



S-Manuale 64 & S-Automatik 64

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

Návod k použití [www.ecm-coffee.com](#)

Vážený zákazníku,

Velice Vám děkujeme za zakoupení mlýnku **S-MANUALE 64/S-AUTOMATIK 64** a přejeme Vám mnoho spokojenosti a namletých káv.

Před prvním použitím si prosím přečtete tento návod k použití.

V případě jakýchkoliv otázek nebo dalších informací nás neváhejte kdykoliv kontaktovat na <http://www.bunacafe.eu>.

Tento manuál si pečlivě uschovejte a v případě jakýchkoliv nejasností jej použijte.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH Dilsberger
Str. 68
D - 69151 Neckargemünd /
Heidelberg
Německo
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de





11 - 2015

Technické údaje se mohou bez předchozího upozornění změnit.

OBSAH

Použité symboly.....	3
1. OBSAH BALENÍ	4
2. OBECNÁ DOPORUČENÍ	4
2.1 Důležitá bezpečnostní upozornění	4
2.2 Doporučení ke správnému použití.....	4
3. POPIS PŘÍSTROJE.....	5
3.1 Složení.....	5
3.2 Technické informace.....	6
4. PŘÍPRAVA	6
4.1 Příprava mlýnku.....	6
4.2 Nastavení hrubosti mletí.....	7
5. MLETÍ & PROGRAMOVÁNÍ	8
5.1 Mletí porce kávy	8
5.2 Programování individuálních porcí.....	9
5.3 Zobrazení počítadla porcí	11
6. ČIŠTĚNÍ	11
6.1 Čištění mlecího soustrojí pomocí ECM čističe mlýnků	11
6.2 Čištění násypky a těla mlýnku	12
6.3 Čištění mlecích kamenů	13
7. TIPY A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....	14
8. CE SHODA	14
9. LIKVIDACE PŘÍSTROJE.....	15
10. ÚDRŽBA.....	15
11. DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15

Použité symboly



	Výstraha! Důležité poznámky ohledně bezpečnosti uživatele. Věnujte pozornost těmto poznámkám, abyste předešli poranění.
	Informace! Důležité upozornění ohledně správného použití mlýnku.

1. OBSAH BALENÍ

- 1x Mlýnek s násypkou a víkem
- 1x Táč na odpadlou kávu
- 1x Bezpečnostní šroub k uchycení násypky
- 1x Návod k použití

2. OBECNÁ DOPORUČENÍ

2.1 Důležitá bezpečnostní upozornění

 	<ul style="list-style-type: none">• Před použitím mlýnku se ujistěte, že místní zdroj energie odpovídá informacím napsaným na předním panelu mlýnku.• Vždy upevněte násypku bezpečnostním šroubem.• Přípravu mlýnku proveďte podle návodu k použití.• Mlýnek vždy připojte k uzemněným zdrojům energie a nenechávejte jej bez dozoru.• Nesrolovávejte ani neohýbejte napájecí kabel.• Před čištěním nebo údržbou mlýnku vždy odpojte napájecí kabel od elektrické energie.• Nepoužívejte prodlužovací kabel ani rozbočovací zásuvku.• Pokládejte mlýnek na rovný a stabilní povrch.• Nikdy nepokládejte mlýnek na horké povrchy.• Nikdy nevkládejte mlýnek do vody ani na mlýnek nesahejte mokřýma rukama.• Mlýnek by měla používat pouze zkušená dospělá osoba.• Mlýnek by neměly používat děti ani osoby se sníženou fyzickou, sensorickou nebo psychickou schopností. V zájmu vlastní bezpečnosti by mlýnek neměly používat osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem proškolené osoby, nebo osoby s patřičnými znalostmi k použití.• Děti je třeba mít pod dohledem, aby mlýnek používaly jako hračku.• Nevystavujte mlýnek vlivům počasí (mráz, déšť, sníh), ani jej nepoužívejte v přírodě.• Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí.• Používejte pouze originální náhradní díly.• Nepřekračujte maximální povolenou dobu mletí 5. minut. Mlecí kameny potřebují po mletí vychladnout.
---	---

Pokud se potřebujete dozvědět více informací nebo se chcete na něco zeptat, neváhejte nás před použitím mlýnku kontaktovat pomocí některého z kontaktů uvedených na <http://www.bunacafe.eu/kontakt>.

