

T-fal[®]

EN

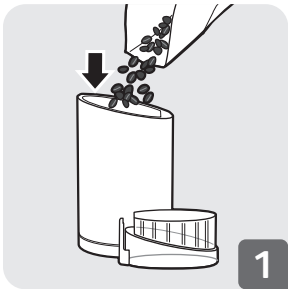
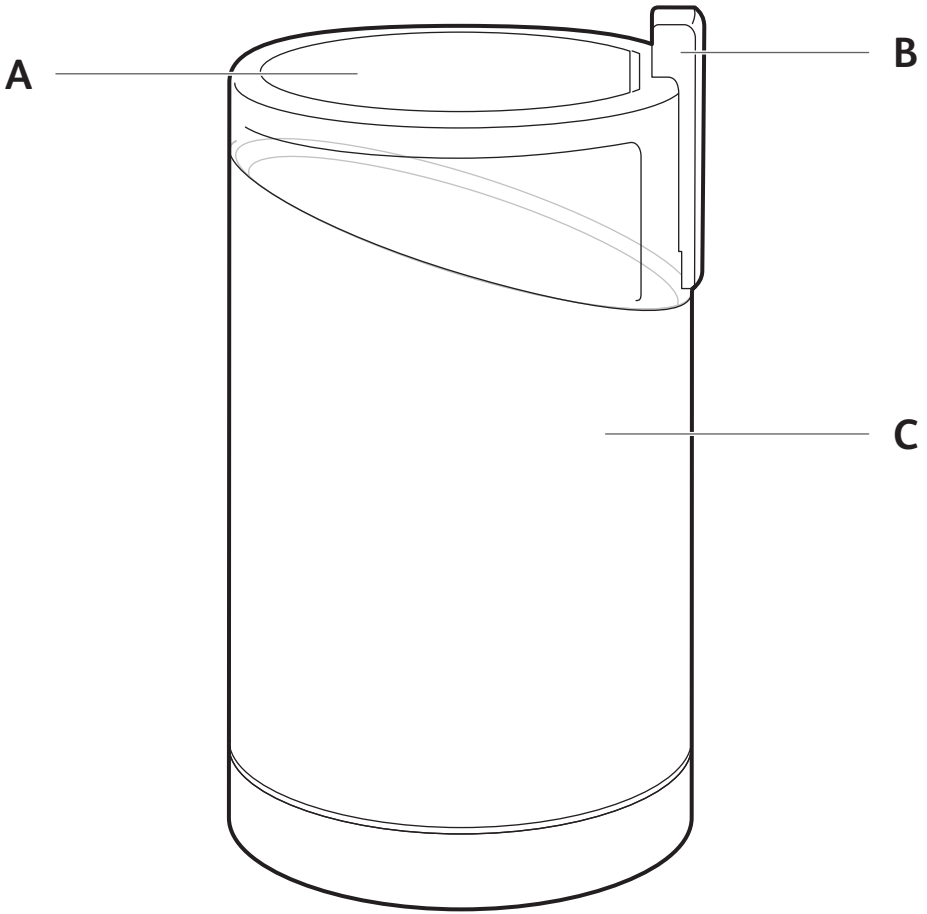
FR

ES



Coffee grinder GT203

www.t-fal.com



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

1. Read all instructions carefully before using the coffee-grinder.
2. To protect against risk of fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. This appliance is not intended for use by children.
5. Do not remove the lid until the blade has stopped completely. After releasing the push button the blade will come to a stop within 2 to 3 seconds.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, before cleaning the appliance, and before storing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized T-fal Service Center for examination, repair or adjustment .
8. To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. To disconnect, remove plug from wall outlet. Do not yank cord, instead grasp plug and pull to disconnect.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. Check grinding chamber for presence of foreign objects before using
15. Blades are sharp. Handle them carefully.
16. Make certain the voltage of the appliance is in accordance with your domestic supply.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized T-fal Service Center.

- Do not immerse appliance in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not dismantle the appliance. Repair should be done by an authorized T-fal Service Center only.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Regarding your Cord Set :

- A** A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B** Extension cords should be used with caution.
- C** If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be of a grounded type and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- D** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

DESCRIPTION

- A Grinder lid
- B Power button
- C Motor base

INTRODUCTION

By purchasing whole beans and storing them properly at home you can maximize the potential flavor of your home brewed coffee. Grinding your coffee beans just prior to brewing is a critical step in producing great tasting coffee at home.

The T-fal GT203 grinder is designed to quickly grind coffee beans and dispense them easily into your coffee filter for brewing.

