

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

CA6805/47

CA6804/47



EN	User manual	5
FR-CA	Manuel d'utilisation	12
ES	Manual del usuario	18

PHILIPS
 **Saeco**



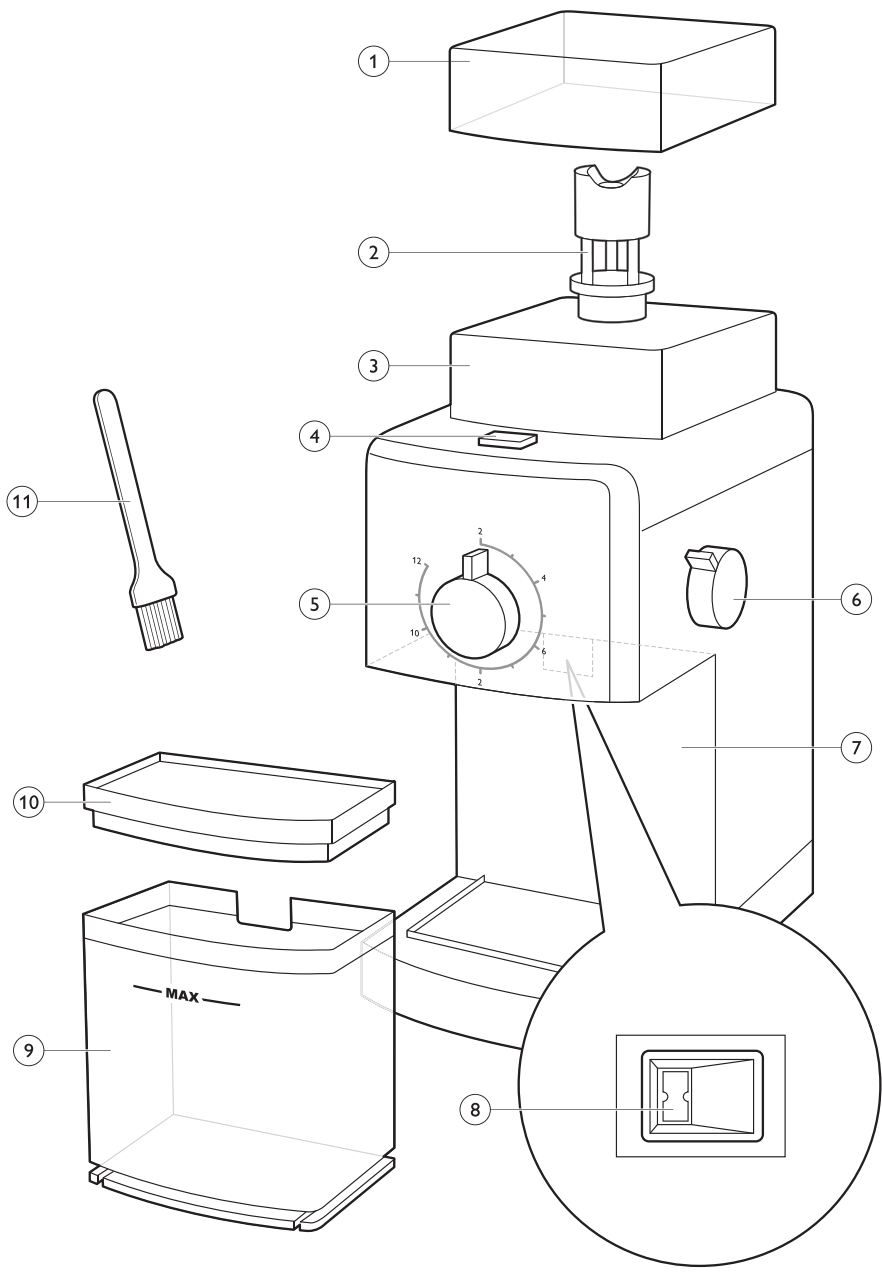


Table of contents

1	IMPORTANT SAFEGUARDS	6
2	General description	7
3	About grinding coffee	7
4	Before first use	7
5	Using the coffee grinder	7
6	Maintenance	9
7	Disposal	9
8	Troubleshooting	10
9	Assistance and service	10
10	Contact information	10

1 IMPORTANT SAFEGUARDS

4 mm

1.9 mm 1.6 mm

Read all instructions in this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.



Warning:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1 To reduce the risk of electric shock:
Do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
- 2 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 3 Do not remove the lid of the bean hopper until the burr has stopped completely. The burr stops within 2 to 3 seconds after you have pressed the on/off switch to switch off the appliance.
- 4 Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 5 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- 6 Do not let the cord hang over the edge of a table or counter where it can be pulled on by children or can be tripped over unintentionally.
- 7 Do not let the cord touch hot surfaces.
- 8 This appliance is intended for household use only.
- 9 Do not use the appliance outdoors.

