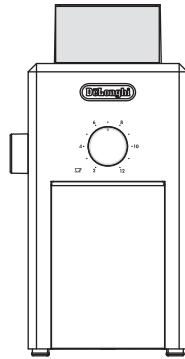


**COFFEE MILL - IMPORTANT INSTRUCTIONS**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**MOULIN A CAFE - MODE D'EMPLOI IMPORTANT-**  
**CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS**

**MOLINILLO DE CAFÉ - INSTRUCCIONES IMPORTANTES**  
**REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES- LEA**  
**CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE UTILIZAR EL**  
**APARATO**



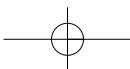
KG 79-89

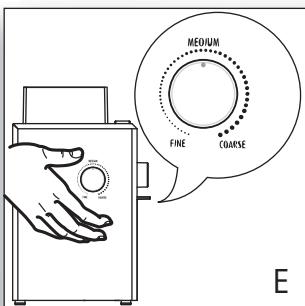
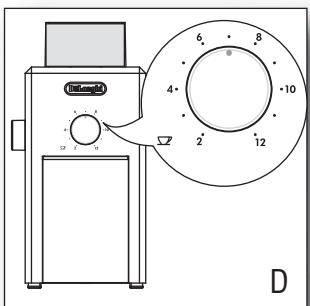
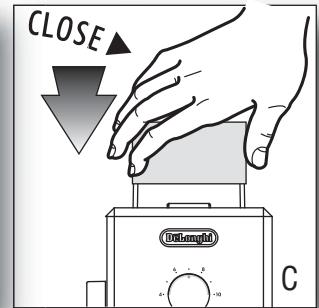
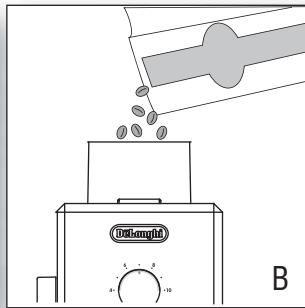
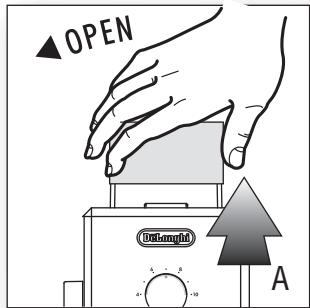
Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com). Visit [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) for a list of service centers near you.

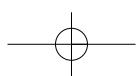
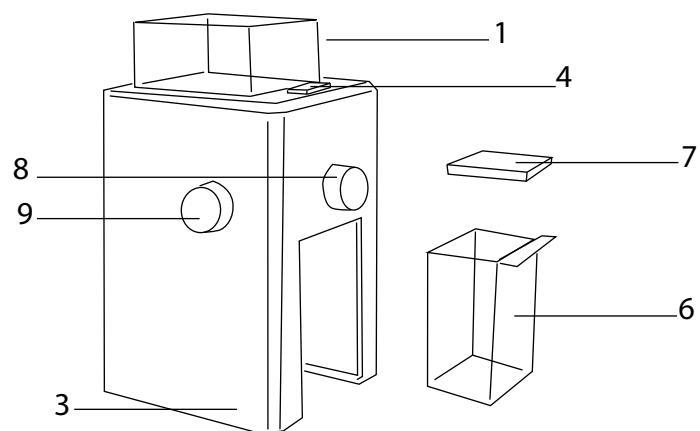
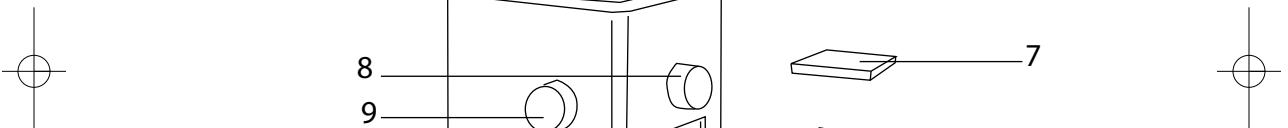
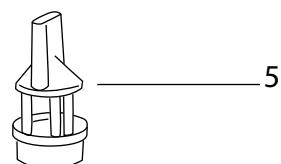
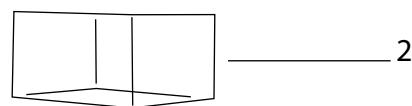
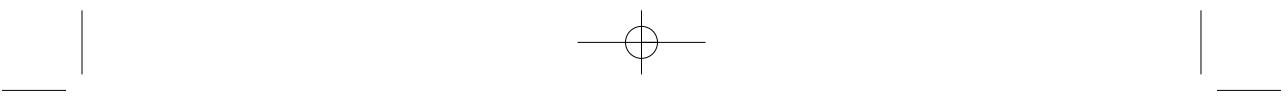
Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com). Visitez [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

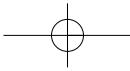
Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com). Visite [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.