OPERATION

- Place the unit on a sturdy countertop.
- Fill the grinding chamber with the amount of coffee needed for the number of cups you plan to brew.
- T-fal recommends 7 grams of ground coffee per 5 oz cup. The whole beans can be measured with a standard coffee scoop or 1 tablespoon measure. Use one heaping teaspoon per 5 oz cup of water.
- Place the lid (a) on the grinder base.
- Plug in the grinder. To start grinding, press the power button (fig.2).
- The power will only stay on as long as the button is pressed.
- The coffee will be ground fine or coarse depending on the amount of grinding time. For example, a coarse grind would require less grinding time than a fine grind.
- When grinding is complete, unplug the unit. Carefully remove the lid and pour the ground coffee into a bowl or canister, or directly into your coffee machine filter basket.



Caution

Wait until the blades have completely stopped before removing lid. The grinder should be unplugged before removing the lid.

CLEANING

Keeping your grinder clean is essential to achieve optimal taste results. Coffee beans contain oils that will collect in the grinder and quickly become stale. The stale oils can contribute unwanted flavors to your brewed coffee. It is best to clean the unit regularly.



Be sure that grinder is unplugged before cleaning!

- Remove all coffee grounds after each use. A small soft brush or cloth is helpful in removing ground coffee from lid and blades.
- Wipe inside of grinder lid and blades very carefully with a damp cloth.
- Base unit can be wiped down with a damp cloth. NEVER immerse base unit in water or any other liquid!
- Lid can be washed in warm water, using a mild detergent, or be placed in the top rack of the dishwasher and used on gentle cycle.

COFFEE BREWING GUIDE

THE COFFEE

Choose your beans wisely. It is best to use premium whole beans from a trusted brand or roaster. Arabica beans provide the best flavors and have less caffeine and while Robusta beans are easier to grow and less expensive, they have less flavor and higher caffeine content. Robusta beans are sometimes used in blends to add a particular bitterness to the brew.

Beans can be roasted very lightly to provide a smooth aromatic taste or roasted dark to provide stronger flavors, and anywhere in between.

A good roaster will be able to describe the flavors that the beans will impart to your brewed coffee.

Note: Experiment with different beans and different roasts to identify one or several that suit your tastes.

- Air, light, and moisture are damaging to the delicate oils that give the coffee beans their great flavor.
- Buy your beans in small batches to always have the freshest possible beans available.
- Store the coffee in an opaque, airtight container and keep in a cool dry place.

THE RATIO

The amount of ground coffee must be carefully measured against the volume of water for each brew cycle. It is important to use enough coffee to avoid over extraction. A small amount of coffee would be overwhelmed by a large volume of hot water. T-fal recommends using 7 grams of ground coffee per 5 oz cup of water. 7 grams can be measured in one rounded tablespoon. If the resulting brew seems too strong you can adjust by using slightly less ground coffee.

If you prefer a much lighter taste it is best to brew at the recommended ratio and dilute the resulting brew with a measure of hot water. This allows the best flavor to be extracted from the beans while avoiding over extraction of too small an amount of ground coffee.

THE WATER

The water is a critical factor in the taste of your brewed coffee. Filtered water is normally the best choice to help avoid the minerals and chlorine that can be found in municipal water systems. However if your water tastes good then it should be good for your coffee.

THE GRIND

For espresso coffee:

The T-fal Fast-touch (GT203) is acceptable for grinding beans for boiler type or steam espresso machines. We do not recommend using the Fast-Touch to grind beans for use with pump espresso machines. Pump espresso machines require a burr type grinder such as the T-fal series or a similar professional style espresso grinder.

Burr grinders will prevent the introduction of coffee dust which can impede the flow of water through the espresso machine.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques il est essentiel de respecter certaines précautions de base afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures, notamment les règles suivantes :

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'incendie, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon, la fiche, ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Ne pas retirer le couvercle avant l'arrêt complet de la lame. Lorsque l'interrupteur est relâché, la lame s'arrête en 2 à 3 secondes.
6. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, avant de le nettoyer et avant de le ranger.
7. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que se soit. Dans ce cas, le retourner au centre de service autorisé T-fal le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
8. Pour réduire le risque de blessure, ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque électrique ou d'une cuisinière à gaz, ni dans un four chaud.
12. Pour débrancher retirer la fiche de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon; saisir plutôt la fiche et tirer pour débrancher.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins prévues.
14. Vérifiez que la chambre de mouture ne contient pas de corps étranger avant d'utiliser l'appareil.
15. Les lames sont très affûtées. Les manipuler avec précaution.
16. S'assurer que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le personnel du Centre de service T-fal agréé le plus près.

- Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de T-fal uniquement.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- A Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne fasse trébucher quelqu'un.
- B Des rallonges sont disponibles et doivent être utilisées avec précaution.
- C Si une rallonge est utilisée, 1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil, 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit également être mise à la terre, et 3) la rallonge doit être placée de façon à ne pas pendre le long du comptoir ou de la table, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- D L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'enfonce dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas bien dans la prise, la retourner. Si elle n'y entre toujours pas, contacter un électricien. Ne tenter en aucun cas de modifier la prise.

DESCRIPTION

- A Couvercle du moulin
- B Bouton de mise en marche
- C Base du moteur

FR

INTRODUCTION

En achetant des grains entiers et en les entreposant adéquatement, il est possible de maximiser le potentiel de saveur de votre café infusé maison. Il est essentiel de moudre les grains de café juste avant de le préparer afin de savourer du café maison délicieux.

FONCTIONNEMENT

Le moulin à café T-fal GT203 est conçu pour moudre rapidement les grains de café et pour verser plus facilement le café moulu dans le filtre à café de votre cafetière.

- Placer l'appareil sur un comptoir robuste.
- Remplir la chambre de mouture avec la quantité de café nécessaire pour préparer le nombre de tasses de café désiré.
- T-fal recommande d'utiliser 7 grammes de café moulu par tasse de 5 oz. Les grains entiers peuvent être mesurés à l'aide d'une cuillère à café standard ou d'une cuillère à table. Utiliser une cuillère à thé comble par 5 oz d'eau.
- Placer le couvercle (a) sur la base du moulin.
- Brancher le moulin. Pour commencer à moudre, appuyer sur le bouton de mise en marche (**fig.2**). L'appareil fonctionne tant que le bouton est maintenu.
- Le café est moulu finement ou grossièrement, selon la durée de l'opération de mouture. Par exemple, il faut moudre le café moins longtemps pour obtenir une mouture grossière que pour une mouture fine.
- Après avoir terminé de moudre, débrancher l'appareil. Retirer le couvercle avec précaution et verser le café moulu dans un bol ou dans une boîte, ou directement dans le panier-filtre de votre cafetière.



Attention

Attendre que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle. Le moulin doit être débranché avant que le couvercle ne soit retiré.

NETTOYAGE

Il est essentiel de garder le moulin propre pour obtenir des résultats optimaux. Les grains de café contiennent de l'huile qui s'accumule dans le moulin et qui rancit rapidement. Les huiles rancies peuvent contribuer à ajouter des goûts indésirables à votre café. Il est préférable de nettoyer l'appareil régulièrement.



S'assurer que le moulin est débranché avant de le nettoyer!

- Enlever tout le café moulu après chaque utilisation. Une petite brosse douce ou un linge doux aide à enlever le café moulu sur les lames et dans le couvercle.
- Essuyer l'intérieur du couvercle et les lames très soigneusement à l'aide d'un linge humide.
- La base de l'appareil peut être essuyée à l'aide d'un linge humide. NE JAMAIS immerger la base de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Le couvercle peut être lavé à l'eau tiède, avec du savon doux, ou être placé dans le panier supérieur du lave-vaisselle et lavé au cycle délicat.

GUIDE DE PRÉPARATION DU CAFÉ

LE CAFÉ

Choisir les grains de café avec soin. Il est préférable d'utiliser des grains entiers de première qualité, provenant d'un torréfacteur ou d'une marque de confiance. Les grains Arabica offrent les meilleures saveurs et contiennent moins de caféine, tandis que les grains Robusta poussent plus facilement et sont moins chers, offrent moins de saveur et contiennent davantage de caféine. Les grains Robusta sont parfois utilisés dans des mélanges pour y ajouter une saveur amère particulière.

Les grains peuvent être torréfiés très légèrement pour offrir un goût aromatique et doux, ou très torréfié pour offrir des saveurs plus puissantes, ou encore avoir une torréfaction qui se situe n'importe où entre ces deux extrêmes. Un bon torréfacteur est en mesure de décrire les saveurs que les grains donneront à votre café infusé.

Commentaire : Essayer différents grains de café et différentes torréfactions pour découvrir un ou plusieurs cafés qui correspondent aux goûts de chacun.