ECM přístroje splňují požadované bezpečnostní normy.


Jakákoliv oprava nebo výměna některé komponenty musí být provedena v autorizovaném servisu, nebo v servisu zajištěném vaším prodejcem.

V opačném případě nenese výrobce ani prodejce žádnou zodpovědnost za způsobené škody.

2.2 Doporučení ke správnému použití

Mlýnky **S-MANULAE 64** a **S-AUTOMATIK 64** mohou být použity pouze pro celá, nemletá, pražená a očištěná kávová zrna. Tyto mlýnky nejsou vhodné pro komerční použití.

Používání mlýnku k jiným, než v tomto návodu popsáním, účelům je přísně zakázáno. Výrobce ani prodejce nenese žádnou zodpovědnost za způsobené škody nesprávným použitím přístroje.

	<p>Tento přístroj je určen k použití v domácnostech a následujících zařízeních:</p> <ul style="list-style-type: none">• kuchyňky obchodů, firem, kanceláří a jiná pracoviště;• farmy a statky;• hotely, motely a jiné ubytovací zařízení;• zařízení s drobných občerstvením, benzínové stanice a ostatní menší zařízení.
---	---

3. POPIS PŘÍSTROJE

3.1 Složení

S-Manuale 64



1. Násypka na kávová zrna s víkem
2. Bezpečnostní šroub k uchycení násypky
3. Bezpečnostní západka násypky
4. Ukazatel stupně hrubosti
5. Dávkovač kávy
6. Držák páky
7. Rukojeť k nastavení hrubosti mletí
8. Kontaktní pružina
9. Vypínač

S-Automatik 64



1. Násypka na kávová zrna s víkem
2. Bezpečnostní šroub k uchycení násypky
3. Bezpečnostní západka násypky
4. Ukazatel stupně hrubosti
5. Dávkovač kávy
6. Držák páky
7. Displej
8. Rukojeť k nastavení hrubosti mletí
9. Tlačítko pro spuštění mletí
10. Vypínač

3.2 Technické informace

S-Manuale 64 & S-Automatik 64

Tělo mlýnku:	Leštěná nerezová ocel
Mlecí soustrojí:	Hliník
Mlecí kameny:	Nerezová ocel, \varnothing 64 mm
Kapacita násypky:	přibližně 500 g
Rychlost otáček:	1400 otáček/min
Napětí:	230 V
Frekvence:	50 Hz
Příkon:	450 W
Hmotnost:	6,9 kg netto / 7,8 kg brutto
Rozměry:	v x h x š / 415 x 150 x 245 mm



4. PŘÍPRAVA

4.1 Příprava mlýnku

	<ul style="list-style-type: none">• Položte mlýnek na rovný, voděodolný a stabilní povrch.• Nikdy přístroj nepokládejte na horký povrch.
	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že místní zdroj energie odpovídá informacím napsaným na předním panelu mlýnku.• Mlýnek vždy připojte k uzemněným zdrojům energie a nenechávejte jej bez dozoru.• Nesrolovávejte napájecí kabel, ani jej žádným způsobem neohýbejte.• Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozbočovací zásuvky.
	<p>Před manipulací s mlýnkem se ujistěte, že:</p> <ul style="list-style-type: none">• vypínač mlýnku je v poloze Vypnuto.• napájecí kabel není připojen k elektrické energii.

Nyní můžete začít s přípravou mlýnku S-MANUALE 64 nebo S-AUTOMATIK 64:

<p>Připojte násypku na kávová zrna k mlýnku a zajistěte bezpečnostním šroubem, který je součástí balení</p>	Two side-by-side photographs. The left one shows the clear plastic hopper being placed onto the top of the stainless steel grinder body. The right one is a close-up showing a black screw being inserted into a hole on the side of the hopper to lock it in place.
---	--

Nasypte do násypky pražená kávová zrna nebo zrna na Espresso.
Otevřte bezpečnostní západku.

Připojte napájecí kabel k elektrické energii a zapněte mlýnek. Mlýnek je nyní připraven k použití.