ELECTRIC CHARACTERISTICS: CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES:  
CARACTERISTICAS ELECTRICAS:  
120V ~ 60Hz 110W









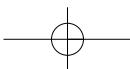
## IMPORTANT SAFEGUARDS

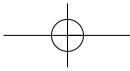
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions carefully before using the coffee-grinder.
2. To protect against risk of fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, 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.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not remove the lid until the burr has stopped completely. After releasing the push button the burr will come to a stop within 2 to 3 seconds.
6. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, before cleaning the appliance, and before storing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized De'Longhi service center for examination, repair or adjustment.
8. To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet. Do not yank cord, instead grasp plug and pull to disconnect.
13. Do not use the appliance for other than intended use. Never chop ice or use the coffee grinder other than as described in the instructions.
14. Check grinding chamber for presence of foreign objects before using.
15. Make certain the voltage of the appliance is in accordance with your domestic supply.
16. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized De'Longhi Service Center.  
Do not immerse the appliance in water.
17. To reduce the risk of fire or electric shock, do not dismantle the appliance.
18. Repair should be done by an authorized De'Longhi Service Center only.
19. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
20. Avoid contacting moving parts.
21. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. A short power cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer, detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**  
**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**





## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Coffee-bean hopper
2. Coffee-bean hopper lid
3. Body
4. ON/OFF switch
5. Removable upper burr
6. Ground coffee container
7. Ground coffee container lid
8. Cup selector knob
9. Coarseness selector knob

## ABOUT GRINDING COFFEE

The proper grind gives the most flavorful cup of coffee. The size of the grind depends on the method by which the coffee is to be brewed. Generally, the finer the grind the more quickly the coffee should be prepared, that is why coffee ground for use in an espresso machine is much finer than coffee to be brewed in a drip system.

Coffee that is ground too fine for a particular brewing process - (fine espresso grind used in an automatic drip coffee machine) will result in over-extraction and bitter, pungent tasting coffee. Conversely, coffee that is too coarse for a particular brewing method will result in under-extraction and weak, watery coffee. If the correct grind is used, adding more coffee simply makes a brew stronger without making it bitter.

In addition to providing a number of grind settings, coffee grinders provide a consistent grind. This is important to ensure the extraction is consistent across all of the ground coffee particles.

## BEFORE FIRST USE

Before using the coffee grinder, wipe the housing and bean hopper with a clean damp cloth. Wash coffee bean hopper lid, ground coffee container and ground coffee container lid in hot soapy water, then rinse and dry.

The ground coffee holder, its lid, and the bean hopper lid can be washed in the top rack of a dishwasher.

**NOTE:** the burr can not be washed and must be kept dry at all times. Clean burr with stiff bristled brush.

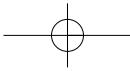
**GB**

## OPERATING THE COFFEE MILL

- Make certain the coffee grinder is unplugged. Fit the ground coffee container (6) and its lid (7) in their correct position. Check that the assembly is correctly positioned in the body (3).
- Remove the lid of the coffee bean hopper (2/**fig. A**) and fill the bean hopper to the level desired (**1/fig. B**). Do not fill above the "max." level. Replace the lid and make certain that it is correctly positioned, pressing it down till the end (**fig. C**).  
**If the lid is not in the correct position the grinder will not work.**
- Set the quantity of ground coffee by positioning the cup selector knob (**Fig. D**) according to the desired quantity.
- Set the ground coffee fineness level by adjusting the ground coffee fineness selector (**Fig. E**) to the desired level.
- Insert the plug into an electrical socket.
- Press the ON/OFF switch (**4**) to start the appliance (**Fig. F**).
- Once the selected quantity has been milled, the appliance will stop automatically.
- If you want to stop the appliance before milling is complete, press ON/OFF switch (**4**).
- Remove the ground coffee container, tap the receptacle gently, remove the lid and pour the ground coffee into filter of the coffee maker.
- To obtain additional ground coffee, repeat the operating cycle.

Always first make sure that the ground coffee does not go above the "max." level of the ground coffee container (**6**).

Selected settings will be retained from one use to the next.



### **IMPORTANT!**

For your appliance run correctly, make certain that:

- the lid to the coffee-bean hopper (2) is correctly positioned.
- The ground coffee container (6) and its lid (7) are correctly placed in the body of the appliance.

