



CASA SPECIALE



Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **Mühle CASA SPECIALE** haben Sie eine Kaffee-Espressomühle der absoluten Spitzenklasse erworben. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Mühle.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine 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 uns Kontakt aufzunehmen.

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

Dear customer,

with the **CASA SPECIALE grinder**, you have purchased a high-quality espresso coffee grinder.

We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure with your grinder.

Read the instruction manual carefully before using the 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 grinder.

Please keep the instruction manual ready to hand for future reference.

Geachte Klant,

met de **Molen CASA SPECIALE** heeft u een Koffie-

Espresso Molen van absolute topkwaliteit aangeschaft.

Wij danken u voor uw keuze en wensen u veel plezier met deze molen.

Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing voor gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en de aanwijzingen op te volgen. Mocht er een onduidelijkheid zijn dan kunt u voor ingebruikname contact met ons opnemen. Wij helpen u graag verder.

Bewaart u deze gebruiksaanwijzing op een plaats zodat u deze bij gebruik direct voorhanden heeft.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D-69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany / Duitsland
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 / stamp local specialised dealer /
stempel van plaatselijke vakhandel)

07 - 2008

Technische Änderungen vorbehalten / Data subject to change without notice / Technische wijzigingen
voorbehouden

Inhalt - DEUTSCH

1.	Lieferumfang	3
2.	Gerätebeschreibung	3
3.	Technische Daten	3
4.	Wichtige Sicherheitshinweise	3
5.	Erstinbetriebnahme	4
6.	Veränderung des Mahlgrades	4
7.	Veränderung des Dosiergrades	4
8.	Reinigung	4
9.	Ratschläge, Problemlösungen	5
10.	Konformität	5
11.	Entsorgung der Maschine	5
12.	Wartung	6
13.	Empfohlenes Zubehör	6

Index - ENGLISH

1	Product delivery	7
2	Description of the machine	7
3	Technical data	7
4	Important safeguards	7
5	First use	8
6	Changing the grinding degree	8
7	Changing the dosing degree	8
8	Cleaning	8
9	Trouble-shooting	9
10	CE Conformity	9
11	Disposal	10
12	Maintenance	10
13	Recommended accessories	10

Inhoud - NEDERLANDS

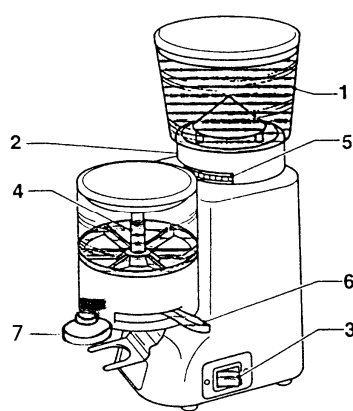
1.	Verpakkingsinhoud	11
2.	Apparaatbeschrijving	11
3.	Technische gegevens	11
4.	Veiligheidsaanwijzingen	11
5.	Eerste ingebruikname	12
6.	Verstelling van de maalgraad	12
7.	Aanpassing van de dosering	12
8.	Reiniging	12
9.	Adviezen en probleemoplossingen	12
10.	CE Konformiteit	13
11.	Verwijdering van het apparaat	13
12.	Garantie	13
13.	Aanbevolen toebehoren	14

1. Lieferumfang

Die Mühle wird mit der Bedienungsanleitung und einer Auffangplatte für das Kaffeemehl in einer speziellen Transportverpackung ausgeliefert. Der Tamper befindet sich im Mahlgutbehälter. Wir empfehlen die Verpackung für eine eventuelle Rücksendung aufzubewahren.

2. Gerätebeschreibung

1. Bohnenbehälter
2. Arretierstift
3. Ein/Aus-Schalter
4. Dosier-Einstellregler
5. Einstellscale für den Mahlgrad
6. Dosierhebel
7. Tamper



3. Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V
Leistung / Watt:	100 W
Bohnenbehälter:	für 500 g Kaffeebohnen
Abmessungen:	H x B x T / 385 mm x 155 mm x 300 mm
Gewicht:	6,5 Kg
Geräuschpegel:	<60dB(A)

4. Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

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

Die Mühle darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedient werden. Sie gehört nicht in Kinderhände.

