



MOLINILLO DE CAFÉ *TÉRREO*



MANUAL DE USUARIO

GRINDE12

Lea este manual detenidamente antes de utilizarlo y guárdelo para futuras consultas.

Índice

Español5

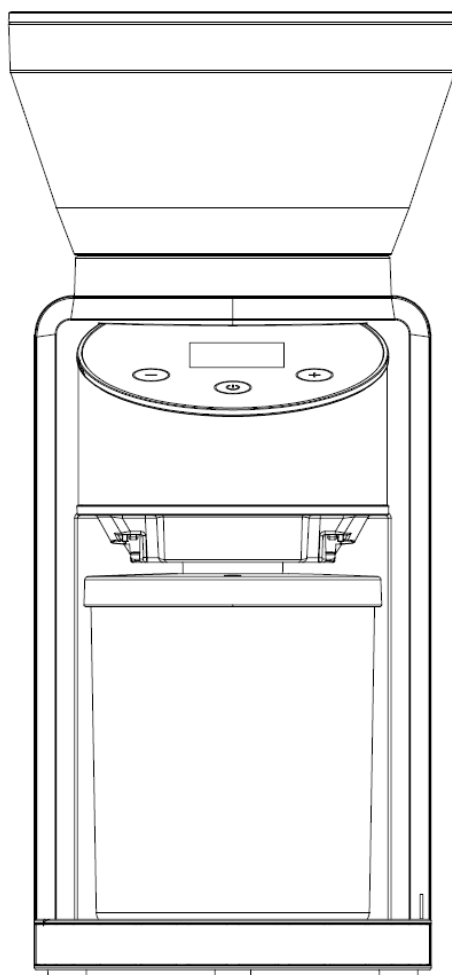
Português15

English25

MANUAL DE USUARIO

MOLINILLO DE CAFÉ

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto y guárdelo para futuras consultas.

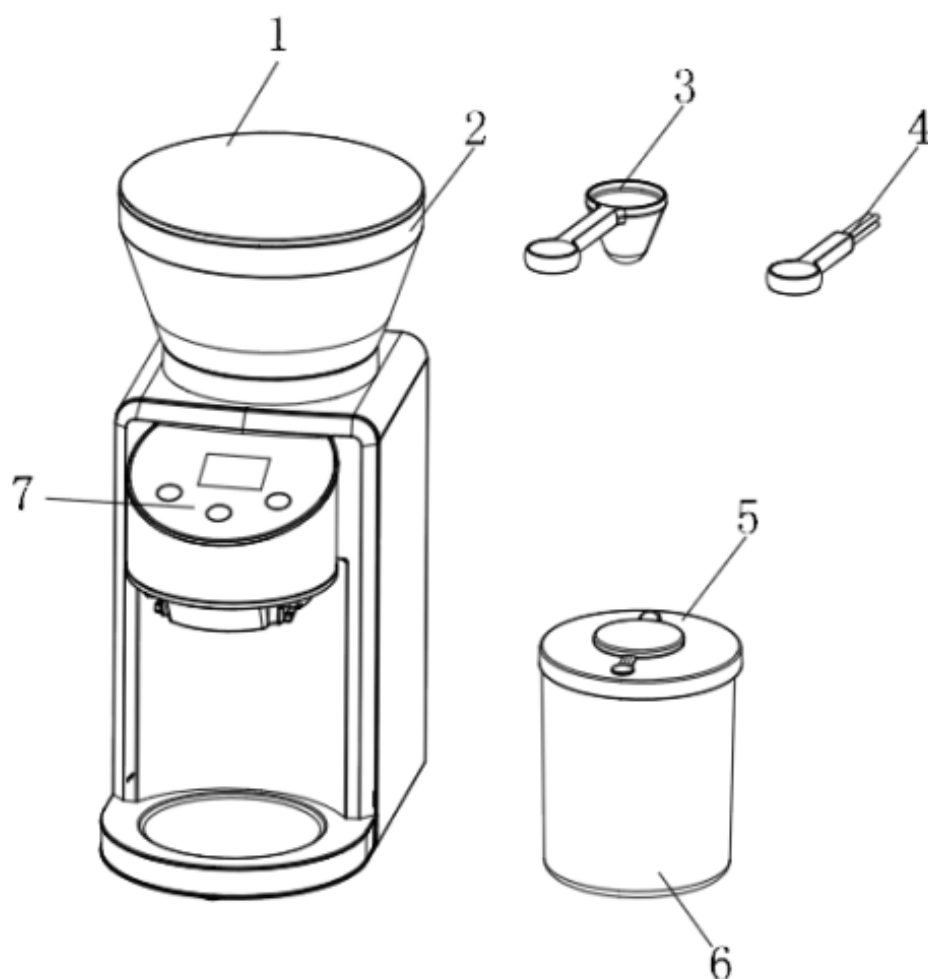
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas, entre otras:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje de la toma de corriente coincide con el indicado en la placa de características.
3. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato haya funcionado mal, se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten eléctricamente o mecánicamente.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
5. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
6. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o una superficie caliente.
7. No sumerja la base motorizada en líquido ni la introduzca en el lavavajillas.
8. Es necesario supervisar de cerca el uso del aparato cuando se utiliza cerca de niños o personas enfermas.
9. Asegúrese de mantener los dedos alejados de las piezas móviles.
10. No retire la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.
11. No intente utilizar el aparato sin la tapa colocada.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. Compruebe que no haya objetos extraños en la caja de frijoles antes de usarla.
14. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el molinillo de café en agua ni en ningún otro líquido.
15. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
16. Los niños no deben jugar con el aparato.
17. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

18. El uso indebido puede causar lesiones.
19. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas y durante la limpieza.
20. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
21. Asegúrese de que el aparato esté apagado cuando no lo utilice, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
22. Evite tocar las piezas móviles.
23. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
24. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
25. No utilizar en exteriores.

CONOZCA SU MOLINILLO DE CAFÉ



NOTA: La caja para granos tiene una capacidad máxima de 240 g de café en grano, mientras que el recipiente para café molido tiene una capacidad máxima de 130 g de café molido.

1. Tapa de la caja de café
2. Caja de café
3. Cuchara para café
4. Cepillo
5. Tapa del recipiente
6. Recipiente para café molido
7. Panel de control táctil

RESUMEN DE LA GUÍA DEL CAFÉ

Tu molinillo de café tiene 35 ajustes únicos de tamaño de molienda que se adaptan a una amplia gama de métodos de preparación, desde el ajuste más fino para espresso hasta el más grueso para cafetera francesa. Al ajustar el panel de control táctil, puedes elegir entre 1 y 12 tazas de café, según desees.

