



Bedienungsanleitung · User Manual

**ECM**  
MANUFACTURE

## C-Manuale 54

Art.-Nr./item no: 89050 · Made in Germany

**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**  
MANUFACTURE

**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)

01-2021

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung/  
English translation of the original German user manual

**Verwendete Symbole / Used symbols**

	<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.
	<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

Verwendete Symbole.....	2
1. LIEFERUMFANG.....	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	5
3.1 Geräteteile.....	5
3.2 Technische Daten.....	5
4. BEDIENUNG.....	6
4.1 Bedienung.....	6
4.2 Mahlgradeinstellung.....	7
5. MAHLEN.....	7
5.1 Mahlen der Portionen.....	7
6. REINIGUNG.....	7
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN.....	8
8. KONFORMITÄT.....	9
9. ENTSORGUNG DER MASCHINE.....	10
10. WARTUNG.....	10
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	10

## CONTENT



Used symbols.....	2
1 INCLUDED WITH DELIVERY.....	12
2 GENERAL ADVICE.....	12
2.1 General safety notices.....	12
2.2 Proper use.....	12
3 MACHINE DESCRIPTION.....	13
3.1 Machine parts.....	13
3.2 Technical data.....	13
4 OPERATION.....	13
4.1 Operation.....	13
4.2 Adjusting the grind.....	14
5. GRINDING.....	15
5.1 Grinding.....	15
6. CLEANING.....	15
7 TIPPS AND TROUBLESHOOTING.....	16
8 CE CONFORMITY.....	17
9 DISPOSAL.....	17
10 MAINTENANCE.....	17
11 RECOMMENDED ACCESSORIES.....	18

## 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"> <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>• Benutzen Sie die Mühle immer mit aufgesetztem Bohnenbehälter.</li> <li>• Anschluss der Kaffeemühle nur gemäß den aufgeführten Hinweisen durchführen.</li> <li>• Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker der Kaffeemühle heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Teile abnehmen oder es reinigen.</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>• 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>• 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 1 min. Lassen Sie die Mühle danach abkühlen.</li> </ul>
--	---

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.

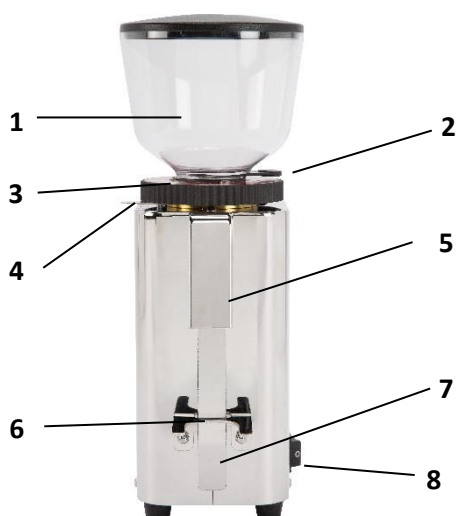


Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

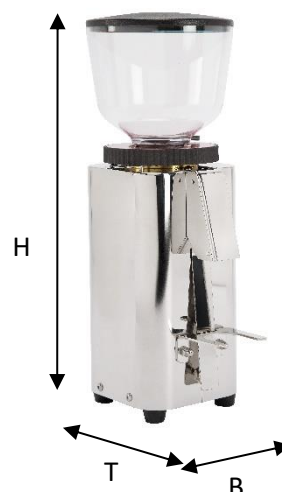
### 3.1 Geräteteile



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



### 3.2 Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl poliert Aluminium
Mahlwerk:	Edelstahl, ø 54 mm
Mahlscheiben:	ca. 250 g
Füllmenge Bohnenbehälter	1400 U/min
Drehzahl:	230 V/50 Hz
Spannung:	235 W
Leistung Motor:	5,1 kg
Gewicht:	
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"> <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>• 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 C-MANUALE 54

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf die Mühle auf. Drücken Sie den Bohnenbehälter zunächst <b>nicht ganz nach unten</b>, damit der Verschlusschieber gut zu erreichen ist.</p>	
<p>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee- bzw. Espressobohnen. Öffnen Sie den Verschlusschieber durch Herausziehen.</p> <p><b>Drücken Sie den Bohnenbehälter nun weiter nach unten in die finale Position.</b></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><b>Notstopp-Bedienung:</b> 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 im Uhrzeigersinn = feinere Mahlung
  - Drehen gegen Uhrzeigersinn = gröbere Mahlung



Mahlgrad (Rastereinstellung):

feiner

gröber



**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.

## 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 Mühle 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 den oberen Mahlscheibenträger vom Mühlengehäuse ab, indem Sie die Mahlgrad-Fixierung nach unten drücken und den Mahlscheibenträger 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 den oberen Mahlscheibenträger gerade und korrekt am Gewinde ansetzen, bevor Sie ihn wieder verschrauben. Andernfalls kann das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich Kaffeereste in den beiden Gewinden befinden, lässt sich der obere Mahlscheibenträger nur schwer oder gar nicht verschrauben.**

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. Schließen Sie den Schieber des Bohnenbehälters.
3. Entnehmen Sie den Bohnenbehälter und entfernen Sie (z. B. mit einem Staubsauger) die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk. Merken Sie sich den eingestellten Zahlenwert.
4. Lösen Sie die obere Mahlscheibe gegen den Uhrzeigersinn um ca. 2 Umdrehungen.
5. 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. 2 Umdrehungen 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. 2 Umdrehungen 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 größerer Mahlgrad kann durch eine größere Kaffeemenge oder einen höheren Anpressdruck beim Tampen ausgeglichen werden.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Es wird kein Kaffeemehl ausgeworfen.	Abdeckung bzw. Gitter des Ausgabeschachts sind verstopft	s. entsprechende Anleitung zur Fehlerbehebung in Kapitel 7.
	Schieber am Bohnenbehälter ist geschlossen.	Öffnen Sie den Schieber am Bohnenbehälter durch Herausziehen.
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 gröber 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
Kaffee „tröpfelt“ nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 8-10 g pro Tasse verwenden
	Zuviel Druck beim Tampen.	Tampen Sie mit weniger Druck.
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen Das Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Das Duschensieb an der Brühgruppe ist verschmutzt.	Duschensieb reinigen.
	Veränderung der Witterung / Luftfeuchtigkeit	Mahlgrad anpassen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht korrekt mit der verwendeten Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