- L'air, la lumière et l'humidité sont néfastes pour les huiles délicates qui donnent aux grains de café leur saveur délicieuse.
- Acheter les grains en petite quantité pour toujours avoir les grains les plus frais possible.
- Entreposer le café dans un contenant opaque et hermétique et le garder dans un endroit frais et sec.

LE RATIO

La quantité de café moulu doit être soigneusement mesurée pour correspondre à la quantité d'eau utilisée pour chaque cycle. Il est important d'utiliser une quantité suffisante de café pour éviter la surextraction. Une petite quantité de café serait submergée par un grand volume d'eau chaude. T-fal recommande d'utiliser 7 grammes de café moulu pour 5 onces d'eau. Une cuillère à table comble représente environ 7 grammes. Si le café infusé est trop corsé, il est possible d'ajuster le goût en utilisant un peu moins de café moulu.

Si le café est encore trop corsé, il est préférable de préparer le café selon le ratio recommandé puis de le diluer avec de l'eau chaude par la suite. Cela permet d'extraire pleinement la saveur du café tout en évitant la surextraction d'une trop petite quantité de café moulu.

L'EAU

L'eau est un facteur critique pour ce qui est du goût du café infusé. Habituellement, il est préférable d'utiliser de l'eau filtrée pour aider à éliminer les minéraux et le chlore qui peuvent être présents dans les systèmes municipaux d'approvisionnement en eau. Toutefois, si votre eau a bon goût, elle devrait être adéquate pour votre café.

LA MOUTURE

Pour le café espresso :

Le moulin Touche rapide T-fal GT203 convient pour moudre des grains destinés à une machine à espresso avec chaudière ou à vapeur. Nous ne recommandons pas d'utiliser le moulin Touche rapide pour moudre des grains destinés à une machine à espresso à pompe. Les machines à espresso à pompe exigent un moulin à meules comme le moulin de la série T-fal ou un moulin à espresso similaire de qualité professionnelle.

Les moulins à meule préviennent la formation de poussière de café, qui peut nuire à l'écoulement de l'eau dans la machine à espresso.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Para la utilización de aparatos electrodomésticos deben respetarse siempre unas precauciones básicas de seguridad, especialmente las siguientes:

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato: una utilización no conforme con el modo de empleo liberará a T-fal de toda responsabilidad.
2. Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, o accidentes en las personas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
3. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido auxiliarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
4. Desconecte el aparato cuando no se utilice o antes de su limpieza. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar las piezas y antes de su limpieza.
5. No quitar la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido completamente. Después de soltar el botón, la cuchilla tardará 2 o 3 segundos en detenerse.
6. No utilice el aparato si el enchufe o el cable están dañados, si no funciona correctamente, si se ha caído o está dañado de algún modo. Si éste fuera el caso, acuda al Servicio Técnico Autorizado T-fal más próximo para que lo examinen, reparen o arreglen.
7. La utilización de accesorios no recomendados ni vendidos por T-fal puede causar fuego, descarga eléctrica o heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje colgar el cable del aparato en el borde de la mesa ni dejarlo en contacto con superficies calientes.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa eléctrica, un horno o una cocina de gas.
11. Compruebe que el aparato esté apagado (off) antes de conectarlo o desconectarlo.
12. No utilice el aparato para otros fines que los previstos.
13. Comprobar que no haya objetos extraños en la cámara para moler antes de utilizarlo.
14. Las cuchillas están muy afiladas. Utilícelas con precaución.
15. Verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE

- A La longitud del cable se ha elegido para reducir el riesgo de accidentes.
- B Se pueden utilizar extensiones con prudencia.
- C Si utiliza una extensión:
 - 1) Su capacidad eléctrica debe ser igual o superior a la del aparato.
 - 2) La extensión y el cable deben estar dispuestos de tal manera que no sobrepasen la superficie o la mesa de trabajo.
- D El aparato está provisto de un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Por razones de seguridad, este enchufe sólo se puede enchufar a la toma polarizada de una manera, si el enchufe no entra bien en la toma, dele la vuelta. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista. No intente invalidar este dispositivo de seguridad.

DESCRIPCION

- 1 Tapa del molino
- 2 Botón de encendido
- 3 Base del motor

INTRODUCCION

Al comprar café en grano y almacenarlo correctamente en casa usted puede maximizar el sabor de su café preparado en casa.

El molino T-fal GT203 está diseñado para moler rápidamente granos de café y vaciarlos fácilmente en su cafetera de goteo parara preparar su café.

