



Bedienungsanleitung - User Manual - Manuel d'Utilisation - Manual de Usuario

EXACTO

Art.-Nr. / item no.: GR100008-00 & GR100008-01

ECM
MANUFACTURE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine **EXACTO** 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.

Wenn Sie weitere Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler vor Ort, bevor Sie die Kaffeemühle in Betrieb nehmen.

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen in Reichweite auf.

Dear Customer,

Thank you very much for choosing the **EXACTO** 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 coffee grinder.

Please keep the instruction manual within reach for future reference.

Cher client,

Merci beaucoup d'avoir choisi le moulin à café **EXACTO**. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à café.

Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvelle machine.

Si vous avez d'autres questions ou si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires, veuillez contacter votre revendeur spécialisé local avant de mettre en service le moulin à café.

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Estimado cliente,

Muchas gracias por elegir el molinillo de café **EXACTO**. Le deseamos mucho agrado con su nuevo molinillo.

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar su nueva máquina.

Si tiene más preguntas o si necesita más información, póngase en contacto con su distribuidor local especializado antes de poner en marcha el molinillo de café.

Mantenga el manual de instrucciones a su alcance para futuras consultas.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH



Industriestraße 57 - 61
69245 Bammatal/Heidelberg
Germany

Tel.: +49 (0) 6223 9255-0
E-Mail: info@ecm.de
Internet: www.ecm.de



Stempel des Fachhändlers/dealer's stamp/
Cachet du revendeur spécialis/ sello del
distribuidor

06-2026



Verwendete Symbole

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.



Used symbols

	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

Symboles utilisés

	Prudence! Remarques importantes concernant la sécurité de l'utilisateur. Prêtez attention à ces remarques pour éviter les blessures.
	Attention! Avis important pour l'utilisation correcte de la machine.

Símbolos utilizados

	¡Precaución! Avisos importantes sobre seguridad para el usuario. Preste atención a estos avisos para evitar lesiones.
	¡Atención! Aviso importante para el correcto uso de la máquina.

1.	ÜBER DIESE KURZANLEITUNG	8
2.	LIEFERUMFANG	9
3.	ALLGEMEINE HINWEISE	9
3.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
4.	MASCHINENBESCHREIBUNG	10
4.1	Maschinenteile	10
3.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
4.2	Technische Daten	11
5.	BEDIENUNG	11
5.1	Einstellung des Mahlgrads	13
6.	EINSTELLUNG DES MAHLGRADS	13
6.1	Auswahl und Einstellung der Dosiermenge	13
6.2	Mahlen	14
6.3	Selbstanpassung und Extra-Shot-Funktion	14
6.4	Automatikbetrieb	15
7.	MENÜ OPTIONEN	15
7.2	Siebträger einrichten	16
7.1	Dosiersystem	16
7.3	Zähler	17
7.4	Gesamtzähler	17
7.5	Kaffeemenge	17
7.6	Kalibrierung der Waage	17
7.7	Nullstellung	18
8.	REINIGUNG	18
8.1	Reinigung des Kaffeemahlwerks	18
8.2	Reinigung des Gehäuses und des Bohnentrichters	20
8.3	Reinigung der Mahlscheiben	20
9.	TIPPS UND FEHLERBEHEBUNG	21
10.	ENTSORGUNG	21
11.	WARTUNG	21

CONTENT

1.	ABOUT THIS QUICK GUIDE	24
2.	INCLUDED WITH DELIVERY	25
3.	GENERAL ADVICE	25
3.1	General safety notices	25
4.	MACHINE DESCRIPTION	26
4.1	Machine parts	26
3.2	Proper use	26
4.2	Technical data	27
5.	OPERATION	27
5.1	Adjusting the Grind	29
6.	PROGRAMMING & GRINDING	29
6.1	Dose selection and dose setting	29
6.2	Grinding	30
6.3	Self-Adjustment and Extra Shot Function	30
6.4	Auto run mode	31
7.	MENU OPTIONS	31
7.1	Dosing system	31
7.2	Setup portafilter	32
7.3	Counter	32
7.4	Total counter	32
7.5	Coffee counter	33
7.6	Scale calibration	33
7.7	Zero setting	33
8.	CLEANING	34
8.1	Cleaning the Grinding Mechanism	34

8.2	Cleaning of the Housing and the Bean Hopper	35
8.3	Cleaning of the Burrs	35
9.	TIPS AND TROUBLESHOOTING	36
10.	DISPOSAL	37
11.	MAINTENANCE	37

CONTENU

1.	À PROPOS DE CE GUIDE RAPIDE	40
2.	INCLUS AVEC LA LIVRAISON	41
3.	CONSEILS GÉNÉRAUX	41
3.1	Consignes générales de sécurité	41
3.2	Utilisation correcte	41
4.	DESCRIPTION DE LA MACHINE	42
4.1	Pièces de la machine	42
4.2	Données techniques	43
5.	FONCTIONNEMENT	43
5.1	Réglage de la mouture	45
6.	PROGRAMMATION ET BROyage	45
6.1	Sélection de la dose et réglage de la dose	45
6.2	Broyage	46
6.3	Réglage automatique et fonction dose supplémentaire	46
6.4	Mode de fonctionnement automatique	47
7.	OPTIONS DE MENU	47
7.1	Système de dosage	47
7.2	Configurer le porte-filtre	48
7.3	Compteur	48
7.4	Compteur total	49
7.5	Compteur de café	49
7.6	Étalonnage de la balance	49
7.7	Réglage du zéro	49
8.	NETTOYAGE	50
8.1	Nettoyage du mécanisme de broyage	50
8.2	Nettoyage du boîtier et de la trémie à grains	52
8.3	Cleaning of the Burrs	52
9.	CONSEILS ET DÉPANNAGE	53
10.	ÉLIMINATION	53
11.	ENTRETIEN	53

CONTENIDO

1.	ACERCA DE ESTA GUÍA RÁPIDA	56
2.	INCLUIDO CON LA ENTREGA	57
3.	CONSEJOS GENERALES	57
3.1	Avisos generales de seguridad	57
4.	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	58
4.1	Piezas de la máquina	58
3.2	Uso adecuado	58
4.2	Datos técnicos	59
5.	OPERACIÓN	59
5.1	Ajuste de la molienda	61
6.	PROGRAMACIÓN Y MOLIENDA	61
6.1	Selección de dosis y ajuste de dosis	61
6.2	Molienda	62
6.3	Función de autoajuste y dosis adicional	62
6.4	Modo de ejecución automática	63
7.	OPCIONES DEL MENÚ	63
7.2	Configurar el portafiltro	64
7.1	Sistema de dosificación	64

7.3	Contador.....	65
7.4	Contador total.....	65
7.5	Contador de café.....	65
7.6	Calibración de la báscula.....	65
8.	LIMPIEZA.....	66
7.7	Ajuste a cero.....	66
8.1	Limpieza de la carcasa y la tolva de granos.....	68
8.2	Limpieza de las rebabas.....	68
9.	CONSEJOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	69
10.	ELIMINACIÓN.....	69
11.	MANTENIMIENTO.....	69

DEUTSCH

1. ÜBER DIESE KURZANLEITUNG

Diese Kurzanleitung enthält erste Schritte für die Bedienung und die Einstellung der Maschine. Die vollständige Bedienungsanleitung mit allen Informationen und Anweisungen für den sicheren und effizienten Umgang mit dem Produkt ist wie folgt erhältlich:

- Der folgende Link führt Sie zur Produktseite der Exacto
<https://www.ecm.de/produkte/exacto/>
Unter „Downloads“ finden Sie das vollständige Benutzerhandbuch als PDF-Datei zum Herunterladen.
- Der folgende QR-Code führt Sie direkt zur Produktseite mit weiterführenden Informationen und Erklärvideo :





- Vor der Verwendung des Produkts muss die vollständige Bedienungsanleitung sorgfältig durchgelesen und verstanden werden.
- Grundvoraussetzung für eine sichere Handhabung und Verwendung ist das Einhalten aller angegebenen sicherheitsbezogenen Informationen und Handlungsanweisungen in dieser Kurzanleitung sowie in der Bedienungsanleitung.
- Bei Fragen oder Problemen im Umgang mit dem Produkt den Fachhändler kontaktieren.

2. LIEFERUMFANG

- 1 Kaffeemühle
- 1 Bohnenbehälter und Deckel
- 1 Sicherheitsschraube für Bohnenbehälter
- 1 Bedienungsanleitung

3. ALLGEMEINE HINWEISE

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite der Kaffeemühle übereinstimmt. • Befestigen Sie den Bohnenrichter immer mit der Sicherheitsschraube. • Führen Sie die Installation der Kaffeemühle gemäß der Anleitung durch. • Schließen Sie die Mühle nur an eine geerdete Steckdose an und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt. • Ziehen Sie den Netzstecker der Kaffeemühle, wenn sie nicht in Gebrauch ist. • Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung, vor Wartungsarbeiten oder beim Austausch einzelner Teile immer vom Stromnetz. • Das Netzkabel darf nicht gewalkt oder geknickt werden. • Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es unverzüglich von einem qualifizierten Techniker repariert werden, um jegliche Gefahr auszuschließen oder zu vermeiden. • Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose. • Die Kaffeemühle darf nur auf einer stabilen, festen Unterlage aufgestellt werden; Untergründe wie Schubladen sind zu vermeiden. Ein instabiler Untergrund kann den ordnungsgemäßen Betrieb beeinträchtigen und die Dosiergenauigkeit beeinträchtigen. • Stellen Sie die Kaffeemühle niemals auf heiße Oberflächen. • Tauchen Sie die Kaffeemühle niemals in Wasser; bedienen Sie die Kaffeemühle nicht mit nassen Händen. • Verschütten Sie keine Flüssigkeit auf den Netzstecker des Geräts oder auf die Steckdose. • Die Kaffeemühle sollte nur von erfahrenen Erwachsenen benutzt werden. • Die Kaffeemühle ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Setzen Sie die Kaffeemühle keinen Witterungseinflüssen (Frost, Schnee, Regen) aus und verwenden Sie sie nicht im Freien. • Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. • Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. • Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Dauerbetriebszeit von 2 Minuten. Lassen Sie die Kaffeemühle anschließend vor dem nächsten Einsatz abkühlen.
--	--

Sollten Sie weitere Fragen haben oder zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler, bevor Sie die Kaffeemühle in Betrieb nehmen.

Unsere Maschinen entsprechen den einschlägigen Sicherheitsvorschriften.

Reparaturen oder Änderungen an einzelnen Komponenten dürfen nur von einem autorisierten Fachhändler durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernimmt der Hersteller keine Haftung und haftet nicht für Regressansprüche.


Erkundigen Sie sich nach autorisierten Servicestellen außerhalb Europas. Die Kontaktdaten Ihres Fachhändlers finden Sie auf Seite 1.

DEUTSCH

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

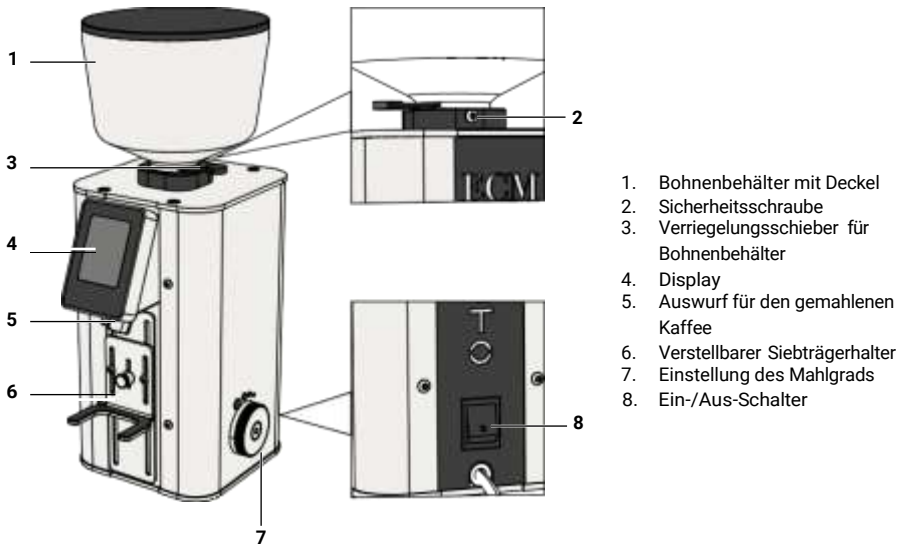
Die EXACTO darf ausschließlich für ganze, ungemahlene, geröstete und gereinigte Kaffeebohnen verwendet werden. Die Kaffeemühle ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Verwendung der Kaffeemühle zu anderen als den oben genannten Zwecken ist strengstens untersagt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine entstehen, und ist nicht für Regressansprüche haftbar.

