>	
<p>Hier können Sie nun durch zügiges Drücken der „+“ oder „-“ Taste die Vermahlungszeit in Zehntelsekunden einstellen.</p>	
<p>Warten Sie nach Abstimmung kurz bis wieder „t1“ auf dem Display erscheint.</p> <p>Drücken Sie „-“ sodass „t2“ angezeigt wird.</p> <p>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</p>	
<p>Drücken Sie zügig „+“ zur Erhöhung und „-“ zur Verringerung der Zehntelsekunden. Warten Sie kurz um das Programm zu verlassen.</p>	

## 5.2 Mahlen der Portionen

### 5.2.1 Mahlen mit der S-Manuale 64

<p>Das Mahlen wird durch das Drücken auf die Kontaktwippe ausgelöst. Durch das Wegziehen des Filterträgers beenden Sie den Mahlvorgang.</p>	
---	--

### 5.2.2. Mahlen mit der S-Automatik 64 – Bedienmodi für die Mahlung

Die S-Automatik 64 ermöglicht Ihnen verschiedene Arten der Bedienung bei der Mahlung – je nach Ihrem Bedarf.

**Standardmodus (s. Kap. 5.2.2.1):**

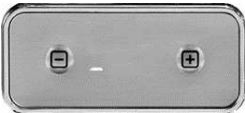
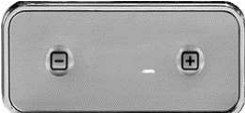
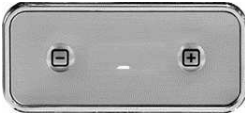

Dieser Modus ermöglicht Ihnen das komfortable Abrufen der gewünschten Portion durch einmaliges Drücken des Tasters. Vor Abruf der Portion bestimmen Sie über das Display, welche Portion Sie beziehen möchten.

**Barista-Modus (s. Kap. 5.2.2.2):**

Dieser Modus ermöglicht Ihnen je nach Bedarf allein durch das entsprechende Drücken des Tasters (1x Single Shot, 2x Double Shot, 3x vorzeitiges Stoppen, Gedrückthalten=manueller Bezug) schnell zwischen Portionen hin und her zu wechseln und während des Mahlens zu variieren.

**Manueller Modus (s. Kap. 5.2.2.3):**

Durch das Aktivieren des Manuellen Modus (Programmierung Man „On“) wählen Sie den rein manuellen Bezugsmodus. Es wird so lange gemahlen, so lange Sie den Taster mit dem Siebträger gedrückt halten.

<p><b>Standardmodus</b> =Abruf der jeweiligen Portionen durch <u>einmaliges Drücken des Tasters</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>Display*</b></p>  <p style="text-align: center;">Single Shot</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p style="text-align: center;">Double Shot</p> </div>	<p><b>Barista Modus</b> = Spontaner Bezug durch <u>1x Drücken:</u> Single Shot <u>2x Drücken:</u> Double Shot <u>3x Drücken:</u> vorzeitiges Stoppen <u>Gedrückt halten:</u> Manuelles Mahlen</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>Display*</b></p>  </div>	<p><b>Manueller Modus</b> =direkter Bezug nach Bedarf durch <u>Gedrückt halten des Tasters</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>Display*</b></p>  </div>
---	--	---

\*im Standby-Modus

**5.2.2.1 Standardmodus**

Der Standardmodus ermöglicht einen einfachen und komfortablen Abruf des Single- bzw. des Double Shots:

**Single Shot**

<p>Drücken Sie: </p>
<p>Der Strich springt auf die linke Seite des Displays</p> 
<p>Tippen Sie mit dem Siebträger für eine Portion 1x kurz auf den Bezugstaster.</p>
<p>Das Mahlen beginnt und die Zeit läuft links von der voreingestellten Zeit <b>t1</b> rückwärts.</p>

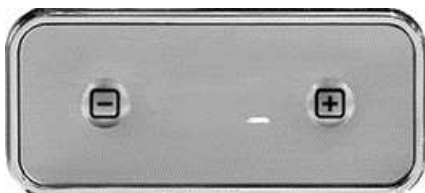
Ist die programmierte Zeit für eine Portion erreicht, stoppt die Vermahlung automatisch.

### Double Shot

Drücken Sie:



Der Strich springt auf die rechte Seite des Displays



Tippen Sie mit dem Siebträger für zwei Portionen 1x kurz auf den Bezugstaster.

Das Mahlen beginnt und die Zeit läuft rechts von der voreingestellten Zeit **t2** rückwärts.

Ist die gewünschte Zeit für zwei Portionen erreicht, stoppt die Vermahlung automatisch.



Sie können die Vermahlung durch Antippen des Bezugstasters vorzeitig stoppen. Auf dem Display wird die Restzeit angezeigt.

### TIPP: Programmierung der Portionen nach Bestimmung der Restzeit

Mithilfe der Anzeige der Restzeit im Standardmodus können Sie die Vermahlungszeiten **t1** und **t2** einfach bestimmen und entsprechend programmieren.

**Single Shot** (eine Portion für den Eintassensieb): Vermahlungszeit **t1**

**Double Shot** (zwei Portionen für den Zweitassensieb): Vermahlungszeit **t2**

#### a. Programmierung des Single Shots:

Stoppen Sie die Vermahlung vorzeitig, wenn die gewünschte Portion bereits erreicht ist. Nachdem Sie die Restzeit auf dem Display erscheint rufen Sie über das Display **t1** auf:

Drücken Sie „+“ und „-“ gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.

Bestätigen Sie mit „+“ um in das Untermenü von „t1“ zu kommen.