Unsere Mühlen entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen und sind ausschließlich konstruiert und gebaut zum Mahlen von Kaffeebohnen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen (s. Seite 1) durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Die Mühle

- bitte nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit nassen Händen bedienen.
- nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- muss auf einer stabilen und waagerechten Fläche stehen.
- keinesfalls auf heiße Flächen stellen.

Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung auf dem Typenschild am Geräteboden übereinstimmt.

Notstop-Bedienung:

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

5. Erstinbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und trockenen Unterlage.
Schrauben Sie den Tamper an die Halterung, dann verfahren Sie bitte wie folgt:

- 1 Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen (max. 500g)
- 2 Öffnen Sie den Schieber am Bohnenbehälter
- 3 Den EIN/AUS-Schalter betätigen
- 4 Mahlen Sie zuerst nur eine Portion Kaffee (indem Sie nur eine Kammer des Dosierbehälters füllen), um den optimalen Mahlgrad herauszufinden.

Wichtig: Füllen Sie auf keinen Fall bereits gemahlene Kaffee in den Bohnenbehälter ein. Führen Sie in keinem Fall den Finger oder andere Gegenstände in den Eingangsschacht der Kaffeebohnen oder in den Ausgangsschacht des gemahlene Kaffees.

6. Veränderung des Mahlgrades

Der Mahlgrad ist vom Werk 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:

- Schalten Sie die Mühle mit dem EIN/AUS - Schalter ein, damit beim Verstellen des Mahlgrades keine Kaffeebohnen zwischen den Mahlscheiben eingeklemmt werden können.
- Bitte entriegeln Sie die Einstellscala für den Mahlgrad durch das Herunterdrücken des Arretierstiftes auf der linken Seite der Mühle.
- Drehen des Bohnenbehälters im Uhrzeigersinn = feinere Mahlung
- Drehen des Bohnenbehälters gegen Uhrzeigersinn = gröbere Mahlung (Hinweis: Das Kaffeemehl wird auch durch die Witterung beeinflusst, mahlen Sie deshalb bei trockenem Wetter den Kaffee feiner, bei feuchtem Wetter grober)
- Nachdem Sie den Mahlgrad optimal eingestellt haben, schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter für ca. 1 Minute ein, bis der gemahlene Kaffee etwa zur Höhe des schwarzen Dosier-Einstellreglers ansteigt. Dann schalten Sie das Gerät wieder aus.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Behälter immer nur um ein Raster zu verstellen und den Mahlgrad zu testen.

7. Veränderung des Dosiergrades

Die Dosiermenge ist vom Werk auf die optimale Menge von 6,5–7 g voreingestellt. Diese Dosiermenge können Sie durch Drehen des Dosier-Einstellreglers wie folgt ändern:

- Drücken Sie den Einstellstift nach unten.
- Drehen des Dosier-Einstellstiftes im Uhrzeigersinn = Menge vermindern
- Drehen des Dosier-Einstellstiftes gegen den Uhrzeigersinn = Menge erhöhen
- Eine volle Umdrehung des Einstellstiftes entspricht einer Erhöhung oder Verminderung der Menge um ca. 0,7 g Kaffee.

8. Reinigung

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

Reinigen Sie Mahlscheiben und Gewinde sehr sorgfältig. Sind noch Kaffeerückstände im Gewinde, lässt sich die Mühle nicht mehr richtig einstellen.

Wichtig: Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter auf "0"), 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.
4. Reinigen Sie das Innere der Dosiervorrichtung mit einem Pinsel.

5. Schrauben Sie die obere Mahlscheibe vom Møhlengehåuse und entfernen Sie Kaffeerrückstånde mit Staubsauger und Pinsel.
6. Montieren Sie alle Teile wieder.
7. Schließen Sie das Geråt wieder an den Stromkreis an.

9. Ratschlåge, Problemlösungen

Sollte es vorkommen, dass sich eine Kaffeebohne im Mahlwerk der Møhle verklemmt, lässt sich dies leicht beheben.