## **TIPS**

- It is best to store coffee beans in a cool, dry place. Beans should be kept in an opaque, airtight container.
- Grind the coffee just prior to brewing it.

### **Advice to select the level of coarseness of your ground coffee.**

- Use the coarseness selector knob (Fig. E) to adjust the grind according to the type of coffee maker.
- Generally, the quicker the water goes through the ground coffee, the finer the ground coffee should be.  
A "medium" ground is thus suited to making filter coffee while a "very fine" ground is needed to make an Espresso.
- For the first use, we suggest that you use an intermediate position and then adjust the setting to your taste.  
Once you have used the appliance a few times, you will find the ideal grind setting to suit your taste and brewing method.
- **Do not change the grind setting while the appliance is running.**

<b>GRIND</b>	<b>TYPE OF COFFEE MAKER</b>
Fine	Espresso
Medium/Fine	Auto Drip/Permanent Filter
Medium	Auto Drip/Permanent Filter
Medium/Coarse	Percolator
Coarse	French Press

### **Suggest Grind Settings:**

#### **Advice to select the number of cups**

- Use the cup selector knob (Fig. D) to program the quantity of ground coffee you want.
- The mill grinds approx. 1 tablespoon of coffee per cup selected.

## **MAINTENANCE**

- To keep all your coffee's aroma and to avoid a degradation of the ground coffee, empty the ground coffee holder after each use.
- Always disconnect the grinder before cleaning.
- Never place the grinder, power supply cord or plug in water or under running water.
- Do not use strong detergents or abrasive pads to clean the appliance.
- Clean the lids and the ground coffee container in warm, soapy water.
- To remove the upper burr (5), set the coarseness selector knob (Fig. E) to the fine position then take hold of the top of the burr of the upper mill with your fingers and turn clockwise, then pull it vertically to remove.
- Carefully clean the inside of the coffee-bean hopper (1) with a damp cloth.
- To replace the upper burr, set the coarseness selector knob (Fig. E) to the coarse position, insert the burr and turn it once in the counter-clockwise direction.
- Carefully clean the ground coffee dispenser and the body of the appliance with a damp cloth making sure no coffee residue is blocking the ground coffee dispenser.

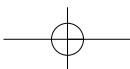
### **HOW MUCH COFFEE TO USE PER MACHINE:**

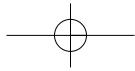
#### **Espresso Maker:**

- 1 tablespoon per 1 oz shot of espresso

#### **Drip Coffee, French Press, Percolator:**

- 1-2 tablespoons per 1 (5oz) cup of coffee

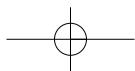


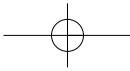


## TROUBLE SHOOTING GUIDE

GB

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The appliance does not work.	<p>Please make sure the plug is plugged correctly into the socket and socket works properly</p> <p>The lid of the coffee bean hopper is not correctly positioned.</p> <p>The ground coffee hopper is not correctly positioned or the lid of the ground coffee hopper is not correctly positioned or is not in place.</p>
The appliance stops during operation.	<p>The appliance has overheated. The thermal fuse of the motor released. You have to contact an approved service center.</p> <p>The maximum capacity of bean hopper, or the maximum capacity of ground coffee in the ground coffee container has been exceeded.</p>
The selector of the ground coarseness does not work anymore.	Check the upper burr is correctly positioned. (see maintenance section above).



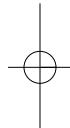


## MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines normes de sécurité fondamentales afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques et/ou de lésions aux personnes, et en particulier le respect des mesures de précaution suivantes:

1. Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le moulin à café.
2. Pour éviter tout risque d'incendies, de dommages aux personnes et de décharges électriques, ne pas plonger le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions sur l'utilisation de l'appareil d'un responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être contrôlés par un adulte afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Soyez extrêmement prudents en cas d'utilisation de l'appareil à proximité, ou par des enfants.
5. Ne pas enlever le couvercle tant que la lame n'est pas complètement arrêtée. Dès que le bouton est relâché, la lame s'arrête après 2 ou 3 secondes.
6. Débrancher la fiche de la prise quand l'appareil n'est pas utilisé, avant de l'installer ou d'enlever les éléments et avant le nettoyage. Faire refroidir l'appareil avant d'installer ou d'enlever les éléments et avant de le nettoyer et de le ranger.
7. Ne pas mettre l'appareil en marche si le câble ou la fiche est endommagé, après un fonctionnement anormal ou si l'appareil est tombé accidentellement ou a été endommagé. S'adresser au Centre d'Assistance Autorisé De'Longhi le plus proche pour le contrôle, la réparation ou le réglage de l'appareil.
8. Pour réduire le risque d'accidents, ne pas faire dépasser le câble d'alimentation du plan d'appui ou de la table pour éviter qu'il puisse être tiré par un enfant ou que quelqu'un ne trébuche accidentellement.
9. Ne pas faire dépasser le câble du bord de la table ou du plan d'appui et veiller à ce qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur des plaques électriques ou à gaz chaudes, ni dans le four.
12. Pour débrancher l'appareil, enlever la fiche de la prise au mur. Ne pas tirer le câble d'alimentation, mais saisir fermement la fiche et l'enlever de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour des utilisations autres que celle prévue. Ne pas utiliser le moulin à café pour pilier la glace ni dans des modalités autres que celles décrites dans le mode d'emploi.
14. Contrôler qu'aucun objet étranger ne se trouve à l'intérieur du moulin à café.
15. S'assurer que la tension de l'appareil soit conforme à l'alimentation domestique.
16. Toute intervention de réparation qui ne soit pas de nettoyage ou de maintenance ordinaire de la part de l'utilisateur, doit être exécutée dans un Centre d'Assistance Autorisé De'Longhi. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
17. Pour réduire le risque d'incendies ou de décharges électriques, ne pas démonter l'appareil.
18. Les interventions de réparation doivent être exécutées exclusivement dans un Centre d'Assistance Autorisé De'Longhi.
19. L'utilisation d'accessoires non originaux ou non recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des accidents.
20. Eviter tout contact avec les éléments en mouvement.
21. L'appareil est pourvu d'une fiche polarisée (c'est-à-dire une fiche qui a une broche plus large que les autres).

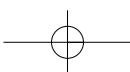
FR

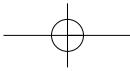


Pour réduire le risque de décharges électriques, cette fiche ne peut être introduite dans la prise que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, essayez la fiche dans l'autre sens. Si la fiche ne rentre pas dans la prise même dans l'autre sens, contacter un électricien qualifié. N'essayer jamais de modifier la fiche. L'appareil est pourvu d'un câble d'alimentation court pour réduire les risques d'entortillage du câble et de trébucher sur des câbles trop longs. On peut utiliser des câbles d'alimentation amovibles ou des rallonges plus longues en faisant toutefois attention durant leur utilisation. En cas d'utilisation d'un câble plus long, les caractéristiques électriques doivent correspondre à celles indiquées sur l'appareil. La partie du câble en excès doit être placée de façon à ce qu'elle ne dépasse pas de la table ou du plan de travail pour éviter qu'elle puisse être tirée par un enfant ou que quelqu'un ne trébuche.

## CONSERVER CE MODE D'EMPLOIS

CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE





## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bac de chargement des grains de café
2. Couvercle du bac de chargement des grains de café
3. Corps de l'appareil
4. Interrupteur ON/OFF
5. Meule extractible
6. Réservoir du café moulu
7. Couvercle du réservoir du café moulu
8. Bouton de sélection du nombre de tasses
9. Bouton de sélection de la finesse de la mouture

## INFORMATIONS SUR LE MOULIN A CAFE

La mouture correcte garantit un café au goût et à l'arôme excellents. La finesse de la mouture dépend de la méthode utilisée pour la préparation du café. En général, plus la mouture est fine et plus la préparation du café doit être rapide. C'est pour cette raison que le café moulu utilisé pour les machines à café expresso est beaucoup plus fin que celui utilisé avec un système à percolation ou à infusion. Si le café est moulu trop fin par rapport à la méthode de préparation utilisée (par exemple, mouture fine pour expresso utilisée dans une machine à café automatique à percolation ou café filtre), on obtiendra une extraction excessive et par conséquent un café au goût amer et âcre.

Vice versa, si la mouture est trop grosse par rapport à la méthode de préparation utilisée, on obtiendra une extraction inférieure et un café léger et aqueux. Si on utilise la bonne finesse de mouture, en ajoutant plus de café, on obtiendra une préparation plus forte mais sans rendre le café amer. Les moulins à café non seulement permettent de régler la finesse de la mouture mais garantissent également une mouture homogène.

Ceci est important pour garantir que l'extraction soit, elle aussi, homogène de toutes les particules de café moulu.