Hier können Sie nun durch zügiges Drücken der „-“ Taste die Vermahlungszeit in Zehntelsekunden, um den nicht benötigten Restwert, reduzieren (mit „+“ erhöhen Sie die Zeit wieder)

z.B.: „t1“ betrug 4 Sekunden, die Restzeit war 00.5 Sekunden. Daraus ergibt sich die neue Vermahlzeit für eine Portion von 03.5 Sekunden



#### b. Programmierung des Double Shots:

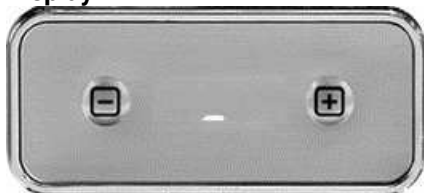
Stoppen Sie die Vermahlung vorzeitig, wenn die gewünschte Portion bereits erreicht ist. Nachdem Sie die Restzeit auf dem Display erscheint, rufen Sie über das Display **t2** auf:

<p>Drücken Sie „+“ und „-“ gleichzeitig, woraufhin „t1“ auf dem Display erscheint. Bestätigen Sie mit „+“ um in das Untermenü zu kommen. Drücken Sie „-“ sodass „t2“ angezeigt wird.</p>	
<p>Hier können Sie nun durch zügiges Drücken der „-“ Taste die Vermahlungszeit in Zehntel-sekunden, um den nicht benötigten Restwert, reduzieren (mit „+“ erhöhen Sie die Zeit wieder) z.B.: „t2“ betrug 7 Sekunden, die Restzeit war 00.7 Sekunden. Daraus ergibt sich die neue Vermahlzeit für den Double Shot von 06.3 Sekunden</p>	

### 5.2.2.2 Barista-Modus



Der Barista-Modus ermöglicht schnelles und spontanes Abrufen von Portionen allein durch Drücken des Tasters.

#### Display



Stellen Sie sicher, dass sich der Strich auf dem Display in der Mitte befindet.

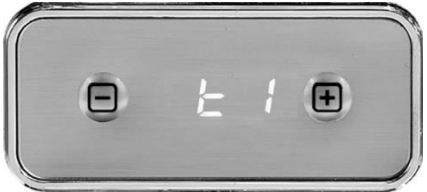

<p>Das Mahlen wird durch das Drücken auf den Taster ausgelöst.</p>	
<p><b>Single Shot – 1x Taster drücken</b></p> <p>Um eine Portion Kaffeemehl zu mahlen, tippen Sie mit dem Siebträger 1x kurz an den Taster.</p> <p>Erfahrungswise liegt die Vermahlungszeit für einen Espresso bei 3,8 – 4,2 Sekunden. Dies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


<p><b>Double Shot – 2x Taster drücken</b></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 ca. 5,2 – 6,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.</p>	
<p><b>Manuelle Mahlung – Taster gedrückt halten</b></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. Auf dem Display erscheint „Man“.</p>	
<p><b>Stoppen des Mahlvorgangs durch erneutes Drücken des Tasters</b> Auch die automatische Mahlung eines Single oder Double Shots kann bei Bedarf <b>vorzeitig gestoppt werden</b>.</p> <p><b>Zum vorzeitigen Stoppen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Entnahme eines <b>Single Shots</b> den Taster <b>2x</b> zügig drücken,</li> <li>- bei Entnahme eines <b>Double Shots</b> <b>1x</b> drücken.</li> </ul>	


### 5.2.2.3 Manueller Modus

Neben der automatischen Vermahlung haben Sie mit der S-Automatik die Möglichkeit die Mühle als rein manuellen Direktmahler, zu nutzen.

Zum Aktivieren des rein manuellen Bezugsmodus, gehen Sie bitte wie folgt vor:

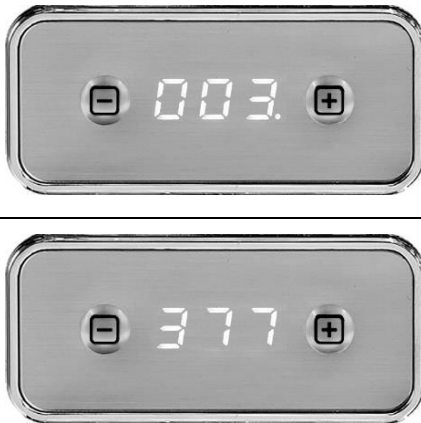
<p>Drücken Sie „+“ und „-“ gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.</p>	
<p>Drücken Sie 2x „-“. Die Anzeige „Man“ erscheint auf dem Display.</p> <p><b>Zum Aktivieren des Manuellen Modus</b>, drücken Sie 1 bzw. 2 x „+“ bis „On“ auf dem Display erscheint.</p> <p>Das Display zeigt kurz „Man“ an und schaltet dann in den Standby-Modus. Der Manuelle Modus ist nun aktiviert. Um manuell zu mahlen, halten Sie den Taster solange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.</p>	

<p><b>Zum Ausschalten des Manuellen Modus</b>, drücken Sie 1 bzw. 2x „+“ bis „Off“ auf dem Display erscheint.</p> <p>Das Display zeigt kurz „Man“ an und schaltet dann in den Standby-Modus. Der Manuelle Bezugsmodus ist nun ausgeschaltet.</p>	
--	--

	<p>Der manuelle Bezug ist auch möglich, wenn der manuelle Modus auf „Off“ geschaltet wurde. Allerdings reagiert die Mühle bei Gedrückthalten des Tasters etwas zeitverzögert.</p>
---	---

### 5.3 Anzeige Bezugsmengenzähler bei der S-Automatik 64

Über den Bezugsmengenzähler (nur bei S-Automatik 64) können Sie sich die gesamten gemahlene Portionsmengen anzeigen lassen. Bitte beachten Sie, dass ein Double Shot als zwei Single Shots gezählt wird.