Tabla de ajustes para moler café

Tipo de café	Prensa francesa	Café de filtro	Espresso
Tamaño de molienda	Grueso	Medio	Fino
Tazas	1-12 tazas	1-12 tazas	1-2 tazas
Tiempo máximo de molienda	55S (12 tazas)	55S (12 tazas)	9-18S (1-2 tazas)
Accesorio	Recipiente para café molido	Recipiente para café molido	Recipiente para café molido

PARÁMETRO ELÉCTRICO

Tensión nominal: CA 220-240 V~

Frecuencia nominal: 50-60 Hz

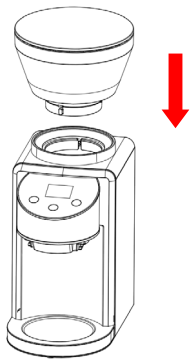
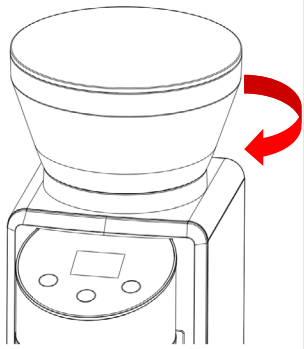
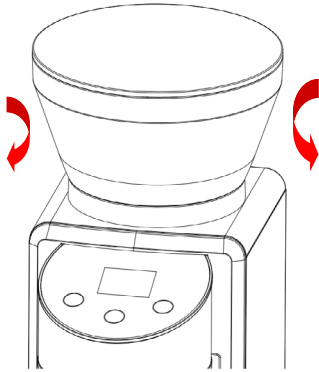
Potencia nominal: 200 W

Clase: II

USO DEL MOLINILLO DE CAFÉ

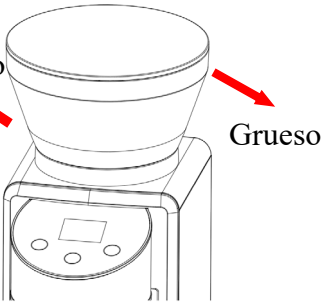
1. Antes del primer uso, limpie todas las piezas y accesorios. (Consulte la sección «Limpieza del molinillo de café»).
2. Coloque el molinillo de café sobre una superficie seca, plana y nivelada, como una encimera o una mesa.

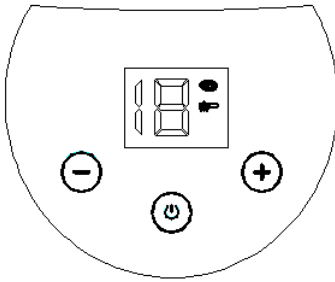
MONTAJE DEL MOLINILLO DE CAFÉ

1		Coloque la caja de granos en la posición correcta del aparato. Alinee las nervaduras de posicionamiento de la caja de granos con las ranuras del cuerpo principal. La caja de granos se puede retirar cuando aparezca el icono “▼”. En la caja de frijoles se alinea con el icono “🔒”.
2		Gire la caja de granos en sentido horario para bloquearla.
3		Para ajustar el tamaño del molido, gire la caja de granos en sentido horario, el tamaño del molido se volverá más fino gradualmente; gire la caja de granos en sentido antihorario, el tamaño del molido se volverá más grueso gradualmente.

4		Abra la tapa de la caja de café y añada los granos de café (recién tostados). Vuelva a colocar la tapa en su sitio.
5		Se utiliza con recipiente para café molido: Coloque el recipiente para café molido (con el anillo de sellado abierto) debajo de la salida de café molido para recoger el café molido.

CONFIGURACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA MOLINETERA

1		Enchúfelo a una toma de corriente. Gire la caja de granos para seleccionar el tamaño de molienda, que va desde 1 (fino) hasta 35 (grueso). Consulte la «Tabla de molienda del café».
---	---	--

2		Pulse el botón «-» para seleccionar el número de tazas (1-12 tazas). Pulse el botón «+» para seleccionar el número de tazas (1-12 tazas). Pulse el botón «Start/Stop» para que el aparato comience a moler según el tamaño y la dosis seleccionados. El molinillo se detendrá automáticamente cuando haya terminado de moler la dosis seleccionada. Cafetera francesa, café de goteo: Rango ajustable: 1 - 12 tazas. Espresso: Rango ajustable: 1 - 2 tazas. NOTA: El tiempo máximo de molienda es el tiempo necesario para moler 12 tazas de café molido.
---	---	--

CONSEJO: Consulte la «Tabla de ajustes de molido del café» para conocer los ajustes preestablecidos. Pruebe diferentes ajustes de tamaño de molido, dosis y tiempo para conseguir el sabor deseado.

ADVERTENCIA: El aparato no puede funcionar durante 3 minutos seguidos en un intervalo de 10 minutos, y debe descansar durante 30 minutos si el tiempo de funcionamiento supera los 3 minutos.

CONSEJOS PARA EL USO DEL MOLINILLO DE CAFÉ

1. El café recién molido es la clave para preparar un café con más sabor.
2. Utilice granos de café recién tostados con la fecha de «tostado» para maximizar el sabor, no la fecha de caducidad o de consumo preferente.
3. Utilice los granos de café entre 5 y 20 días después de la fecha de «tostado» para obtener una frescura óptima.
4. El sabor y la intensidad del café son una preferencia personal. Varíe el tipo de granos de café, la cantidad de café y el grado de molienda para conseguir el sabor que prefiera.
5. Guarde los granos de café en un lugar oscuro, fresco y seco. Si es posible, guárdelos en un recipiente hermético.
6. Compre granos enteros en pequeñas cantidades para reducir el tiempo de almacenamiento de los granos de café.
7. Una vez molido, el café pierde rápidamente su sabor y aroma. Para obtener los mejores resultados, muele los granos inmediatamente antes de prepararlo.
8. Cuando guarde el aparato, haga funcionar el molinillo vacío para eliminar

los granos molidos que hayan quedado en la cámara.

9. Ponga en marcha el molinillo durante 10-15 segundos para purgar un poco de café antes de cada uso, para obtener la máxima frescura.