1. Ziehen Sie als erstes den Netzstecker, damit die Stromzufuhr unterbrochen wird. Kleine Kinder sollten sich nicht in der Nähe befinden.
2. Entnehmen Sie den Bohnenbehälter und entfernen Sie (mit einem Staubsauger) die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk.
3. Lösen Sie nun die obere Mahlscheibe gegen den Uhrzeigersinn ca. 2 Umdrehungen.
4. Danach stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten die Møhle an (bitte nicht in das Mahlwerk fassen). Dann sollte sich das Mahlwerk wieder drehen.
5. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen den Netzstecker, damit die Stromzufuhr unterbrochen wird.
6. Drehen Sie nun die obere Mahlscheibe im Uhrzeigersinn ca. 2 Umdrehungen zurück.
7. Netzstecker einstecken, die Møhle einschalten und Bohnenbehälter wieder aufsetzen. Das Mahlwerk der Møhle müsste nun wieder funktionsfähig sein.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschlge
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 Møhle nicht korrekt mit der verwendeten Kaffeemischung	Møhle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

10. Konformität



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien :

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

11. Entsorgung der Maschine



WEEE Reg. Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC und ist laut Elektro- und Elektronikgertengesetzes (ElektroG) registriert.

12. 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.

13. 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.

Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



Mechanika III



Technika III



Kaffee-Sudschublade

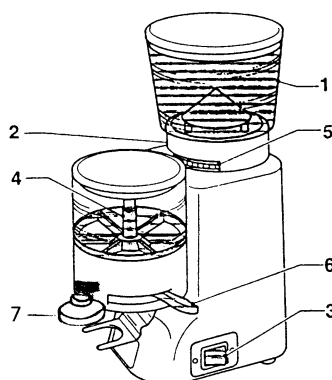
1 Product delivery

The product is delivered in a transport packaging, which includes the grinder, the instruction manual and the coffee drip plate. The tamper is in the dosing container.

It is recommended to keep the packaging for possible transport or returns.

2 Description of the machine

- 1 Bean hopper
- 2 Locking pin
- 3 Power switch
- 4 Dosing controller
- 5 Setting scale for the grinding degree
- 6 Dosing lever
- 7 Tamper



3 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 120 V Japan: 100 V
Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
Power:	100 W
Bean hopper:	for 500 g of coffee beans
Size measures:	w x d x h / 385 mm x 155 mm x 300 mm
Weight:	6.5 kg
Noise level:	<60dB(A)

4 Important safeguards

Read the instruction manual carefully before operating the grinder.

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

The grinder should only be used by instructed adult persons. Keep the grinder out of the reach of children. Our machines comply with the relevant safety regulations and should only be used for grinding coffee beans.

Any repairing or change of single components must be carried out by an authorised specialised dealer (see page 1). In case of non-observance we do not assume liability and are not liable to recourse.

Precautions:

- Never immerse the grinder in water; do not operate the grinder with wet hands.
- Never expose the grinder to the effects of weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Always plug the grinder into an earthed socket and do not leave it unattended.
- Place the grinder on an even and stable surface
- Never place the grinder on hot surfaces.

Before starting the grinder, make sure that the local mains supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom side of the grinder.

Emergency stop

In case of emergency, the grinder can be immediately stopped by operating the power switch.

5 First use

Place the grinder on an even, stable and dry surface.

Screw the tamper to the support. Then proceed as follows:

1. Fill the bean hopper with fresh coffee beans (max. 500 g)
2. Open the hopper slide.
3. Operate the power switch.
4. To find out the optimum grinding degree, only grind one portion of coffee first by filling only one chamber of the dosing unit.

Important: Never fill already ground coffee in the bean hopper. Do not put your finger or any other object inside the coffee bean entrance slot or coffee dispensing spout.

6 Changing the grinding degree

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

- Switch on the grinder by operating the power switch to prevent the coffee beans from jamming between the grinding blades.
- Please unlock the setting scale for the grinding degree by pushing down the locking pin on the left side of the grinder.
- You can achieve a finer grinding by turning the bean hopper clockwise.
- You can achieve a coarser grinding degree by turning the bean hopper counter-clockwise. (Advice: 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.
- After setting the optimum grinding degree, switch on the grinder by operating the power switch. Switch it off when the level of the ground coffee has increased to the height of the black dosing controller (approx. 1 min).