<p>Drücken Sie lange auf <b>+</b>. Sie gelangen automatisch zur Anzeige des Mengenzählers.</p> <p>Zuerst erscheint die 1000er (Bild 1)</p> <p>dann die 100er Anzeige (Bild 2).</p> <p>Beispiel: 03377 Bezüge: Anzeige Bild 1: „003.“ Anzeige Bild 2: „377“</p>	
--	---


## 6. REINIGUNG

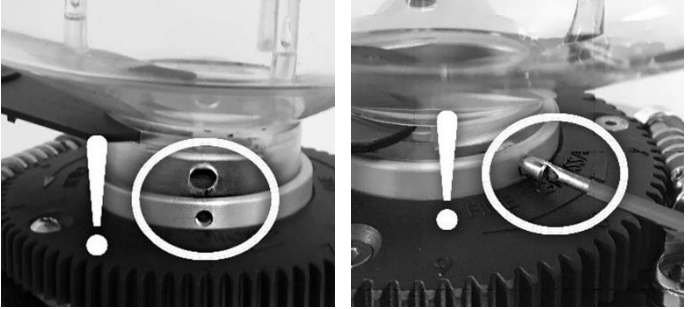
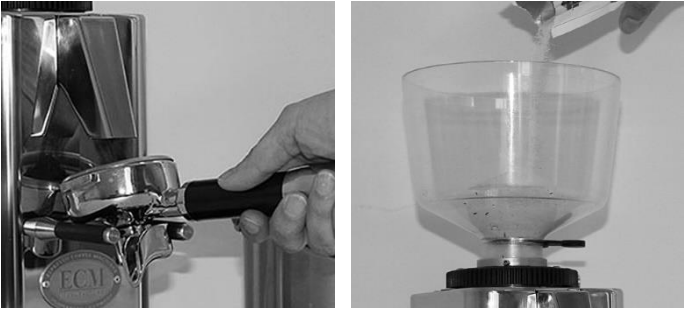

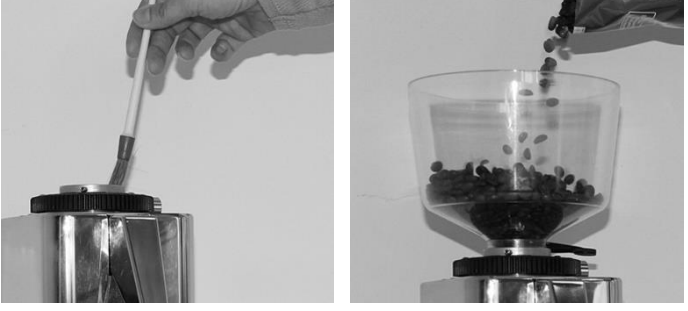

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mühle regelmäßig zu reinigen. So können Sie das Mahlwerk funktionstüchtig erhalten und sorgen für gute gleichmäßige Ergebnisse. Außerdem vermeiden Sie so eine Beeinträchtigung von Aroma und Geschmack durch Rückstände von altem Kaffee im Mahlwerk.

### 6.1 Reinigung des Mahlwerks

Wir empfehlen die Kaffeemühle alle 4 Wochen mit unserem ECM Mühlenreiniger, einen Spezialreiniger für Espressomühlen, zu reinigen. Dieser Spezialreiniger besteht aus lebensmittelechten Naturstoffen.

Bitte gehen Sie wie folgt vor (hier veranschaulicht an der S-Automatik 64):

<p>Entleeren Sie den Bohnenbehälter, z.B. durch Herausmahlen der restlichen Bohnen oder <b>lösen Sie die Sicherungsschraubung</b>, nehmen den Bohnenbehälter ab und leeren ihn aus.</p>	
---	--

<p><b>BEACHTEN SIE: Wenn Sie den Bohnenbehälter wieder aufsetzen, müssen die Bohrungen übereinander gebracht werden. Sonst beschädigen Sie den Bohnenbehälter, wenn Sie die Sicherheitsschraube eindrehen.</b></p>	
<p>Mahlen Sie die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk heraus.</p> <p>Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein, da sonst das Granulat nicht vermahlen wird (¼ Umdrehung).</p> <p>Füllen Sie ein Päckchen Mühlenreiniger in den Bohnenbehälter.</p>	
<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 das Mahlwerk mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p> <p>Reinigen Sie den Bohnenbehälter inkl. Deckel. und setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf die Mühle. <b>Achten Sie darauf, dass die Bohrungen übereinandersitzen (siehe oben) bevor Sie die Sicherheitsschraube eindrehen</b> und befüllen Sie den Bohnenbehälter mit Bohnen.</p>	
<p>Stellen Sie den Mahlgrad wieder neu 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 jeder neuen Befüllung mit einem feuchten Tuch reinigen, um so Kaffeeölrückstände zu entfernen. Die Rückstände könnten sich negativ auf den Geschmack auswirken.

## 6.3 Reinigung der Mahlscheiben



- Aufgrund des feinen Gewindes lässt sich die Mahlscheibenhalterung sehr schwer herausdrehen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Kaffeereste mehr im Gewinde befinden, es lässt sich sonst nicht verschrauben.

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

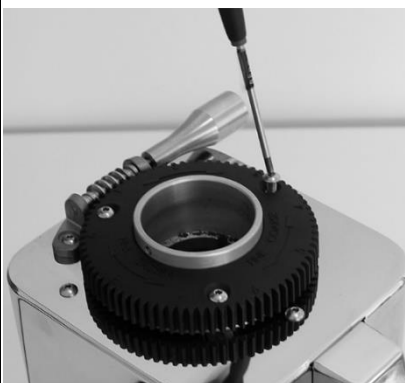
**Ziehen Sie den Netzstecker** und schrauben Sie die Sicherungsschraubung des Bohnenbehälters auf.

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 erheblichem 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 sehr sauber sind. Es dürfen keine Kaffeerückstände in den Gewinden vorhanden sein. Sie lassen sich sonst nicht mehr richtig zusammenschrauben. Mit einem Tropfen Silikonöl am Gewinde und am O-Ring der ausgebauten Mahlscheibhalterung lässt sich die Mahlscheibhalterung leichter wieder einbauen.