10. Limpia regularmente la caja de granos y las fresas cónicas.

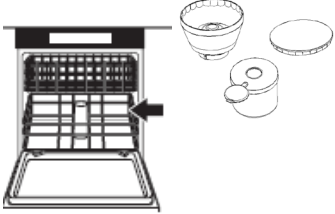
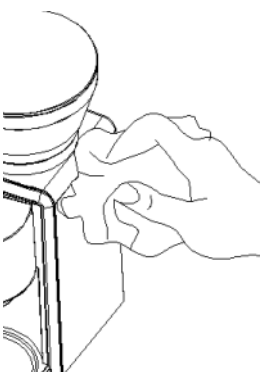
11. Lo mejor es cambiar el tamaño del molido mientras el molinillo de café está en funcionamiento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE CAFÉ

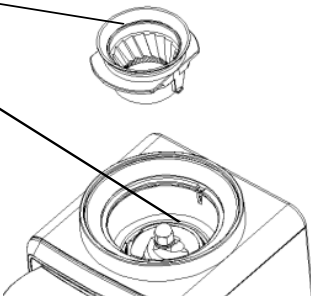
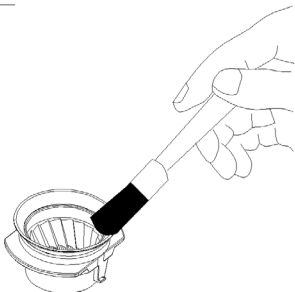
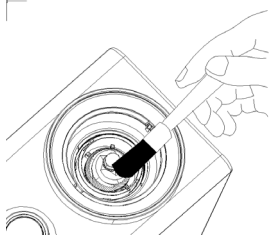
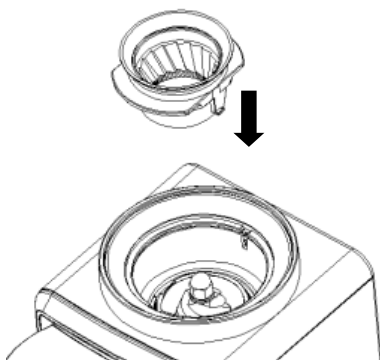
NOTA: Desenchufe el molinillo de café antes de limpiarlo.

IMPORTANTE: Para evitar daños, nunca lave ni sumerja el cuerpo principal del molinillo de café, las cuchillas o el cable de alimentación en agua, ni lo coloque en el lavavajillas.

1		La caja de café, la tapa de la caja de café, el recipiente para café molido y la tapa del recipiente se pueden limpiar con agua tibia y jabón, luego enjuagar con agua limpia y secar bien.
2		Limpie el cuerpo principal del molinillo de café con un paño suave y húmedo. Seque bien con un paño suave y seco.

LIMPIEZA DE LAS REBARBAS

Si el molinillo de café se utiliza con frecuencia, las fresas deben limpiarse regularmente para obtener el mejor rendimiento, lo cual es especialmente importante cuando se muele café espresso. La limpieza permite que las fresas logren el molido más fino y uniforme posible en cada ocasión.

1		Vacíe la caja de granos. Retire la tapa y la caja de granos.
2	Amolador superior Amolador inferior 	Retire la muela superior.
3		Limpia la fresa superior con el cepillo de limpieza.
4		Limpia la fresa inferior con el cepillo de limpieza o utiliza una aspiradora para eliminar los residuos de café.
5		Instale el molinete superior correctamente en su posición. Las dos nervaduras de posicionamiento del molinete superior deben alinearse con las ranuras del cuerpo principal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI SU MOLINILLO DE CAFÉ FUNCIONA MAL O NO FUNCIONA.

Problema	Solución
Si el molinillo de café no se enciende.	--Enchufe el molinillo de café a una toma de corriente. --Si tiene una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito esté cerrado. Desenchufe el molinillo de café y vuelva a enchufarlo. --Si el tiempo de molienda supera los 3 minutos en un intervalo de 10 minutos, se recomienda dejar reposar el aparato durante 30 minutos para que se enfríe. Desenchufe el molinillo de café y vuelva a enchufarlo.
Si el molinillo de café funciona cuando se enciende, pero no muele el café.	Las fresas deben limpiarse o están desgastadas. Consulte la sección «Cuidado y limpieza» para obtener información detallada sobre cómo limpiar las fresas.
Si el molinillo de café funciona con normalidad, pero se detiene de repente.	Apague inmediatamente el molinillo de café. Es posible que los granos de café hayan atascado las cuchillas. Consulte la sección «Cuidado y limpieza» para obtener información detallada sobre cómo limpiar las cuchillas.
Si el problema no se puede corregir.	Póngase en contacto con el departamento de servicio posventa.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



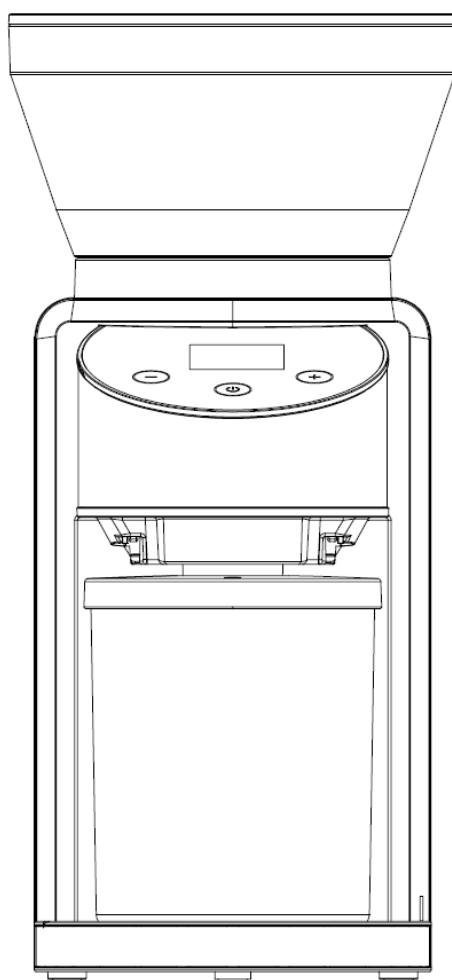
¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las normativas locales: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de eliminación de residuos adecuado.

MANUAL DO USUÁRIO

MOINHO DE CAFÉ

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Leia este manual cuidadosamente antes de usar e guarde-o para referência futura.