	<p>Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none">• Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen• Bauernhöfe• von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnlichen Umgebungen• Bed-and-Breakfast-Umgebungen
---	--

4. MASCHINENBESCHREIBUNG

4.1 Maschinenteile

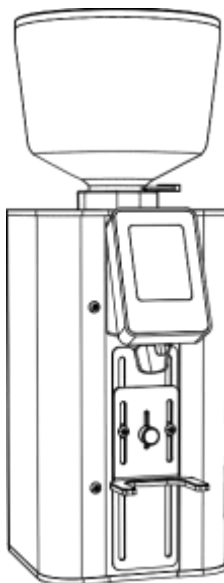


4.2 Technische Daten




Spannung und Frequenz 220-230V 50 Hz - 240V 60 Hz
 Leistung: 245 W
 Leistungsaufnahme: 680 W (50 Hz) - 940 W (60 Hz)
 Strom: 3.0 A (50 Hz) - 4.0 A (60 Hz)
 U/MIN: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Ton - Toff: 30 s - 570 s

Spannung und Frequenz 110 V 50-60 Hz
 Leistung: 245 W
 Leistungsaufnahme: 570 W (50 Hz) - 730 W (60Hz)
 Strom: 5.3 A (50 Hz) - 6.8 A (60 Hz)
 U/MIN: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Ton - Toff: 30 s - 570 s

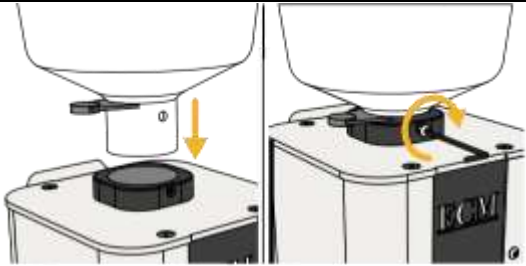


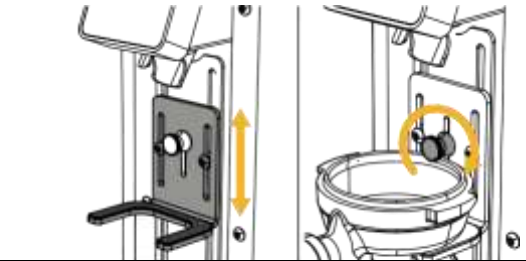
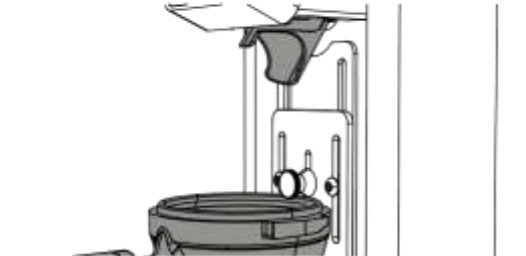
Höhe: 430 mm
 Breite: 150 mm
 Tiefe: 220 mm
 Gewicht: 9 kg



5. BEDIENUNG

	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Kaffeemühle auf eine ebene, wasserfeste und stabile Unterlage. • Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite der Kaffeemühle übereinstimmt. • Sichern Sie den Bohnentrichter stets mit der Sicherheitsschraube. • Schließen Sie die Mühle nur an eine geerdete Steckdose an und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt. • Das Netzkabel darf nicht gewalkt oder geknickt werden. • Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose.
	<p>Vor der ersten Inbetriebnahme überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Kaffeemühle ist ausgeschaltet. • Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.

Nehmen Sie nun den Betrieb Ihrer Kaffeemühle auf:

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf und ziehen Sie die im Lieferumfang enthaltene Sicherungsschraube fest.</p>	
<p>Befüllen Sie den Bohnentrichter mit gerösteten Kaffeebohnen. Öffnen Sie den Verriegelungsschieber.</p>	
<p>Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und schalten Sie die Kaffeemühle ein. Die Kaffeemühle ist nun betriebsbereit.</p>	
<p>Stellen Sie die untere Gabel ein, um den Abstand zwischen dem Siebträger und dem Auslauf zu justieren.</p> <p>Stellen Sie die obere Gabel an die Höhe des Siebträgers ein.</p> <p>Sorgfältig einstellen, um die Wägezelle nicht zu beschädigen.</p>	
<p>Vergewissern Sie sich, dass der Auswurf den Kaffee mittig in den Siebträger leitet.</p>	

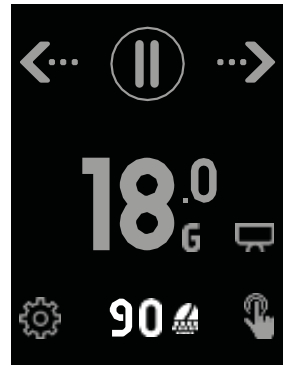
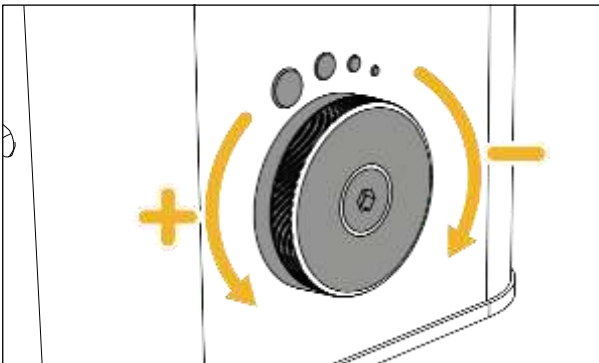
Wichtig: Stecken Sie niemals einen Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht für Kaffeebohnen oder in den Auslauf für gemahlene Kaffeebohnen.

	<p>Not-Aus-Vorgang: Die Kaffeemühle kann durch Betätigen des Ein-/Aus-Schalters sofort angehalten werden</p>
--	---

5.1 Einstellung des Mahlgrads

Die Einstellung der Mahlgrad sollte bei laufender Kaffeemühle vorgenommen werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein. Der Bohnenbehälter wird mit Kaffeebohnen befüllt.
2. Öffnen Sie den Verriegelungsschieber, indem Sie ihn nach außen ziehen.
3. Führen Sie einen Probemahlvorgang durch. Falls der Mahlgrad
 - a. zu grob ist, drehen Sie den Mahlgradregler im Uhrzeigersinn (die Zahlen auf dem Display werden kleiner).
 - b. zu fein ist, drehen Sie den Mahlgradregler gegen den Uhrzeigersinn (die Zahlen auf dem Display werden größer).
4. Bitte nehmen Sie die Einstellung des Mahlgrads nur in kleinen Schritten vor.



6. EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

6.1 Auswahl und Einstellung der Dosiermenge


<p>Um die Dosiereinstellung auszuwählen, drücken Sie die Tasten <...>.</p>	
<p>Drücken Sie den Dosierwert.</p> <p>Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um den Wert zu erhöhen oder zu verringern.</p> <p>Drücken Sie die Taste um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>	


DEUTSCH

6.2 Mahlen

<p>Drücken Sie nach Auswahl der Dosis auf das Symbol, um den Mahlvorgang zu starten.</p> <p>Die Ausgabe endet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder das eingestellte Gewicht erreicht ist.</p> <p>Am Ende der Ausgabe kehrt der Dosiswert zur voreingestellten Einstellung zurück.</p> <p>Die Ausgabe kann jederzeit durch erneutes Drücken des Dosis-Symbols gestoppt werden.</p>	
<p>Für kontinuierliches Mahlen halten Sie die Taste gedrückt .</p> <p>Um die Ausgabe zu beenden, lassen Sie die Taste los.</p>	
<p>Wenn die gewichtsbasierte Dosierung aktiviert ist, wird der Mahlvorgang automatisch unterbrochen und diese Warnmeldung angezeigt, wenn die Kaffeemühle ohne Siebträger gestartet wird. Wird der Siebträger während des Mahlvorgangs entfernt, wird der Vorgang unterbrochen und der Benutzer hat 10 Sekunden Zeit, ihn wieder einzusetzen; andernfalls wird die Dosierung abgebrochen und der Hauptbildschirm wird wieder angezeigt.</p> <p>Der Benutzer kann den Vorgang auch sofort durch Drücken der Taste  abbrechen.</p>	

6.3 Selbstanpassung und Extra-Shot-Funktion

<p>Wenn die gewichtsbabhängige Dosierung ausgewählt ist, erscheint am Ende der Ausgabe auf dem Display die Meldung READY.</p> <p>Es ist wichtig, diese Meldung abzuwarten, bevor der Siebträger entfernt wird, damit die Kaffeemühle das dosierte Gewicht analysieren und sich gegebenenfalls für die nächste Dosierung selbst anpassen kann.</p> <p>Diese Funktion hilft dabei, mögliche Abweichungen zu vermeiden, die durch Änderungen des Mahlgrads oder äußere Einflüsse verursacht werden.</p>	
--	---

Drücken Sie die Taste  um eine zusätzliche Menge Kaffee in Höhe von 0,5 g auszugeben.

Zusätzliche Portionen werden bei der Analyse und Selbstkalibrierung nicht berücksichtigt.




6.4 Automatikbetrieb

Die Kaffeemühle erkennt den eingesetzten Siebträger automatisch und startet den Mahlvorgang entsprechend der voreingestellten Dosis.

Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn das gewichtsbasierte Dosiersystem ausgewählt ist (siehe Kapitel 6.1)


Um den Automatikbetrieb zu aktivieren, halten Sie

die Taste  einige Sekunden lang gedrückt

(Das Symbol  erscheint und die Anzeige wird grün).

Um den Modus zu deaktivieren, drücken Sie die Taste

erneut 

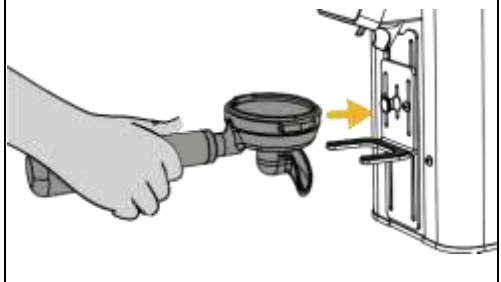
(Das Symbol  erscheint und die Anzeige wird grau).





Wenn der Modus aktiviert ist, setzen Sie den Siebträger auf die Halterung.

Die Kaffeemühle erkennt automatisch den Typ des eingesetzten Siebträgers und beginnt mit dem Mahlen auf Basis der zuvor mit dem Siebträger verknüpften Dosis.

Es ist möglich, jedem Siebträger eine bestimmte Dosis zuzuordnen (siehe Kapitel 6.2)




7. MENÜ OPTIONEN

Um das interne Menü aufzurufen, drücken Sie das Symbol  auf dem Display. Um durch die verschiedenen Seiten zu blättern, verwenden Sie die Navigationstasten .


DEUTSCH

7.1 Dosiersystem

<p>Durch Drücken des Auswahlschalters können Sie zwischen zwei Dosiermodi wählen.</p> <p>Zeitgesteuerte Dosierung (s): Der Mahlvorgang läuft für die eingestellte Zeit.</p> <p>Gewichtsbasierte Dosierung (g): Der Mahlvorgang läuft, bis das eingestellte Gewicht erreicht ist.</p> <p>Drücken Sie das Symbol  um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>	
<p>Der aktive Modus wird auf dem Bildschirm angezeigt.</p>	

7.2 Siebträger einrichten

Es ist möglich, jedem Siebträger eine Dosis zuzuordnen, um den Automatikbetrieb zu nutzen (siehe Kapitel 5.3).

<p>Setzen Sie den Siebträger auf die Halterung und warten Sie einen Moment, bis das Gewicht oben auf dem Bildschirm angezeigt wird.</p> <p>Drücken Sie auf die Dosiertaste, die Sie zuweisen möchten.</p> <p>Die Taste leuchtet grün auf, und das zugewiesene Gewicht wird unterhalb der Dosierangabe angezeigt.</p> <p>Um die zugeordneten Siebträger zu löschen, drücken Sie die Taste DELETE und bestätigen Sie.</p> <p>Wenn zwei Siebträger das gleiche Gewicht haben, zeigt das System eine Meldung an, dass das Gewicht bereits registriert ist.</p> <p>Hinweis: Die Mühle muss auf einem stabilen Untergrund stehen, da die Wiegezone durch Vibrationen ungenauer Ergebnisse liefert. Stellen Sie die Mühle nicht auf eine Sudschublade.</p>	
---	---

7.3 Zähler

Auf dieser Seite werden die Teilzähler für jede Art der ausgegebenen Dosis angezeigt.

Drücken Sie die Dosiertaste, um den entsprechenden Zähler anzuzeigen.
Um alle Zähler zurückzusetzen, drücken Sie die Taste

RESET und bestätigen Sie.

Warnung: Der Rücksetzvorgang ist irreversibel.



7.4 Gesamtzähler

Auf dieser Seite werden die Gesamtzähler für jede Art der ausgegebenen Dosis angezeigt.

Drücken Sie die Dosiertaste, um den entsprechenden Zähler anzuzeigen.



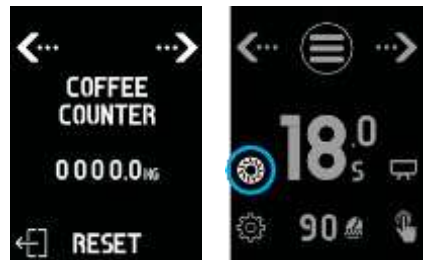
7.5 Kaffeemenge

Auf dieser Seite wird die Menge an gemahltem Kaffee angezeigt.

Wenn 300 kg erreicht sind, erscheint das Symbol für den Mahlscheibenwechsel auf dem Hauptbildschirm. Um alle Zähler zurückzusetzen, drücken Sie die Taste

RESET und bestätigen Sie. Das Symbol verschwindet vom Hauptbildschirm.

Warnung: Der Rücksetzvorgang ist irreversibel.



7.6 Kalibrierung der Waage

Auf dieser Seite wird die Kalibrierung der Tara-Einstellung der Waage angezeigt.

Für einen optimalen Betrieb sollte der Wert 0 betragen. Um die Tara-Einstellung zurückzusetzen, drücken Sie

die Taste **RESET** und bestätigen Sie.

Überprüfen Sie die Kalibrierung regelmäßig, um sicherzustellen, dass sich keine Gegenstände auf der Gabel befinden. Die Kaffeemühle führt beim Start automatisch eine Tara-Einstellung durch.

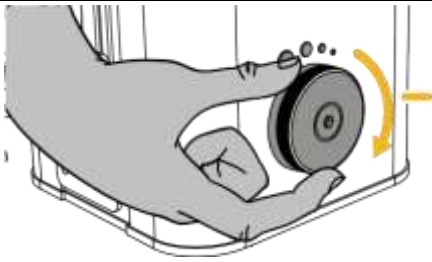
Warnung: Der Rücksetzvorgang ist irreversibel.




7.7 **Nullstellung**

Mit dieser Funktion lässt sich der Nullpunkt der Mahlscheiben einstellen, wodurch eine genaue Kalibrierung für die Einstellung des Mahlgrads gewährleistet ist.