Für eine schnellere Montage drehen Sie die obere Mahlscheibe von Hand auf die untere. Von dieser Position aus in etwa  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  Umdrehung wieder zurück.

Dann den Zahnkranz wieder montieren.

Den Mahlgrad bei laufender Mühle wieder neu einstellen.



## 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.

**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. Führen Sie einen geeigneten Gegenstand (z.B. Espressolöffel, Stil des Mühlenpinsels) in den Kaffeeauswurf der Mühle ein und befreien Sie diesen vollständig von den Kaffeeresten, die sich angesammelt und den Schacht verstopft haben.
4. Das Kaffeemehl kann sich auch in den Ecken des Schachts abgesetzt haben, die Sie zum Reinigen ebenfalls erreichen sollten.
5. Merken oder notieren Sie sich die derzeitige Mahlgradeinstellung anhand der Zahlenskala. Stellen Sie den Mahlgrad mittels Drehgriff anschließend ca. einen ganzen Zahlenwert an der Skala gröber ein, sodass die restlichen Bohnen im Mahlbereich ohne großen Widerstand entweichen können.
6. Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie die Mühle ein.
7. Starten Sie wie gewohnt den Mahlvorgang durch Betätigen des Tasters oder 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 Kaffee bis kein Kaffeemehl mehr herausfällt, ggf. den Kaffeeschacht nochmals reinigen.
8. Öffnen Sie den Schieber des Bohnenbehälters.

9. Stimmen Sie je nach Bedarf den Mahlgrad und die Mahldauer im Zuge der folgenden Mahlvorgänge neu ab. Ein größerer Mahlgrad kann durch eine größere Kaffeemenge oder einen höheren Anpressdruck beim Tampen ausgeglichen werden.

**Sollte sich der Mahlgrad Ihrer Mühle ohne Fremdeinwirkung nach einer Vielzahl von Mahlvorgängen verändern, so hat sich vermutlich die Halterung der Schnecke samt Griff zur Mahlgradverstellung durch die entstehenden Vibrationen beim Kaffeemahlen gelöst. Zur Fehlerbehebung gehen Sie bitte wie folgt vor:**

1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lockern Sie beide Schrauben (Innensechskant, Schlüsselweite 2,5mm), mit denen die Schneckenhalterung befestigt ist bzw. war.
3. Positionieren Sie die Schneckenhalterung so nah wie möglich am Kunststoffzahnrad und ziehen Sie beide Schrauben wieder an.

## **8. CE-KONFORMITÄT**



Folgende EU-Richtlinien entsprechen:

- Maschinenrichtlinie **2006/42/EG**
- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH): **1907/2006/EU**.
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018**
- **EN 60335-2-64:2002 + A1 +A2**
- **EN 55014-1:2017**
- **EN 55014-2:2015**
- **EN 62233:2008**
- **IEC 60335-1(ed5) +A1 +A2**
- **IEC 60335-2-64:2002 +A1 +A2**

Hinweis: Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen an den genannten Geräten, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

## **9. ENTSORGUNG DER MASCHINE**



WEEE Reg. Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) registriert.

## **10. WARTUNG**

Jeder technische Eingriff oder jede 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 Coffee collection tray
- 1 Safety screw fixture for bean hopper
- 1 Instruction manual

## 2 GENERAL ADVICE

### 2.1 General safety notices

 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Always fasten the bean hopper with the safety screw.</li> <li>• Carry out the installation of the grinder according to the instructions.</li> <li>• Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended.</li> <li>• Unplug the coffee grinder when not in use.</li> <li>• Always disconnect the machine from the power supply before cleaning, carrying out maintenance work or replacing individual parts.</li> <li>• Do not roll or bend the power cord.</li> <li>• <b>If the power cable is damaged, it must be repaired immediately by a qualified technician in order to exclude or avoid any danger.</b></li> <li>• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.</li> <li>• Place the grinder on an even and stable surface.</li> <li>• Never place the grinder on hot surfaces.</li> <li>• Never submerge the grinder into water; do not operate the grinder with wet hands.</li> <li>• Do not spill liquid on the power plug of the machine or on the socket.</li> <li>• The grinder should only be used by experienced adult persons.</li> <li>• 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.</li> <li>• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li> <li>• Do not expose the grinder to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.</li> <li>• Keep the packing out of reach of children.</li> <li>• Use original spare parts only.</li> <li>• Do not exceed the maximum allowable continuous grinding time of 2 minutes. Afterwards, allow the grinder to cool off before the next operation.</li> </ul>
---	--

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialized 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 specialized 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.

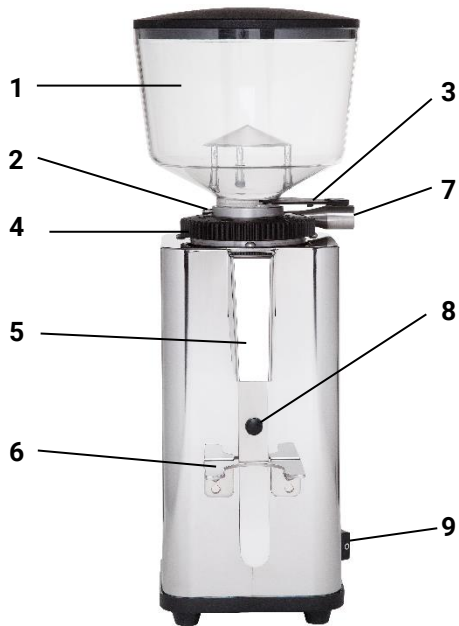
Use of the grinder other than for the above mentioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

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

### **3 MACHINE DESCRIPTION**

#### **3.1 Machine parts**

##### **S-Manuale 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. Adjustment for grinding level
8. Contact spring - grinding
9. On/Off switch