Důležité: Nikdy nedávejte do násypky již umletá kávová zrna. Nestrkejte prsty ani žádné jiné předměty mezi kávová zrna do násypky nebo dávkovače. Hrozí vám poranění nebo poškození mlýnku.



Nouzové vypnutí:

Mlýnek je možné okamžitě zastavit přepnutím vypínače do polohy Vypnuto.

4.2 Nastavení hrubosti mletí

1. Zapněte přístroj a nasypte kávová zrna do násypky. Posuňte bezpečnostní západku tahem směrem ven.
2. Zkuste krátce stisknout kontaktní pružinu, zda mlýnek bude mlít.
3. V případě, že je káva:
 - a. příliš hrubá, otáčejte rukojetí po směru hodinových ručiček (čísla na stupnici se budou zmenšovat);
 - b. příliš jemná, otáčejte rukojetí v protisměru hodinových ručiček (čísla na stupnici se budou zvyšovat).
4. Hrubost upravujte po malých krůčcích, vždy po 1/2 stupně hrubosti.



5. MLETÍ & PROGRAMOVÁNÍ

5.1 Mletí porce kávy

S-Manuale 64

Mlýnek začne mlít, jakmile je stisknuta kontaktní pružina.
K zastavení mletí dojde ihned, jakmile je páka odtažena od kontaktní pružiny.



S-Automatik 64

Mlýnek začne mlít po stisknutí mlecího tlačítka.





Single shot – 1x stisknuté tlačítko

Pokud potřebujete umlít pouze jednu porci, stačí krátce stisknout pákou tlačítko pro mletí kávy.

Ze zkušeností víme, že stačí zhruba 3,8 – 4,2 sekund k umletí jedné porce kávy na espresso.
Samozřejmě také závisí na hrubosti mletí a tuhosti kávových zrn.



<p>Double shot – 2x stisknuté tlačítko</p> <p>Pokud potřebujete dvě porce kávy, pákou rychle stiskněte 2x po sobě tlačítko pro mletí kávy.</p> <p>Ze zkušeností víme, že na dvě porce espresso je potřeba vyčkat 5,2 – 6,2 sekund. Samozřejmě záleží na hrubosti mletí a tuhosti kávových zrn.</p>	
<p>Ruční mletí – Přidrže tlačítko pro mletí</p> <p>Pokud chcete umlít určité množství kávy, můžete to samozřejmě udělat ručně. Držte tlačítko stisknuté, dokud nebudete mít požadované množství mleté kávy.</p>	
<p>Zastavení mletí - stiskněte tlačítko 3x po sobě</p> <p>Pokud chcete rychle zastavit proces mletí, rychle stiskněte tlačítko třikrát po sobě.</p>	

5.2 Programování individuálních porcí

Programovat čas pro mletí kávy je možné přes displej.

Čas pro **Single shot** (jedna porce) najdete v menu pod položkou **t1**.

Čas pro **Double shot** (dvě porce) najdete v menu pod položkou **t2**.

<p>Stiskněte najednou tlačítka + a -, dokud se na displeji neobjeví „t1“.</p>	
--	--

Stiskněte **+**, abyste se dostali k podnabídce „t1“.



Zde si můžete navolit čas mletí v desetinách sekund pomocí rychlého stisku tlačítek **+** a **-**.



Po nastavení času chvílku vyčkejte, než se na displeji opět objeví „t1“.

Stisknutím tlačítka **-** se objeví „t2“.

Pokud byste chtěli nastavit čas pouze pro „t2“ bez změny „t1“, stiskněte tlačítko **-** ihned poté, co se na displeji ukáže „t1“, abyste rovnou přešli do nastavení „t2“.



Rychlým přepínáním mezi **+** a **-** můžete navolit čas v desetinách sekundy.



5.3 Zobrazení počítadla porcí

Počítadlo porcí (pouze pro S-Automatik 64) bude ukazovat celkový počet namletých káv. Berte prosím na vědomí, že double shot se bude počítat jako dvakrát single shot.

