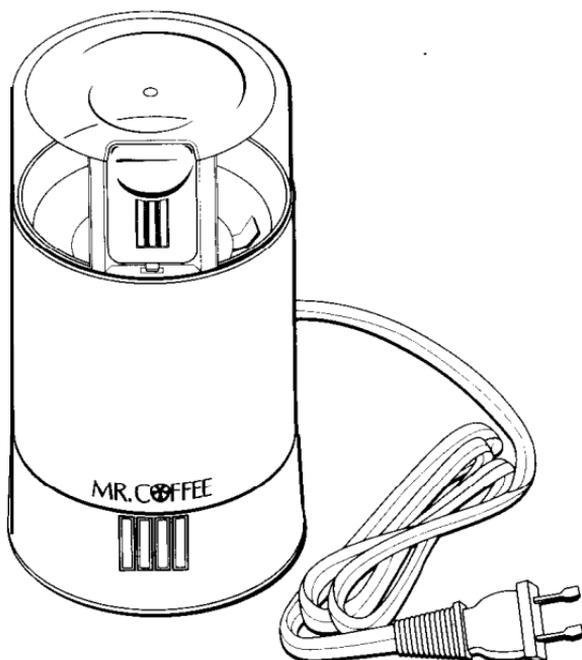


# OPERATING INSTRUCTIONS

## for MR. COFFEE® COFFEE MILL

Enjoy these features:

- Round stainless steel grinding chamber grinds more evenly than oval chambers.
- Spacious chamber grinds enough beans for 12 cups of coffee.
- Carefully designed Safety Switch protects you by preventing operation unless the lid is properly in place.
- Convenient Deep Lid lets you transfer freshly ground coffee directly to your brewer.



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put coffee mill in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Check stainless steel bowl for presence of foreign objects before using.
6. Do not contact moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or is damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. This product is designed FOR HOUSEHOLD USE ONLY, not for commercial or industrial use.
12. PRECAUTIONS
  - Do not remove Cover until blade has **Completely** stopped.
  - Do not attempt operation without the cover being in place.
  - Do not immerse the motorized base or blade in liquid, or place in dishwasher. Damage to unit will occur if submerged in liquid. Only the transparent top cover may be immersed.
  - Do not operate this machine continuously for more than 4 batches. Allow machine to cool down for 10 minutes after every 4 batches.
  - Do not attempt to chop ice.

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 into 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.

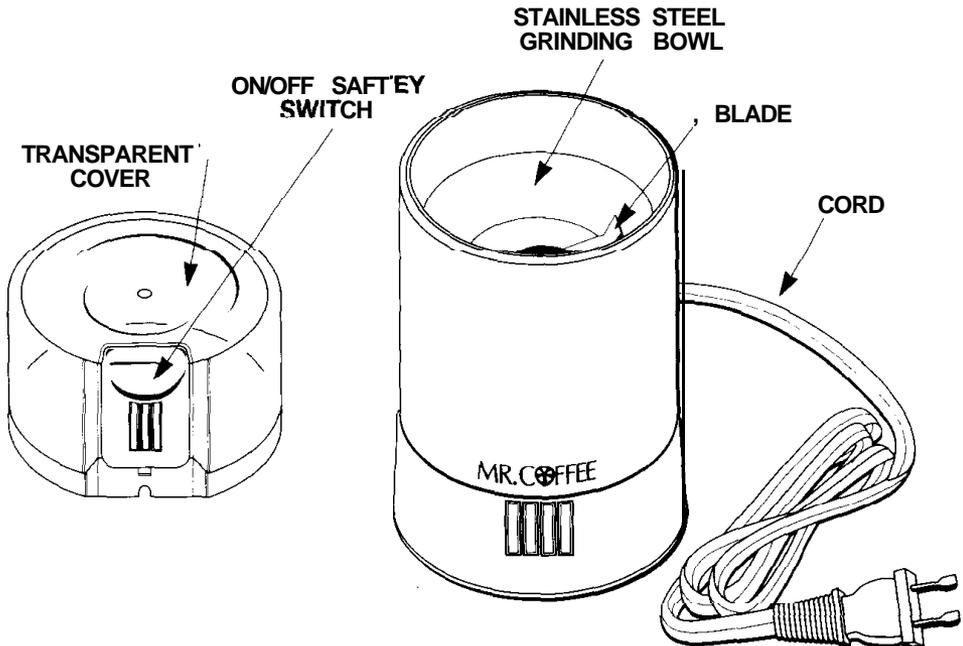
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Table of Contents

Section	Page #
Important Safeguards .....	.2
Diagram of Parts .....	-3
Introduction .....	.4
How To Grind the Beans.....	4
Coffee Measurement Chart .....	.4
Grinding Time.....	.4-5
Grinding Tips .....	.5
Cleaning .....	5
If Service is Required.....	.5
Limited Warranty .....	.6
French Translation .....	.7

# Diagram of Parts

FIGURE A



# Introduction

Unlock the fresh ground flavor of roasted coffee beans with your new MR. COFFEE coffee mill. For the best results, please read the following instructions before you begin using this appliance.

