

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



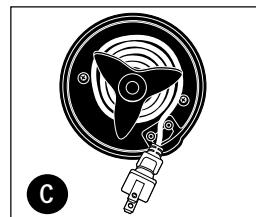
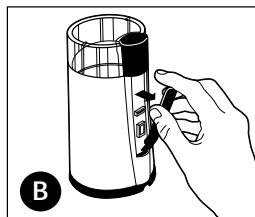
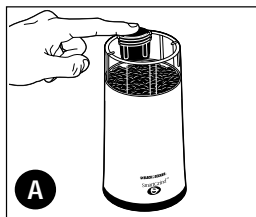
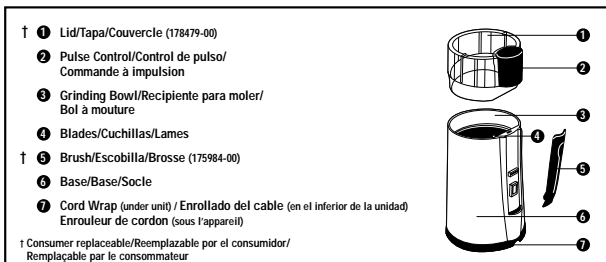
Black & Decker CBG5 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
CBG5](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below -----



- † 1 Lid/Tapa/Couvercle (178479-00)
- 2 Pulse Control/Control de pulso/ Commande à impulsion
- 3 Grinding Bowl/Recipiente para moler/ Bol à mouture
- 4 Blades/Cuchillas/Lames
- † 5 Brush/Escobilla/Brosse (175984-00)
- 6 Base/Base/Socle
- 7 Cord Wrap (under unit) / Enrollado del cable (en el inferior de la unidad) / Enrouleur de cordon (sous l'appareil)

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

How To Use-English

BEFORE FIRST USE

The Blades are sharp; be very careful as you wipe all parts with a damp cloth or sponge. DO NOT put any parts in the dishwasher. Dry thoroughly.

Note: For your protection, this unit has a Lid interlock system. DO NOT attempt to operate unless the Lid is securely in place.

HOW TO USE

- Remove the Lid and place up to 2/3 cup (approximately 60 grams) maximum coffee beans into the Grinding Bowl. This will yield about 10 - 12 tablespoons of ground coffee—enough for 10 - 12 cups.
- Place the Lid securely on the Grinding Bowl. Plug in the Grinder. Press the Pulse Control for a few seconds and release (A). Be careful not to overprocess. Grind beans for 5 - 10 seconds for a coarse grind, 15 to 20 seconds for a fine grind.
- You might start with smaller amounts, add beans, and repeat the grinding process. Look through the Lid to check the grind as you process. Never operate the Grinder for more than 60 seconds at a time.
- A coarse grind works well for slower brewing in a percolator; a medium grind will get the best flavor extraction for faster brewing in automatic drip coffeemakers or a coffee press and a fine grind is great for espresso or Turkish coffee. Experiment with the texture of your grind to see what works best with your coffeemaker. For the freshest coffee, use only fresh beans for the amount you will brew, for example, grind enough for 6 cups rather than the full 12-cup capacity to make half a pot of coffee.
- Be sure the Blades have stopped spinning completely before removing the Lid. Unplug the Grinder, remove the Lid, and pour the grounds directly into a paper or permanent filter in your brew basket or into a storage container.
- Pull the Brush from the side of the Base and use it to "sweep" out particles (B). Fit the bristles into the slot and snap the Brush back to the side of the Base to store it after use.
- Whole coffee beans should be stored in an airtight container in the freezer for the freshest flavor. When ready to use, beans can be ground while still frozen. Extra ground coffee can be stored in an airtight container in the refrigerator to retain flavor.

GRINDING NUTS OR SPICES

- Freshly ground nuts such as walnuts, almonds, or hazelnuts have a distinct flavor so be sure to clean and wipe out the Grinding Bowl after using it to chop these nuts (see "Care & Cleaning") unless you want your coffee to have a slight "nutty" flavor. Use short bursts for a coarse grind when processing nuts.
- This grinder can only handle dry, brittle foods. It will NOT grind anything moist, extremely hard, or gummy such as whole ginger, chocolate, sesame seeds or oily spices such as cinnamon, cloves or nutmeg. Do NOT grind peanuts or grains such as wheat, rice, barley, or dried corn. Attempting to grind any of these foods may damage the unit.
- Freshly ground peppercorns have a strong aroma and taste that may affect the flavor of coffee beans ground afterward. You may want to purchase a separate grinder if you plan to grind peppercorns.

