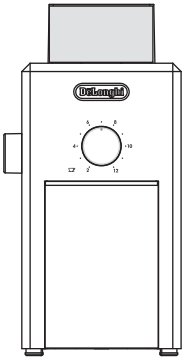
MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER
MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE
KOFFIEMALER
MOLINILLO DE CAFÉ
MOINHO DE CAFÉ
ΤΡΟΧΙΣΤΉΣ
КОФЕМОЛКА
KÁVÉŐRLŐ
MLÝNEK NA KÁVU
MŁYNEK DO KAWY
KAFFEKVERN
KAFFEKVARN
KAFFEMØLLE
KAHVIMYLLY
KAHVE DEĞİRMENİ
КАВА-АВТОМАТ
МЕЛАЧКА ЗА КАФЕ
RÂŞNIŢĂ PENTRU CAFEA
MLYNČEK NA KÁVU

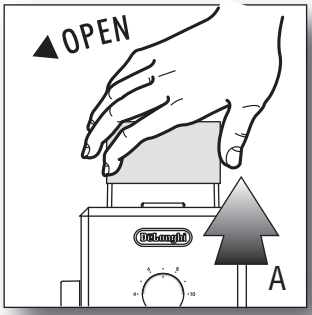


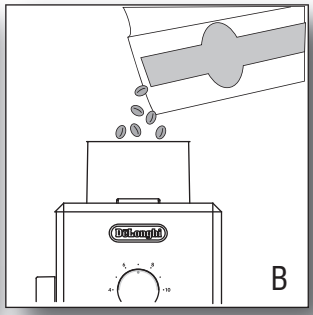
IT
GB
FR
DE
NL
ES
PT
GR
RU
HU
CZ
PL
NO
SE
DK
FI
TR
UA
BG
RO
SK

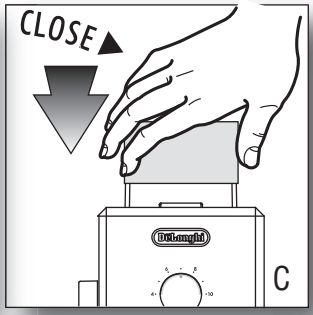
KG 79-89

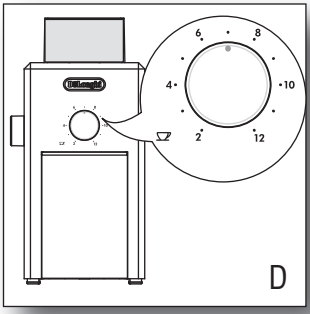
DeLonghi

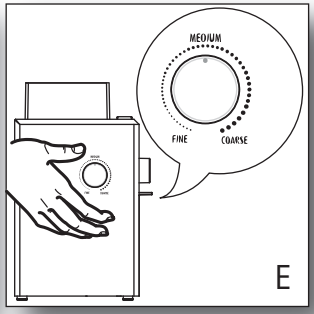
ME 10

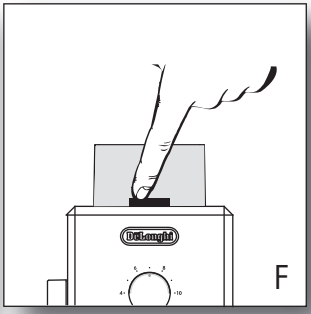

OPEN
A

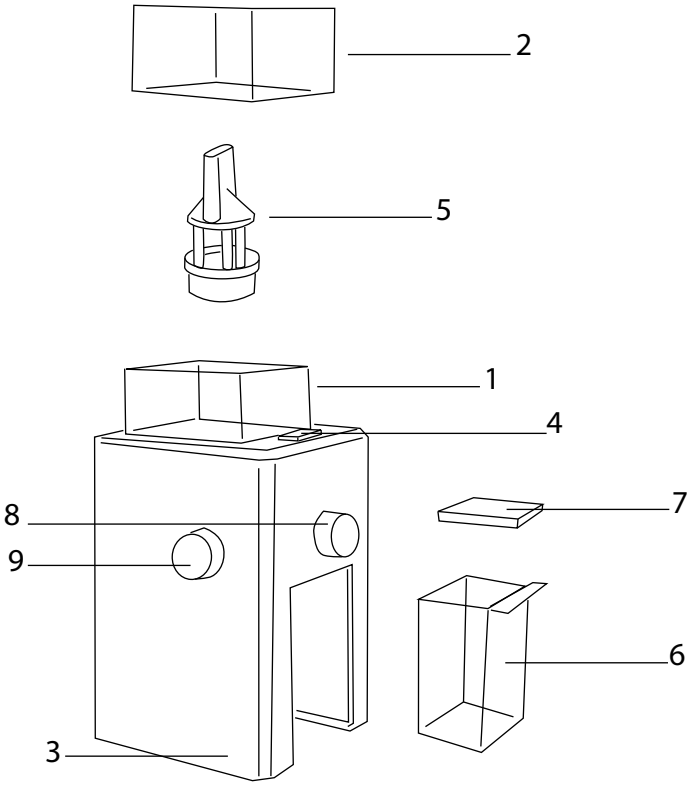

B


CLOSE
C


6
8
4
10
2
12
D


MEDIUM
FINE
COARSE
E


F


2
5
1
4
8
7
9
6
3

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

Danger ! L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées
- Ne touchez pas la prise les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Arrêtez l'appareil, débranchez-le et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- **Attention:** avant tout nettoyage, retirez la fiche.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation du bord de la table ou de toute autre surface, ne l'appuyez pas contre des surfaces chaude.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 60 secondes consécutives. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Danger ! Ne laissez pas l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.

Danger ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas positionner l'appareil sur ou près de cuisinières électriques ou à gaz ou dans un four
- Avant de le faire fonctionner, s'assurer qu'il ne contient aucun objet.

Branchement de l'appareil

Attention! Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.
En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

Usage conforme à la destination

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
Toute autre utilisation doit être considérée impropre.
Cet appareil n'est pas adapté pour une utilisation commerciale.
Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages provoqués par un usage impropre de l'appareil.
N'essayez jamais de broyer de la glace ou d'utiliser l'appareil d'une autre façon que celle indiquée dans les instructions.

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le Fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

Nota Bene: Conservez soigneusement cette notice. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

ÉLIMINATION

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets urbains. Les appareils qui portent ce symbole sont soumis à la Directive Européenne 2002/96/CE.
Tous les appareils électriques et électroniques, au terme de leur utilisation, doivent être éliminés séparément des déchets urbains et remis aux centres de collecte sélective prévus par l'État.
Éliminer correctement un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé des personnes.
Pour de plus amples informations sur l'élimination de l'appareil, adressez-vous à l'administration communale, au Service élimination ou au revendeur à qui vous avez acheté l'appareil.

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.

FR

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. Repositionner 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.
- Régler 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.

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.**

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 "cafetière à piston"

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 "cafetière à piston", percolateur:
- 1-2 cuillères à café pour 1 tasse de café (de 5 onces ou 140 grammes)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance absorbée : 110W
Poids : KG79: 1,5 Kg