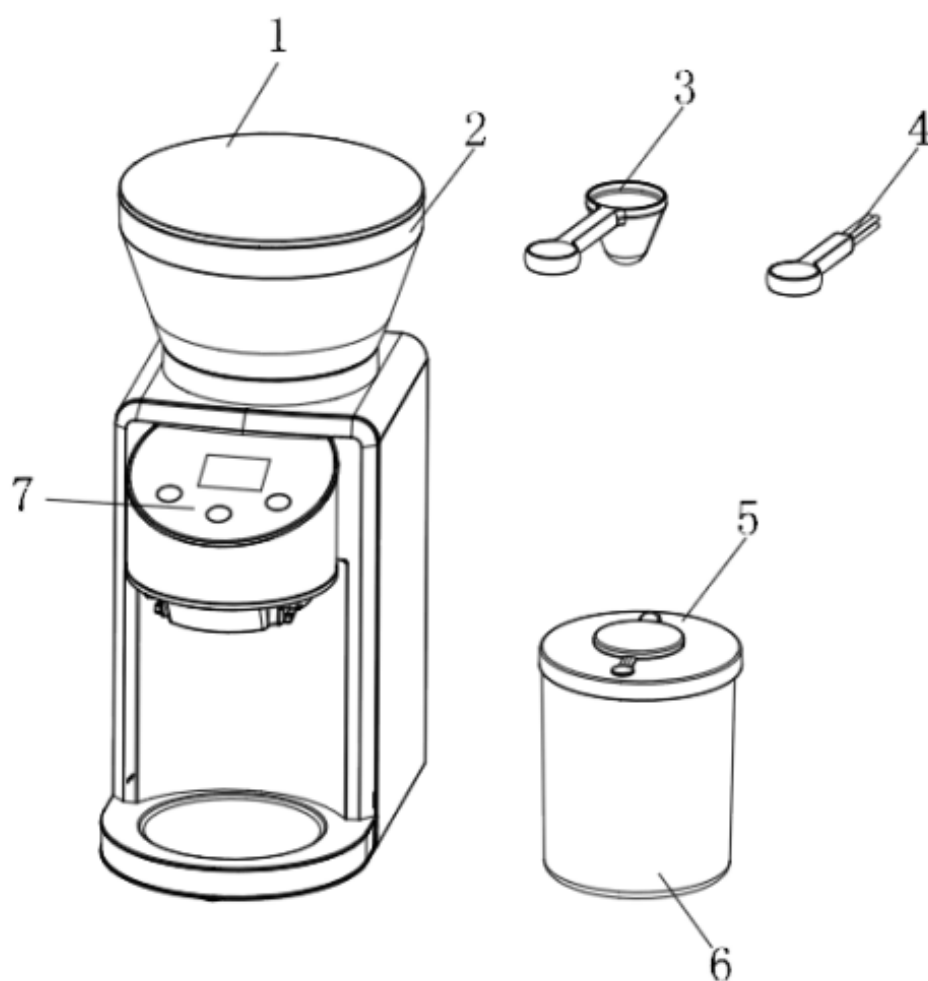
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Antes de utilizar o aparelho elétrico, devem ser sempre seguidas as seguintes precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de usar, verifique se a tensão da tomada corresponde à indicada na placa de identificação.
3. Não utilize nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificados, nem após o aparelho apresentar avarias, ter caído ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar riscos.
5. Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou se aproximar de peças que se movem durante o uso.
6. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou sobre superfícies quentes.
7. Não mergulhe a base motorizada em líquido nem a coloque na máquina de lavar louça.
8. É necessária uma supervisão rigorosa quando o seu aparelho estiver sendo usado perto de crianças ou pessoas debilitadas.
9. Certifique-se de que os dedos estejam bem afastados das peças móveis.
10. Não retire a tampa até que a lâmina tenha parado completamente.
11. Não tente operar sem a tampa no lugar.
12. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
13. Verifique se há objetos estranhos na caixa de grãos antes de usar.
14. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o moedor de café na água ou em outro líquido.
15. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
16. As crianças não devem brincar com o aparelho.
17. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

18. O uso indevido pode causar ferimentos.
19. Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas afiadas e durante a limpeza.
20. Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada quando não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desconectar, segure o plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe o cabo de alimentação.
21. Certifique-se de que o aparelho está DESLIGADO quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
22. Evite entrar em contato com peças móveis.
23. Desligue sempre o aparelho da tomada se ele for deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.
24. Não utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
25. Não use ao ar livre.

CONHEÇA O SEU MOINHO DE CAFÉ



NOTA: A caixa para grãos tem capacidade máxima para 240 g de grãos de café, enquanto o recipiente para café moído tem capacidade máxima para 130 g de café moído.

1. Tapa da caixa de grãos
2. Caixa de grãos
3. Colher de café
4. Escova
5. Tapa do recipiente
6. Recipiente para café moído
7. Painel de controle sensível ao toque

VISÃO GERAL DO GUIA DO CAFÉ

O seu moedor de café tem 35 configurações exclusivas de tamanho de moagem, adequadas para uma variedade de métodos de preparo, desde a configuração mais fina para café expresso até a mais grossa para prensa francesa. Ao ajustar o painel de controle do tipo Touch, você pode escolher de 1 a 12 xícaras de café, conforme desejar.

Tabela de configuração da moagem do café

Tipo de café	Prensa francesa	Café coado	Espresso
Tamanho da moagem	Grosso	Médio	Fino
Seleção da dose	1-12 copos	1-12 copos	1-2 copos
Tempo máximo de moagem	55S (12 copos)	55S (12 copos)	9-18S (1-2 copos)
Acessório	Recipiente para café moído	Recipiente para café moído	Recipiente para café moído

PARÂMETRO ELÉTRICO

Tensão nominal: AC220-240V~

Frequência nominal: 50-60Hz

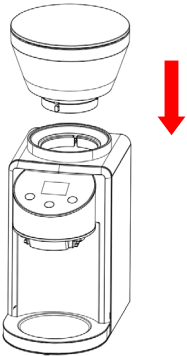
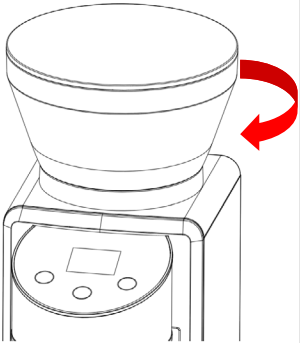
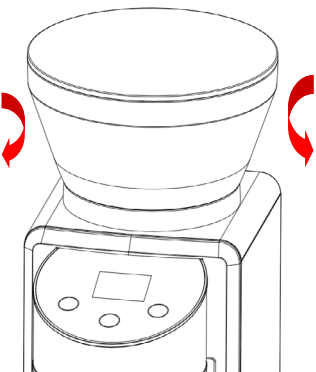
Potência nominal: 200W