Advice: It is recommended to turn the bean hopper only step by step to gradually set the grinding degree.

7 Changing the dosing degree

The dosing quantity is preset to an optimum quantity of 6.5–7 g. You can change the dosing amount by turning the dosing controller. Proceed as follows:

- Push the pin downwards.
- You can reduce the quantity by turning the dosing pin clockwise.
- You can increase the quantity by turning the dosing pin counter-clockwise.
- A full rotation of the pin reduces or increases the coffee amount by approx. 0.7 g.

8 Cleaning

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

Clean the grinding blades and the windings very carefully. If there are coffee residues left in the winding, 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 Clean the grinder body with a damp and with a dry cloth.
- 4 Clean the doser on the inside with a cleaning brush

- 5 Unscrew the upper grinding blade and remove it from the grinder body. Remove coffee residues with vacuum cleaner and cleaning brush.
- 6 Reassemble the grinder.
- 7 Reconnect the power cord of the grinder

9 Trouble-shooting

If a coffee bean is stuck between the blades of the grinder, this problem can be easily solved.

- 1 Disconnect the power cord to interrupt the current entry. Make sure that children are out of reach.
- 2 Take out the bean hopper and remove (with the vacuum cleaner) the remaining coffee beans from the crushing mill.
- 3 Loosen the upper grinding blade by turning it counter-clockwise (approx. 2 rotations).
- 4 Reconnect the power cord and switch on the grinder. (Do not reach into the crushing mill.) The crushing mill operates again.
- 5 Switch off the grinder again and disconnect the power cord to interrupt the current entry.
- 6 Now turn back the upper grinding blade clockwise (approx. 2 rotations).
- 7 Reconnect the power cord, switch on the grinder and replace the bean hopper. The crushing mill of the grinder operates again.

Problem	Possible Cause	Trouble-shooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grinding degree is not fine enough	Use a finer grinding degree. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee mixture is too old.	Use fresh coffee
	The coffee amount is too small.	Use an adequate amount of coffee.
	Change of weather effects and humidity	Adapt the grinding degree to the conditions.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grinding is too fine.	Increase the grinding degree. Tamp the ground coffee only slightly.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
Weak "body"	The grinding degree is not fine enough.	Reduce the grinding degree.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use an adequate amount of coffee.
	The net filter is dirty.	Clean the net filter.
Foam instead of crema	The coffee mixture is improper	Use another coffee mixture
	The grinding degree of the coffee grinder is not suited for the coffee mixture in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee mixture, changing the grinding degree can also be necessary)

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 repairing or change of single components must be carried out by an authorised specialised dealer. If your grinding blades have to be replaced (usually, after grinding 400-500 kg of coffee), please also contact your authorised specialised 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.

The coffee basement perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



Mechanika III



Technika III



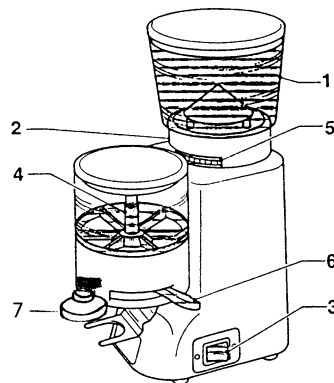
Coffee basement

1. Verpakkingsinhoud

De molen wordt met gebruiksaanwijzing, stamper en opvangschaal voor het koffiemaalsel in een speciale transportveilige verpakking geleverd. Bewaart u de complete verpakking zorgvuldig voor het veilig transporteren van het apparaat naar bijvoorbeeld de servicedienst e.d.