## OPERATIONS PRELIMINAIRES

Avant d'utiliser le moulin à café, nettoyer l'extérieur et le bac de chargement des grains de café avec un chiffon propre humide. Laver le couvercle du bac, le réservoir du café moulu et le couvercle du réservoir du café moulu avec de l'eau chaude et du savon, puis les rincer et les essuyer. Le réservoir du café moulu, son

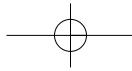
couvercle et le couvercle du bac de chargement des grains de café peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

**REMARQUE:** La meule ne doit pas être lavée et doit toujours être maintenue séchée.

**Nettoyer la meule avec une brosse à poils durs.**

## UTILISATION DU MOULIN A CAFE

- **S'assurer que le moulin à café soit débranché.**  
Installer le réservoir du café moulu (6) et son couvercle (7) dans la position correcte. Vérifier que le réservoir soit correctement positionné dans le corps de l'appareil (3).
- Enlever le couvercle du bac de chargement des grains de café (2/**Fig. A**) et remplir le bac jusqu'au niveau souhaité (1/**Fig. B**). Ne jamais remplir le bac au-delà du niveau MAX indiqué sur le bac. Re-positionner le couvercle et contrôler qu'il soit bien en place, en appuyant dessus à fond (**Fig. C**).  
**Si le couvercle n'est pas positionné correctement, le moulin à café ne fonctionne pas.**
- **REMARQUE:** Ce produit est conçu pour moudre exclusivement des grains de café entiers.
- Réglérer la quantité de café moulu en positionnant le bouton de sélection du nombre de tasses (**Fig. D**) en fonction de la quantité de café souhaitée.
- Sélectionner la finesse de la mouture du café en réglant le sélecteur de finesse de la mouture (**Fig. E**) sur le type de café souhaité.
- Introduire la fiche dans une prise électrique.
- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (4) pour mettre l'appareil en marche.
- Une fois que la quantité à moudre est sélectionnée, l'appareil s'arrêtera automatiquement.
- Si on souhaite arrêter l'appareil avant que la mouture soit terminée, appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (4) (**Fig. F**).
- Enlever le couvercle du café moulu, tapoter légèrement sur le réservoir, enlever le couvercle et verser le café moulu dans le filtre de la machine à café.
- Pour obtenir encore du café moulu, répéter le cycle de fonctionnement.  
S'assurer toujours que le café moulu ne dépasse pas le niveau MAX indiqué sur le réservoir du café moulu (6). Les sélections effectuées resteront inchangées jusqu'à la modification successive.



### IMPORTANT!

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, s'assurer que:

- le couvercle du bac de chargement des grains de café (2) soit positionné correctement.
- Le réservoir du café moulu (6) et son couvercle (7) soient positionnés correctement sur le corps de l'appareil.

**FR**

## CONSEILS D'UTILISATION

- Nous vous recommandons de conserver les grains de café dans un endroit frais et sec. Conserver les grains de café dans un récipient non transparent et fermé hermétiquement.
- Moudre uniquement la quantité de café nécessaire pour l'utilisation.

### Conseils pour la sélection de la bonne finesse de mouture du café.

- Utiliser le bouton de sélection de la finesse de la mouture (Fig. E) pour régler la mouture en fonction du type de machine à café utilisé.
- En général, plus le passage de l'eau à travers le café moulu est rapide, plus la mouture doit être fine. Une mouture "moyenne" est donc indiquée pour préparer un café filtré, tandis qu'une mouture "très fine" est nécessaire pour préparer un café expresso.
- Pour la première utilisation, nous conseillons d'utiliser une position intermédiaire, et puis de régler la finesse en fonction des propres goûts. Après quelques utilisations de l'appareil, vous serez en mesure de déterminer la mouture idéale selon vos goûts et la méthode de préparation.
- **Ne pas modifier la finesse de la mouture sélectionnée, quand l'appareil est en marche.**

### Réglage de la mouture conseillée:

#### Conseils pour la sélection du nombre de tasses

- Utiliser le bouton de sélection du nombre de tasses (Fig. D) pour programmer la quantité de café moulu souhaitée.
- Le moulin à café mout 1 cuillère à soupe de café pour chaque tasse sélectionnée.