##### **S-Automatik 64**

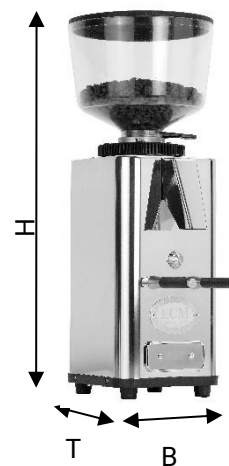


1. Bean hopper with lid
2. Safety screw fixture
3. Lock slide for bean hopper
4. Grind level indicator
5. Coffee discharge
6. Portafilter holder
7. Display
8. Adjustment for grinding level
9. Grinding button
10. On/Off switch

### 3.2 Technical data

S-Manuale 64 & S-Automatik 64

Housing:	Polished stainless steel
Grinding Mechanism:	Aluminum
Burrs:	Stainless steel, $\varnothing$ 64 mm
Capacity bean hopper:	ca. 500 g
RPM:	1400 r/min
Voltage:	
EU:	230 V
UK:	230 V
Australia:	230 V
New Zealand:	230 V
US:	120 V
Japan:	100 V
Frequency:	
EU:	50 Hz
UK:	50 Hz
AU:	50 Hz
NZ:	50 Hz
US:	60 Hz
JP:	60 Hz
Motor output	450 W
Grind cycles:	T-On: 10 sec. T-Off: 80 sec.
Weight:	6,9 kg net / 7,8 kg gross
Dimensions:	H x W x D / 415 x 150 x 245 mm



## 4 OPERATION


### 4.1 Operation

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the grinder on an even, water-resistant and stable surface.</li> <li>Never place the machine on hot surfaces.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom of the grinder.</li> <li>Always fasten the bean hopper with the safety screw.</li> <li>Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended.</li> <li>Do not roll or bend the power cord.</li> <li>Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.</li> </ul>
	<p>Check before initial operation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>the grinder is switched off.</li> <li>the plug is not plugged into the socket.</li> </ul>

**Now start operating your coffee grinder:**

<p>Attach the bean hopper and fasten the safety screw included with delivery.</p>	
<p>Fill the bean hopper with roasted Coffee-/ espresso beans. Open the lock slide.</p> <p>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 discharge funnel.**

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

**4.2 Adjusting the Grind**

The grind adjustment should be made while the grinder is operating.

- 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.





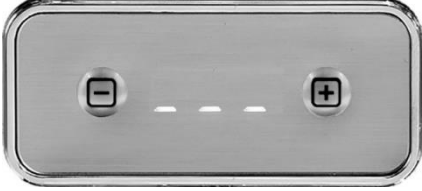




## 5. PROGRAMMING & GRINDING

### 5.1 Programming the Individual Portions with the S-Automatik 64

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

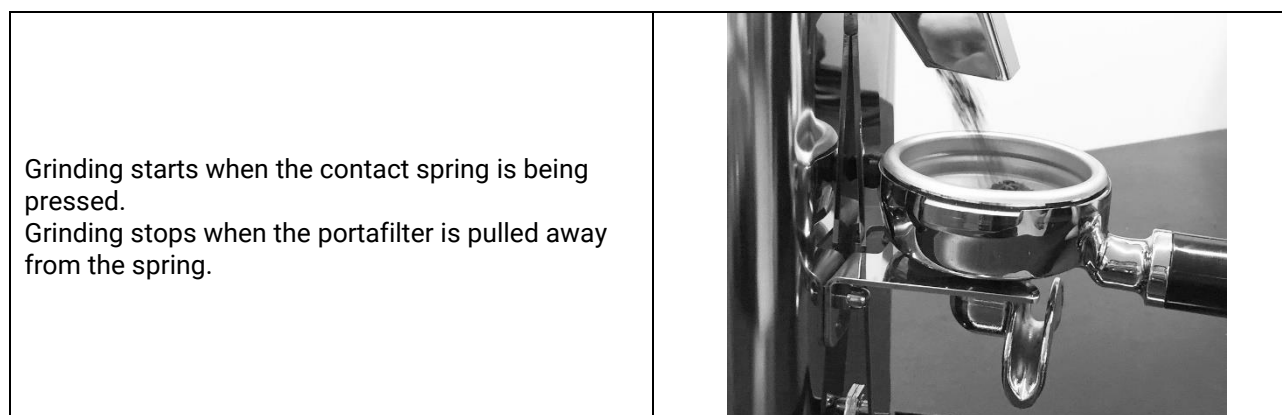
The time for a **single shot** (one portion) is programmed in menu item **t1**.

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

<p>Press '+' and '-' simultaneously until 't1' appears on the display.</p>	
<p>Press '+' in order to reach the submenu of 't1'.</p>	
<p>Here you can adjust the grind time to a tenth of a second by quickly pressing '+' or '-'.</p>	
<p>Wait a short while after adjusting the time until 't1' reappears on the display.</p> <p>Press '-' so that 't2' is indicated.</p> <p>If you would like to adjust 't2' only and keep 't1' unchanged, press '-' on the display immediately after 't1' appears in order to reach 't2' directly.</p>	
<p>Quickly press '+' to increase and '-' to decrease the tenths of a second.</p> <p>Wait a short while to exit the program.</p>	

## 5.2 Grinding the Portions

### 5.2.1 Grinding with the S-Manuale 64



### 5.2.2. Grinding with the S-Automatik 64 – Operating Modes for Grinding

The S-Automatik 64 offers different operating modes for grinding – according to your demand.