Care & Cleaning

- Always unplug the unit before cleaning. Use the brush to "sweep" out excess particles. Wash the Lid and Brush in warm, soapy water — NOT in a dishwasher. Wipe the Grinding Bowl, Base, and other parts with a slightly damp cloth or sponge. Take special care around the Blades; they are sharp! Dry parts thoroughly. Do not immerse the Base, Cord, or Plug in liquid.
- NEVER use harsh detergents or abrasive cleansers or scouring pads to clean any part.
- To remove residue or aromas left behind by nuts, grind one tablespoon of baking soda in the bowl then wipe thoroughly.
- Use the built-in Cord Wrap on the underside of the unit to store the cord (C).

Need Help?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aun así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

Como usar-Español

ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

Limpie todas las partes del molino con un paño húmedo o con una esponja y tenga cuidado con las cuchillas ya que tienen filo. NO introduzca ninguna de las partes de la unidad en la máquina lavavajillas y cuando las limpie, séquelas bien.

Nota: Para su protección, esta unidad cuenta con un sistema de seguro de cierre. NO trate de operar la unidad a menos que la tapa esté fija en su lugar.

COMO USAR

- Retire la tapa y agregue como máximo 60 gramos (aproximadamente 2/3 taza) de granos de café dentro del molino. Esto equivale a 10-12 cucharadas de café molido; lo suficiente para 12 tazas de café.
- Coloque la tapa hasta quedar segura en el molino. Enchufe la unidad. Oprima el control de pulso por algunos segundos y suéltelo (A). Tenga cuidado de no sobre procesar los granos de café. Muela los granos de 5 a 10 segundos si desea un molido grueso y de 15 a 20 si desea un molido de café fino.
- Inicio el proceso de molido con pocos granos y poco a poco aumente la cantidad. Supervise el molido a través de la tapa a medida lo procesa. Nunca opere el molino por más de 60 segundos a la vez.
- El café molido de textura gruesa resulta mejor para el colado lento del percolador; el de textura media para las cafeteras de extracción más rápida de goteo automático o las que funcionan a presión y el molido más fino, es apropiado para preparar café expreso o al estilo turco. Para un café sabroso, use únicamente granos frescos para la cantidad que desea preparar. Por ejemplo, a fin de preparar media cafetera solo muele lo suficiente para 6 tazas en vez de moler café para 12.
- asegúrese que las cuchillas hayan parado por completo antes de retirar la tapa. Desconecte el molino, retire la tapa y vierta el café molido directamente en un filtro de papel o en uno permanente dentro del recipiente de colado o en un recipiente para almacenarlo.
- Use la escobilla al costado de la base para limpiar las partículas (B). Después de usar la escobilla acomodela nuevamente en el costado de la unidad para almacenarla.
- Mantenga el café de grano entero en un recipiente hermético dentro del congelador a fin de conservarlo fresco. El café puede molerse aun estando congelado. Refrigere el café sobrante en un recipiente hermético.

COMO MOLER NUECES O ESPECIAS

- Las nueces frescas recién molidas tal como las nueces de nogal, las almendras y las avellanas tienen un sabor distintivo. Asegúrese de limpiar bien la unidad después de moler nueces a menos que desee que el café adquiera otro sabor. Para más información, consulte la sección de cuidado y limpieza de la unidad. Cuando procese nueces hágalo con impulsos cortos a fin de lograr una textura gruesa.
- Este molino solo es capaz de moler alimentos secos, quebradizos. NO se puede moler en el nada húmedo ni excesivamente duro ni pegajoso como la raíz de jengibre entera, el chocolate, las semillas de ajonjolí ni las especias aceitosas como la canela, clavos de especia o nuez moscada. NO muele mani ni granos tal como el trigo, arroz, cebada ni maíz seco. De lo contrario puede estropear la unidad.
- La pimienta en grano recién molida tiene un aroma y un sabor bastante fuerte que puede afectar el sabor del café. Se recomienda comprar un molino por separado para moler pimienta.

Cuidado y limpieza

- Siempre desconecte la unidad antes de limpiarla. Use la escobilla para limpiar las partículas. Lave la tapa y la escobilla con agua caliente enjabonada - NO en la máquina lavavajillas. Limpie el recipiente, la base, y demás partes con un paño ligeramente húmedo o con una esponja. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de las cuchillas ya que tienen mucho filo. Seque bien todas las partes. No sumerja la base, el cable ni el enchufe en ningún líquido.
- NUNCA use detergentes fuertes, limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibras abrasivas para limpiar las partes del molino.
- A fin de eliminar cualquier residuo o aroma después de moler nueces, muele una cucharada de bicarbonato en el recipiente y límpielo bien.
- Use el enrollado para el cable integrado en el inferior de la unidad para almacenar el cable (C).