- 10 Do not place the appliance on or near a fire, a hot gas or electric ring or in a heated oven.
- 11 To disconnect the appliance, remove the plug from the electrical outlet. To remove the plug, grip the plug body and pull it from the outlet. Never yank or twist the cord to unplug.
- 12 Only use the appliance for its intended purpose as described in these instructions. Never chop herbs, ice, nuts or sugar in the appliance.
- 13 Check the grinding chamber for the presence of foreign objects before use.
- 14 Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- 15 To reduce the risk of electric shock, do not disassemble this appliance.
- 16 The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 17 Avoid moving parts.
- 18 To reduce the risk of fire or electric shock, do not use extension cords.



Warning:

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.0.1 Polarized plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in 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 defeat this safety feature.

2 General description (Fig. 1)

- 1 Lid of bean hopper
- 2 Removable upper burr
- 3 Bean hopper
- 4 On/off switch
- 5 Quantity selection knob
- 6 Grind selection knob
- 7 Housing of the coffee grinder
- 8 Ground coffee dispenser
- 9 Ground coffee container
- 10 Lid of ground coffee container
- 11 Cleaning brush

3 About grinding coffee

The proper grind guarantees the most flavorful cup of coffee. The grind to be selected depends on the brewing method. That is why coffee ground to be used in an espresso machine is much finer than coffee to be used in a drip-filter coffeemaker. If a too fine grind is used, for instance if espresso grind is used in a drip-filter coffeemaker, this will result in overextraction and bitter, pungent tasting coffee. If a too coarse grind is used for a particular brewing method, this will result in underextraction and weak, watery coffee. If the correct grind is used, adding more coffee simply makes the coffee stronger without making it bitter.

Besides offering a number of grind settings, this coffee grinder also guarantees a consistent grind. This is important to ensure the extraction is always consistent across all of the ground coffee particles.

4 Before first use

- 1 Wipe the housing and the bean hopper with a clean damp cloth.

Warning:

Never immerse the appliance, the cord and the plug in water or any other liquid or rinse them under running water.

- 2 Clean the lid of the bean hopper, the ground coffee container and the lid of the ground coffee container in warm soapy water. Then rinse them with running water and dry them.

5 Using the coffee grinder

Warning:

Make sure the appliance is unplugged.

- 1 Place the lid on the ground coffee container and slide the ground coffee container into the appliance.

Note:

Make sure that the lid is placed on the ground coffee container correctly and the ground coffee container is placed in the appliance correctly. The grinder does not work if this is not the case.

- 2 Remove the lid of the bean hopper (Fig. 2).
- 3 Fill the bean hopper (Fig. 3).

Note: (Fig. 4)

Do not fill the bean hopper beyond the MAX indication.

- 4 Place the lid on the bean hopper and press it down until it closes with a click (Fig. 5).

Note:

The grinder does not work if the lid of the bean hopper is not placed correctly and closed properly.

⚠ Caution:

To prevent the grinder from jamming, do not use unroasted or caramelized beans.

- 5** Turn the quantity selection knob to choose the quantity of coffee beans you want to grind coffee (Fig. 6).
- 6** Turn the grind selection knob to choose the required grind setting (Fig. 7).
- 7** Insert the plug into an electrical outlet (120 V - 60 Hz).
- 8** Press the on/off switch to switch on the appliance (Fig. 8).
 - *The larger the quantity you selected with the quantity selection knob, the longer the grinder will run.*
 - *When the selected quantity has been ground the appliance switches off automatically.*
 - *If you want to stop grinding before the grinding cycle is completed, press the on/off switch.*

⊖ Note: (Fig. 9)

Make sure that the ground coffee level does not exceed the MAX indication.

- 9** Remove the ground coffee container from the appliance.
- 10** Tap the ground coffee container gently, remove the lid and pour the ground coffee into the filter of the coffeemaker.

*** Tip:**

You can also use a measuring spoon to transfer the ground coffee to the filter.

5.0.1 Tips

- Store coffee beans in a cool, dry place in an opaque, airtight container.
- Grind the coffee beans just before you start brewing coffee.
- Choose the grind that is appropriate for the brewing method you use (see 'Choosing the appropriate grind' below). The faster the water flows through the ground coffee, the finer the grind should be. For first use, we advise you to select the medium grind setting. Next, adjust the setting to your taste. When you have used the grinder a few times, you will know which grind setting best suits your taste.

⚠ Warning:

Do not adjust the grind setting while the grinder is working. If you turn the grind selection knob while the grinder is working, the motor of the grinder may jam.

5.0.2 Choosing the appropriate grind

Grind	Brewing method
Fine	Espresso machine
Medium/Fine	Automatic drip-filter coffeemaker
Medium	Manual pour-on filter brewing
Medium/Coarse	Percolator
Coarse	French press

5.0.3 How much coffee to use

Brewing method	Quantity
Espresso machine	1 tablespoon for each 1oz shot of espresso
Drip-filter, manual filter, percolator, French press	1-2 tablespoons for each 5oz cup of coffee

6 Maintenance

Regular cleaning and proper maintenance ensure optimal results and a long life for the appliance.