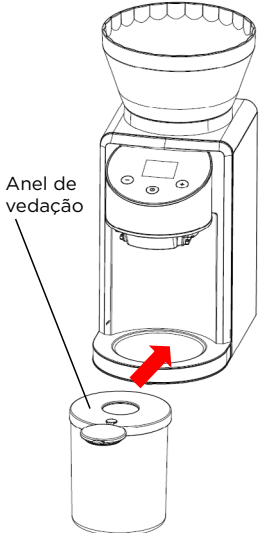
Classe: II

USANDO O MOINHO DE CAFÉ

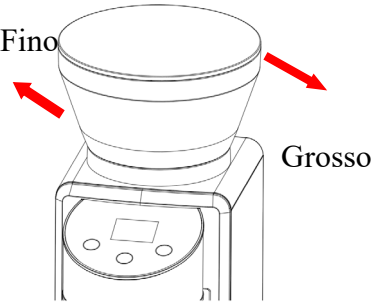
1. Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios. (Consulte a seção “Limpeza do moedor de café”).
2. Coloque o moedor de café em uma superfície seca, plana e nivelada, como uma bancada ou mesa.

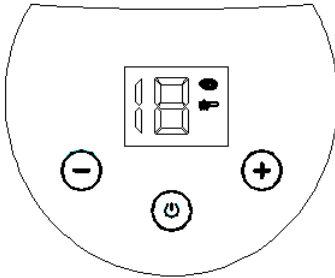
MONTAGEM DO MOINHO DE CAFÉ

1		Instale a caixa de feijão na posição correta do aparelho. Alinhe as saliências de posicionamento da caixa de feijão com as ranhuras do corpo principal. A caixa de feijão pode ser removida quando o ícone “▼” na caixa de feijão alinha-se com o ícone “🔒”.
2		Gire a caixa de grãos no sentido horário para travá-la.
3		Para ajustar o tamanho da moagem, gire a caixa de grãos no sentido horário, o tamanho da moagem ficará gradualmente mais fino; gire a caixa de grãos no sentido anti-horário, o tamanho da moagem ficará gradualmente mais grosso.

4		Abra a tampa da caixa de grãos e adicione os grãos de café (recém-torrados). Recoloque a tampa bem no lugar.
5		Operar com recipiente para café moído: Coloque o recipiente de café moído (com o anel de vedação aberto) sob a saída de café moído para conter o café moído.

CONFIGURAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO MOINHO

1		Conecte a uma tomada elétrica. Gire a caixa de grãos para selecionar o tamanho da moagem, variando de 1 (fina) a 35 (grossa). Consulte a “Tabela de moagem de café”.
---	---	--

2		Pressione o botão “-” para selecionar o número de xícaras (1-12 xícaras). Pressione o botão “+” para selecionar o número de xícaras (1-12 xícaras). Pressione o botão “Iniciar/Parar” para que o aparelho comece a moer de acordo com o tamanho e a dose selecionados. O moedor irá parar automaticamente quando a dose selecionada terminar de ser moída. Prensa francesa, café coado: Faixa ajustável: 1 a 12 xícaras. Espresso: Faixa ajustável: 1 a 2 xícaras. NOTA: O tempo máximo de moagem é o tempo necessário para moer 12 xícaras de café moído.
---	---	--

DICA: Consulte a “Tabela de configurações de moagem do café” para obter as configurações predefinidas. Experimente diferentes configurações de tamanho de moagem, dose e tempo para obter o sabor desejado.

AVISO: O aparelho não pode funcionar continuamente por 3 minutos em um intervalo de 10 minutos e deve descansar por 30 minutos se o tempo de funcionamento exceder 3 minutos.

DICAS DE USO DO MOINHO DE CAFÉ

1. O café moído na hora é a chave para preparar um café com mais sabor.
2. Use grãos de café torrados na hora com a data de torrefação para maximizar o sabor, e não a data de validade ou de consumo preferencial.
3. Use os grãos de café entre 5 e 20 dias após a data de torrefação para obter o máximo de frescor.
4. O sabor e a intensidade do café são uma preferência pessoal. Varie o tipo de grãos de café, a quantidade de café e a finura da moagem para obter o sabor que você prefere.
5. Armazene os grãos de café em um local escuro, fresco e seco. Se possível, sele a vácuo.
6. Compre grãos inteiros em pequenas quantidades para reduzir o tempo de armazenamento dos grãos de café.
7. Depois de moído, o café perde rapidamente seu sabor e aroma. Para

obter melhores resultados, moa os grãos imediatamente antes de prepará-los.

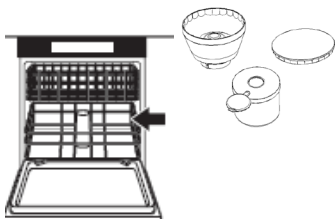
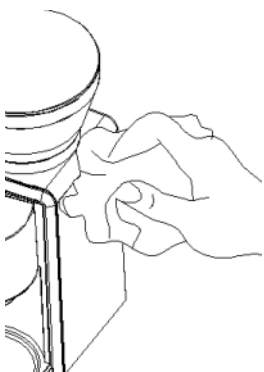
8. Ao guardar o aparelho, ligue o moedor vazio para limpar os grãos moídos que ficaram na câmara.
9. Ligue o moedor por 10 a 15 segundos para purgar um pouco do café antes de cada uso, para obter o máximo de frescor.
10. Limpe a caixa de grãos e as lâminas cônicas regularmente.
11. É melhor alterar o tamanho da moagem enquanto o moedor de café estiver funcionando.

CUIDADOS E LIMPEZA

LIMPEZA DO MOINHO DE CAFÉ

NOTA: Desligue o moedor de café da tomada antes de limpar.