	<p>Dieser Vorgang muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.</p>
---	--

<p>Schalten Sie die Maschine ein und starten Sie den Mahlvorgang ohne Kaffee.</p> <p>Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, bis die Mahlscheiben Kontakt haben.</p> <p>Beenden Sie den Mahlvorgang, sobald Sie ein Reiben der Mahlscheiben hören.</p>	
---	--

<p>Rufen Sie das Menü auf und blättern Sie zur Seite für die Nullstellung.</p> <p>Drücken Sie die Taste RESET und bestätigen Sie.</p> <p>Nach dem Zurücksetzen zeigt das Display den Wert 0 an.</p> <p>Für das anschließende Mahlen empfehlen wir Mahlgrad 50 für Espresso einzustellen.</p>	
---	---

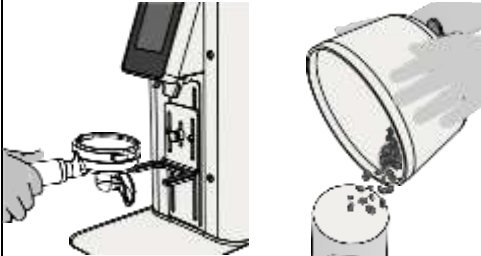
8. **REINIGUNG**

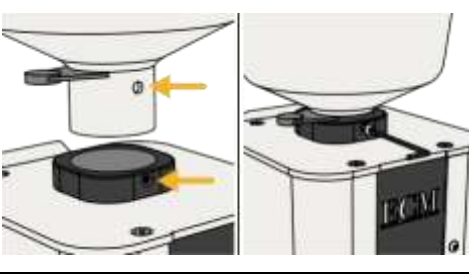
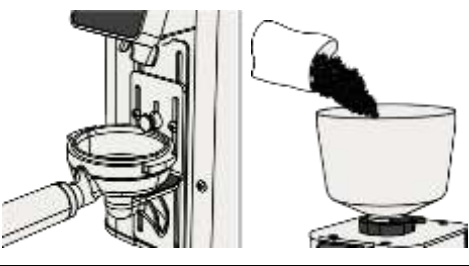
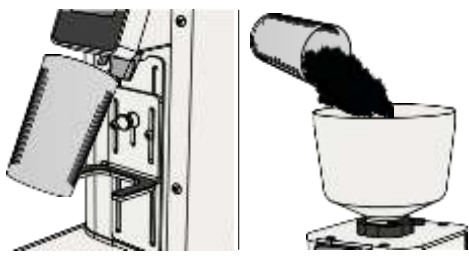

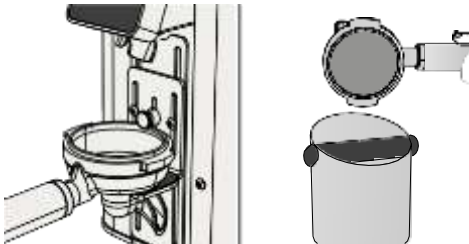
Wir empfehlen, die Kaffeemühle regelmäßig zu reinigen, damit der Mahlmechanismus einwandfrei funktioniert und gleichmäßige Ergebnisse erzielt werden.

8.1 **Reinigung des Kaffeemahlwerks**

Wir empfehlen, die Kaffeemühle alle 4 Wochen mit unserem speziellen ECM-Kaffeemühlenreiniger zu reinigen. Dieser Spezialreiniger besteht aus lebensmittelechten Materialien.

Bitte gehen Sie wie folgt vor

<p>Leeren Sie den Bohnentrichter, beispielsweise indem Sie die restlichen Bohnen mahlen oder die Sicherheitsschraube lösen und den Bohnentrichter ausleeren.</p>	
--	--

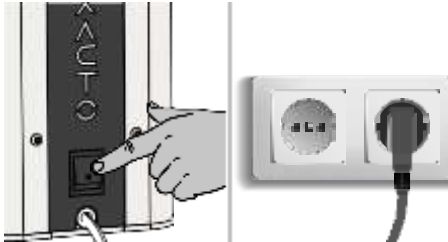
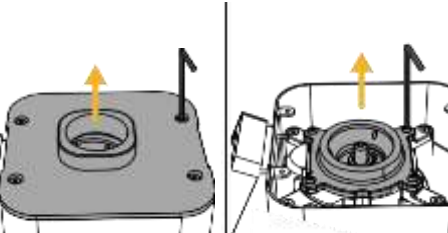
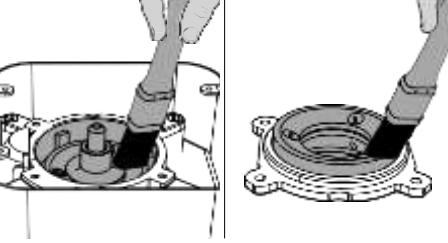
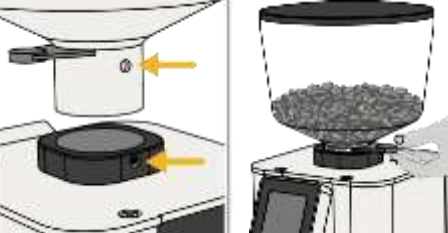
<p>BITTE BEACHTEN SIE: Achten Sie beim Einsetzen des Bohnentrichters darauf, dass die Löcher richtig ausgerichtet sind. Andernfalls beschädigen Sie den Bohnentrichter, wenn Sie die Sicherungsschraube festziehen.</p>	
<p>Entleeren Sie das Mahlwerk, indem Sie die restlichen Bohnen mahlen.</p> <p>Stellen Sie den Mahlgrad auf eine gröbere Einstellung ein, da das Reinigungsgranulat sonst nicht gemahlen wird.</p> <p>Füllen Sie den Bohnentrichter mit einer Packung des Kaffeemühlenreinigers.</p>	
<p>Mahlen Sie das Reinigungsgranulat und fangen Sie es beispielsweise mit dem Kaffeemühlen-Deckel auf.</p> <p>Füllen Sie das gemahlene Granulat zurück in den Bohnentrichter.</p> <p>Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 bis 4 Mal. Wenn das Granulat braun wird, können Sie es entsorgen.</p>	
<p>Ziehen Sie den Stecker der Mühle, nehmen Sie den Bohnentrichter ab und reinigen Sie die Mahlscheiben mit einer Bürste.</p> <p>Sie können auch einen Staubsauger verwenden. Reinigen Sie den Bohnentrichter einschließlich des Siebs und setzen Sie ihn wieder auf die Kaffeemühle.</p> <p>Achten Sie darauf, dass die Löcher ausgerichtet sind (siehe oben), bevor Sie die Sicherheitsschraube eindrehen.</p> <p>Füllen Sie den Bohnentrichter wieder mit Kaffeebohnen.</p>	
<p>Mahlen Sie eine Portion Bohnen und entsorgen Sie diese.</p> <p>Ihre Kaffeemühle ist wieder betriebsbereit.</p>	

DEUTSCH

8.2 Reinigung des Gehäuses und des Bohnentrichters

Reinigen Sie das Gehäuse und die Auffangschale gelegentlich mit einem feuchten Tuch. Sie sollten den Bohnentrichter vor dem Befüllen mit einem feuchten Tuch reinigen, um Rückstände von Kaffeeöl zu entfernen. Diese Rückstände können den Geschmack beeinträchtigen.

8.3 Reinigung der Mahlscheiben

<p>Schalten Sie die Kaffeemühle aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.</p>	
<p>Lösen Sie die Schrauben der Abdeckung mit einem Inbusschlüssel (2,5 mm).</p> <p>Nehmen Sie die Abdeckung ab.</p> <p>Schrauben Sie die Halterung der oberen Mahlscheibe ab.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass hierfür etwas Kraft erforderlich sein kann.</p>	
<p>Reinigen Sie die Mahlscheiben und die Gewinde mit einer Bürste.</p> <p>Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p> <p>Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, dass alle Teile gründlich gereinigt sind.</p> <p>Achten Sie darauf, dass sich kein Kaffeesatz in den Gewinden befindet, da sich die Teile in diesem Fall nicht wieder zusammenschrauben lassen</p>	
<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf und ziehen Sie die Sicherungsschraube fest.</p>	

Wichtig: Füllen Sie den Bohnentrichter niemals mit bereits gemahlenem Kaffee. Stecken Sie niemals einen Finger oder andere Gegenstände in den Auswurf für Kaffeebohnen oder in den Auslauf für gemahlene Kaffee.

9. TIPPS UND FEHLERBEHEBUNG

Sollte sich eine Bohne im Kaffeemahlwerk festsetzen, können Sie das Problem ganz einfach selbst beheben.

1. Stellen Sie den Mahlgrad auf eine gröbere Stufe ein.
2. Die festsitzenden Bohnen sollten sich nun lösen.
3. Stellen Sie den Mahlgrad wieder ein.

Falls der Kaffeeauslauf Ihrer Kaffeemühle aufgrund einer zu feinen Mahlung verstopft ist (abhängig von Temperatur, Luftfeuchtigkeit sowie Fett- und Ölgehalt des jeweiligen Kaffees), führen Sie bitte die folgenden Schritte durch, um das Problem zu beheben:

4. Schalten Sie die Kaffeemühle aus und stellen Sie den Schalter auf „Off“.
5. Schließen Sie die Verriegelungsseite des Bohnentrichters, damit keine weiteren Bohnen in den Mahlbereich der Kaffeemühle fallen können.
6. Führen Sie ein geeignetes Werkzeug in den Auswurf der Kaffeemühle ein (z. B. einen Espressolöffel oder den Stiel der Kaffeemühlenbürste) und entfernen Sie den Kaffeesatz, der den Auslauf verstopft hat, vollständig.
7. Der Kaffeesatz hat sich möglicherweise auch in den Ecken des Auslaufs angesammelt und sollte ebenfalls entfernt werden.
8. Merken Sie sich den aktuellen Mahlgrad der auf dem Display angezeigt wird. Erhöhen Sie den Mahlgrad deutlich, damit die in der Mahlkammer verbliebenen Bohnen ungehindert hindurchfallen können.
9. Stecken Sie das Netzkabel der Kaffeemühle wieder ein und schalten Sie die Mühle ein.
10. Starten Sie den Mahlvorgang wie gewohnt, indem Sie den Mahlschalter betätigen. Der verbleibende Kaffeesatz sollte nun problemlos aus dem Auslauf fallen. Reinigen Sie den gesamten Auslauf erneut manuell mit einem geeigneten Werkzeug (ziehen Sie das Netzkabel ab). Betätigen Sie den Mahlschalter, bis kein Kaffeemehl mehr austritt. Reinigen Sie den Auslaufschacht gegebenenfalls erneut von Hand.
11. Öffnen Sie den Schieberegler des Bohnentrichters.
12. Kalibrieren Sie die Mahlgradeinstellung bei den nächsten Mahlvorgängen entsprechend der erforderlichen Rezeptur neu.

Sollten viele Bezüge in kurzer Zeit mit der Mühle gemacht werden empfiehlt es sich auf die Dosierung per Zeit statt Gewicht zu wechseln. Das erhöht die Mahlgeschwindigkeit und Genauigkeit.

10. ENTSORGUNG



WEEE Reg. no.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist gemäß der WEEE-Richtlinie (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) registriert.

11. WARTUNG

Reparaturen oder Änderungen an einzelnen Komponenten dürfen nur von einem autorisierten Fachhändler durchgeführt werden. Falls Ihre Mahlscheiben ausgetauscht werden müssen (in der Regel nach dem Mahlen von 300 kg Kaffee), wenden Sie sich bitte ebenfalls an Ihren autorisierten Fachhändler.

DEUTSCH

Anmerkungen

Anmerkungen

ENGLISH

1. ABOUT THIS QUICK GUIDE

This quick guide contains the initial steps for operating and adjusting the machine.

The complete user manual, including all information and instructions for the safe and efficient use of the product, is available as follows:

- The following link takes you to the product page of the Exacto
<https://www.ecm.de/en/products/exacto>
Under "Downloads", you will find the full user manual as a PDF file for download.
- The following QR code will take you directly to the product page, where you'll find further information and an explanatory video:





- Before using the product, the complete user manual must be read carefully and fully understood.
- A fundamental requirement for safe handling and use is compliance with all safety-related information and operating instructions provided in this quick guide and in the user manual.
- If you have any questions or encounter problems while using the product, contact your authorized dealer.

2. INCLUDED WITH DELIVERY

- 1 Coffee grinder
- 1 Bean hopper and lid
- 1 Safety screw for the bean hopper
- 1 User manual

3. GENERAL ADVICE

3.1 General safety notices

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the underside of the grinder. • Always fasten the bean hopper with the safety screw. • Carry out the installation of the grinder according to the instructions. • Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Unplug the coffee grinder when not in use. • Always disconnect the machine from the power supply before cleaning, carrying out maintenance work or replacing individual parts. • Do not roll or bend the power cord. • If the power cable is damaged, it must be repaired immediately by a qualified technician in order to exclude or avoid any danger. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • The grinder must be placed only a stable, rigid surfaces, avoiding supports such as the drawer. An unstable base can compromise proper operation and affect dosing accuracy. • Never place the grinder on hot surfaces. • Never submerge the grinder into water; do not operate the grinder with wet hands. • Do not spill liquid on the power plug of the machine or on the socket. • The grinder should only be used by experienced adult persons. • The grinder is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Do not expose the grinder to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Use original spare parts only. • Do not exceed the maximum allowable continuous grinding time of 2 minutes. Afterwards, allow the grinder to cool off before the next operation.
--	--

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

ENGLISH

3.2 Proper use

The EXACTO 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.