#### **Standard Mode (see chapter 5.2.2.1):**

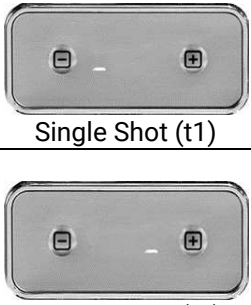
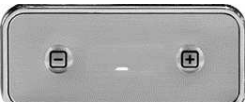

In this mode, you can comfortably grind the programmed portions by shortly depressing the grinding button only once. Just select the desired portion via the display and start grinding.

#### **Barista-Mode (see chapter 5.2.2.2):**

This mode allows you to swap between different shots quickly and easily: Just depress the grinding button once for a single shot and twice for a double shot. To stop grinding instantly depress the grinding button a total of three times. For spontaneous manual grinding keep the grinding button pressed as long as you would like to grind.

#### **Manual Mode (see chapter 5.2.2.3):**

You can also use the S-Automatik 64 as manual grinder by activating the Manual Mode (Man „On“): Just press the grinding button until the desired amount of coffee has been ground.


Standard Mode	Barista Mode	Manual Mode
<p>= Starting the grinding process by shortly pressing the grinding button only once for every dose</p> <div data-bbox="172 1585 560 1977"> <p><b>Display*</b></p>  <p>Single Shot (t1)</p> <p>Double Shot (t2)</p> </div>	<p>= Spontaneous selection of different doses</p> <p><u>Single shot:</u> Shortly press the grinding button once.</p> <p><u>Double shot:</u> Quickly press the grinding button twice.</p> <p><u>Stop grinding early:</u> Press the grinding button a total of three times.</p> <p><u>Spontaneous manual grinding:</u> Keep the grinding button pressed.</p> <div data-bbox="608 1787 991 1977"> <p><b>Display*</b></p>  </div>	<p>=Grinding manually (Man „On“). Hold down the grinding button until the desired amount of coffee has been ground.</p> <div data-bbox="1043 1771 1422 1977"> <p><b>Display*</b></p>  </div>

\*in standby mode

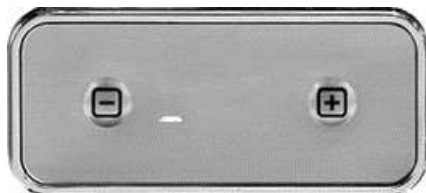
### 5.2.2.1 Standard Mode

The Standard Mode allows for simple and comfortable grinding of a single or double shot.

#### Single Shot

Press: 

The line is now on the left side of the display



For one portion tap 1 time briefly on the grinding button with the portafilter.

Grinding starts and the time runs on the left side of the display backwards from the preset time **t1**

When the programmed time for a portion is reached, grinding stops automatically.



You can stop the grinding process early by briefly tapping the grinding button. The display will show the **remaining time** of the preset time that was not required.

#### Double Shot

Press: 

The line is now on the right side of the display



For two portions briefly tap with the portafilter on the grinding button.

Grinding starts and the time runs on the right side of the display backwards from the preset time **t2**

When the programmed time for a portion is reached, grinding stops automatically.



You can stop the grinding process early by briefly tapping the grinding button. The display will show the **remaining time** of the preset time that was not required.

#### TIP: Programming the portions after determining the remaining time.



By determining the remaining time of a portion in the Standard Mode, you can easily program the grinding times **t1** and **t2** accordingly.

**Single Shot** (one portion) is programmed in menu item **t1**.

**Double Shot** (two portions) is programmed in menu item **t2**.



**a. Programming your personal single shots t1:**

Stop grinding early as desired by pressing the grinding button. After the remaining time appears on the display, call up **t1** via the display.

<p>First press '+' and '-' simultaneously until 't1' appears on the display. Press '+' in order to reach the submenu of 't1'.</p>	
<p>Now you can reduce the remaining time from the preset grinding time 't1' in tenths of a second by quickly pressing '-' (increase the time again with pressing '+') For example: the preset time 't1' was 4 seconds and your remaining time was 00.5 seconds. This results in the new grinding time 't1' for a portion of 03.5 seconds</p>	

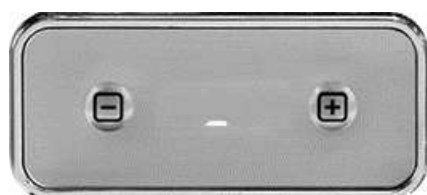
**b. Programming your personal double shot t2:**

Stop grinding early as desired by pressing the grinding button. After the remaining time appears on the display, call up **t2** via the display.

<p>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.</p>	
<p>Now you can reduce the remaining time from the preset grinding time 't2' in tenths of a second by quickly pressing '-' (increase the time again with pressing '+') For example: the preset time 't2' was 7 seconds and your remaining time was 00.7 seconds. This results in the new grinding time 't2' for two portions of 06.3 seconds</p>	

**5.2.2.2 Barista Mode**

The Barista Mode allows to swap between different doses quickly and easily – just by shortly depressing the grinding button once.

**Display**

Please make sure the display indicates a single line in the middle.

Grinding is activated by pressing the grinding button.



### Single Shot – Press the button once

In order to get one portion of grounds, simply press the grinding button once briefly with the portafilter.

In our experience it will take about 3.8 to 4.2 seconds to grind for one espresso. Although, this does depend on the grinding level as well as the coffee beans.



### Double Shot – Press the button twice

In order to get 2 portions, quickly depress the grinding button twice with the portafilter.

In our experience it will take about 5.2 to 6.2 seconds to grind for two espressos. Although, this does depend on the grinding level as well as the coffee beans.



### Manual Grinding – Keep the button pressed

It is also possible to grind a certain, specific amount of coffee manually. Press the button until the desired amount of coffee has been ground. 'Man' appears on the display.



### Stopping the grinding process by pressing the grinding button again

If required, also the automatic grinding of a single or double shot **can also be stopped prematurely**:



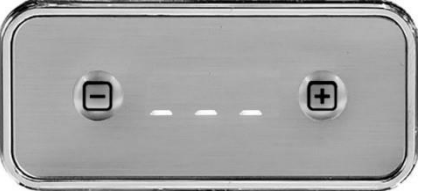
To stop the grinding process of a **single shot**, quickly **press the grinding button TWICE**.