Warning:

Always unplug the appliance before you clean it.

Warning:

Never immerse the appliance, the cord and the plug in water or any other liquid or rinse them with running water.

Warning:

Do not use any corrosive detergents and abrasive pads or cloths to clean the appliance.

Note:

Regular cleaning of the removable upper burr is necessary to ensure proper working.

- 1 Remove the ground coffee container from the appliance and empty it.

Note:

To preserve the ground coffee's aroma, empty the ground coffee container into a filter for direct use or into an airtight container for storage immediately after grinding.

- 2 Remove the lid from the bean hopper.
- 3 Clean the lid of the bean hopper; the ground coffee container and the lid of the ground coffee container in warm soapy water or in the top rack of a dishwasher.
- 4 To remove the upper burr; set the grind selection knob to the fine grind setting (Fig. 10).
- 5 Grasp the top of the upper burr; turn clockwise (1) and pull upward vertically (2) to remove it from the bean hopper (Fig. 11).

- 6 Clean the upper burr with the cleaning brush supplied (Fig. 12).

Note:

Do not clean the removable upper burr in or with water.

- 7 Carefully clean the inside of the bean hopper with a damp cloth.
- 8 To reinsert the upper burr; set the grind selection knob to the coarse grind setting (Fig. 13).
- 9 Insert the upper burr (1) and turn counterclockwise once (2) (Fig. 14).
- 10 Carefully clean the ground coffee dispenser with a damp cloth to prevent ground coffee residues from blocking the dispenser (Fig. 15).
- 11 Clean the housing with a damp cloth.

7 Disposal

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).
- If you have any recycling questions, contact your local waste management office.

8 Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with this coffee grinder:

The appliance does not work.

- Make sure that the plug is inserted correctly and the electrical outlet works properly.
- Check if the lid of the bean hopper is placed correctly and closed properly.
- Check if the ground coffee container is positioned correctly and if the lid of the ground coffee container is placed correctly on the container.

The appliance stops during operation.

- The appliance overheated. The resettable thermal fuse of the motor was activated. To reset the thermal fuse, allow the appliance to cool down for approx. 30 minutes. To avoid overheating, do not exceed the MAX indications of the bean hopper and the coffee bean container.

The grind selection knob does not work.

- Check if the upper burr is correctly positioned in the bean hopper (see chapter 'Maintenance').

My drip-filter coffee tastes too bitter.

- Select a coarser grind.

My drip-filter coffee tastes too strong.

- Select a coarser grind or use fewer coffee beans.

The filter is blocked or overflows.

- Select a coarser grind or use fewer coffee beans.

Small coffee particles end up in my drip-filter coffee.

- Select a coarser grind and stop using a permanent filter.

My drip-filter coffee tastes too mild.

- Select a finer grind or use more coffee beans.

After brewing, part of the coffee grounds is still dry.

- Select a finer grind or use more coffee beans.

The coffee flow of my espresso machine is dripping or there is no flow of coffee at all, during brewing.

- Select a coarser grind.

9 Assistance and service

For assistance and service, please visit our website at www.philips.com/saeco.

Table des matières

1	MISES EN GARDE IMPORTANTES	13
2	Description générale	14
3	Mouture du café	14
4	Avant la première utilisation	14
5	Utilisation du moulin à café	14
6	Entretien	16
7	Mise aux rebuts	16
8	Dépannage	17
9	Assistance et service à la clientèle	17
10	Informations de contact	17

1 MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions attentivement dans ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Avertissement : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

- 1 Pour réduire le risque de choc électrique: ne plongez ni le cordon, ni la fiche, ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 2 Contrôle étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- 3 N'enlevez pas le couvercle du compartiment à grains avant arrêt complet de la meule. Il faut 2 ou 3 secondes à la meule pour s'arrêter une fois que vous avez appuyé sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- 4 Débrancher la prise lorsque pas en utilisation, avant d'enfiler ou de décoller de pièces et avant le nettoyage.
- 5 Ne pas utiliser tout appareil avec un cordon ou un bouchon endommagé ou après les défaillances de l'appareil, ou est largué de toute façon.

Retournez l'appareil à un centre service autorisé plus proche pour la examiner; réparation ou pour réglage électrique ou mécanique.

- 6 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table ou d'un comptoir, car des enfants pourraient tirer dessus ou vous pourriez trébucher par mégarde.
- 7 Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 8 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- 9 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 10 Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une flamme, d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- 11 Pour couper l'alimentation de l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale. Pour ce faire, prenez la fiche en main et retirez-la de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon ou ne le tordez pas pour débrancher.
- 12 Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins décrites dans le présent document. Ne l'utilisez en aucun cas pour broyer des herbes, de la glace, des noix ou du sucre.
- 13 Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun corps étranger n'est susceptible de venir gêner le bon fonctionnement du compartiment de mouture.
- 14 Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- 15 Pour réduire les risques de choc électrique, ne démontez pas l'appareil.
- 16 L'utilisation de pièces jointes non recommandé ou vendu par le fabricant peut causer feu, choc électrique ou blessure.
- 17 Éviter de déplacer les pièces.
- 18 Afin de réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, n'utilisez pas de rallonges électriques.