2. Apparaatbeschrijving

1. Bonencontainer
2. Centreerpen
3. Aan/Uit schakelaar
4. Doseerkamer
5. Instelring voor maalgraad
6. Doseerknop
7. Stamper



3. Technische gegevens

Spanning / Voltage:	EU: 230 V
Frequentie:	EU: 50 Hz
Vermogen / Wattage:	100 W
Bonencontainer:	voor 500 gram espressobonen
Afmetingen:	H x B x D / 385 mm x 155 mm x 300 mm
Gewicht:	6,5 kg
Geluidsniveau:	<60dB(A)

4. Veiligheidsaanwijzingen

Neemt u deze gebruiksaanwijzing voor ingebruikname a.u.b. zorgvuldig door.

Mochten er onduidelijkheden bestaan of heeft u behoefte aan meer informatie neemt u dan a.u.b. voor ingebruikname contact op met uw verkooppunt of onze klantendienst.

Deze molen is uitsluitend bedoeld voor het gebruik door volwassenen en niet door kinderen.

Deze molen voldoet aan de geldige veiligheidsnormen en is uitsluitend bestemd en gebouwd voor het malen van koffiebonen.

Reparaties of vervanging van componenten mogen uitsluitend door geautoriseerde plaatselijke vakhandelaren uitgevoerd worden (zie blz. 1).

In het geval van het verontachtzamen van de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing vervallen alle aanspraken op garantie of anderszins.

De molen

- Niet in water dompelen, onder stromend water houden of met natte handen bedienen
- Niet buitenshuis gebruiken of blootstellen aan weersinvloeden, beschermen tegen koude
- Uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet zonder toezicht ingeschakeld laten
- Op een stabiel en vlak oppervlakte plaatsen
- Niet op of tegen hete oppervlakten of apparatuur plaatsen

Controleert u voor ingebruikname of de netspanning overeenkomt met het typeplaatje onder op het apparaat.

Noodstop bediening:

Door middel van het indrukken van de Aan/Uit schakelaar kan het apparaat direct uitgeschakeld worden

5. Eerste ingebruikname

Plaats het apparaat op een stabiel, vlakke en droge ondergrond. Schroef de stamper op de molen, steek de stekker in het stopcontact en ga als volgt te werk:

1. Vul de bonencontainer met een goede kwaliteit espressobonen (max. 500g)
2. Open de schuif onder aan de bonencontainer
3. Schakel de Aan/Uit knop in
4. Maakt u eerst 1 portie koffie (1 vak van de dosseerkamer vullen), om de optimale maalgraad in te stellen.

Belangrijk: Doet u in geen geval gemalen koffie in de bonencontainer. Steek nooit een vinger of ander voorwerp in de bonencontainer of uitgang van de bonencontainer.

6. Verstelling van de maalgraad

De maalgraad is af-fabriek ingesteld. Deze kan naar uw specifieke voorkeur ingesteld worden. Ga als volgt te werk:

- Schakel de molen tijdens het verstellen van de maalgraaf kort in met de Aan/Uit schakelaar. Hierdoor kunnen koffiebonen niet tussen de maalschrijven ingeklemd raken.
- U kunt de maalgraad verstellen door de centreerpen aan de linkerkant van de molen (onder aan de bonencontainer) in te drukken.
- Draai de bonencontainer met de klok mee = Fijnere maling
- Draai de bonencontainer tegen de klok = Grovere maling (Tip: Het koffiemaalsel wordt door weersinvloeden beïnvloed. Bij droog weer kunt iets fijner malen en bij vochtig weer iets grover).
- Nadat u de maalgraad optimaal heeft ingesteld, laat u de molen even malen. Schakel het apparaat weer uit.

Het wordt aanbevolen om telkens 1 stand te verstellen en vervolgens de maalgraad de testen.

7. Aanpassing van de dosering

De doseerhoeveelheid is af-fabriek op ca. 7 gram koffie ingesteld. U kunt deze hoeveelheid als volgt aanpassen:

- Drukt u de instelstift weer naar onderen.
- Draai de doseerknop met de klok mee = Hoeveelheid verminderen
- Draai de doseerknop tegen de klok in = Hoeveelheid verhogen
- Een volledige draai van de doseerknop (4 draai bewegingen) komt overeen met een verandering van ca. 0,7 gram koffie.