To stop the grinding process of a **double shot**, **press the grinding button ONCE**.

### 5.2.2.3 Manual Mode

The S-Automatik 64 grinder allows for not only automatic grinding, but may be operated as a manual grinder as well.

In order to activate the manual grinding mode, please follow the instruction below:

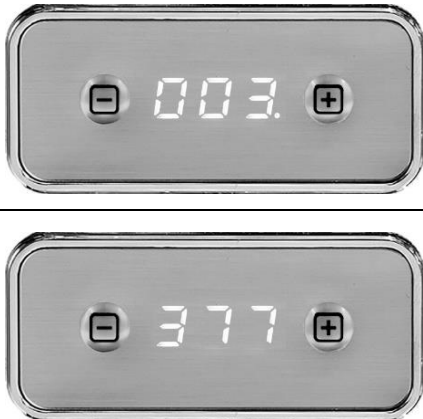
<p>Press '+' and '-' simultaneously until 't1' appears on the display.</p>	
<p>Press '-' twice and 'Man' will appear on the display.</p> <p>In order to activate the Manual Grinding Mode, press '+' once or twice until 'On' appears on the display.</p> <p>'Man' is now shortly displayed, and then changes quickly to the standby mode. Now, the Manual Grinding Mode is activated.</p> <p>To grind manually, press the grinding button until the desired amount of coffee has been ground.</p> <p>Press '+' once or twice until 'Off' appears on the display, in order to deactivate the Manual Grinding Mode.</p> <p>'Man' lights up on the display and then changes to the standby mode. Now, the Manual Grinding Mode is deactivated.</p>	 



If the Manual Grinding Mode is set to 'Off', grinding manually is possible as well. However, the grinder acts temporarily slightly delayed in this mode when the grinding button is kept pushed down.

### 5.3 Display of the Quantity Counter (S-Automatik 64)

The quantity counter (S-Automatik 64 only) will indicate the entire amount of ground portions to you. Please note that a double shot will count as two single shots.

<p>Press '+' for a sustained amount of time and keep it pressed. You will reach the quantity counter display automatically.</p> <p>First the thousands appear (picture 1) then the hundreds appear (picture 2).</p> <p>Example: 03377 portions          Display pic.1: "003"          Display pic.2: "377"</p>	
--	--


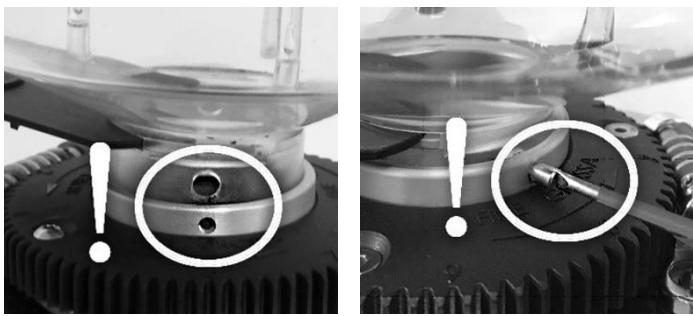
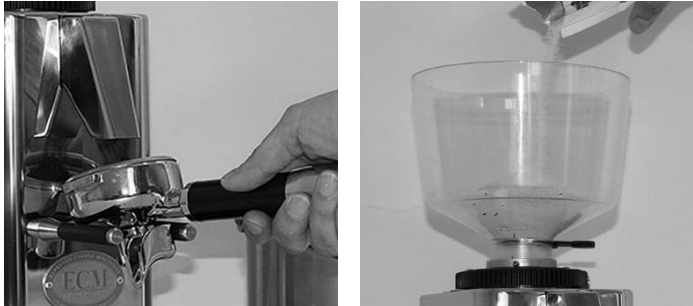
## 6. CLEANING

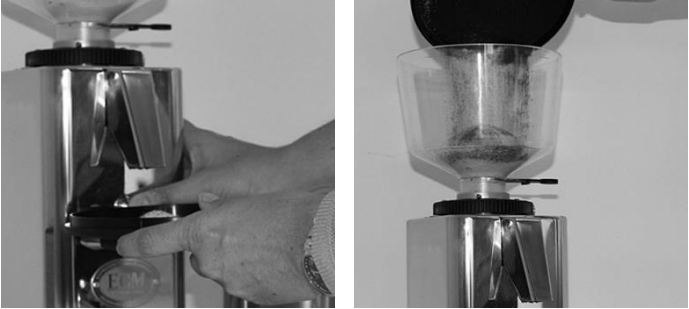
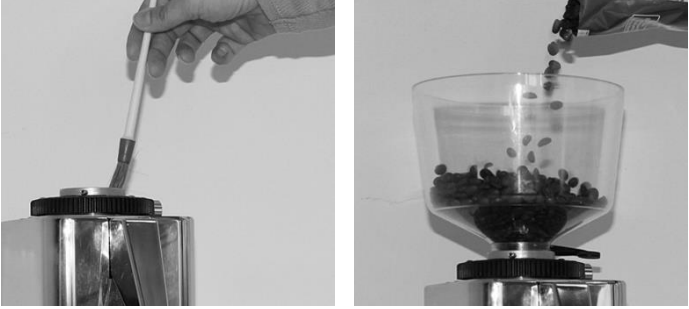

We do recommend to clean the grinder on a regular basis in order to keep the grinding mechanism functioning properly and to receive even results. Furthermore, you will prevent old coffee residues in the grinding mechanism to affect aroma and taste.