## 8. KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- 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 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"> <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>• 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 on unattended.</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 operate the grinder with a faulty or damaged power cable.</li> <li>• Always install the bean hopper before using the grinder.</li> <li>• Always remove the electrical plug from the outlet prior to conducting maintenance or cleaning work on the grinder.</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>• 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 1 minute. 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 specialised dealer before starting up the coffee grinder.

Our grinders comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of 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**

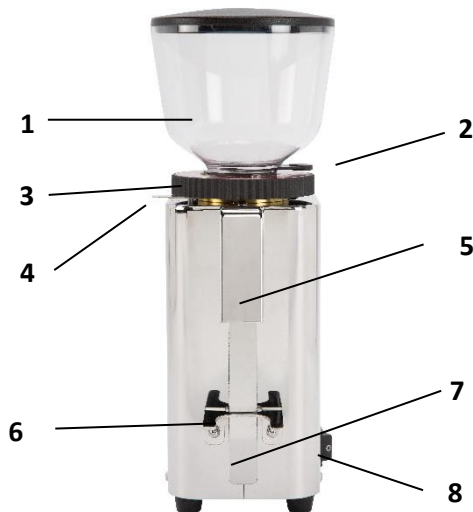
The C-Manuale 54 is designed for whole, unground, roasted, cleaned coffee beans only. The grinder is not intended for commercial use.

Use of the grinder other than for the above mentioned purpose voids guarantee. 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>• workshops</li> <li>• by clients in hotels, motels and other residential type environments</li> <li>• bed and breakfast type environments</li> </ul>
---	---

### 3 MACHINE DESCRIPTION

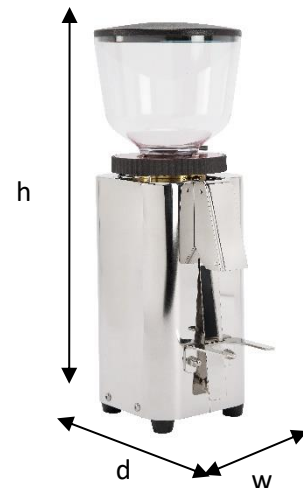
#### 3.1 Machine parts



1. Bean hopper with lid
2. Lock slide for bean hopper
3. Grinding scale / grind adjustment ring
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 aluminium
Grinding Mechanism:	stainless steel, $\varnothing$ 54 mm
Burrs:	ca. 250 g
Capacity bean hopper:	1400 U/min
RPM:	EU: 230 V/50 Hz
Voltage/Frequency:	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"> <li>• Place the grinder on an even, water-resistant and stable surface.</li> <li>• Never place the machine on hot surfaces.</li> <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>• Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it on 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>Before starting to operate the grinder make sure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• that the grinder is switched off</li> <li>• the electrical cord is not plugged into the outlet</li> </ul>

**Now start operating your coffee grinder:**

Attach the bean hopper.  
First, be sure not to press the bean hopper entirely down so the lock slide is within easy reach.



Fill the bean hopper with roasted coffee/espresso beans.  
Open the lock slide.  
Push the bean hopper further down into the final position.

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



**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.**

**Emergency Stop Operation:**

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

**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  
(clockwise)



coarser  
(counterclockwise)

Grinding degree (Stepwise adjustment):



**When adjusting, we suggest to increase or decrease a few steps at a time** until achieving the desired grind.

The coffee can react differently depending on the weather. Choose a finer grind in dry weather and a coarser grind in humid weather.

## 5. GRINDING

### 5.1 Grinding

Grinding starts when the contact spring is pressed. Grinding stops when the portafilter is pulled away from the spring.



## 6. CLEANING

A regular and thorough cleaning of the grinder avoids fats and oils in the coffee negatively affecting 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.

The spout is then loose enough 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 grind adjustment ring from the body by pressing down on the adjustment clip and turning the ring counterclockwise.
- 5 Carry out the mounting in reverse order.



**When reassembling, make sure that the grind adjustment ring is straight and correct on the thread before screwing it back in place. If there is coffee residue between the two threads, the grind adjustment ring is difficult or impossible to screw on.**



- 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 cord.
- 2 Take off the bean hopper and remove (with the vacuum cleaner) the remaining coffee beans from the grinding mechanism. 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 resolve the problem:**

- 1 Switch the grinder off, switch in „off“ position. Unplug the power cord.
- 2 Close the lock slide 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 Note the current grind setting on the number scale. Turn the grind adjustment ring counterclockwise, 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. Unplug the power cord. Manually clean the entire chute with a suitable tool again. 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
The grinder motor is working, but no ground coffee is falling out of the spout.	The lock slide of the bean hopper is closed.	Open the lock slide of the bean hopper.
	The coffee shaft is blocked with coffee powder.	see instructions above.
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 is blocking the motor.	Clean the coffee shaft, adjust the grind to a coarser degree.
Grind cannot be adjusted.	Thread is blocked with coffee.	Clean the thread.
Sparse coffee dispensing from the espresso machine, 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.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
	Ambient and humidity conditions have changed.	Adjust the grind accordingly.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
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.)

## **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 in 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 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**

**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](mailto:info@ecm.de)