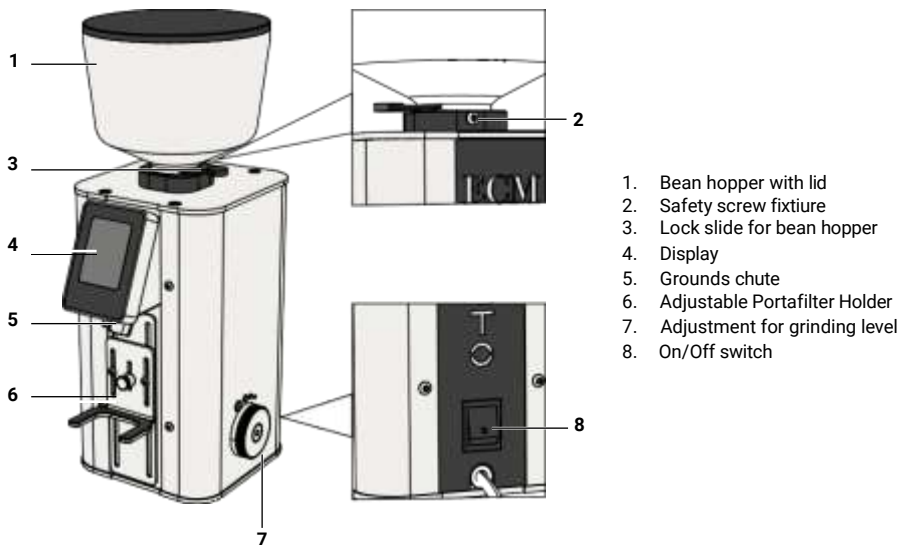


This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farmhouses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

4. MACHINE DESCRIPTION

4.1 Machine parts

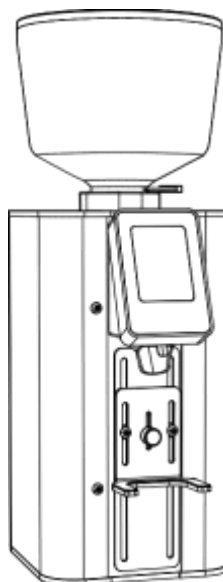


4.2 Technical data




Voltage and frequency 220-230V 50 Hz - 240V 60 Hz
 Power: 245 W
 Power consumption: 680 W (50 Hz) - 940 W (60 Hz)
 Current: 3.0 A (50 Hz) - 4.0 A (60 Hz)
 RPM: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Ton - Toff: 30 s - 570 s

Voltage and frequency 110 V 50-60 Hz
 Power: 245 W
 Power consumption: 570 W (50 Hz) - 730 W (60Hz)
 Current: 5.3 A (50 Hz) - 6.8 A (60 Hz)
 RPM: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Ton - Toff: 30 s - 570 s

Height: 430 mm
 Width: 150 mm
 Depth: 220 mm
 Weight: 9 kg



5. OPERATION

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

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 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>	
<p>Adjust the lower fork to set the distance between the portafilter and the chute.</p> <p>Adjust the upper fork according to the height of the portafilter.</p> <p>Adjust carefully to no damage the load cell.</p>	
<p>Check that the chute directs the coffee flow into the portafilter.</p>	

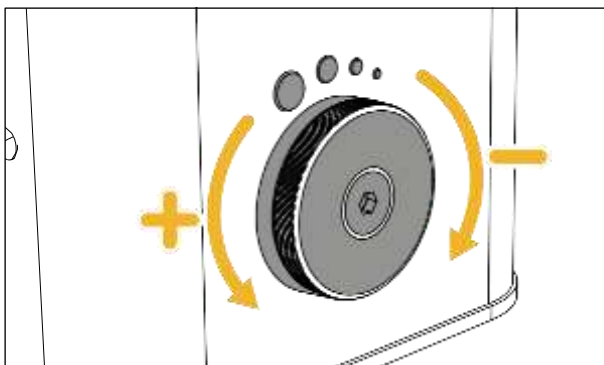
Important: Never fill the bean hopper with already ground coffee. Never place a finger or other items into the coffee bean chute, nor the ground coffee discharge funnel.

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

5.1 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.
2. Open the lock slide by pulling it outward.
3. Perform a trial grind and in case the grind is
 - a. too coarse, turn the grind level adjuster clockwise (numbers on the display are getting smaller).
 - b. too fine, turn the grind level adjuster counter-clockwise (numbers on the display are getting larger).
4. Please use only small steps in adjusting the grind.








6. PROGRAMMING & GRINDING

6.1 Dose selection and dose setting




<p>To select the dosage, press the buttons <...>.</p>	
<p>Press dose value. Press the „+“ and „-“ buttons to increase or decrease the value. Press the button to return to the main screen.</p>	

ENGLISH

6.2 Grinding







<p>After selecting the dose, press the icon to start grinding.</p> <p>Dispensing ends when the set time has elapsed or the set weight is reached.</p> <p>At the end of dispensing, the dose value returns to the preset setting.</p> <p>Dispensing can be stopped at any time by pressing the dose icon again.</p>	
<p>For continuous grinding, press and hold the button  .</p> <p>To stop dispensing, release the button.</p>	
<p>When weight-based dosing is enabled, starting the grinder without the portafilter automatically stops the cycle and shows this alert.</p> <p>If the portafilter is removed during grinding, the cycle pauses and the user has 10 seconds to reinsert it; otherwise, the dose is cancelled and the main screen returns.</p> <p>The user may also cancel the cycle immediately by pressing the button .</p>	

6.3 Self-Adjustment and Extra Shot Function

<p><u>When weight-based dosing is selected</u>, at the end of dispensing, the display shows the message READY.</p> <p>It is important to wait for this message before removing the portafilter, so that the grinder can analyze the dispensed weight and, if necessary, self-adjust for the next dispensing.</p> <p>This function helps eliminate possible variations caused by changes in grind size or external conditions.</p>	
<p>Press the button  to dispense an extra shot of coffee equal to 0.5 g.</p> <p>Extra shots are not included in the process of analysis and self-adjustment.</p>	

6.4 Auto run mode



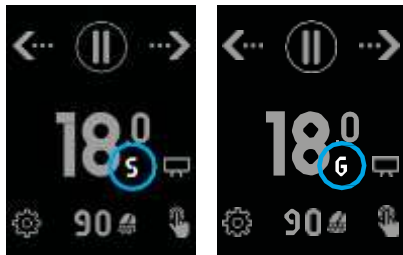
The grinder automatically detects the inserted portafilter and activates the grinding according to the preset dose. This function can only be activated when the dosing system based on weight is selected (see chapter 6.1)

<p>To activate Auto run mode, press and hold the button  for a few moments (the symbol  appears and the icon turns green).</p> <p>To deactivate the mode, press the button again  (the symbol  appears and the icon turns grey).</p>	
<p>With the mode activated, place the portafilter on the fork.</p> <p>The grinder automatically detects the type of portafilter inserted and starts grinding based on the dose previously associated with the portafilter.</p> <p>It is possible to associate a specific portafilter with each dose (see chapter 6.2).</p>	

7. MENU OPTIONS

To enter the internal menu, press icon  on the display. To scroll through the various pages, use the navigation controls .

7.1 Dosing system

<p>By pressing the selection toggle, you can choose between two dosing modes.</p> <p>Time-based dosing (s): Grinding is active for the set time.</p> <p>Weight-based dosing (g): Grinding is active until the set weight is reached.</p> <p>Press the icon  to return to the main screen.</p>	
<p>The active mode is displayed on the screen.</p>	

ENGLISH

7.2 Setup portafilter

It is possible to associate a portafilter with each dose in order to use the Auto run mode (see chapter 5.3).

Place the portafilter on the fork and wait a few moments until its weight appears at the top of the screen.

Press the dose button you want to associate with it.

The button will light up green and the assigned weight will be visible below the dose.

To delete the linked portafilters, press the button

DELETE and confirm.

if two portafilters have the same weight, the system will display a message indicating that the weight is already registered.

Note:

The grinder must be placed on a stable surface, as vibrations can cause the weighing cell to give inaccurate readings.

Do not place the grinder on a drawer.



7.3 Counter

This page displays the partial counters for each type of dispensed dose.

Press the dose button to display its counter.

To reset all counters, press the button **RESET** and confirm.

Warning: the reset operation is irreversible.




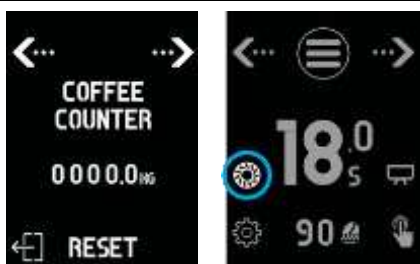
7.4 Total counter

This page displays the total counters for each type of dispensed dose.


Press the dose button to display its counter.



7.5 Coffee counter


<p>This page displays the amount of ground coffee. When 300 kg is reached, the burrs replacement icon  appears on the main screen.</p> <p>To reset all counters, press the button RESET and confirm. The icon disappears from the main screen.</p> <p>Warning: the reset operation is irreversible.</p>	
--	--

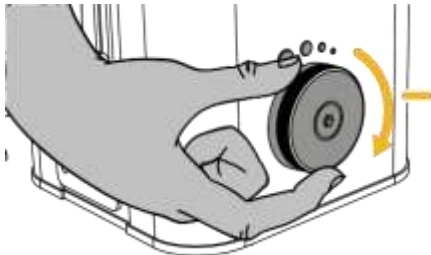
7.6 Scale calibration


<p>This page displays the calibration of the scale tare. For optimal operation, the value should be 0.</p> <p>To reset the tare, press the button RESET and confirm.</p> <p>Verify calibration frequently to ensure no objects are on the fork. The grinder performs tare automatically at startup.</p> <p>Warning: the reset operation is irreversible.</p>	
--	---

7.7 Zero setting

This function allows the burrs' zero point to be set, ensuring accurate calibration for grind size adjustment.

	<p>This operation must be carried out by qualified technical personnel.</p>
---	--

<p>Turn on the machine and start grinding without coffee.</p> <p>Rotate the adjustment knob clockwise until the burrs make contact.</p> <p>Stop grinding as soon as you hear the burrs rubbing.</p>	
---	--

<p>Enter the menu and scroll to the zero setting page.</p> <p>Press the button RESET and confirm.</p> <p>Once reset, the display will show the value 0.</p> <p>For the subsequent grinding, we recommend setting grind size 50 for espresso.</p>	
---	--

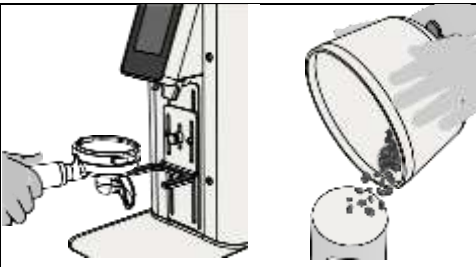
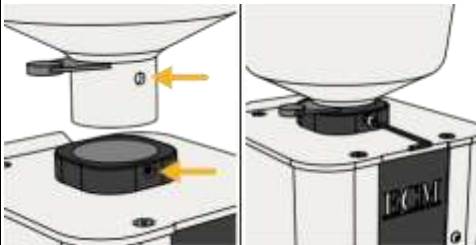

8. CLEANING

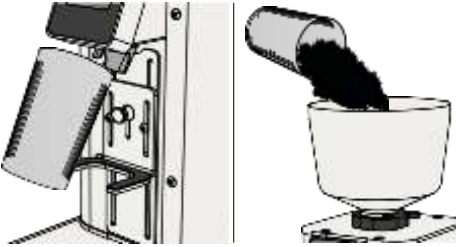
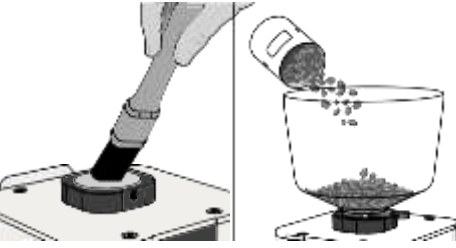
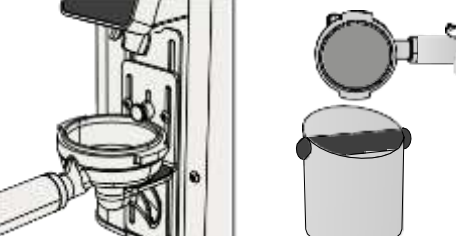
We do recommend to clean the grinder on a regular basis in order to keep the grinding mechanism functioning properly and to receive even results. Furthermore, you will prevent old coffee residues in the grinding mechanism to affect aroma and taste.

8.1 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-safe materials.

Please proceed as follows

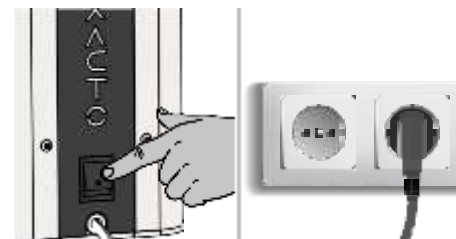
<p>Empty the bean hopper, for example by grinding the remaining beans or by loosening the safety screw and emptying out the bean hopper.</p>	
<p>PLEASE NOTE: When replacing the bean hopper, make sure that the holes are aligned. Otherwise you will damage the bean hopper if you screw in the safety screw.</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>	

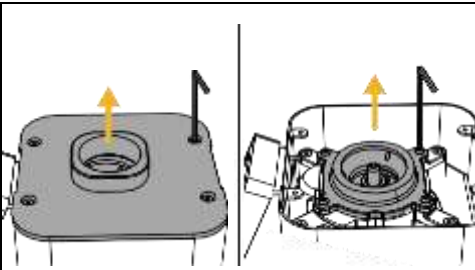
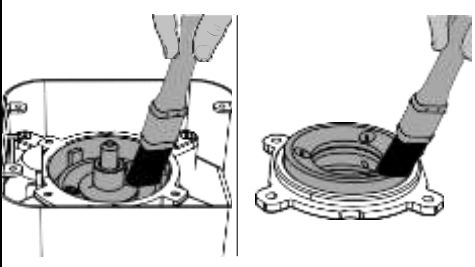
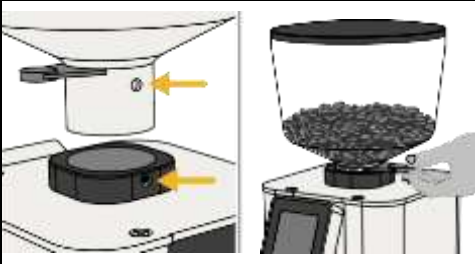
<p>Grind the cleaning granules and catch them with the grinder lid for example.</p> <p>Fill the ground granules back into the bean hopper.</p> <p>Repeat this process 3 or 4 times. When the granules turn brown you can throw them out.</p>	
<p>Unplug the grinder and take off the bean hopper and clean the burrs with a brush.</p> <p>You may use a vacuum cleaner as well. Clean the bean hopper incl. the lit and set it back onto the grinder.</p> <p>Make sure that the holes are aligned (see above) before screwing in the safety screw.</p> <p>Refill the bean hopper with coffee beans.</p>	
<p>Grind a portion of beans and throw them out.</p> <p>Your grinder is operational again.</p>	

8.2 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.

8.3 Cleaning of the Burrs

<p>Switch off the grinder and disconnect the power cord from the outlet.</p>	
--	--

<p>Loosen the cover screws with an Allen wrench (2.5 mm). Remove the cover.</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.</p> <p>You may use a vacuum cleaner as well.</p> <p>Make sure, before replacing the individual parts, that all components are very clean.</p> <p>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</p>	
<p>Attach the bean hopper and fasten the safety screw.</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.