## MAINTENANCE

- Pour préserver tout le goût et l'arôme du café, vider le réservoir à café moulu après chaque utilisation.
- Débrancher toujours le moulin à café avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger le moulin à café, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau, ni les passer à l'eau courante.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou des éponges abrasives pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyer les couvercles et le réservoir du café moulu avec de l'eau chaude et du savon.
- Pour enlever la meule (5), régler le bouton de sélection de la finesse de la mouture (Fig. E) sur la position "fine", puis saisir avec les doigts la partie supérieure de la meule du moulin à café et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, puis la tirer vers le haut pour la retirer.
- Nettoyer avec soin la partie interne du bac de chargement des grains de café (1) avec un chiffon humide.
- Pour repositionner la meule, régler le bouton de sélection de la finesse de la mouture (Fig. E) sur la position "grosse", introduire la meule et la tourner d'un tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 1-2 cuillères à café pour 1 tasse de café (de 5 onces ou 140 grammes)
- Nettoyer avec soin le doseur du café moulu et le corps de l'appareil avec un chiffon humide, en s'assurant que le doseur du café moulu ne soit pas obstrué par des résidus de café.

### QUANTITE DE CAFE A UTILISER EN FONCTION DE LA MACHINE:

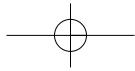
#### Machine à café expresso::

- 1 cuillère à soupe pour une dose de café expresso de 1 once (environ 30 grammes)

#### Café filtré type "drip", filtre à piston type "cafetièr à piston", percolateur:

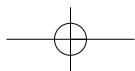
- 1-2 cuillères à café pour 1 tasse de café (de 5 onces ou 140 grammes)

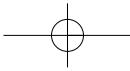
MOUTURE	TYPE DE MACHINE A CAFE
Fine	Expresso
Moyenne/Fine	Machine à café automatique à l'américaine type "drip"/filtre permanent
Moyenne	Machine à café automatique à l'américaine type "drip"/filtre permanent
Moyenne/Grosse	Percolateur
Grosse	Filtre à piston type "cafetièr à piston"



## GUIDE DE RECHERCHE DES PANNES

PROBLEME	CAUSE/SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	S'assurer que la fiche soit introduite correctement dans la prise et que la prise fonctionne correctement.  Le couvercle du bac de chargement des grains de café n'est pas positionné correctement.  Le bac de chargement des grains de café n'est pas positionné correctement, ou le couvercle du bac n'est pas positionné correctement, ou n'est pas appliqué.
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	L'appareil surchauffe. Le fusible thermique du moteur a sauté. Contacter un centre d'assistance autorisé.  La capacité maximum du bac des grains ou du réservoir du café moulu a été dépassée.
Le sélecteur du niveau de mouture ne fonctionne pas.	Contrôler que la meule soit positionnée correctement. (consulter la section maintenance susmentionnée).





## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El uso de cualquier aparato eléctrico exige que se cumplan algunas normas de seguridad fundamentales para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones a personas, y se tomen concretamente las siguientes precauciones:

1. Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el molinillo de café.
2. Para evitar incendios, lesiones a personas y descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua u otros líquidos.
3. El aparato no debe ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con experiencia y conocimientos insuficientes, a menos que estén bajo la supervisión e instrucción de una persona responsable por su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Esté extremadamente atento al utilizar el aparato en presencia de niños.
5. No quite la tapa hasta que la fresa haya parado por completo. La fresa para unos 2 o 3 segundos después de soltar el pulsador.
6. Desenchufe la clavija si no va a utilizar el aparato, antes de instalar o quitar cualquier componente o antes limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de instalar o quitar cualquier componente y antes de limpiarlo y guardarlo.
7. No ponga el aparato en funcionamiento con el cable o la clavija dañados, tras un funcionamiento anómalo o tras una caída accidental o cualquier otro daño. Diríjase al Centro de Asistencia De'Longhi autorizado más cercano para el control, la reparación o la regulación del aparato.
8. Para reducir el riesgo de accidentes, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la superficie de apoyo o de la mesa para evitar tropezar o que los niños tiren de él.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie de apoyo y asegúrese de que no entre en contacto con superficies calientes.
10. No use el aparato al aire libre.
11. No ponga el aparato sobre o cerca de fogones eléctricos o de gas calientes ni en un horno.
12. Para desconectar el aparato, desconecte la clavija del enchufe de pared. No tire del cable de alimentación; sujeté firmemente la clavija y extráigala del enchufe.
13. No utilice el aparato para fines diferentes del previsto. No utilice el molinillo de café para triturar hielo ni lo use en modalidades diferentes a las descritas en las instrucciones para el uso.
14. Compruebe que dentro del molinillo de café no haya objetos extraños.
15. Asegúrese de que la tensión del aparato corresponda a la alimentación de la vivienda.
16. Cualquier intervención, excepto la limpieza o el mantenimiento ordinario a cargo del usuario, debe efectuarse en un Centro de Asistencia De'Longhi autorizado. No sumerja el aparato en el agua.
17. Para reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no desmonte el aparato.
18. Las intervenciones de reparación deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Asistencia De'Longhi autorizado.
19. El uso de accesorios no originales o no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
20. Evite el contacto con los componentes en movimiento.
21. El aparato cuenta con una clavija polarizada (es decir una clavija con una pata más larga de las demás).