Avertissement : CONSERVEZ CES CONSIGNES

1.0.1 Fiche polarisée

Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus grosse que l'autre). En tant que dispositif de sûreté, cette prise ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas facilement dans la prise, retournez-la et réessayez. S'il est impossible d'insérer la fiche correctement, communiquez avec un électricien. Ne passez pas outre cette mesure de sécurité.

2 Description générale (fig. 1)

- 1 Couvercle du compartiment à grains
- 2 Meule supérieure amovible
- 3 Compartiment à grains
- 4 Interrupteur marche/arrêt
- 5 Bouton de sélection de la quantité
- 6 Bouton de sélection de la mouture
- 7 Boîtier du moulin à café
- 8 Distributeur de café moulu
- 9 Réservoir pour le café moulu
- 10 Couvercle du réservoir pour le café moulu
- 11 Brosse de nettoyage

3 Mouture du café

C'est la mouture qui donne toute sa saveur à une tasse de café. La sélection de la mouture dépend du mode d'infusion. C'est la raison pour laquelle le café moulu destiné à une machine à espresso est beaucoup plus fin que celui utilisé dans une cafetière à filtre à égouttement.

L'utilisation d'une mouture pour espresso, trop fine, dans une cafetière à filtre à égouttement résultera en une extraction excessive et en un café amer et trop fort. Si, au contraire, la mouture est trop grosse pour un mode d'infusion en particulier, l'extraction ne sera pas assez importante et le café sera trop dilué et trop léger.

Lorsque la mouture est la bonne, l'ajout de café supplémentaire permet d'infuser un café plus fort, sans le rendre amer.

En plus de disposer de divers réglages pour la mouture, ce moulin à café garantit toujours une mouture uniforme. Cela est très important pour garantir une extraction uniforme pour toutes les particules de café moulu.

4 Avant la première utilisation

- 1 Essuyez le boîtier et le compartiment à grains avec un chiffon humide et propre.

Avertissement :

Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne les rincez pas à l'eau courante.

- 2 Nettoyez le couvercle du compartiment à grains, le réservoir pour le café moulu et le couvercle du réservoir pour le café moulu dans de l'eau savonneuse. Rincez-les ensuite à l'eau courante et séchez-les.

5 Utilisation du moulin à café

Avertissement :

Assurez-vous que l'appareil est débranché.

- 1 Mettez le couvercle sur le réservoir pour le café moulu et glissez le réservoir dans l'appareil.

Remarque :

Assurez-vous que le couvercle est installé correctement sur le réservoir pour le café moulu et que le réservoir a bien été inséré dans l'appareil. Dans le cas contraire, le moulin ne fonctionnera pas.

- 2 Enlevez le couvercle du compartiment à grains (fig. 2).
- 3 Remplissez le compartiment à grains (fig. 3).

Remarque : (fig. 4)

Ne remplissez pas le compartiment à grains au-delà de l'indication MAX.

- 4 Mettez le couvercle sur le compartiment à grains et appuyez jusqu'à entendre le clic indiquant la fermeture (fig. 5).

Remarque :

Le moulin ne fonctionnera pas tant que le couvercle du compartiment à grains ne sera pas installé et fermé correctement.

Attention :

Pour empêcher l'enrayement du moulin, n'utilisez ni grains non torréfiés ni grains caramélisés.

- 5 Tournez le bouton de sélection de la quantité pour choisir la quantité de grains de café que vous désirez moulin (fig. 6).
- 6 Tournez le bouton de sélection de la mouture pour choisir le réglage de mouture voulu (fig. 7).
- 7 Branchez la fiche dans la prise murale (120V – 60 Hz).
- 8 Mettez l'appareil en marche en appuyant une fois sur l'interrupteur marche/arrêt (fig. 8).
 - *Plus la quantité à moulin sélectionnée est importante, plus la mouture prendra de temps.*
 - *Une fois la quantité choisie moulue, l'appareil s'éteint automatiquement.*
 - *Si vous désirez arrêter la mouture avant la fin du cycle, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.*

Remarque : (fig. 9)

Assurez-vous que le niveau de café moulu ne dépasse pas l'indication MAX.

- 9 Enlevez le réservoir pour le café moulu de l'appareil.

- 10 Secouez doucement le réservoir, enlevez le couvercle et versez le café moulu dans le filtre de la cafetière.

Suggestion :

Vous pouvez également utiliser une cuillère à mesurer pour verser le café dans le filtre.