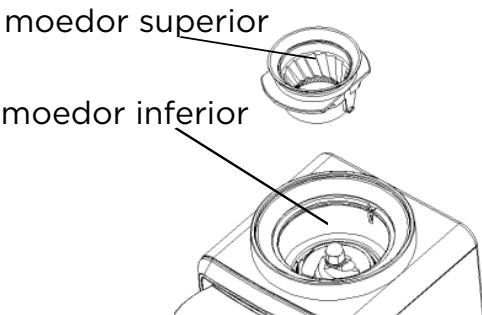
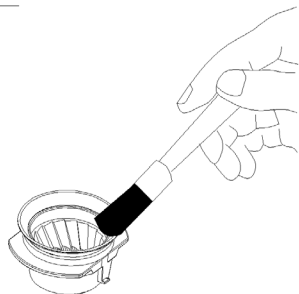
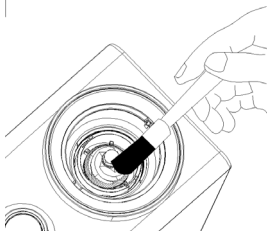
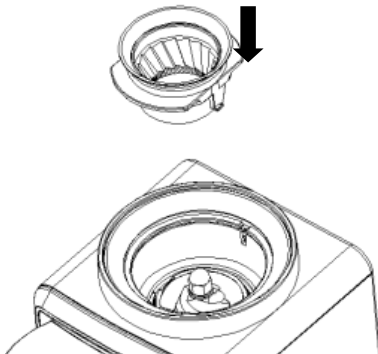
IMPORTANTE: Para evitar danos, nunca lave ou mergulhe o corpo principal do moedor de café, as lâminas ou o cabo de alimentação em água, nem os coloque na máquina de lavar louça.

1	 A ilustração mostra a caixa de grãos do moedor de café com uma seta indicando a tampa. Ao lado, há desenhos de um recipiente de café moído, sua tampa e uma colher.	A caixa de grãos, a tampa da caixa de grãos, o recipiente de café moído e a tampa do recipiente podem ser limpos com água morna e sabão, depois enxaguados com água limpa e secos completamente.
2	 A ilustração mostra uma mão usando um pano para limpar o corpo principal do moedor de café.	Limpe o corpo principal do moedor de café com um pano macio e úmido. Seque bem com um pano macio e seco.

LIMPEZA DAS REBARBAS

Se o moedor de café for usado com frequência, as lâminas devem ser limpas regularmente para obter o melhor desempenho, o que é especialmente importante ao moer café expresso. A limpeza permite que

as lâminas obtenham sempre a moagem mais fina e consistente possível.

1		Esvazie a caixa de grãos. Remova a tampa e a caixa de grãos.
2		Remova a rebarba superior.
3		Limpe a lâmina superior com a escova de limpeza.
4		Limpe o moedor inferior com a escova de limpeza ou use um aspirador de pó para remover os resíduos de café.
5		Instale o moedor superior bem posicionado. As duas saliências de posicionamento do moedor superior devem ficar alinhadas com as ranhuras do corpo principal.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SE O SEU MOINHO DE CAFÉ NÃO FUNCIONAR CORRETAMENTE OU NÃO FUNCIONAR.

Problema	Solução
Se o moedor de café não ligar.	--Conecte o moedor de café a uma tomada elétrica. --Se você tiver uma caixa de disjuntores, certifique-se de que o circuito esteja fechado. Tente desconectar o moedor de café e, em seguida, conecte-o novamente. --Se o tempo de moagem exceder 3 minutos em 10 minutos, sugerimos que você deixe o aparelho descansar por 30 minutos para esfriar. Tente desconectar o moedor de café e, em seguida, conecte-o novamente.
Se o moedor de café funcionar quando ligado, mas o café não for moído.	As fresas precisam de limpeza ou estão gastas. Consulte a seção “Cuidados e limpeza” para obter informações detalhadas sobre a limpeza das fresas.
Se o moedor de café estiver funcionando normalmente, mas parar abruptamente.	Desligue imediatamente o moedor de café. Os grãos de café podem ter entupido as lâminas. Consulte a seção “Cuidados e limpeza” para obter informações detalhadas sobre a limpeza das lâminas.
Se o problema não puder ser corrigido.	Entre em contato com o departamento de atendimento pós-venda.

DESCARTE ECOLÓGICO



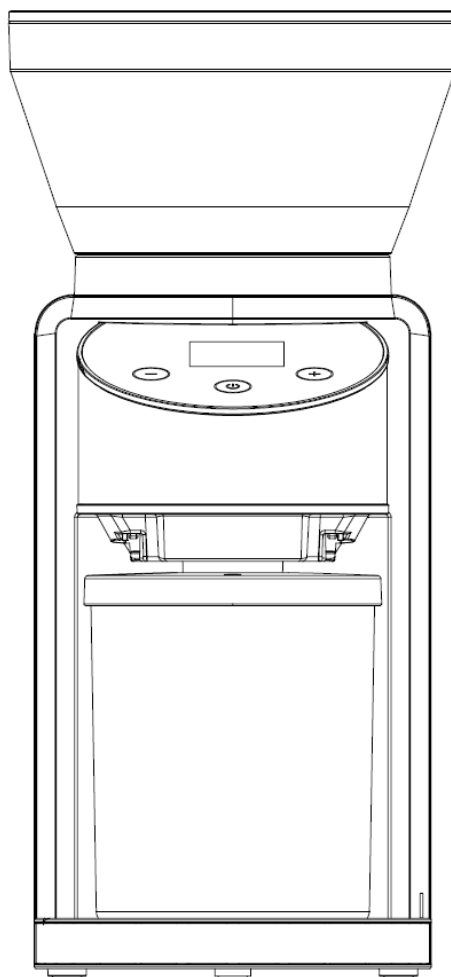
Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!

Lembre-se de respeitar as regulamentações locais: entregue os equipamentos elétricos que não funcionam mais em um centro de descarte de resíduos apropriado.

USER MANUAL

COFFEE GRINDER

INSTRUCTION MANUAL



Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using please check that the voltage of wall outlet correspond to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
6. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
7. Do not immerse the motorized base in liquid, or place in dishwasher.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Ensure fingers are kept well away from the moving parts.
10. Do not remove the lid until the blade has completely stopped.
11. Do not attempt operation without the lid being in place.
12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
13. Check the bean box for the presence of any foreign objects before using.
14. To protect against risk of electrical shock, do not put the Coffee Grinder in water or other liquid.
15. Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
16. Children shall not play with the appliance.
17. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its

cord out of reach of children.

18. Misuse may cause potential injury.

19. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades and during cleaning.

20. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

21. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

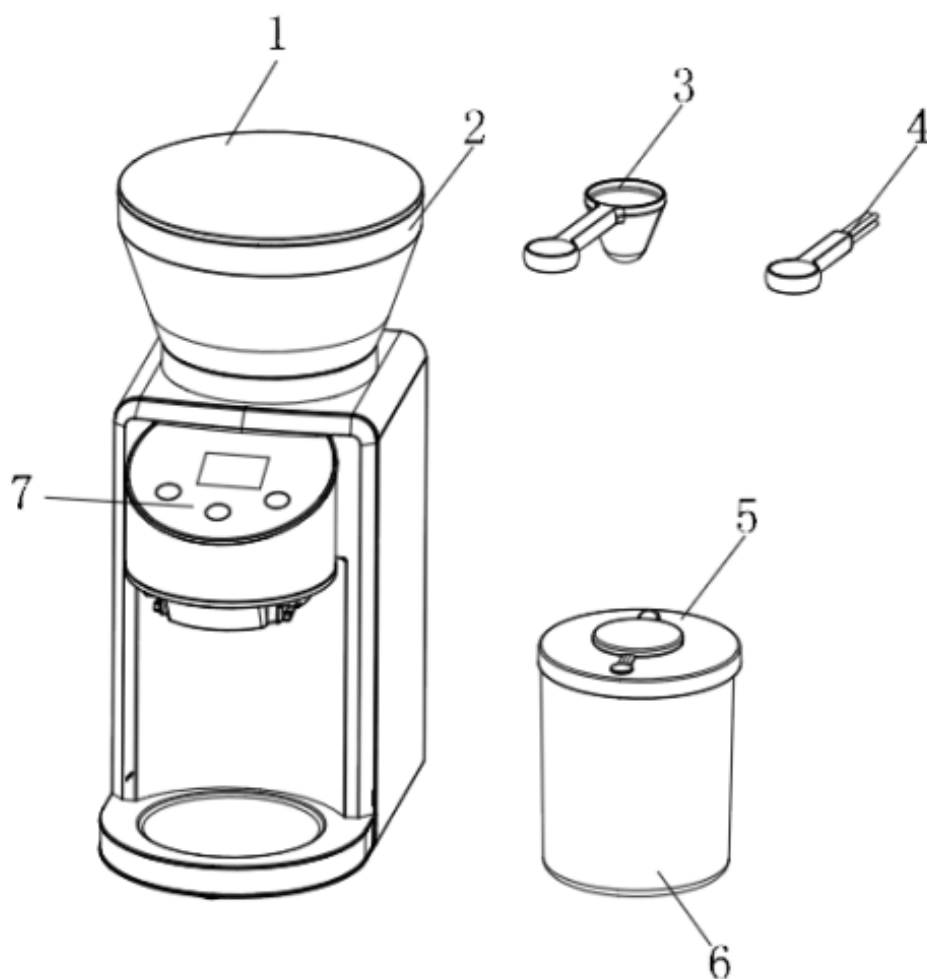
22. Avoid contacting moving parts.

23. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning

24. Do not operate the appliance for other than its intended use.

25. Do not use outdoors.

KNOW YOUR COFFEE GRINDER



NOTE: The Bean box holds a maximum of 240g of coffee beans, the Ground Coffee Container holds a maximum of 130g of ground coffee.

1. Bean box lid
2. Bean box
3. Coffee spoon
4. Brush
5. Container lid
6. Ground Coffee Container
7. Touch-type control panel

COFFEE GUIDER OVERVIEW

Your Coffee Grinder has 35 unique grind size settings that are suitable for a range of brewing methods, from the finest setting for espresso to the coarsest setting for french press. By adjusting the Touch-type control panel, you can choose from 1 to 12 cups of coffee as desired.

Coffee Grind Setting Chart

Coffee Type	French Press	Drip coffee	Espresso
Grind size	Coarse	Medium	Fine
Dose Selection	1-12 cups	1-12 cups	1-2 cups
Maximum grind time	55S (12 cups)	55S (12 cups)	9-18S (1-2 cups)
Accessory	Ground coffee container	Ground coffee container	Ground coffee container

ELECTRIC PARAMETER

Rated voltage: AC220-240V~

Rated frequency: 50-60Hz

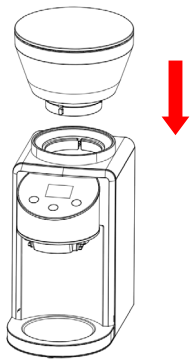
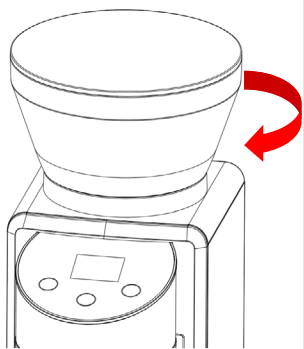
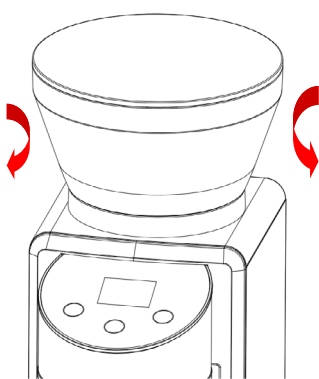
Rated power: 200W

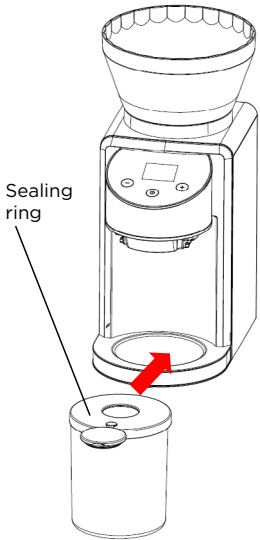
Class: II

USING THE COFFEE GRINDER

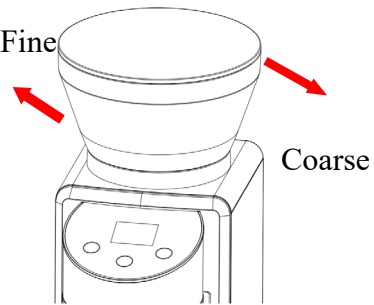
1. Before first use, clean all parts and accessories. (See “Cleaning the Coffee Grinder” section).
2. Place the Coffee Grinder on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.

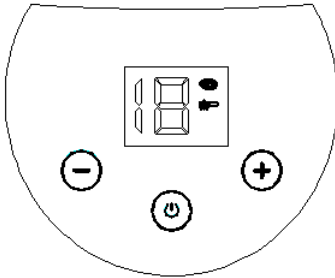
ASSEMBLING THE COFFEE GRINDER

1		Install the bean box into the correct position of the appliance. Make the positioning ribs at the bean box align with the grooves at the main body. The bean box can be removed when the icon “▼” at the bean box aligns with the icon “☞”.
2		Rotate the bean box clockwise to lock it.
3		To adjust the grind size, rotate the bean box clockwise, the grind size will become fine gradually; Rotate the bean box anticlockwise, the grind size will become coarse gradually.