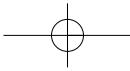
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, la clavija se introduce en un solo sentido en el enchufe.

Si no se consigue introducir completamente la clavija en el enchufe, intente girarla. Si tampoco así se consigue introducirla, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar retorcimientos y tropezones, comunes con los cables demasiado largos. Es posible utilizar cables de alimentación extraíbles o de prolongación más largos, siempre y cuando se preste mucha atención durante el uso de los mismos.

En caso de uso de un cable más largo, los datos eléctricos deben corresponder a los indicados en los datos eléctricos del aparato. La parte sobrante de cable debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la mesa o de la superficie de trabajo para evitar tropezar o que los niños tiren de él.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO DEBE EMPLEARSE EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Recipiente de carga del café en granos
2. Tapa de la recipiente de carga del café en granos
3. Cuerpo del aparato
4. Interruptor ON/OFF
5. Muela superior extraíble
6. Recipiente del café molido
7. Tapa del recipiente del café molido
8. Mando selector del número de tazas
9. Mando selector del grado de molienda

## INFORMACIÓN SOBRE EL MOLINILLO DE CAFÉ

La molienda correcta garantiza un café con sabor y aroma extraordinarios. El grado de molienda depende del método empleado para la preparación del café. En general, entre más fina es la molienda, más rápida debe ser la preparación del café. Por este motivo el café molido utilizado en las cafeteras de café espresso es mucho más fino respecto al utilizado en los sistemas de percolación o infusión. Si se efectúa una molienda demasiado fina para un proceso determinado de preparación (por ejemplo, molienda fina para café espresso, utilizada en una cafetera automática para percolación o goteo), se obtendrá una extracción excesiva y por consiguiente un café con sabor amargo y áspero.

Por el contrario, si la molienda es demasiado gruesa para un determinado método de preparación, se obtendrá una extracción inferior y un café ligero y acuoso. Si se utiliza el grado correcto de molienda, al agregar más café se obtiene una preparación más fuerte sin que el café resulte amargo. Además de ofrecer varios tipos de molienda, los molinillos de café garantizan una molienda homogénea. Esto es importante para asegurar una extracción homogénea en todas las partículas de café molido.

## OPERACIONES PRELIMINARES

Antes de usar el molinillo de café, límpie el alojamiento externo y la recipiente de carga del café en granos con un paño limpio humedecido.

Lave la tapa de la recipiente, el recipiente del café molido y la tapa del recipiente del café molido en agua caliente y jabón, y luego enjuáguelos y séquen-

los. El recipiente del café molido, la respectiva tapa y la tapa de la recipiente de carga del café en granos pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas.

**NOTA:** La muela no debe lavarse y debe mantenerse siempre seca. Limpie la muela con un cepillo de cerdas duras.

## USO DEL MOLINILLO DE CAFÉ

- **Asegúrese de que el molinillo de café esté desconectado.** Instale el recipiente del café molido (6) y la respectiva tapa (7) en la posición correcta. Compruebe que el grupo esté colocado correctamente en el cuerpo del aparato (3).  
**Si la tapa no está bien puesta, el molinillo de café no funciona.**  
**NOTA:** Este producto ha sido diseñado para moler únicamente granos enteros de café.
- Quite la tapa de la recipiente de carga del café en granos (2/Fig. A) y llene la recipiente hasta el nivel deseado (1/Fig. B). No la llene por encima del nivel MAX indicado en el recipiente. Vuelva a poner la tapa y asegúrese de que quede bien puesta, presionándola hasta el fondo (Fig. C).
- Programe la cantidad de café molido colocando el mando selector del número de tazas (Fig. D) en la posición correspondiente a la cantidad deseada.
- Programe el grado de molienda del café llevando el selector del grado de molienda (Fig. E) al tipo deseado.
- Conecte la clavija en un enchufe eléctrico.
- Presione el interruptor ON/OFF (4) para encender el aparato (Fig. F).
- Una vez seleccionada la cantidad que se desea moler, el aparato parará automáticamente.
- Si se quiere parar el aparato antes de terminar la molienda, presione el interruptor ON/OFF (4)
- Quite el recipiente del café molido, golpéelo suavemente, quite la tapa y eche el café molido en el filtro de la cafetera o use una cuchara medidora.
- Para obtener más café molido, repita el ciclo de funcionamiento. Asegúrese siempre de que el café molido no supere el nivel MAX indicado en el recipiente de café molido (6).