5.0.1 Suggestions

- Versez les grains de café dans un récipient opaque et hermétique, et rangez ce dernier dans un endroit frais et sec.
- Moulez les grains de café juste avant de commencer l'infusion.
- Choisissez la mouture correspondant au mode d'infusion utilisé (reportez-vous à la section «Quelle mouture choisir» ci-dessous). Plus l'eau circule rapidement à travers le café moulu, plus la mouture doit être fine. Nous vous conseillons d'utiliser la mouture moyenne lors de la première utilisation. Vous pourrez ensuite modifier le réglage selon votre goût. Une fois que vous aurez utilisé le moulin plusieurs fois, vous saurez quel réglage vous convient le mieux.

Avertissement :

Ne modifiez pas les réglages de mouture en cours de fonctionnement. Le moteur du moulin risque de s'enrayer si vous tournez le bouton de sélection de la mouture lorsque l'appareil est en marche.

5.0.2 Quelle mouture choisir

Mouture	Mode d'infusion
Fine	Machine à espresso
Moyenne/Fine	Cafetière à filtre à égouttement automatique
Moyenne	Infusion manuelle du café filtre
Moyenne/Grosse	Percolateur
Grosse	Cafetière à piston

5.0.3 Quelle quantité de café utiliser

Mode d'infusion	Quantité
Machine à espresso	1 cuillère à soupe pour 1 oz d'espresso
Filtre à égouttement, filtre manuel, percolateur, cafetière à piston	1 à 2 cuillères à soupe par tasse de café de 5 oz

6 Entretien

Un nettoyage régulier et un entretien adéquat assurent à votre épilateur des résultats optimaux et une longue durée de fonctionnement.

Avertissement :

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Avertissement :

Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne les rincez jamais à l'eau courante.

Avertissement :

N'utilisez ni produits abrasifs ni tampons ou linges à récurer pour nettoyer l'appareil.

Remarque :

Il convient de nettoyer régulièrement la meule supérieure amovible pour assurer un fonctionnement optimal.

- 1** Enlevez le réservoir pour le café moulu de l'appareil et videz-le.

Remarque :

Pour préserver l'arôme du café moulu, videz le réservoir pour le café moulu dans un filtre pour une utilisation immédiate ou dans un récipient hermétique juste après la mouture.

- 2** Enlevez le couvercle du compartiment à grains.
- 3** Nettoyez le couvercle du compartiment à grains, le réservoir pour le café moulu et le couvercle du réservoir pour le café moulu dans de l'eau savonneuse ou en les plaçant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 4** Pour enlever la meule supérieure, réglez le bouton de sélection de la mouture sur mouture fine (fig. 10).
- 5** Attrapez le dessus de la meule, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (1) et tirez vers le haut à la verticale (2) pour l'enlever du compartiment à grains (fig. 11).
- 6** Nettoyez la meule avec la brosse de nettoyage fournie (fig. 12).

Remarque :

N'utilisez pas d'eau pour nettoyer la meule supérieure amovible.

- 7** Utilisez un chiffon humide pour nettoyer soigneusement l'intérieur du compartiment à grains.
- 8** Pour remettre la meule supérieure en place, mettez le bouton de sélection de la mouture sur mouture grosse (fig. 13).
- 9** Insérez la meule supérieure (1) et tournez une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) (fig. 14).
- 10** Nettoyez soigneusement le distributeur de café moulu avec un chiffon humide afin qu'aucun résidu de café moulu ne vienne bloquer le distributeur (fig. 15).
- 11** Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon humide.

7 Mise aux rebuts

- Si vous n'avez plus besoin de l'appareil et désirez le mettre au rebut, ne le jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte de recyclage. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 16).
- Si vous avez des questions concernant le recyclage, adressez-les à votre bureau local de gestion des déchets.

8 Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec ce moulin à café.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que la fiche est bien branchée et que la prise électrique fonctionne correctement.
- Vérifiez que le couvercle du compartiment à grains est installé correctement et qu'il est bien fermé.
- Vérifiez que le réservoir pour le café moulu est bien installé et que le couvercle du réservoir pour le café moulu est placé correctement.

L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.

- L'appareil a surchauffé. Le fusible thermique avec disjoncteur du moteur a été activé. Pour réarmer le fusible thermique, laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes. Pour éviter la surchauffe, ne dépassez pas les indications MAX situées sur le compartiment à grains et le réservoir à grains de café.

Le bouton de sélection de la mouture ne fonctionne pas.

- Vérifiez la position de la meule supérieure dans le compartiment à grains (reportez-vous au chapitre «Entretien»).

Mon café filtre est trop amer.

- Sélectionnez le réglage de mouture grosse.

Mon café filtre est trop fort.

- Sélectionnez une mouture plus grosse ou utilisez moins de grains de café.

Le filtre est bloqué ou déborde.

- Sélectionnez une mouture plus grosse ou utilisez moins de grains de café.

De petites particules de café se retrouvent dans mon café filtre.

- Sélectionnez une mouture plus grosse ou arrêtez d'utiliser un filtre à café réutilisable.

Mon café filtre est trop léger.

- Sélectionnez une mouture plus fine ou utilisez plus de grains de café.