<p>Stiskněte tlačítko + pro zobrazení času. Počítadlo se poté zobrazí automaticky (foto 1).</p> <p>Nejprve se objeví počet tisíců (foto 2)</p> <p>a poté počet stovek (foto 3).</p> <p>Například: 12513 porcí: Displej na fotografii 2: „012“ Displej na fotografii 3: „513“</p>			
--	--	--	--

6. ČIŠTĚNÍ






Doporučujeme čistit mlýnek pravidelně a udržovat tak mlecí soustrojí funkční s co nejlepšími výsledky. Navíc tím zabráníte, aby zbytky staré kávy ovlivňovali chuť a aroma kávy čerstvě mleté.

6.1 Čištění mlecího soustrojí pomocí ECM čističe mlýnků

Doporučujeme čistit mlýnek speciálním přípravkem na čištění mlýnků každé 4 týdny. Tento speciální přípravek je zdravotně nezávadný.

Při použití postupujte dle následujícího návodu:

<p>Odstraňte zbývající kávu z násypky, buď jejím umletím nebo odejmutím bezpečnostního šroubu a vysypáním kávy z násypky.</p>		
<p>Vyčistěte mlecí soustrojí umletím zbývající kávy.</p> <p>Nastavte vysokou hrubost mletí, jinak se může stát, že čisticí granule nebudou rozemlety.</p> <p>Nasypte jedno balení čisticího prostředku do násypky.</p>		

<p>Umelte čisticí granule a z dávkovače je zachyťte do víka násypky.</p> <p>Nasypte namleté granule zpátky do násypky.</p> <p>Celý proces zopakujte 3x nebo 4x. Jakmile granule zhnědnou, můžete je vyhodit.</p>		
<p>Odpojte mlýnek ze sítě a odejměte násypku, abyste mohli vyčistit mlecí kameny štětcem. Případně můžete použít vysavač.</p> <p>Umyjte násypku včetně víka, vraťte je suché zpátky na mlýnek a opět do násypky nasypete kávová zrna.</p>		
<p>Znovu nastavte hrubost mletí.</p> <p>Umelte jednu porci kávy a vyhoďte ji.</p> <p>Váš mlýnek je opět připraven k použití.</p>		

6.2 Čištění násypky a těla mlýnku

Občas vyčistěte tělo mlýnku a dávkovač vlhkým hadříkem. Násypku na kávu byste měli vlhkým hadříkem otřít před každým doplněním kávových zrn, abyste odstranili zbytky kávových olejů. Tyto zbytky mohou nepříznivě ovlivnit aroma a chuť kávy.

6.3 Čištění mlecích kamenů



- Odšroubování krytu mlecích kamenů je velmi obtížné z důvodu malého závitu. Hrozí zde nebezpečí poranění.
- Ujistěte se, že mezi kameny nejsou žádné zbytky kávy, které by ulpěly šroub a odšroubování by tak bylo ještě náročnější.

Zavřete násypku víkem a semelte kávu, která zbývá v násypce.

Odpojte mlýnek ze sítě odstraňte bezpečnostní západku.

Odejměte násypku. Západka by měla zůstat uzavřena.



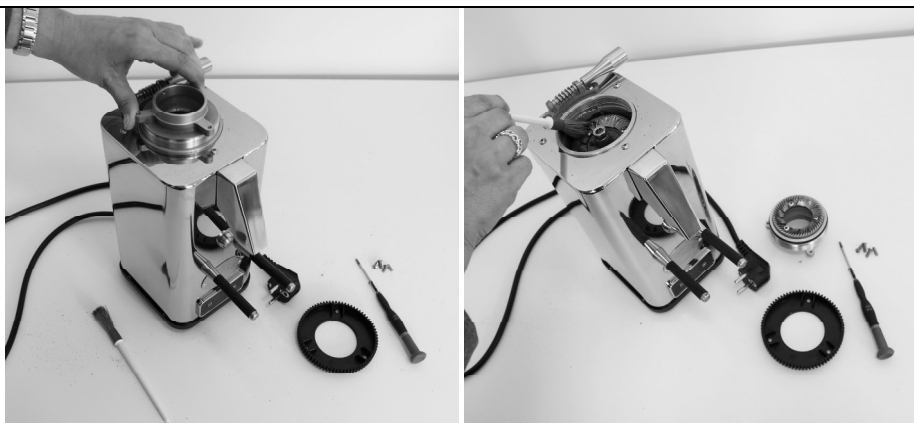
Uvolněte šroub hrubosti mletí pomocí inbusového šestihrného klíče (průměr 2,5 mm).