ES

Las programaciones seleccionadas permanecerán invariadas hasta la modificación sucesiva.



### **¡IMPORTANTE!**

Para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, asegúrese de que:

- la tapa de la recipiente de carga del café en granos (2) esté bien puesta.
- El recipiente del café molido (6) y la respectiva tapa (7) estén bien puestos en el cuerpo del aparato.

## **CONSEJOS PARA EL USO**

- Se recomienda conservar el café en granos en un lugar fresco y seco. Conserve el café en granos en un recipiente no transparente y cerrado herméticamente.
- Muela únicamente la cantidad de café que se requiere al instante.

### **Consejos para seleccionar el grado correcto de molienda del café.**

- Mediante el mando selector del grado de molienda (Fig. E) regule la molienda según el tipo de cafetera utilizada.
- En general, entre más rápido pasa el agua a través del café molido, más fina debe ser la molienda. Una molienda "intermedia" es por tanto indicada para preparar café filtrado, mientras que una molienda "muy fina" es necesaria para el café espresso.
- Para el primer uso, se recomienda utilizar una posición intermedia y sucesivamente regular la configuración de acuerdo con el gusto personal.
- Despues de preparar los primeros cafés se podrá identificar el grado de molienda ideal para el gusto personal y el respectivo método de preparación.
- **No modifique la programación de la molienda mientras el aparato está en funcionamiento.**

MOLIENDA	TIPO DE CAFETERA
Fina	Espresso
Intermedia/Fina	Cafetera automática para café "americano" de goteo/filtro permanente
Intermedia	Cafetera automática para café "americano" de goteo/filtro permanente
Intermedia/Gruesa	Percolador
Gruesa	Filtro de pistón o prensa francesa

### **Tipos de molienda recomendados:**

#### **Consejos para la selección del número de tazas**

- Utilice el mando selector del número de tazas (Fig. D) para programar la cantidad de café molido deseada.
- El molinillo muele 1 cucharada sopera de café por cada taza seleccionada.

## **MANTENIMIENTO**

- Para conservar todo el sabor y el aroma del café, vacíe el recipiente del café molido después de cada uso.
- Desconecte siempre el molinillo de café antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el molinillo, el cable de alimentación o la clavija en el agua ni los ponga bajo el agua corriente.
- No use detergentes agresivos o esponjas abrasivas para limpiar el aparato.
- Limpie las tapas y el recipiente del café molido con agua caliente con jabón.
- Para quitar la muela superior (5), lleve el mando selector del grado de molienda (Fig. E) a la posición "fina", y sujetelo entonces con los dedos la parte superior de la muela del molinillo de café, gírela hacia la derecha y tire de ella verticalmente para extraerla.
- Limpie atentamente el interior de la recipiente de carga del café en granos (1) con un paño húmedo.
- Para volver a poner la muela superior, lleve el mando selector del grado de molienda (Fig. E) a la posición "gruesa", introduzca la cuchilla y déle una vuelta hacia la izquierda.
- Limpie atentamente el dosificador de café molido y el cuerpo del aparato con un paño húmedo, asegurándose de no haya restos de café obstruyendo el dosificador de café molido.

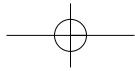
### **CANTIDAD DE CAFÉ REQUERIDA SEGÚN LA CAFETERA:**

#### **Cafetera de café espresso:**

- 1 cucharada sopera para una dosis de café espresso de 1 onza (unos 30 gramos)

#### **Café filtrado por goteo, filtro de pistón o prensa francesa, percolador:**

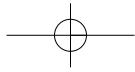
- 1-2 cucharadas soperas para una taza de café (de 5 onzas o 140 gramos)



## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

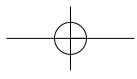
ES

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	Asegúrese de que la clavija esté correctamente conectada en el enchufe y que éste funcione correctamente.  La tapa de la recipiente de carga del café en granos no está bien puesta.  La recipiente de carga del café en granos no está bien puesta, no tiene la tapa o la tapa no está bien puesta.
El aparato para durante el funcionamiento.	El aparato se ha sobrecalentado. El fusible térmico del motor se ha disparado. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.  Se ha superado la capacidad máxima del recipiente del café en granos o del recipiente del café molido.
El selector del grado de molienda no funciona.	Controle que la muela superior esté bien puesta. (consulte la sección de mantenimiento).



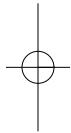






**DēLonghi**

[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)



5717748083\_00\_0122