9. TIPS AND TROUBLESHOOTING

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

1. Adjust the grind to a coarser degree. Turn the grind adjuster counter-clockwise by two full turns.
2. 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:

4. Switch the grinder off, switch in „off“ position. Unplug the power chord.
5. Close the lock side of bean hopper, so that no further beans can drop into the grinding area of the grinder.
6. Insert a suitable tool into the grounds chute of the grinder (e.g. an espresso spoon, the shaft of the grinder brush) and entirely clean out the grounds which have plugged the chute.
7. The grounds may have collected in the corners of the chute as well and should be cleaned out.
8. Remember or note the current grind setting on the number scale on the display. Increase the grind setting by 20 digits so the beans remaining in the grinding section can pass through without resistance.
9. Plug the power cord of the grinder back in and turn on the grinder.

10. Start the grinding process as usual by activating the grind switch. The remaining coffee grounds should now come out of the chute easily. Manually clean the entire chute with a suitable tool again (unplug the power cord). Activate the grind switch until no further grounds come out. If need be, manually clean the chute again.
11. Open the slide bar of the bean hopper.
12. 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.

If many extractions are made with the grinder in a short period of time, it is advisable to switch to dosing by time instead of by weight. This increases grinding speed and accuracy.

10. 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).

11. 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 300 kg of coffee), please also contact your authorised specialty dealer.

Notes

1. À PROPOS DE CE GUIDE RAPIDE

Cette notice rapide présente les premières étapes pour l'utilisation et le réglage de la machine. Le manuel d'utilisation complet, contenant toutes les informations et instructions pour une utilisation sûre et efficace du produit, est disponible comme suit :

- Le lien suivant vous conduit à la page produit du modèle Exacto
<https://www.ecm.de/en/products/exacto>
Dans la section « Downloads », vous trouverez le manuel d'utilisation complet au format PDF à télécharger.
- Le code QR suivant vous mènera directement à la page produit, où vous trouverez des informations supplémentaires ainsi qu'une vidéo explicative:





- Avant d'utiliser le produit, le manuel d'utilisation complet doit être lu attentivement et entièrement compris.
- Une condition essentielle pour une manipulation et une utilisation en toute sécurité est le respect de toutes les informations de sécurité et des instructions opérationnelles indiquées dans cette notice rapide ainsi que dans le manuel d'utilisation.
- En cas de questions ou de problèmes lors de l'utilisation du produit, veuillez contacter votre revendeur spécialisé.

2. INCLUS AVEC LA LIVRAISON

- 1 Moulin à café
- 1 Récipient à grains et couvercle
- 1 Fixation à vis de sécurité pour le récipient à grains
- 1 Manuel d'utilisation

3. CONSEILS GÉNÉRAUX

3.1 Consignes générales de sécurité

 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la tension d'alimentation locale correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure du moulin. • Fixez toujours la trémie à grains à l'aide de la vis de sécurité. • Effectuez l'installation du moulin conformément aux instructions. • Branchez le moulin dans une prise mise à la terre uniquement et ne la laissez pas sans surveillance. • Débranchez le moulin à café lorsqu'il n'est pas utilisé. • Débranchez toujours la machine de l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'effectuer des travaux d'entretien ou de remplacer des pièces individuelles. • Ne pas enrrouler ou plier le cordon d'alimentation. • Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être réparé immédiatement par un technicien qualifié afin d'exclure ou d'éviter tout danger. • Ne pas utiliser pas de rallonge/ ne pas utiliser de prise multiple. • Le moulin à café doit être posé uniquement sur une surface stable et rigide, en évitant les supports tels que les tiroirs. Une base instable peut compromettre le bon fonctionnement et affecter la précision du dosage. • Ne placez jamais le moulin sur des surfaces chaudes. • Ne plongez jamais le moulin dans l'eau ; ne faites pas fonctionner le moulin avec les mains mouillées. • Ne versez pas de liquide sur la fiche d'alimentation de l'appareil ni sur la prise. • Le moulin à café ne doit être utilisé que par des adultes expérimentés. • Ce moulin n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. • Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. • N'exposez pas le moulin aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne l'utilisez pas à l'extérieur. • Garder l'emballage hors de portée des enfants. • Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. • Ne dépassez pas le temps de broyage continu maximum autorisé de 2 minute. Ensuite, laissez le moulin à café refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
--	--

Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, veuillez contacter votre revendeur spécialisé avant de mettre le moulin à café en service.

Nos machines sont conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Toute réparation ou modification de composants individuels doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé.

En cas de non-respect, le fabricant n'assume aucune responsabilité et n'est pas tenu d'exercer un recours.

Se renseigner sur les points de service agréés en dehors de l'Europe.

3.2 Utilisation correcte

Le moulin à café EXACTO doit être utilisé exclusivement pour des grains de café entiers, non moulus, torréfiés et décortiqués. Le moulin à café n'est pas destiné à un usage commercial.

L'utilisation du moulin à café à des fins autres que celles mentionnées ci-dessus est strictement interdite.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inadéquate de la machine et n'est pas tenu d'exercer un recours.



This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farmhouses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

4. DESCRIPTION DE LA MACHINE

4.1 Pièces de la machine



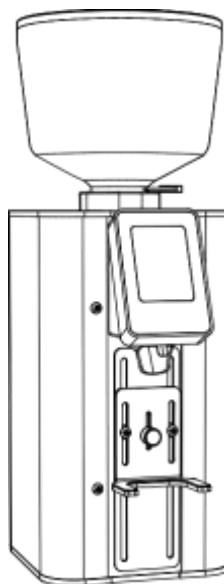
1. Trémie à grains avec couvercle
2. Fixation de la vis de sécurité
3. Glissière de verrouillage pour la trémie à grains
4. Affichage
5. Goulotte à marc de café
6. Support de porte-filtre réglable
7. Réglage du niveau de broyage
8. Interrupteur marche/arrêt

4.2 Données techniques




Tension et fréquence 220-230V 50 Hz - 240V 60 Hz
 Alimentation: 245 W
 Consommation électrique: 680 W (50 Hz) - 940 W (60 Hz)
 Courant: 3.0 A (50 Hz) - 4.0 A (60 Hz)
 TR/M: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Ton - Toff: 30 s - 570 s

Tension et fréquence 110 V 50-60 Hz
 Alimentation: 245 W
 Consommation électrique: 570 W (50 Hz) - 730 W (60Hz)
 Courant: 5.3 A (50 Hz) - 6.8 A (60 Hz)
 TR/M: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Ton - Toff: 30 s - 570 s

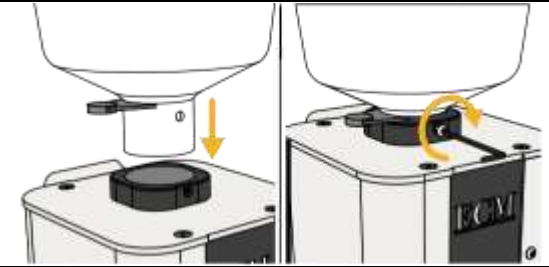
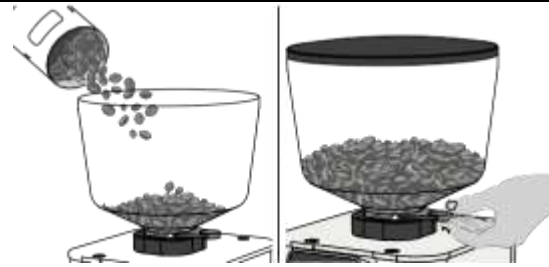

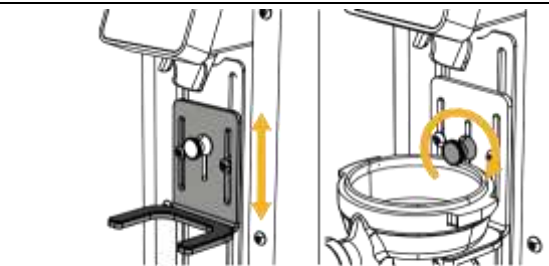
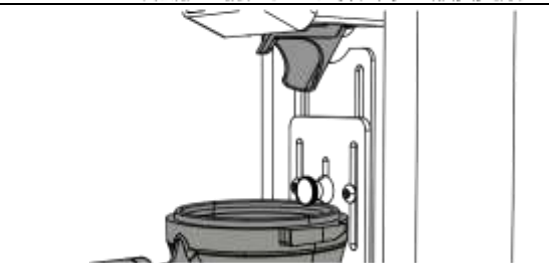
Hauteur: 430 mm
 Largeur : 150 mm
 Profondeur: 220 mm
 Poids: 9 kg



5. FONCTIONNEMENT

	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le moulin à café sur une surface uniforme, résistante à l'eau et stable. • Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes.
	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la tension d'alimentation locale correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique située sous le moulin. • Veillez à toujours fixer la trémie à grains à l'aide de la vis de sécurité. • Branchez le moulin dans une prise mise à la terre uniquement et ne la laissez pas sans surveillance. • Ne pas enrouler ou plier le cordon d'alimentation. • Ne pas utiliser pas de rallonge/ ne pas utiliser de prise multiple.
	<p>À vérifier avant la première utilisation que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le moulin est éteint. • la fiche n'est pas branchée dans la prise.

Commencez maintenant à utiliser votre moulin à café :

<p>Fixez la trémie à grains et fixez la vis de sécurité fournie.</p>	
<p>Remplissez la trémie à grains de grains de café torréfiés. Ouvrez la glissière de verrouillage.</p>	
<p>Branchez le cordon électrique dans une prise et allumez le moulin. Le moulin est maintenant opérationnel.</p>	
<p>Réglez la fourche inférieure pour régler la distance entre le porte-filtre et la goulotte.</p> <p><u>Ajustez la fourche supérieure en fonction de la hauteur du porte-filtre.</u></p> <p>Régler avec précaution afin de ne pas endommager la cellule de charge.</p>	
<p><u>Vérifiez que la goulotte dirige le flux de café dans le porte-filtre.</u></p>	

Important: Ne remplissez jamais la trémie à grains de café déjà moulu. Ne placez jamais un doigt ou d'autres objets dans la goulotte des grains de café, ni dans l'entonnoir de décharge du café moulu.



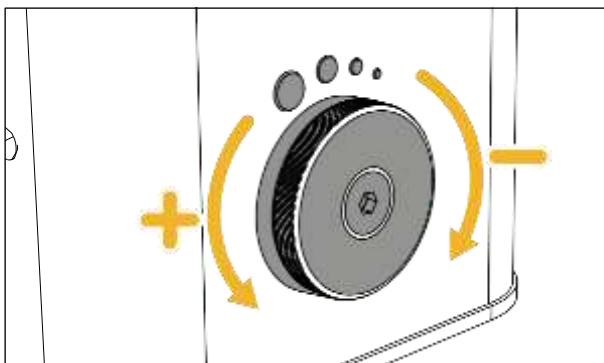
Fonctionnement de l'arrêt d'urgence :

Le moulin peut être arrêté immédiatement en actionnant l'interrupteur marche/arrêt

5.1 Réglage de la mouture


Le réglage de la mouture doit être effectué pendant que le moulin est en marche.

1. Allumez la machine. The bean hopper is filled with coffee beans.
2. Ouvrez la glissière de verrouillage en la tirant vers l'extérieur.
3. Effectuez une mouture d'essai et si la mouture est
 - a. trop grossière, tournez la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre (les chiffres affichés diminuent).
 - b. trop fine, tournez la molette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les chiffres affichés augmentent).
4. Veuillez régler la mouture par petits paliers.






6. PROGRAMMATION ET BROYAGE

6.1 Sélection de la dose et réglage de la dose



<p>Pour sélectionner le type de dose, appuyez sur les boutons <...>.</p>	
<p>Appuyez sur la valeur de dosage.</p> <p>Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la valeur.</p> <p>Appuyez sur le bouton  pour revenir à l'écran principal.</p>	

FRANÇAIS

6.2 Broyage






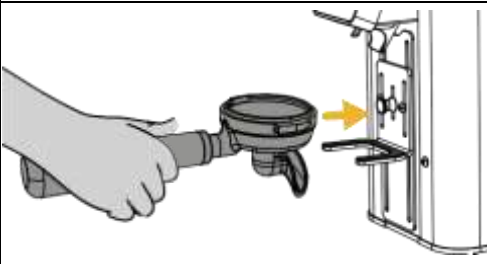
<p>Après avoir sélectionné la dose, appuyez sur l'icône pour commencer le broyage.</p> <p>La distribution se termine lorsque le temps défini s'est écoulé ou que le poids défini est atteint.</p> <p>À la fin de la distribution, la valeur de dosage revient au réglage prédéfini.</p> <p>La distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant à nouveau sur l'icône de dosage.</p>	
<p>Pour un broyage continu, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé.</p> <p>Pour arrêter la distribution, relâchez le bouton.</p>	
<p>Lorsque le dosage basé sur le poids est activé, le démarrage du broyeur sans le porte-filtre arrête automatiquement le cycle et affiche cette alerte.</p> <p>Si le porte-filtre est retiré pendant le broyage, le cycle s'arrête et l'utilisateur a 10 secondes pour le réinsérer; dans le cas contraire, la dose est annulée et l'écran principal revient.</p> <p>L'utilisateur peut également annuler le cycle immédiatement en appuyant sur le bouton.</p>	

6.3 Réglage automatique et fonction dose supplémentaire




<p><u>Lorsque le dosage basé sur le poids est sélectionné, à la fin de la distribution, l'écran affiche le message READY.</u></p> <p>Il est important d'attendre ce message avant de retirer le porte-filtre, afin que le moulin puisse analyser le poids distribué et, si nécessaire, s'ajuster automatiquement pour la distribution suivante.</p> <p>Cette fonction permet d'éliminer les variations éventuelles dues à des changements dans la finesse de mouture ou aux conditions extérieures.</p>	
<p>Appuyez sur le bouton pour distribuer une dose supplémentaire de café égale à 0,5 g.</p> <p>Les doses supplémentaires ne sont pas incluses dans le processus d'analyse et d'auto-réglage.</p>	

6.4 Mode de fonctionnement automatique



Le moulin détecte automatiquement le porte-filtre inséré et active le broyage en fonction de la dose prédéfinie. Cette fonction ne peut être activée que lorsque le système de dosage basé sur le poids est sélectionné (voir chapitre 6.1)

<p>Pour activer le mode de fonctionnement automatique, appuyez et maintenez enfoncé le bouton  pendant quelques instants</p> <p>(le symbole  s'affiche et l'icône devient verte)</p> <p>Pour désactiver le mode, appuyez à nouveau sur le bouton </p> <p>(le symbole  s'affiche et l'icône devient grise).</p>	
<p>Une fois le mode activé, placez le porte-filtre sur la fourche.</p> <p>Le moulin détecte automatiquement le type de porte-filtre inséré et commence le broyage en fonction de la dose associée au porte-filtre.</p> <p>Il est possible d'associer un porte-filtre spécifique à chaque dose (voir chapitre 6.2).</p>	

7. OPTIONS DE MENU

Pour accéder au menu interne, appuyez sur l'icône  à l'écran. Pour faire défiler les différentes pages, utilisez les commandes de navigation  .