4		Open the bean box lid and add coffee beans (freshly roasted). Replace the lid well in position.
5		Be operated with ground coffee container: Put the ground coffee container (with the sealing ring opened) under the ground coffee outlet for holding the ground coffee.

SETTING AND RUNNING THE GRINDER

1		Plug into a power outlet. Rotate the bean box to select the grind size ranging from 1 (Fine) to 35 (Coarse) . Refer to the “Coffee Grind Chart”.
---	---	--

2		Press the “-” button to select the number of cups (1-12 cups). Press the “+” button to select the number of cups (1-12 cups). Press the “Start/Stop” button to make the appliance begins grinding as per selected grind size and dose. Grinder will stop automatically when the selected dose is finished grinding. French press, Drip coffee: Adjustable range: 1 - 12 cups. Espresso: Adjustable range: 1 - 2 cups. NOTE: The maximum grinding time is the time for grinding 12 cups of ground coffee.
---	---	---

TIP: Refer to the “Coffee Grind Setting chart” for preset settings.

Experiment with the different grind size, dose and time settings to achieve your desired taste.

WARNING: The appliance can not work for 3 minutes continuously within 10 minutes, and it must rest for 30 minutes if the working time exceeds 3 minutes.

COFFEE GRINDER USE TIPS

1. Freshly ground coffee is the key to making coffee with more flavor.
2. Use freshly-roasted coffee beans with a ‘roasted on’ date to maximize flavor, not a use-by or best before date.
3. Use coffee beans between 5 and 20 days after the ‘roasted on’ date for optimal freshness.
4. Coffee flavor and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and fineness of grind to achieve the flavor you prefer.
5. Store coffee beans in a dark, cool and dry place. Vacuum seal if possible.
6. Buy whole beans in small batches to reduce the storage time of coffee beans.
7. Once coffee is ground, it quickly loses its flavor and aroma. For the best results, grind beans immediately before brewing.
8. When storing the appliance, run grinder empty to clear ground beans

left in chamber.

9. Run grinder for 10-15 seconds to purge some coffee before each use, for maximum freshness.

10. Clean the bean box and conical burrs regularly.

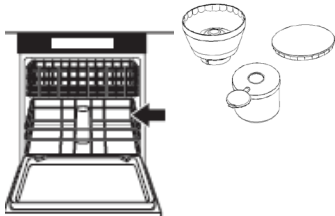
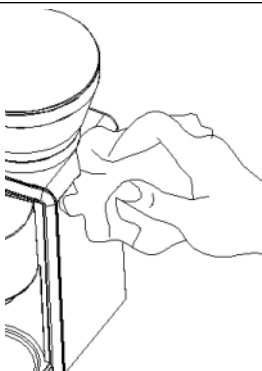
11. It is best to change the grind size while the Coffee Grinder is running.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE COFFEE GRINDER

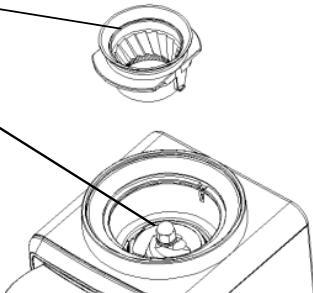
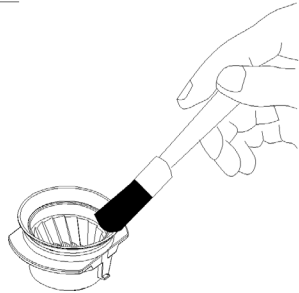
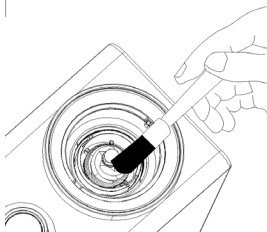
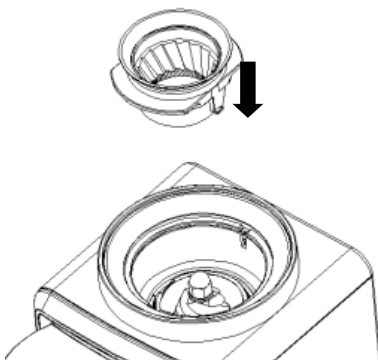
NOTE: Unplug the Coffee Grinder before cleaning.

IMPORTANT: To avoid damage, never wash or immerse the main body of Coffee Grinder, burrs, or power cord in water, or place in the dishwasher.

1		The bean box, bean box lid, ground coffee container and container lid can be cleaned with warm, soapy water, then rinse with clean water and dry thoroughly.
2		Wipe the main body of Coffee Grinder with a soft, damp cloth. Dry thoroughly with a soft dry cloth.

CLEANING THE BURRS

If the Coffee Grinder is used frequently, the burrs should be cleaned regularly for the best performance and especially important when grinding for espresso coffee. Cleaning enables the burrs to achieve the finest, most consistent grinds possible every time.

1		Empty the bean box. Remove the lid and the bean box.
2	Upper burr Lower burr 	Remove the upper burr.
3		Clean the upper burr with the cleaning brush.
4		Clean the lower burr with the cleaning brush or use a vacuum cleaner to remove coffee residue.
5		Install the upper burr well in position. The two positioning ribs of the upper burr should align with the grooves of the main body.

TROUBLESHOOTING IF YOUR COFFEE GRINDER MALFUNCTIONS OR FAILS TO OPERATE.

Problem	Solution
If the Coffee Grinder does not turn on.	--Plug the Coffee Grinder into a power outlet. --If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Coffee Grinder, then plug it back in. --The grinding time exceeds 3 minutes within 10 minutes, suggest making the appliance rest for 30 minutes for cooling down. Try unplugging the Coffee Grinder, then plug it back in.
If the Coffee Grinder runs when switched on, but coffee does not grind.	.The burrs require cleaning or are worn. Refer to “Care and Cleaning” section for detailed information on cleaning the burrs.
If the Coffee Grinder is operating normally, but stops abruptly.	Immediately turn off the Coffee Grinder. Coffee beans, may have jammed the burrs. Refer to “Care and Cleaning” section for detailed information on cleaning the burrs.
If the problem cannot be corrected.	Contact the after-sale service department.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