8. Reiniging

Een regelmatige en zorgvuldige reiniging van de molen, voorkomt dat oude lagen koffieliën en -vetten, het verse aroma van de koffie negatief beïnvloeden.

Reinigt u de maalschrijven en de schroefdraad van de maalschrijven. Koffiedeeltjes in de schroefdraad kunnen veroorzaken dat de molen zich niet meer precies laat instellen.

Belangrijk: Voor het reinigen, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen.

1. Reinig de lege bonencontainer grondig aan binnen- en buitenzijde met een licht vochtige warme doek.
2. Droogt u de bonencontainer aansluitend met een zachte droge vaatdoek.
3. Neem tevens het huis van de bonenmolen af met een licht vochtige endroge doek.
4. Reinig de doseerinrichting met de speciale penseel.
5. Draait u de bovenste maalschrijf van molenbehuizing en verwijder koffiempoeder met een stofzuiger en borstel.
6. Monteer de diverse delen weer
7. Sluit het apparaat weer aan.

9. Adviezen en probleemoplossingen

Mocht het voorkomen dat een koffieboon vastzit in het maalwerk van de bonenmolen en deze blokkeert, is dit simpel te verhelpen.

1. Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact
2. Neem de bonencontainer af en verwijder (met een stofzuiger) de laatste bonen uit het maalwerk.
3. Neem de bovenste maalschijf uit door deze 2 slagen tegen de klok in te draaien
4. Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel de molen aan. **Niet het maalwerk aanraken!** Het maalwerk draait nu weer.
5. Zet het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact.
6. Draait u de maalschijf weer met de klok mee 2 slagen terug.
7. De stekker weer in het stopcontact steken, de molen aanzetten en de bonencontainer terugplaatsen. Het maalwerk is nu weer bedrijfsklaar.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Weinig tot geen crema op de koffie	Maling te grof	De koffie fijner malen Koffie maatsel vaster aandrukken
	Koffie te oud	Verse koffie gebruiken
	Te weinig koffie	De juiste koffiehoeveelheid nemen
	Verandering van weersomstandigheden / en luchtvochtigheid	Maalgraad aanpassen
Koffie druppelt door	Maling te fijn	Maling grover stellen Koffiemaatsel minder stevig aandrukken
	Te veel koffie	Ca. 7 gram koffie gebruiken
Weinig 'Body'	Grove maling	Maling fijner stellen
	Oude koffie	Verse koffie gebruiken
	Te weinig koffie	De juiste hoeveelheid koffie gebruiken
	Doucheplaat van de espressomachine is verstopt	Doucheplaat reinigen
Schuim i.p.v. creme	Geen espressokoffie	Andere melange gebruiken
	Maalgraad van de molen niet de juiste voor de gebruikte koffiemelange	Maalgraad opnieuw instellen (elke andere melange heeft een andere instelling)

10. CE Konformiteit



Dit product voldoet aan de volgende richtlijnen:

EN291, EN292, EN 60204, DIN 45635 volgens voorschrift: 98/27/CEE

11. Verwijdering van het apparaat



WEEE Reg. No.: DE69510123

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/CE en is volgens de electro- en electronicaapparaten wetgeving (ElectroG) geregistreerd.

12. Garantie

Een technische ingreep of reparatie dient door een door ons erkende servicedienst uitgevoerd te worden. Voor het vervangen van de maalschijven (dit wordt aanbevolen na elke 400 – 500 kg. koffie) kunt u zich tevens tot onze servicedienst wenden.

13. Aanbevolen toebehoren

Voor een perfect koffieresultaat heeft u naast deze goede molen tevens een hoge kwaliteit espressomachine nodig en een goede espressomelange.

Met onze professionele espressomachines beschikt u over de ideale combinatie om dit resultaat te bereiken.

Met de ECM Manufacture uitkloplade complementeert u uw espressomachine en molen tot een perfecte set.



Mechanika III



Technika III



Uitkloplade



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

Dilsberger Str. 68 • D-69151 Neckargemünd / Heidelberg • Germany
Telefon / Telephone: +49 (0) 62 23 92 55 0 • Fax: +49 (0) 62 23 92 55 25 • www.ecm.de • info@ecm.de