7.1 Système de dosage

<p>En appuyant sur la bascule de sélection, vous pouvez choisir entre deux modes de dosage.</p> <p>Dosage(s) basé(s) sur le temps: Le broyage est en cours pendant la durée définie.</p> <p>Dosage basé sur le poids (g): Le broyage est activé jusqu'à ce que le poids défini soit atteint.</p> <p>Appuyez sur l'icône  pour revenir à l'écran principal.</p>	
---	---


<p>Le mode activé s'affiche à l'écran.</p>	
--	---

7.2 Configurer le porte-filtre


Il est possible d'associer un porte-filtre à chaque dose afin d'utiliser le mode Fonctionnement Automatique (voir chapitre 5.3).

<p>Placez le porte-filtre sur la fourchette et attendez quelques instants jusqu'à ce que le poids apparaisse en haut de l'écran.</p> <p>Appuyez sur le bouton de dosage que vous souhaitez lui associer.</p> <p>Le bouton s'allumera en vert et le poids attribué s'affichera sous la dose.</p> <p>Pour supprimer les porte-filtres associés, appuyez sur le bouton DELETE et confirmez.</p> <p>Si deux porte-filtres ont le même poids, le Système affichera un message indiquant que le poids est déjà enregistré.</p> <p>Remarque: Le moulin doit être placé sur une surface stable, car la cellule de pesée fournit des résultats moins précis en raison des vibrations. Ne placez pas le moulin sur un tiroir à marc. Veillez également à ce qu'aucun objet ne se trouve sous le moulin, pouvant provoquer des vibrations supplémentaires ou un support irrégulier.</p>	
--	---


7.3 Compteur

<p>Cette page affiche les compteurs partiels pour chaque type de dose distribuée.</p> <p>Appuyez sur le bouton de dosage pour afficher son compteur.</p> <p>Pour réinitialiser tous les compteurs, appuyez sur le bouton RESET et confirmez.</p> <p>Attention: l'opération de réinitialisation est irréversible.</p>	
--	---


7.4 Compteur total

<p>Cette page affiche le nombre total de compteurs pour chaque type de dose distribuée.</p> <p>Appuyez sur le bouton de dosage pour afficher son compteur.</p>	
--	---

7.5 Compteur de café


<p>Cette page affiche la quantité de café moulu. Lorsque le poids atteint 300 kg, l'icône de remplacement des fraises s'affiche sur l'écran principal.</p> <p>Pour réinitialiser tous les compteurs, appuyez sur le bouton RESET et confirmez. L'icône disparaît de l'écran principal.</p> <p>Attention: l'opération de réinitialisation est irréversible.</p>	
--	--

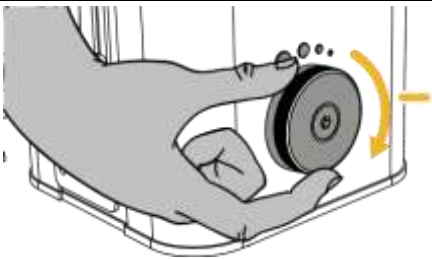

7.6 Étalonnage de la balance

<p>Cette page affiche l'étalonnage de la tare de la balance.</p> <p>Pour un fonctionnement optimal, la valeur doit être 0.</p> <p>Pour réinitialiser la tare, appuyez sur le bouton RESET et confirmez.</p> <p>Vérifiez fréquemment l'étalonnage pour s'assurer qu'aucun objet ne se trouve sur la fourche. Le moulin effectue la tare automatiquement au démarrage.</p> <p>Attention: l'opération de réinitialisation est irréversible.</p>	
--	--

7.7 Réglage du zéro

Cette fonction permet de régler le point zéro des meules, garantissant ainsi un étalonnage précis pour le réglage de la finesse de mouture.

	<p>Cette opération doit être effectuée par du personnel technique qualifié.</p>
---	--

<p>Allumez la machine et commencez à moudre sans café.</p> <p>Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les fraises entrent en contact.</p> <p>Arrêtez de mouler dès que vous entendez les fraises frotter.</p>	
<p>Entrez dans le menu et faites défiler jusqu'à la page de réglage du zéro.</p> <p>Appuyez sur le bouton RESET et confirmez.</p> <p>Une fois réinitialisé, l'affichage affichera la valeur 0.</p> <p>Pour la mouture suivante, nous recommandons de régler le degré de mouture sur 50 pour l'espresso.</p>	

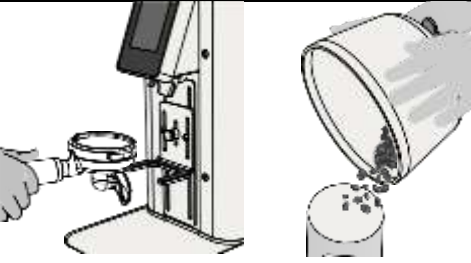

8. NETTOYAGE

Nous recommandons de nettoyer le moulin régulièrement afin de maintenir le bon fonctionnement du mécanisme de broyage et d'obtenir des résultats uniformes. De plus, vous éviterez ainsi que les résidus de café accumulés dans le mécanisme de mouture n'altèrent l'arôme et le goût.

8.1 Nettoyage du mécanisme de broyage

Nous vous recommandons de nettoyer le moulin avec notre produit nettoyant spécial pour moulin à café ECM toutes les 4 semaines.

Veuillez procéder comme suit

<p>Videz la trémie à grains, par exemple en broyant les grains restants ou en desserrant la vis de sécurité et en vidant la trémie à grains.</p>	
<p>REMARQUE : Lors du remplacement du récipient à grains, assurez-vous que les trous sont alignés. Dans le cas contraire, vous endommagerez la trémie à grains si vous vissez la vis de sécurité.</p>	

Videz le mécanisme de broyage en broyant les grains restants.

Ajustez le broyage en choisissant un réglage plus grossier car, dans le cas contraire, les granulés de nettoyage ne seront pas broyés.

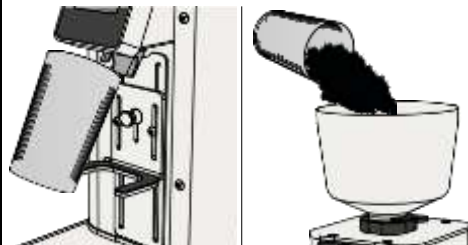
Remplissez la trémie à grains avec un sachet de produit nettoyant pour moulin.



Broyez les granulés de nettoyage et récupérez-les par exemple à l'aide du couvercle du broyeur.

Remplissez les granulés broyés dans la trémie à grains.

Répétez cette opération 3 ou 4 fois. Lorsque les granulés deviennent bruns, vous pouvez les jeter.

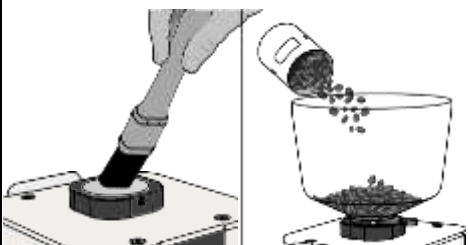


Débranchez le moulin et retirez la trémie à grains et nettoyez les fraises à l'aide d'une brosse.

Vous pouvez également utiliser un aspirateur. Nettoyez la trémie à grains, y compris le couvercle et replacez-la sur le moulin.

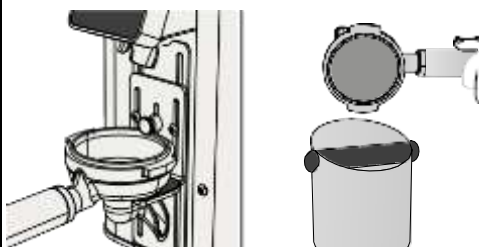
Assurez-vous que les trous sont alignés (voir ci-dessus) avant de visser la vis de sécurité.

Remplissez la trémie à grains de grains de café.



Broyez une portion de grains et jetez-les.

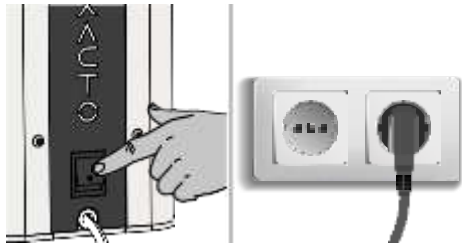
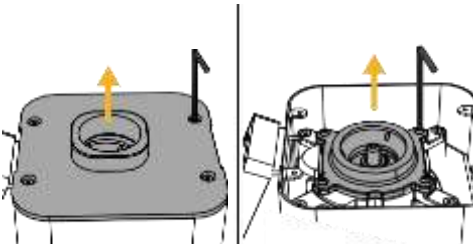
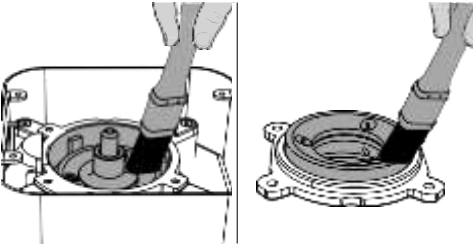
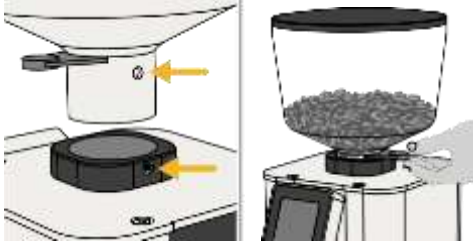
Votre moulin est à nouveau opérationnel.



8.2 Nettoyage du boîtier et de la trémie à grains

Nettoyez occasionnellement le boîtier et le plateau à l'aide d'un chiffon humide. Vous devez nettoyer la trémie à grains avec un chiffon humide avant de remplir la trémie afin d'éliminer les résidus d'huile de café. Ces résidus peuvent altérer négativement le goût.

8.3 Cleaning of the Burrs

<p>Éteignez le moulin et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.</p>	
<p>Desserrez les vis du couvercle à l'aide d'une clé Allen (2,5 mm).</p> <p>Retirez le couvercle.</p> <p>Dévissez le support de la fraise supérieure. Veuillez noter qu'il faudra peut-être exercer une certaine pression pour y parvenir.</p>	
<p>Nettoyez les fraises et les filetages avec une brosse.</p> <p>Vous pouvez également utiliser un aspirateur.</p> <p>Avant de remplacer les différentes pièces, assurez-vous que tous les composants sont parfaitement propres.</p> <p>Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de café dans les filetages, car dans ce cas, il serait impossible de revisser les pièces.</p>	
<p>Fixez la trémie à grains et fixez la vis de sécurité.</p>	

Important: Ne remplissez jamais la trémie à grains de café déjà moulu. Ne mettez jamais un doigt ou tout autre objet dans la goulotte à grains de café, ni dans l'entonnoir de sortie du café moulu.

9. CONSEILS ET DÉPANNAGE

Si un grain venait à se coincer dans le mécanisme de mouture, vous pouvez facilement résoudre ce problème vous-même.

1. Réglez la mouture sur un degré plus grossier. Tournez le régleur de meulage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de deux tours complets.
2. Les grains coincés devraient maintenant se détacher.
3. Réajustez la mouture.

Si la goulotte de sortie de votre moulin est bouchée en raison d'une mouture trop fine (en fonction de la température, de l'humidité et de la teneur en graisses et en huiles du café concerné), veuillez suivre les étapes suivantes pour résoudre le problème :

4. Éteignez le moulin, mettez-le en position « OFF ». Débranchez l'accord d'alimentation.
5. Fermez le volet de la trémie à grains afin qu'aucun grain ne puisse plus tomber dans la zone de mouture du moulin.
6. Insérez un outil adapté dans la goulotte à marc du moulin (par exemple une cuillère à espresso ou le manche de la brosse du moulin) et retirez entièrement le marc qui a obstrué la goulotte.
7. Il se peut que du marc se soit également accumulé dans les coins de la goulotte ; veillez à le retirer.
8. Mémorisez ou notez le réglage de mouture actuel sur l'échelle graduée ou sur l'affichage. Augmentez le réglage de mouture de 20 niveaux afin que les grains restants dans la chambre de broyage puissent passer sans rencontrer de résistance.
9. Rebranchez le cordon d'alimentation du moulin et mettez-le en marche.
10. Démarrez le processus de meulage comme d'habitude en activant le commutateur de meulage. Les résidus de café restants devraient désormais s'écouler facilement par la goulotte. Nettoyez à nouveau manuellement l'ensemble de la goulotte à l'aide d'un outil adapté (débranchez le cordon d'alimentation). Activate the grind switch until no further grounds come out. Activez l'interrupteur de meulage jusqu'à ce qu'aucun autre motif ne sorte. Si nécessaire, nettoyez à nouveau manuellement la goulotte.
11. Ouvrez la barre coulissante de la trémie à grains.
12. Réajustez le réglage de mouture en fonction du temps de mouture nécessaire lors des prochaines moulages. Une mouture plus grossière peut être compensée en utilisant davantage de café moulu ou en tassant plus fermement.

Si de nombreuses extractions sont effectuées avec le moulin en peu de temps, il est conseillé de passer au dosage par temps plutôt qu'au dosage par poids. Cela augmente la vitesse de mouture et la précision.