OPERACIÓN

- Colocar el molino sobre una superficie firme
- Llenar con granos de café la cámara para moler con la cantidad de café que requiera para las tazas que se vayan a preparar.
- T-fal recomienda 7 gramos de café por cada taza (150ml) . Esta medida puede realizarse con una cuchara medidora o cuchara sopera. Utilice una cucharada rasa por cada taza de 150ml agua.
- Colocar la tapa (a) sobre la base del molino.
- Conecte el molino. Para comenzar, presione el botón de encendido (**fig.2**).
- El molino se mantendrá en funcionamiento únicamente mientras el botón o la tapa estén presionados
- El grado de finura que se prefiera decidirá el tiempo de duración de la molienda. Por ejemplo, una molienda gruesa exigirá menos proceso de molienda que un grano molido fino.
- Cuando haya terminado el proceso de molienda, desconecte el aparato. Con cuidado, remueva la tapa y vacíe el café molido en un recipiente para almacenarlo o directamente en el filtro de su cafetera para comenzar la preparación.



Precaución

Antes de retirar la tapa, espere hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente. Se deberá desenchufar el molino antes de retirar la tapa.

LIMPIEZA

Mantener su molino limpio es esencial para alcanzar resultados optimos.

Los granos de café contienen aceite que pueden dejar residuos en el molino y hacerse rancio provocando afectaciones en el sabor del café que vaya a molerse posteriormente. El molino debe ser limpiado regularmente.



¡Asegúrese de que el molino está desconectado antes de limpiarlo!

- Remueva todo el grano de café del molino después de cada uso. Un pequeño cepillo suave o un trapo le serán de gran utilidad para remover restos de café molido de la tapa y las cuchillas.
- Limpie el interior del molino y las cuchillas con un trapo húmedo
- La base puede limpiarse con un paño húmedo. Nunca sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.

La tapa puede lavarse con agua tibia usando detergente o colocarse en la rejilla superior de la lavavajillas usando un ciclo de lavado regular.

CONSEJOS PARA PREPARAR CAFÉ

EL CAFÉ

Seleccione el café a comprar cuidadosamente. Es recomendable usar café de calidad Premium o de alguna marca reconocida.

El café Arabica provee el mejor sabor y tiene menor contenido de cafeína mientras que el café Robusta es más común y de menor costo aunque tiene menos sabor y una mayor cantidad de cafeína. El café Robusta es usado algunas veces en mezcla para añadir un particular sabor amargo a la bebida.

Los granos de café pueden tener un tostado ligero para proveer un suave aroma y sabor o un tostado más oscuro que lo provee de sabores más intensos.

Nota: Experimente con diferentes granos y tuestes para identificar el que satisfaga mejor su gusto personal.

- El aire y la humedad afectan los aceites que le dan al café su sabor
- Compre los granos de café en pequeñas cantidades para evitar demasiado tiempo de almacenaje y garantizar así su frescura
- Almacene el café en un recipiente opaco y hermético y coloque el recipiente en un lugar fresco y seco.

ES

CANTIDADES

La cantidad de café debe ser medido con cuidado y con respecto al volumen de agua que se va a utilizar en cada ciclo de preparación. Es muy importante utilizar suficiente cantidad de café para evitar la sobre extracción.

Una pequeña cantidad de café podría inundarse por una gran cantidad de agua.

T-fal recomienda usar 7 gramos de café molido por cada 150ml de agua. Estos 7 gramos pueden medirse con una cuchara medidora o una cuchara sopera. Si el resultado de la preparación le parece muy fuerte puede ajustarlo usando una menor cantidad de café. Si usted prefiere un sabor mucho más ligero es mejor diluir la preparación ya terminada con una cantidad adicional de agua. Esto le permitirá obtener todo el sabor y propiedades del café extraído del grano.

EL AGUA

El agua es un factor crítico para el sabor del café. Utilizar agua filtrada es la mejor opción para evitar que los minerales y cloro contenidos en el agua afecten el sabor del café.

EI MOLIDO

Para café espresso:

El molino GT203 Fast –Touch de T-fal es aceptable para realizar moliendas para cafetera espresso de tipo Caldera. No recomendamos usar el molino Fast Touch para cafeteras con sistema de bomba. Una cafetera espresso de bomba, requiere un molino de muelas como los modelos T-fal o modelos profesionales similares.

Los molinos de muelas previenen la introducción de polvo de café que puede impedir el flujo de agua a través de la cafetera espresso.

EN

p. 3 – 6

FR

p. 7 – 11

ES

p. 12 – 15