Une partie des grains de café moulus est encore sèche après infusion.

- Sélectionnez une mouture plus fine ou utilisez plus de grains de café.

Le café s'écoule goutte à goutte ou ne s'écoule pas du tout, lors du cycle de préparation du café avec mon machine à espresso.

- Sélectionnez une mouture plus grossière.

9 Assistance et service à la clientèle

Pour obtenir de l'aide ou pour communiquer avec le service à la clientèle, consultez notre site Web à www.philips.com/saeco.

Table of contents

1	PRECAUCIONES IMPORTANTES	19
2	Información general	20
3	Acerca de moler café	20
4	Antes del primer uso	20
5	Cómo usar el molinillo	20
6	Mantenimiento	22
7	Eliminación	22
8	Solución de problemas	23
9	Asistencia y servicio	23
10	Información de contacto	23

1 PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea atentamente todas las instrucciones en este manual del usuario ante de usar el artefacto y consérvelo para futuras.

Advertencia: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

Si utiliza un aparato eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas tales como:

- 1 Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones a personas: no sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.
- 2 Control estrecho es necesario cuando se utiliza el dispositivo por o cerca de los niños.
- 3 No quite la tapa de la tolva de granos hasta que el molinillo de placas se hay detenido completamente. El molinillo de placas se detiene 2 a 3 segundos después de que usted presione el interruptor on/off para apagar el artefacto.
- 4 Desconecte de la toma cuando no estén en uso, antes de poner o despegar piezas y antes de limpiar.
- 5 No opere cualquier artefacto con un cable o tapón dañado o después de las disfunciones del artefacto, o se descarta de ninguna manera. Retorno el artefacto al servicio autorizado más cercano para exámenes, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- 6 No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador; un niño podría jalar del cable o derribar el artefacto casualmente.

- 7 No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes.
- 8 Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 9 No utilice el aparato al aire libre.
- 10 No coloque el aparato sobre o cerca del fuego, quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni dentro de hornos calientes.
- 11 Para desconectar el aparato, remueva el conector de la toma de corriente. Para remover el conector; sostenga el cuerpo del conector y jale para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale o tuerza el cable, de alimentación para desconectarlo.
- 12 Ocupe este artefacto solo para lo que fue diseñado como se describe en estas instrucciones. Nunca lo utilice para cortar hierbas, hielo, nueces o azúcar.
- 13 Antes de usar, verifique que no hayan objetos extraños en el compartimiento del molinillo.
- 14 Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- 15 Para reducir el riesgo de descarga eléctrica no desarme este aparato.
- 16 El uso de accesorios adjuntos no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 17 Evite mover piezas.
- 18 Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no use cables de extensión.

Advertencia: CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.0.1 Conector polarizado

Este aparato cuenta con un conector polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, esta clavija encaja en la toma polarizada solo en una posición. Si la clavija no entra completamente en la toma, pruebe al lado contrario. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente ignorar esta medida de seguridad.

2 Información general (Fig. 1)

- 1 Tapa de la tolva para granos
- 2 Molinillo de placas superior removible
- 3 Tolva para granos
- 4 Interruptor de encendido/apagado
- 5 Perilla de selección de cantidad
- 6 Rueda de selección del molinillo
- 7 Compartimiento del molinillo de café
- 8 Dosificador de café molido
- 9 Recipiente de café molido
- 10 Tapa del contenedor de café molido
- 11 Cepillo de limpieza

3 Acerca de moler café

El proceso adecuado de molido garantiza la taza de café más sabrosa. La selección de molido dependerá del método de preparación del café. Es por esto que el grano de café molido para una máquina de espresso es mucho más fino que el usado en una cafetera de filtro. Si se utiliza un grano demasiado fino, por ejemplo café para máquina espresso en una cafetera de filtro, resultará en una sobre extracción y un café de sabor amargo y acre. Si se usa un grano muy grueso para un método particular de preparación, tendrá por resultado una sub extracción y un sabor de café débil y aguado. Si se usa el molido correcto, agregar más café solo lo hará más fuerte pero no más amargo.

Además de ofrecer una variedad de ajustes de molido, este molinillo también garantiza un molido consistente. Esto es importante para asegurar que la extracción es consistente entre las partículas de café molido.

4 Antes del primer uso

- 1 Limpie las mangueras y la tolva de café con un paño limpio y húmedo.

Advertencia:

Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el conector en agua u otro líquido ni tampoco los enjuague bajo agua corriente.

- 2 Limpie la tapa de la tolva de café y el contenedor de café molido y su tapa en agua tibia con jaboncillo. Luego enjuáguelos con agua corriente y séquelos.

5 Cómo usar el molinillo

Advertencia:

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado.

- 1 Ponga la tapa en el contenedor de café molido y deslice el contenedor en el aparato.

Nota:

Asegúrese de que la tapa del contenedor de café molido esté correctamente puesta y que el contenedor esté correctamente puesto en el aparato. De otra forma el molinillo no funcionará.