¿Necesita ayuda?

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. NO envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual. **Solamente en México,** si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-847-2309.



NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

Utilisation-Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin lorsqu'on essuie les composantes avec un chiffon ou une éponge humide. AUCUNE composante ne va au lave-vaisselle. Bien assécher.

Note : Par mesure de sécurité, l'appareil comporte un dispositif d'asservissement du couvercle. Il NE faut PAS utiliser l'appareil si le couvercle n'est pas bien en place.

FUNCTIONNEMENT

- Retirer le couvercle et verser un maximum de 60 g (2/3 t) de grains de café dans le bol à mouture. Cela donne de 10 à 12 c. à table de mouturé — suffisamment pour préparer de 10 à 12 tasses de café.
- Remettre le couvercle bien en place sur le bol à mouture. Brancher l'appareil. Enfoncer la commande à impulsion pendant quelques secondes et la relâcher (A). Prendre garde de trop traiter les grains. On les traite pendant 5 à 10 secondes pour obtenir une mouture grossière et de 15 à 20 secondes pour avoir une mouture fine.
- On peut déposer une quantité moindre de grains et en ajouter, puis répéter le processus de mouture. Vérifier la texture par le couvercle. Ne jamais se servir de l'appareil pendant plus de 60 secondes à la fois.
- Une mouture grossière convient pour l'infusion lente d'un percolateur; la mouture moyenne optimise l'infusion d'une cafetière-filtre; et la mouture fine est idéale pour préparer un expresso ou un café à la turque. Tenter des expériences de texture afin de trouver celle qui convient le mieux à sa cafetière. Afin d'optimiser la fraîcheur du café, traiter seulement la quantité nécessaire à l'infusion de grains frais. Ainsi, ne traiter que la quantité nécessaire pour préparer six tasses de café lorsqu'on veut une demi-cafétière.
- Attendre l'immobilisation complète des lames avant de retirer le couvercle. Débrancher l'appareil, retirer le couvercle et verser la mouture directement dans le papier-filtre ou le filtre permanent du panier d'infusion de la cafetière ou dans un contenant.
- Saisir la brosse qui se trouve sur le côté du socle pour en « balayer » les particules (B). Insérer les soies dans la fente à cet effet et réenclencher la brosse dans le côté du socle pour ranger la brosse après s'en être servi.
- Les grains de café entiers devraient être rangés dans un contenant hermétique au congélateur afin d'en conserver la fraîcheur optimale. Les grains peuvent être traités au moment de préparer le café, même s'ils sont gelés. La mouture qui reste peut être rangée dans un contenant hermétique au réfrigérateur afin d'en préserver la saveur.

MOUTURE DE NOIX OU D'ÉPICES

- Des noix fraîchement moulues (comme des noix de Grenoble, des amandes ou des noisettes) possèdent une saveur particulière. Il faut donc bien nettoyer et essuyer le bol à mouture après s'en être servi pour de belles noix (voir la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage). Sinon, le café risque d'avoir un parfum de noix. Traiter les noix par impulsions courtes pour obtenir une texture grossière.
- L'appareil peut seulement traiter des aliments secs et friables. On NE peut PAS s'en servir pour traiter des aliments humides, très durs ou gommateux comme des racines de gingembre, du chocolat, des graines de sésame ni des épices à teneur en huile comme de la cannelle, des clous de girofle ou de la muscade. NE PAS mouliner des arachides ni des céréales (comme du blé, du riz, de l'orge ou du maïs séché). La mouture de tels aliments risque d'endommager l'appareil.
- Les grains de poivre fraîchement moulus dégagent un arôme puissant qui risque d'altérer l'arôme du café moulu par la suite. Il est conseillé d'acheter un moulin distinct pour le café.

Entretien et nettoyage

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Utiliser la brosse pour « balayer » le surplus de particules. Laver le couvercle et la brosse dans de l'eau chaude savonneuse — PAS au lave-vaisselle. Essuyer le bol à mouture, le socle et toute autre composante à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide. Prendre soin des lames; elles sont tranchantes! Bien assécher les composantes. Ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- NE JAMAIS utiliser des détergents puissants ni de produits nettoyants ou tampons à récureur abrasifs pour nettoyer les composantes de l'appareil.
- Pour enlever les résidus ou l'arôme de noix, mouline une cuillère à table de bicarbonate de soude et bien essuyer le bol à mouture.
- Se servir de l'enrouleur de cordon intégré sous l'appareil pour ranger le cordon (C).

Besoin d'aide?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit ou il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.