Odejměte stupnici hrubosti.



Odšroubujte pojistku horního mlecího kamene. Vezměte prosím na vědomí, že budete potřebovat více síly.

Vyčistěte mlecí kameny pomocí kartáčku. Případně ke možné použít i vysavač.



Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a mlýnek znovu sestavte. Mezi mlecími kameny by neměly zůstat žádné zbytky kávy, jinak nebudete moci sestavit všechny části mlýnku dohromady.

Sestavte mlýnek a znovu nastavte hrubost mletí.



7. TIPY A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud uvázne kávové zrno mezi mlecími kameny, můžete jej jednoduše vyjmout sami bez vyhledání servisu.

1. Nastavte hrubost mletí na hrubé. Otočte stupnicí o celé dvě otáčky ve směru hodinových ručiček.
2. Stiskněte opět pákou kontaktní pružinu pro spuštění mletí. Zrno by se mělo uvolnit a umlet.
3. Znovu si nastavte hrubost.

V případě že káva propadává dávkovačem, pokud je mlýnek zapnutý a hrubost je příliš jemná (v závislosti na teplotě, vlhkosti, tuku a obsahu kávových olejů), zkuste postupovat podle následujících kroků k vyřešení vašeho problému:

1. Vypněte mlýnek přepnutím spínače do polohy Vypnuto. Odpojte napájecí kabel.
2. Zavřete záklopkou násypky, aby do mlecího soustrojí nemohla padat další káva.
3. Vložte vhodný předmět do dávkovače mlýnku (např. kávovou lžičku nebo rukojeť čistícího kartáčku) a zkuste dávkovač vyčistit od zbytků mleté kávy.
4. Kávová zrna a zbytky mleté kávy mohou být uváznuta v některých zákoutích dávkovače, proto je třeba je odstranit.
5. Zapamatujte si, nebo někam poznamenejte stávající hrubost mletí na stupnici. Navyšte hrubost o jedno číslo, aby se odstranily poslední zbytky kávy.
6. Zapojte napájecí kabel do sítě a zapněte mlýnek.
7. Začněte znovu s mletím tak jako obvykle. Z dávkovače by měly vypadnout zbytky kávy. Znovu stejným způsobem ručně vyčistěte dávkovač vhodným předmětem (nezapomeňte odpojit kabel ze sítě) a zapněte mlýnek. Celý proces opakujte, dokud z dávkovače bude padat zbylá káva.
8. Otevřete záklopkou násypky.
9. Znovu si nastavte hrubost mletí na původní hodnotu. Hrubší mletí může být vykompenzováno větším množstvím kávy nebo jejím větším upěchováním.

8. CE SHODA



Tento produkt vyhovuje následujícím normám:

EN291, EN292, EN 60204, DIN 45635 v souladu s 98/27/CEE

9. LIKVIDACE PŘÍSTROJE



WEEE Reg. Nr.: DE69510123

Tento produkt splňuje nařízení EU 2002/96/CE a je registrován v souladu s WEEE (likvidace elektrických a elektronických spotřebičů).

10. ÚDRŽBA

Jakákoliv oprava nebo výměna jednotlivých komponent musí být vykonána v autorizovaném servisu, nebo servisu poskytnutém vaším prodejcem. Pokud je potřeba vyměnit mlecí nože (obvykle po umletí 400 - 500 kg kávy), kontaktujte prosím vašeho prodejce mlýnku.

11. DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro perfektní a chutné espresso je důležité mít nejen samotnou kávu, ale i vhodný kávovar a mlýnek. Naše kávovary a mlýnky jsou vybrané pro nejlepší možnou kombinaci chuti kávy.

Dalším vhodným příslušenstvím je pěchovací stanice a tamper (pěchovadlo), aby byla vaše káva vždy upěchovaná stejně. Na zbytky kávy je nejlepší využít knock box (odklepávač).

Veškeré vhodné vybavení pro ten nejlepší požitek naleznete na našem e-shopu <http://www.bunacafe.eu>.



Tamping station, tamper



Knock box



Tamper stand