- 2 Quite la tapa de la tolva de granos (Fig. 2).
- 3 Llene la tolva de granos (Fig. 3).

Nota: (Fig. 4)

No llene la tolva de granos más allá del indicador MAX.

- 4 Ponga la tapa sobre la tolva de granos y presiónela hasta que oiga un clic (Fig. 5).

Nota:

El molinillo no funciona si la tapa de la tolva de granos no está puesta y cerrada adecuadamente.

Precaución:

Para evitar que el molinillo se atasque, no use granos sin tostar o caramelizados.

- 5 Ajuste la perilla de selección de cantidad a la cantidad de granos de café que desea moler (Fig. 6).
- 6 Ajuste la perilla de selección de molido al ajuste deseado (Fig. 7).
- 7 Inserte el conector en una toma de corriente (120V - 60 Hz).
- 8 Presione el interruptor on/off para encender el artefacto (Fig. 8).
 - *A mayor cantidad de granos seleccionada por la perilla de selección, mayor tiempo funcionará el molinillo.*
 - *Cuando la cantidad seleccionada ha sido molida, el artefacto se apagará automáticamente.*
 - *Si desea detener el molinillo antes de que se complete el ciclo, presione el interruptor on/off.*

Nota: (Fig. 9)

Asegúrese de que el nivel de café molido no supere el indicador MAX.

- 9 Quite el contenedor de café molido del aparato.

- 10 Golpee suavemente el contenedor de café, quite la tapa y vierta el café molido en el filtro de la cafetera.

Sugerencia:

También puede usar una cuchara de medición para poner el café en el filtro.

5.0.1 Sugerencias

- Almacene el café en un lugar fresco y seco y en un contenedor oscuro y hermético.
- Muela los granos de café justo antes de preparar la mezcla.
- Debe escoger el molido adecuado para el método de preparación que usará (consulte 'Cómo escoger el molido adecuado' más abajo). Mientras más rápido fluye el agua a través del café molido, más fino debe ser el molido de café. Para el primer uso, le recomendamos seleccionar el ajuste de molido medio. Luego, ajuste la configuración a su gusto. Luego de unos cuantos usos, usted sabrá cual configuración de molido se ajusta más a sus gustos.

Advertencia:

No configure los ajustes del molinillo mientras está funcionando. Si mueve la perilla de selección mientras el molinillo está en funcionamiento, podría atascarlo.

5.0.2 Cómo escoger el molido apropiado

Molido	Método de preparación
Fino	Máquina espresso
Medio/Fino	Cafetera automática de filtro
Medio	Cafetera manual de filtro
Medio/grueso	Percolador
Grueso	Presna francesa

5.0.3 Cuánto café usar

Método de preparación	Cantidad
Máquina espresso	1 cucharada por cada 1 oz de espresso
Cafetera de filtro, filtro manual, percolador o prensa francesa	1-2 cucharadas por cada 5oz de café

6 Mantenimiento

Una limpieza regular y un mantenimiento adecuado garantizan un resultado óptimo y una mayor duración del aparato.

⚠ Advertencia:
Desenchufe siempre el artefacto antes de limpiarlo.

⚠ Advertencia:
Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el conector en agua u otro líquido ni tampoco los enjuague con agua corriente.

⚠ Advertencia:
No use detergentes corrosivos o esponjas o paños abrasivos para limpiar el artefacto.

ⓘ Nota:
Es necesario limpiar regularmente el molinillo de placas superior para asegurar el correcto funcionamiento.

1 Quite el contenedor de café molido del aparato y vacíelo.

ⓘ Nota:
Para conservar el aroma del café molido, vacíe el café molido en un filtro para su uso

inmediato o en un recipiente hermético para almacenarlo luego de molerlo.

- 2** Quite la tapa de la tolva de granos.
- 3** Limpie la tapa de la tolva de café y el contenedor de café molido y su tapa en agua tibia con jaboncillo o en la rejilla superior de un lavavajillas.
- 4** Para quitar el molinillo de placas superior; mueva la perilla de selección de molido al ajuste de molido fino (Fig. 10).
- 5** Tome el molinillo superior por arriba, gire hacia la derecha (1) y jale hacia arriba verticalmente (2) para quitarlo de la tolva de café (Fig. 11).
- 6** Limpie el molinillo de placas con el cepillo de limpieza incluido (Fig. 12).

ⓘ Nota:

No limpie el molinillo de placas en o con agua.

- 7** Limpie cuidadosamente el interior de la tolva de café con un paño húmedo.
- 8** Para reinstalar el molinillo de placas superior; mueva la perilla de selección al ajuste de molido grueso (Fig. 13).
- 9** Inserte el molinillo de placas superior (1) y gírelo una vez hacia la izquierda (2) (Fig. 14).
- 10** Limpie cuidadosamente el dispensador de café molido con un paño húmedo para evitar que los residuos de café molido bloqueen el dispensador (Fig. 15).
- 11** Limpie el compartimiento con un paño húmedo.