10. ÉLIMINATION



WEEE Reg. no.: DE69510123

Ce produit est conforme à la Directive UE 2012/19/UE et est enregistré conformément à la norme DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques).

11. ENTRETIEN

Si vos fraises doivent être remplacées (généralement après avoir meulé 300 kg de café), veuillez également contacter votre revendeur spécialisé agréé.

FRANÇAIS

Remarques

Remarques

1. ACERCA DE ESTA GUÍA RÁPIDA

Esta guía rápida presenta los primeros pasos para el uso y el ajuste de la máquina. El manual de usuario completo, que contiene toda la información e instrucciones para un uso seguro y eficiente del producto, está disponible de la siguiente manera:

- El siguiente enlace le lleva a la página del producto modelo Exacto
<https://www.ecm.de/en/products/exacto>
En la sección «Downloads» encontrará el manual de usuario completo en formato PDF para descargar.
- El siguiente código QR le llevará directamente a la página del producto, donde encontrará información adicional y un vídeo explicativo:





- Antes de utilizar el producto, debe leerse y comprenderse completamente el manual de usuario completo.
- Un requisito esencial para una manipulación y un uso seguros es el cumplimiento de toda la información de seguridad y de las instrucciones operativas indicadas en esta guía rápida y en el manual de usuario.
- En caso de preguntas o problemas durante el uso del producto, póngase en contacto con su distribuidor autorizado.

2. INCLUIDO CON LA ENTREGA

- 1 Molinillo
- 1 Tolva de granos y tapa
- 1 Fijación con tornillo de seguridad para la tolva de granos
- 1 Manual de instrucciones

3. CONSEJOS GENERALES

3.1 Avisos generales de seguridad

 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el voltaje de alimentación principal local corresponda con la información proporcionada en la placa de características en la parte inferior del molinillo. • Fije siempre la tolva de granos con el tornillo de seguridad. • Realice la instalación del molinillo de acuerdo con las instrucciones. • Enchufe el molinillo solo en un enchufe con conexión a tierra y no la deje desatendida. • Desenchufe el molinillo de café cuando no esté en uso. • Desconecte siempre la máquina de la fuente de alimentación antes de limpiarla, realizar trabajos de mantenimiento o reemplazar piezas individuales. • No enrolle ni doble el cable de alimentación. • Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado inmediatamente por un técnico cualificado con el fin de excluir o evitar cualquier peligro. • No utilice un cable de extensión/ no utilice un enchufe múltiple. • El molinillo debe colocarse únicamente sobre superficies estables y rígidas, evitando soportes como los cajones. Una base inestable puede comprometer el correcto funcionamiento y afectar a la precisión de la dosificación. • Nunca coloque el molinillo sobre superficies calientes. • Nunca sumerja el molinillo en agua; no opere el molinillo con las manos mojadas. • No derrame líquido en el enchufe de alimentación de la máquina o en la toma de corriente. • El molinillo solo debe ser utilizado por personas adultas con experiencia. • El molinillo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. • Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. • No exponga el molinillo a las inclemencias del tiempo (heladas, nieve, lluvia) y no la use al aire libre. • Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. • Utilice únicamente piezas de repuesto originales. • No exceda el tiempo máximo permitido de molienda continua de 2 minutos. Después, deje que el molinillo se enfríe antes de la siguiente operación.
--	---

Si tiene más preguntas o si necesita más información, póngase en contacto con su distribuidor especializado antes de poner en marcha el molinillo de café.

Nuestras máquinas cumplen con las normas de seguridad pertinentes.

Cualquier reparación o cambio de componentes individuales debe ser realizada por un distribuidor especializado autorizado.


En caso de incumplimiento, el fabricante no asume responsabilidad y no es responsable del recurso.

Solicite puntos de servicio autorizados fuera de Europa. Consulte la página 1 para obtener los datos de contacto de su distribuidor especializado.

3.2 Uso adecuado

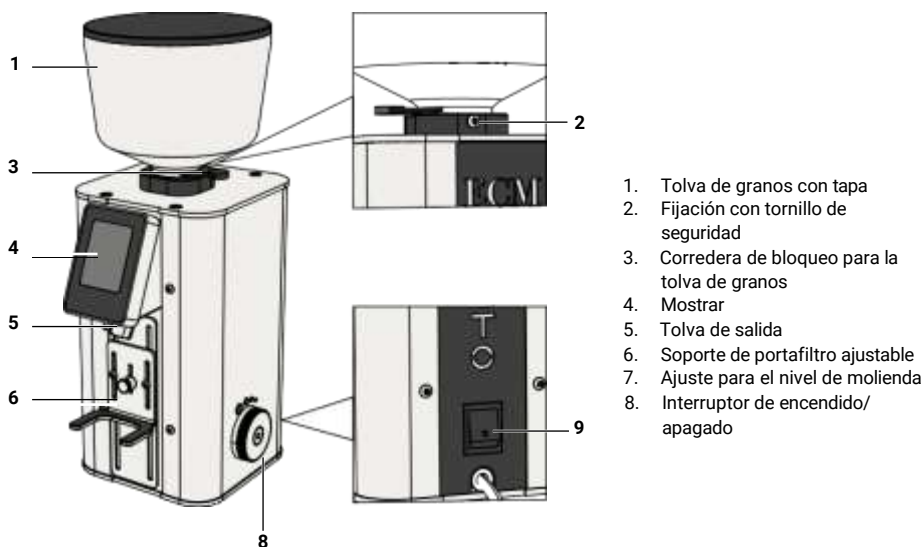
EXACTO debe usarse solo para granos de café enteros, sin moler, tostados y limpios. El molinillo no está diseñado para uso comercial.

El uso del molinillo que no sea para el propósito mencionado anteriormente está estrictamente prohibido. El fabricante no se hace responsable de los daños debidos a un uso inadecuado de la máquina y no se hace responsable de los recursos.

	<p>Este aparato está diseñado para ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo • casas de campo • por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial • entornos tipo bed and breakfast
---	---

4. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Piezas de la máquina

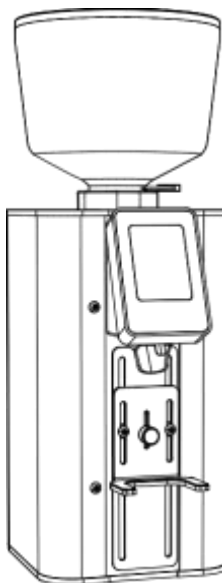


4.2 Datos técnicos

Voltaje y frecuencia 220-230V 50 Hz - 240V 60 Hz
 Potencia: 245 W
 Consumo de energía: 680 W (50 Hz) - 940 W (60 Hz)
 Corriente: 3.0 A (50 Hz) - 4.0 A (60 Hz)
 RPM: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Encendido - Apagado: 30 s - 570 s

Voltaje y frecuencia 110 V 50-60 Hz
 Potencia: 245 W
 Consumo de energía: 570 W (50 Hz) - 730 W (60Hz)
 Corriente: 5.3 A (50 Hz) - 6.8 A (60 Hz)
 RPM: 1350 (50Hz) - 1600 (60Hz)
 Encendido - Apagado: 30 s - 570 s

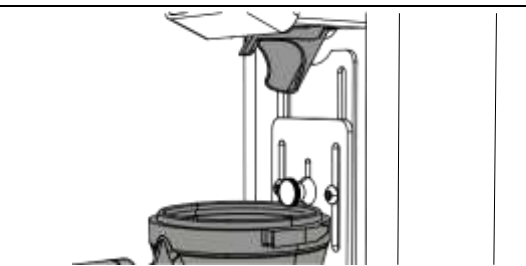
Altura: 430 mm
 Ancho: 150 mm
 Profundidad: 220 mm
 Peso: 9 kg



5. OPERACIÓN

	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el molinillo sobre una superficie uniforme, resistente al agua y estable. • Nunca coloque la máquina sobre superficies calientes.
	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el voltaje de alimentación principal local corresponda con la información proporcionada en la placa de características en la parte inferior del molinillo. • Fije siempre la tolva de granos con el tornillo de seguridad. • Enchufe el molinillo solo en un enchufe con conexión a tierra y no la deje desatendida. • No enrolle ni doble el cable de alimentación. • No utilice un cable de extensión/ no utilice un enchufe múltiple.
	<p>Comprobar antes de la operación inicial:</p> <ul style="list-style-type: none"> • el molinillo está apagado. • el enchufe no está enchufado a la toma de corriente.

Ahora comience a operar su molinillo de café:

<p>Fije la tolva de granos y apriete el tornillo de seguridad incluido con la entrega.</p>	
<p>Llene la tolva de granos con granos de café tostados. Abra la corredera de bloqueo.</p>	
<p>Conecte el cable eléctrico a una toma de corriente y encienda el molinillo. El molinillo ya está operativo.</p>	
<p>Ajuste la horquilla inferior para establecer la distancia entre el portafiltro y la rejilla.</p> <p><u>Ajuste la horquilla superior de acuerdo con la altura del portafiltro.</u></p> <p>Ajustar con cuidado para no dañar la célula de carga.</p>	
<p><u>Compruebe que la rejilla dirige el flujo de café hacia el portafiltro.</u></p>	

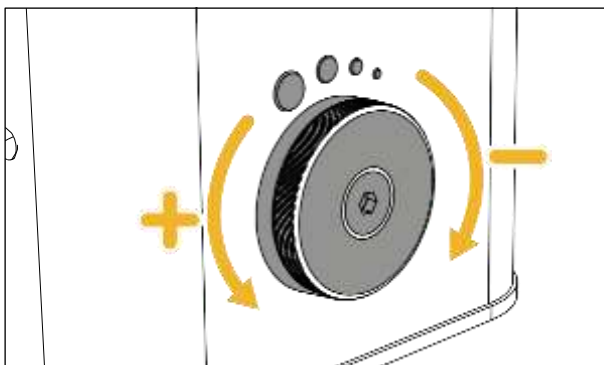
Importante: Nunca llene la tolva de granos con café ya molido. Nunca coloque un dedo u otros elementos en la rejilla para granos de café, ni en el embudo de descarga de café molido.

	<p>Operación de Parada de Emergencia: El molinillo se puede detener inmediatamente pulsando el interruptor de Encendido/Apagado</p>
--	--

5.1 Ajuste de la molienda

El ajuste de molienda debe realizarse mientras el molinillo está funcionando.

1. Encienda la máquina. La tolva de granos está llena de granos de café.
2. Abra la corredera de bloqueo tirando de ella hacia afuera.
3. Realice una molienda de prueba y, en caso de que la molienda sea
 - a. demasiado gruesa, gire el ajustador de nivel de molienda en el sentido de las agujas del reloj (los números en la pantalla son cada vez más pequeños).
 - b. demasiado fina, gire el ajustador de nivel de molienda en sentido antihorario (los números en la pantalla son cada vez más grandes).
4. Utilice solo pequeños giros para ajustar la molienda.



6. PROGRAMACIÓN Y MOLIENDA

6.1 Selección de dosis y ajuste de dosis


<p>Para seleccionar el tipo de dosis, pulse los botones</p>	
<p>Pulse el valor de dosis.</p>	
<p>Pulse los botones „+“ y „-“ para aumentar o disminuir el valor.</p>	
<p>Pulse el botón para volver a la pantalla principal.</p>	



ESPAÑOL

6.2 Molienda

<p>Después de seleccionar la dosis, pulse el icono para comenzar a moler.</p> <p>La dispensación finaliza cuando ha transcurrido el tiempo establecido o se alcanza el peso establecido. Al final de la dispensación, el valor de la dosis vuelve a la configuración preestablecida.</p> <p>La dispensación se puede detener en cualquier momento pulsando de nuevo el icono de dosis.</p>	 A smartwatch screen with a black background. At the top, there are navigation arrows and a glowing blue circular icon. The main display shows '18.0' in large white font with a small 's' below it. Below that, there are icons for a gear, '90', a flame, and a hand. At the bottom, there is a blue hand icon.
<p>Para una molienda continua, mantenga pulsado el botón .</p> <p>Para detener la dispensación, suelte el botón.</p>	 A smartwatch screen with a black background. At the top, there are navigation arrows and a white pause icon. The main display shows '18.0' in large white font with a small 's' below it. Below that, there are icons for a gear, '90', a flame, and a glowing blue hand icon.
<p>Cuando la dosificación por peso está activada, si se pone en marcha el molinillo sin el portafiltro, el ciclo se detiene automáticamente y aparece esta alerta.</p> <p>Si el portafiltro se retira durante la molienda, el ciclo se detiene y el usuario tiene 10 segundos para volver a insertarlo; de lo contrario, la dosis se cancela y vuelve a la pantalla principal.</p> <p>El usuario también puede cancelar el ciclo inmediatamente pulsando el botón .</p>	 A red warning triangle containing a white icon of a hand holding a small cup, with a red exclamation mark above it.







6.3 Función de autoajuste y dosis adicional

<p><u>Quando se selecciona la dosificación por peso, al final de la dispensación, la pantalla muestra el mensaje READY.</u></p> <p>Es importante esperar este mensaje antes de retirar el portafiltro, para que el molinillo pueda analizar el peso dispensado y, si es necesario, autoajustarse para la siguiente dispensación.</p> <p>This function helps eliminate possible variations caused by changes in grind size or external conditions.</p>	 A smartwatch screen with a green background. At the top, there is a hand icon. The main display shows '18.0' in large white font with a small 'g' below it. Below that, the word 'READY' is written in white capital letters.
---	---

<p>Press the button  to dispense an extra shot of coffee equal to 0.5 g.</p> <p>Extra shots are not included in the process of analysis and self-adjustment.</p>	
---	--

6.4 Modo de ejecución automática



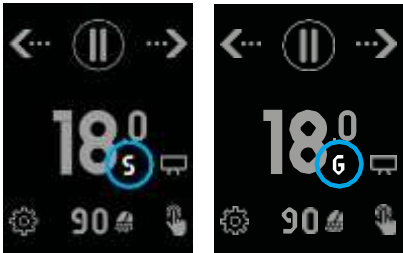
El molinillo detecta automáticamente el portafiltro insertado y activa la molienda de acuerdo con la dosis preestablecida.
 Esta función solo se puede activar cuando se selecciona el sistema de dosificación basado en el peso (consulte el capítulo 6.1)

<p>Para activar el modo de ejecución automática, mantenga pulsado el botón  por unos momentos (el símbolo  aparece y el icono se vuelve verde).</p> <p>Para desactivar el modo, pulse el botón de nuevo  (El símbolo  aparece y el icono se vuelve gris).</p>	
<p>Con el modo activado, coloque el portafiltro en la horquilla.</p> <p>El molinillo detecta automáticamente el tipo de portafiltro insertado y comienza a moler en función de la dosis previamente asociada con el portafiltro.</p> <p>It is possible to associate a specific portafilter with each dose (see chapter 6.2).</p>	

7. OPCIONES DEL MENÚ


Para acceder al menú interno, pulse el icono  en la pantalla. Para desplazarse por las distintas páginas, utilice los controles de navegación .