Poids : KG89: 1,7 Kg

FR

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes
- Directive Basse Tension 2006/95/CE
- Directive 89/336/CEE et amendements 92/31 CEE et 93/68/CEE.

Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen 1935/2004.

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).

SAFETY

Fundamental safety warnings

Danger! This is an electrical appliance and may therefore cause electric shock.

You should therefore respect the following safety warnings:

- You should therefore respect the following safety warnings:
- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, enabling the appliance to be unplugged when necessary.
- Unplug directly from the plug only. Never pull the power cable as you could damage it.
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair. Turn it off, unplug from the mains socket and contact the Technical Assistance service.
- If the plug or power cable is damaged, it must be replaced by the De Longhi Technical Assistance service only to avoid all risk.
- Do not place the appliance in water.
  Attention: remove the plug before cleaning.
- Do not allow the power supply cable to hang over the edge of the table or other work surface or come into contact with hot surfaces.
- Do not use the appliance for more than 60 consecutive seconds. Leave the appliance to cool for 10 minutes before re-use.

Danger! Keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam) away from children.

Danger! The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Check grinding chamber for presence of foreign obects before using.

Connecting the appliance

Important! Check that the mains power supply voltage corresponds to the value indicated on the rating plate on the bottom of the appliance.

Only connect the appliance to a correctly installed socket with a minimum capacity of 10A and that is supplied with an efficient earth connection.
If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.

Use in compliance with destination

This appliance must only be employed for the use for which it has been designed.
Any other use must be considered improper.
This appliance is not suitable for commercial use.
The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.
Never chop ice or use the grinder other than as described in the instructions.

Instructions

Read these instructions carefully before using the appliance.

- Failure to respect these instructions may result in burns or damage to the appliance.
  The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect these instructions.

N.B.: Keep these instructions. If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with these instructions.

DISPOSAL

Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed- out wheeled dustbin.

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 rise 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.

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.
  NOTE: This product is designed to grind whole bean coffee only.
- 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 ap pliance (**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 applince is running.**

GRIND	TYPE OF COFFEE MAKER
Fine	Espresso
Medium/Fine	AutoDrip/Permanent Filter
Medium	AutoDrip/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, Cafetière, (French Press), Percolator:
- 1-2 tablespoons per 1 (5oz) cup of coffee

TECHNICAL SPECIFICATION

GB

Voltage: 220-240 V~ 50/60 Hz max.
Absorbed power: 110W
Weight: KG79: 1,5 Kg
Weight: KG89: 1,7 Kg

CE The appliance complies with the following EC directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC.
- Directive EMC 89/336/EEC and subsequent amendments 92/31/EEC and 93/68/EEC.

Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC directive 1935/2004.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

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