7 Eliminación

- Cuando finalice la vida útil del aparato, no lo deseche junto con los residuos domésticos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclado. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (Fig. 16).
- Si tiene cualquier duda sobre el reciclado, póngase en contacto con la oficina local de tratamiento de residuos.

8 Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más frecuentes que pueden originarse con el artefacto.

El artefacto no funciona.

- Asegúrese de que el conector está correctamente enchufado y que la toma de corriente funciona correctamente.
- Verifique que la tapa de la tolva de granos está puesta y cerrada adecuadamente.
- Verifique que el contenedor de café molido y su tapa estén correctamente ubicados.

El artefacto se detiene durante la operación.

- El aparato se sobre calentó. El fusible térmico reinicializable del motor se activó. Para reiniciar el fusible térmico, permita que el artefacto se enfríe por aproximadamente 30 minutos. Para evitar el sobrecalentamiento, no supere los indicadores MAX de la tolva de café y del contenedor de granos de café.

La perilla de selección de molido no funciona.

- Verifique que el molinillo de placa superior esté puesto correctamente en la tolva de café (consulte el capítulo 'Mantenimiento').

El café de mi cafetera de filtro tiene un sabor muy amargo.

- Seleccione un molido más grueso.

El café de mi cafetera de filtro tiene un sabor muy fuerte.

- Seleccione un molido más grueso o use menos granos de café.

El filtro está bloqueado o se rebalsa.

- Seleccione un molido más grueso o use menos granos de café.

Mi café de cafetera de filtro presenta pequeñas partículas de café.

- Seleccione un molido más grueso y deje de usar un filtro permanente.

El café de mi cafetera de filtro tiene un sabor muy suave.

- Seleccione un molido más fino o use más granos de café.

Después de la preparación, parte de los granos de café continúan secos.

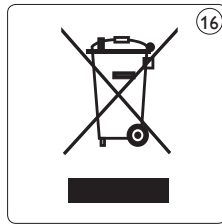
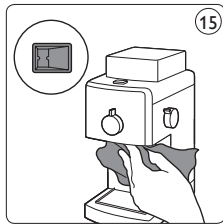
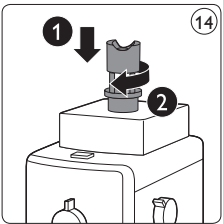
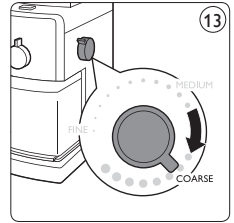
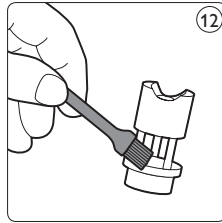
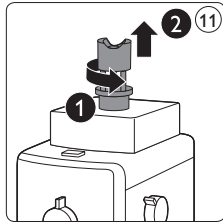
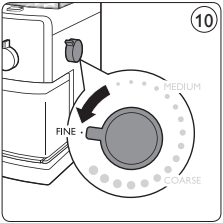
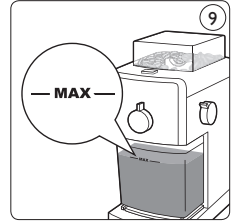
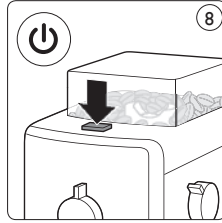
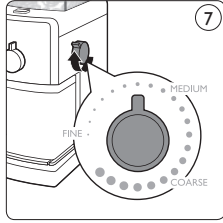
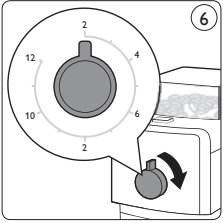
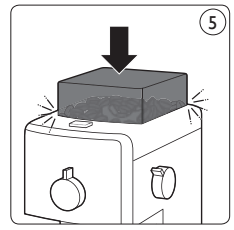
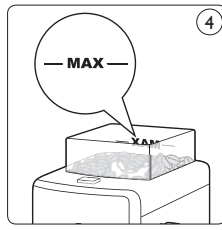
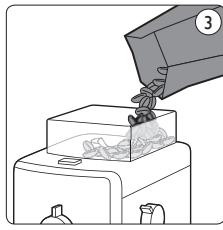
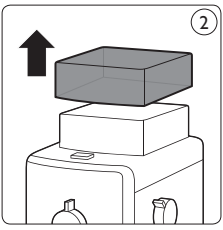
- Seleccione un molido más fino o use más granos de café.

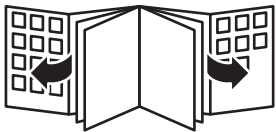
Durante la preparación con mi cafetera expreso, el café sale gota a gota o n o sale nada.

- Seleccione un molido más fino o use más granos de café.

9 Asistencia y servicio

Para recibir asistencia y servicio, visite nuestro sitio web www.philips.com/saeco.







100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.

All rights reserved.

4222.200.0610.1