7.1 Sistema de dosificación


<p>Al pulsar el botón de selección, puede elegir entre dos modos de dosificación.</p> <p>Dosificación basada en el tiempo (s): La molienda está activa durante el tiempo establecido.</p> <p>Dosificación basada en el peso (g): La molienda está activa hasta que se alcanza el peso establecido.</p> <p>Pulse el icono  para volver a la pantalla principal.</p>	
<p>El modo activo se muestra en la pantalla.</p>	

7.2 Configurar el portafiltro


Es posible asociar un portafiltro con cada dosis para utilizar el modo de funcionamiento automático (ver cap. 5.3).

<p>Coloque el portafiltro en la horquilla y espere unos momentos hasta que aparezca el peso en la parte superior de la pantalla.</p> <p>Pulse el botón de dosis que desea asociar con él.</p> <p>El botón se iluminará en verde y el peso asignado será visible debajo de la dosis.</p> <p>Para eliminar los portafiltros vinculados, pulse el botón DELETE y confirme.</p> <p>Si doS portafiltroS tienen el miSmo peSo, el SiStema moStrará un menSaje indicando que el peSo ya eStá regiStrado.</p> <p>Nota: El molinillo debe colocarse sobre una superficie estable, ya que la célula de pesaje ofrece resultados menos precisos debido a las vibraciones. No coloque el molinillo sobre un cajón para posos. Asegúrese además de que no haya objetos debajo del molinillo que puedan causar vibraciones adicionales o un apoyo irregular.</p>	
--	---

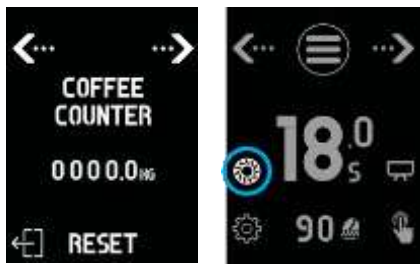
7.3 Contador

<p>Esta página muestra los contadores parciales para cada tipo de dosis dispensada.</p> <p>Pulse el botón de dosis para mostrar su contador.</p> <p>Para restablecer todos los contadores, pulse el botón RESET y confirme.</p> <p>Advertencia: la operación de reinicio es irreversible.</p>	
---	---


7.4 Contador total

<p>Esta página muestra los contadores totales para cada tipo de dosis dispensada.</p> <p>Pulse el botón de dosis para mostrar su contador.</p>	
--	---

7.5 Contador de café

<p>Esta página muestra la cantidad de café molido. Cuando se alcanzan los 300 kg, aparece el icono de sustitución de rebabas en la pantalla principal.</p> <p>Para restablecer todos los contadores, pulse el botón RESET y confirme. El icono desaparece de la pantalla principal.</p> <p>Advertencia: la operación de reinicio es irreversible.</p>	
---	---

7.6 Calibración de la báscula

<p>Esta página muestra la calibración de la tara de la báscula.</p> <p>Para un funcionamiento óptimo, el valor debe ser 0.</p> <p>Para restablecer la tara, pulse el botón RESET y confirme.</p> <p>Verifique la calibración con frecuencia para asegurarse de que no haya objetos en la horquilla. El molinillo realiza la tara automáticamente en el arranque.</p> <p>Advertencia: la operación de reinicio es irreversible.</p>	
--	---

7.7 **Ajuste a cero**

Esta función permite establecer el punto cero de las rebabas, lo que garantiza una calibración precisa para el ajuste del tamaño de molienda.

	<p>Esta operación debe ser realizada por personal técnico cualificado.</p>
--	---

<p>Encienda la máquina y comience a moler sin café.</p> <p>Gire la perilla de ajuste en el sentido de las agujas del reloj hasta que las rebabas hagan contacto.</p> <p>Deje de moler tan pronto como escuche el roce de las rebabas.</p>	
---	--

<p>Accede al menú y desplázate hasta la página de configuración de cero.</p> <p>Pulse el botón RESET y confirme.</p> <p>Una vez restablecido, la pantalla mostrará el valor 0.</p> <p>Para la molienda posterior, recomendamos ajustar el grado de molienda a 50 para espresso.</p>	
--	--

8. LIMPIEZA

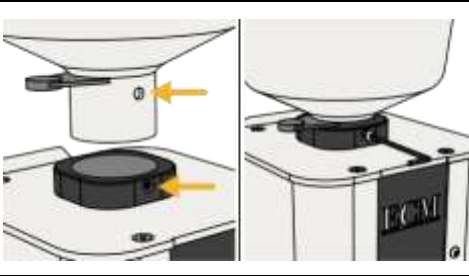

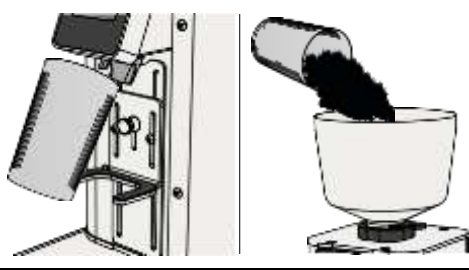
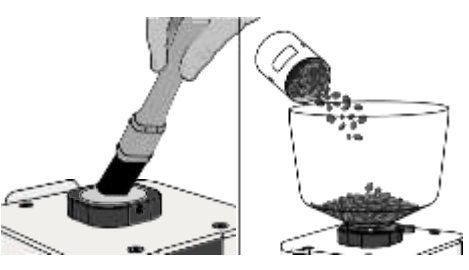
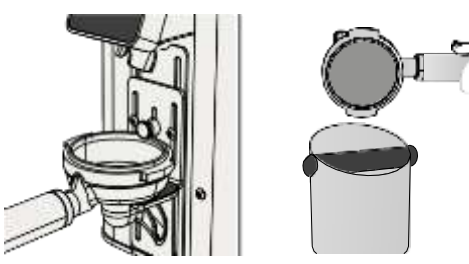
Recomendamos limpiar el molino regularmente para mantener el mecanismo de molienda funcionando correctamente y obtener resultados uniformes. Además, evitará que los residuos viejos de café en el mecanismo de molienda afecten el aroma y el sabor.

Limpiieza del mecanismo de molienda

Recomendamos limpiar el molinillo con nuestro limpiador especial de amolador ECM cada 4 semanas. Este limpiador especial está fabricado con materiales aptos para uso alimentario.

Por favor, proceda de la siguiente manera

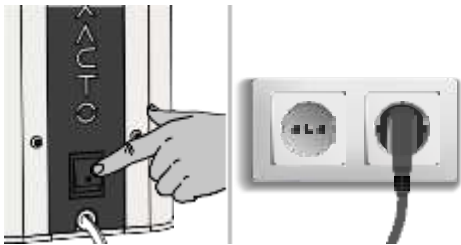
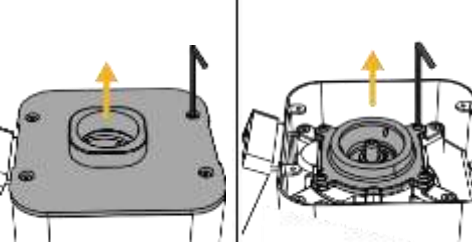
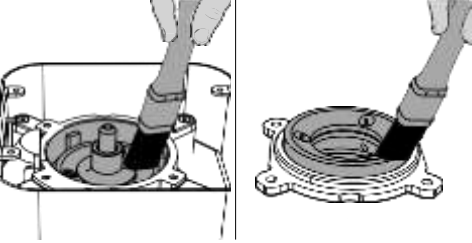
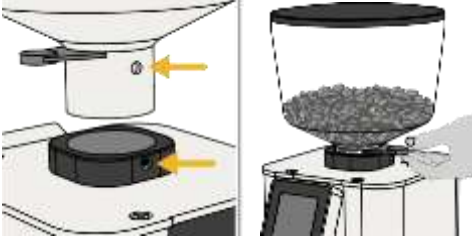
<p>Vacíe la tolva de granos, por ejemplo, moliendo los granos restantes o aflojando el tornillo de seguridad y vaciando la tolva de granos.</p>	
---	--

<p>TENGA EN CUENTA: Al reemplazar la tolva de granos, asegúrese de que los orificios estén alineados. De lo contrario, dañará la tolva de granos si ajusta el tornillo de seguridad.</p>	
<p>Vacíe el mecanismo de molienda moliendo los granos restantes.</p> <p>Ajuste la molienda eligiendo un ajuste más grueso, ya que, de lo contrario, los gránulos de limpieza no se molerán.</p> <p>Llene la tolva de granos con un paquete del limpiador del molinillo.</p>	
<p>Muele los gránulos de limpieza y recógelos, por ejemplo, con la tapa del molinillo.</p> <p>Vuelva a llenar los gránulos molidos en la tolva de granos.</p> <p>Repita este proceso 3 o 4 veces. Cuando los gránulos se vuelvan marrones, puedes tirarlos.</p>	
<p>Desenchufe el molinillo, retire la tolva de granos y limpie las rebabas con un cepillo.</p> <p>También puede usar una aspiradora. Limpie la tolva de granos, incluido el encendido, y vuelva a colocarlo en el molinillo.</p> <p>Asegúrese de que los orificios estén alineados (ver arriba) antes de ajustar el tornillo de seguridad.</p> <p>Rellene la tolva de granos con granos de café.</p>	
<p>Moler una porción de granos y tirarlos.</p> <p>Su molinillo está operativo de nuevo.</p>	

8.1 Limpieza de la carcasa y la tolva de granos

Limpie ocasionalmente la carcasa y la bandeja con un paño húmedo. Debe limpiar la tolva de granos con un paño húmedo antes de rellenar la tolva para eliminar los residuos de aceite de café. Estos residuos pueden afectar negativamente al sabor.

8.2 Limpieza de las rebabas

<p>Apague el molinillo y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.</p>	
<p>Afloje los tornillos de la cubierta con una llave Allen (2,5 mm). Retire la cubierta.</p> <p>Desatornille el soporte de la fresa superior. Tenga en cuenta que puede ser necesario un poco de fuerza para hacerlo.</p>	
<p>Limpie las rebabas y las roscas con un cepillo.</p> <p>También puede usar una aspiradora.</p> <p>Asegúrese, antes de reemplazar las piezas individuales, de que todos los componentes estén muy limpios.</p> <p>Asegúrese de que no queden restos de café en las roscas, ya que no se podrán volver a atornillar si este es el caso.</p>	
<p>Fije la tolva de granos y apriete el tornillo de seguridad.</p>	

Nunca llene la tolva de granos con café ya molido. Nunca coloque un dedo u otros elementos en la rejilla para granos de café, ni en el embudo de descarga de café molido.

9. CONSEJOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si un grano se atasca en el mecanismo de molienda, puede arreglarlo fácilmente usted mismo.

1. Ajuste la molienda a un grado más grueso. Gire el ajustador de molienda en sentido antihorario dos vueltas completas.
2. Los granos pegados ahora deberían soltarse.
3. Vuelva a ajustar la molienda.

En caso de que la rejilla de café de su molinillo esté tapada debido a una molienda demasiado fina (dependiendo de la temperatura, la humedad, el contenido de grasa y aceite del café respectivo), siga los siguientes pasos para resolver el problema:

4. Apague el molinillo, cambie a la posición „apagado“. Desconecte el cable de alimentación.
5. Cierre la corredera de bloqueo de la tolva de granos, de modo que no caigan más granos en el área de molienda del molinillo.
6. Inserte una herramienta adecuada en la rejilla de molienda del molinillo (por ejemplo, una cucharita o el mango del cepillo de la cafetera) y retira por completo los posos que hayan obstruido la rejilla.
7. Es posible que también se hayan acumulado restos en las esquinas de la rejilla, por lo que conviene limpiarlas.
8. Recuerde o anote la configuración de molienda actual en la escala numérica en la pantalla. Aumente el ajuste de molienda en 20 posiciones, para que los granos que quedan en la sección de molienda puedan pasar sin resistencia.
9. Vuelva a enchufar el cable de alimentación del molinillo y encienda el molinillo.
10. Inicie el proceso de molienda como de costumbre activando el interruptor de molienda. Los posos de café restantes ahora deberían salir fácilmente de la rejilla. Limpie manualmente toda la rejilla con una herramienta adecuada de nuevo (desenchufe el cable de alimentación). Active el interruptor de molienda hasta que no salgan más molidos. Si es necesario, vuelva a limpiar manualmente la rejilla.
11. Abra la barra deslizante de la tolva de granos.
12. Vuelva a calibrar la configuración de molienda con el tiempo de molienda según sea necesario durante las siguientes moliendas. Una molienda más gruesa se puede compensar usando más café molido o apisonando más fuerte.

Si se realizan muchas extracciones con el molinillo en un corto período de tiempo, se recomienda cambiar a la dosificación por tiempo en lugar de por peso. Esto aumenta la velocidad de molienda y la precisión.

10. ELIMINACIÓN



WEEE Reg. no.: DE69510123

Este producto cumple con la Directiva de la UE 2012/19/UE y está registrado de acuerdo con WEEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos).

11. MANTENIMIENTO

Cualquier reparación o cambio de componentes individuales debe ser realizada por un distribuidor especializado autorizado. Si sus rebabas tienen que ser reemplazadas (generalmente después de moler 300 kg de café), comuníquese también con su distribuidor especializado autorizado.

Notas

we live espresso

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental
Telefon +49 6223-9255-0
E-Mail info@ecm.de