### 6.1 Cleaning the Grinding Mechanism

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

Please proceed as follows (here illustrated with the S Automatic 64):

<p>Empty the bean hopper, for example by grinding the remaining beans or by <b>loosening the safety screw</b> and emptying out the bean hopper.</p>	
<p><b>PLEASE NOTE: When replacing the bean hopper, make sure that the holes are aligned. Otherwise you will damage the bean hopper if you screw in the safety screw.</b></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 incl. the lid and set it back onto the grinder.</p> <p><b>Make sure that the holes are aligned (see above) before screwing in the safety screw.</b></p> <p>Refill the bean hopper 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 flavour.

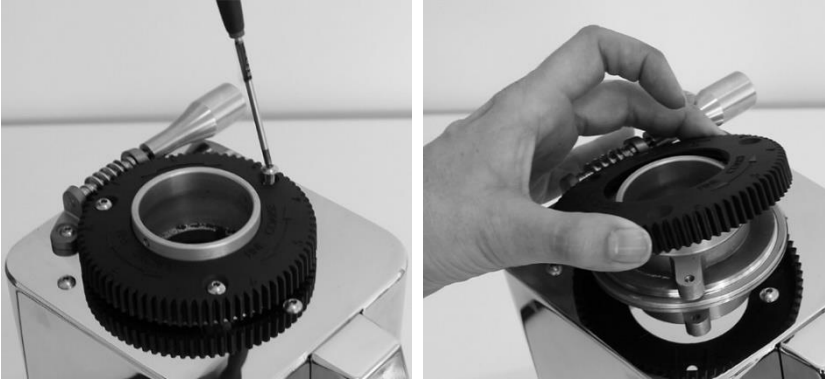
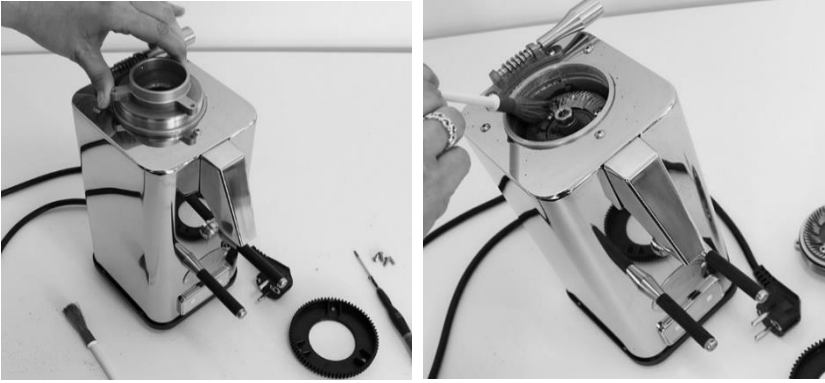

## 6.3 Cleaning of the Burrs



- It is very tough to unscrew the burr bracket, due to the fine thread. There is a risk of injury.
- Please make sure no coffee grounds remain in the thread, since it will not be able to be screwed together.

<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>	
<p>Unscrew the bracket of the upper burr. Please note that it may take some force to do so.</p> <p>Clean the burrs and the threads with a brush. You may use a vacuum cleaner as well.</p>	
<p>Make sure, before replacing the individual parts, that all components are very clean. Please make sure that no coffee grounds remain in the threads, since it will not be able to be screwed back together if this is the case. A drop of silicone based oil on the thread and on the O-ring of the removed bracket makes it easier to reinstall the bracket.</p> <p>For faster assembly, turn the upper burr by hand to the lower one. Then, from this position, back again in about a <math>\frac{1}{2}</math>- <math>\frac{3}{4}</math> turn.</p> <p>Next reassemble the grinder dial.</p> <p>Readjust the chosen grind level while the grinder is in use.</p>	

## 7 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.

**In case the coffee chute 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 Insert a suitable tool into the grounds shute of the grinder (e.g. an espresso spoon, the shaft of the grinder brush) and entirely clean out the grounds which have plugged the shute.
- 4 The grounds may have collected in the corners of the shute as well and should be cleaned out.
- 5 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.
- 6 Plug the power chord of the grinder back in and turn on the grinder.
- 7 Start the grinding process as usual by activating the grind switch. The remaining coffee grounds should now come out of the shute easily. Manually clean the entire shute with a suitable tool again (unplug the power cord). Activate the grind switch until no further grounds come out. If need be, manually clean the shute again.
- 8 Open the slide bar of the bean hopper.
- 9 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.

**In case the grind setting of your grinder changes autonomously after many grinding procedures, it is most likely that vibrations during grinding have caused the bracket of the grind level adjuster to become loose. Please proceed as follows to correct the problem:**

- 1 Switch the grinder off and unplug the electrical cord.
- 2 Loosen both screws (2.5mm Allen wrench), that are, or were, holding the grind adjustment bracket.
- 3 Position the bracket as close to the gear wheel as possible and tighten both screws again.

## **8 CE CONFORMITY**



Conformity

This product complies with the following directives:

- Machinery Directive **2006/42/EC**
- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment  
-(WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Furthermore, the following regulations were followed:

- Regulation on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH): **1907/2006/EU**.
- Regulation (EC) No **1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food
- Regulation (EU) No **10/2011** on plastic materials and objects intended for the purpose of coming into contact with food
- Regulation (EC) No **2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018**
- **EN 60335-2-64:2002 + A1 +A2**
- **EN 55014-1:2017**
- **EN 55014-2:2015**
- **EN 62233:2008**
- **IEC 60335-1(ed5) +A1 +A2**
- **IEC 60335-2-64:2002 +A1 +A2**

## **9 DISPOSAL**



WEEE Reg. No.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2012/19/EU 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 400-500 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.**



**Classika PID**



**Mechanika IV Profi**

**Notizen/ Notes**





[www.ecm.de](http://www.ecm.de)

**ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH**

Dilsberger Straße 68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg, Germany

Phone +49 6223 9255-0, Fax +49 6223 9255-25

info@ecm.de