1. Before you plug in your coffee mill, wipe the stainless steel grinding bowl, blades and cover with a lint free cloth.
2. **Use this coffee mill to grind only coffee beans.** Residue from grinding other foods will combine with the delicate oils of the coffee beans and affect the flavor of your coffee.

# How To Grind The Beans

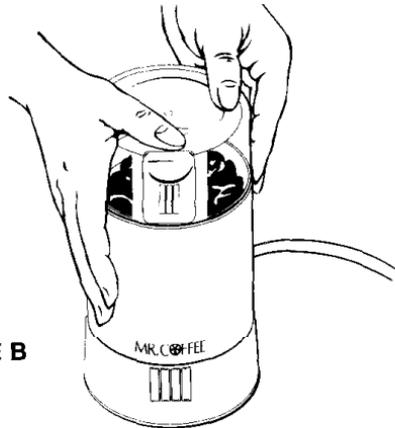
1. Remove the cover and fill the grinding bowl with coffee beans according to the following chart:

**COFFEE MEASUREMENT CHART**

BEAN QUANTITY	= GROUND COFFEE	= CUPS OF COFFEE
tablespoons/coffee scoops	in tablespoons	5 oz. cups
3 tbls.      1 1/2 scoops	3 tbls.	2 cups
5 tbls.      2 1/2 scoops	5 tbls.	4 cups
6 tbls.      3 Scoops	6 tbls.	6 Cups
8 tbls.      4 scoops	8 tbls.	8 Cups
10 tbls.     5 scoops	10 tbls.	10 cups
11 tbls.     5 1/2 scoops	11 tbls.	12 cups

**Note:** This coffee mill grinds up to 11 tablespoons of whole coffee beans.

2. Place the cover on the coffee mill.
3. Plug in unit
4. Hold the cover firmly in place (Figure B.) Be sure that the safety switch is in its track in order to operate this unit.
5. Press down on the safety switch according to the following grind time chart:



**FIGURE B**

**TIME CHART FOR GRINDING COFFEE BEANS**

TYPE OF GRIND	LEVEL TABLESPOON	GRIND TIME
Perc/Regular Grind	11	9 seconds
Drip Grind	11	15 seconds
Espresso Grind	6	12 to 15 seconds

For smaller batches of beans use less grind time.

6. When desired grind has been obtained, release the safety switch and wait 10 seconds for blades to stop. **DO NOT REMOVE COVER UNTIL BLADES COME TO A COMPLETE STOP**
7. Unplug the unit. With one hand securing the cover, turn the coffee mill upside down and tap the cover lightly to insure that all of the coffee grounds have fallen into the cover.
8. While the unit is still upside down, carefully remove the cover filled with the ground coffee and transfer the grounds to your coffeemaker.

## Grinding Tips

1. You'll need no more than 30 seconds to produce any coffee grind you desire
2. Your coffee mill needs to cool off after each 60 seconds of use. This cooling off period protects your ground coffee from becoming overheated before it's brewed
3. Coffee grounds left in your coffee mill can become stale and affect the flavor of freshly ground coffee. Avoid this by removing any leftover coffee grounds from the grinding bowl.
4. Don't grind the coffee too fine. Paper coffee filters can clog and cause the water and grounds to overflow.
5. Vary the grinding time to suit your tastes and the type of beans you grind.

## Cleaning

1. Unplug your coffee mill.
2. **DO NOT PLACE THIS COFFEE MILL IN WATER. DO NOT IMMERSE THE BLADES OR MOTOR BASE IN WATER.**
3. Remove the coffee mill cover and wash in warm sudsy water. The cover is not dishwasher safe.
4. Use a clean cloth or paper towel to remove any remaining grounds from the grinding bowl.
5. Be sure to clean your coffee mill completely after each use.
6. Do not try to oil or sharpen the blades. The blades are permanently lubricated and never need sharpening.

ANY SERVICING OF THIS APPLIANCE SHOULD BE PERFORMED **ONLY** BY AN AUTHORIZED MR. COFFEE SERVICE CENTER

## If Service Is Required

**Please do not return this appliance to your store.**

For additional information regarding service, please call 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333; U.S.A. and Canada)

Our office hours are 8:30 AM - 5:00 PM Eastern Time Zone Monday thru Friday

Please include model number in all communications.

# Limited Warranty

Mr. Coffee warrants to the purchaser that the Coffee Mill by Mr. Coffee", (except for cord set) is free from manufacturer's defects in material and workmanship for a period of one year from the date of original purchase when used in compliance with directions as outlined in the manufacturer's instructions, which will constitute reasonable and necessary maintenance by the purchaser.

In case of manufacturer defects in material or workmanship, Mr. Coffee agrees to repair (remedy) a defective coffee mill without charge. The purchaser's exclusive remedy against Mr. Coffee shall be for the repair or replacement of a defective Mr. Coffee product.

All repairs must be made by an authorized Mr. Coffee Service Center. To locate a Mr. Coffee Service Center, call 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333). Mr. Coffee shall not be responsible for any repairs performed at any facility which is not an authorized Mr. Coffee Service Center.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. Any implied warranty is limited in duration to the one year provided in this, the only, expressed warranty. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you.

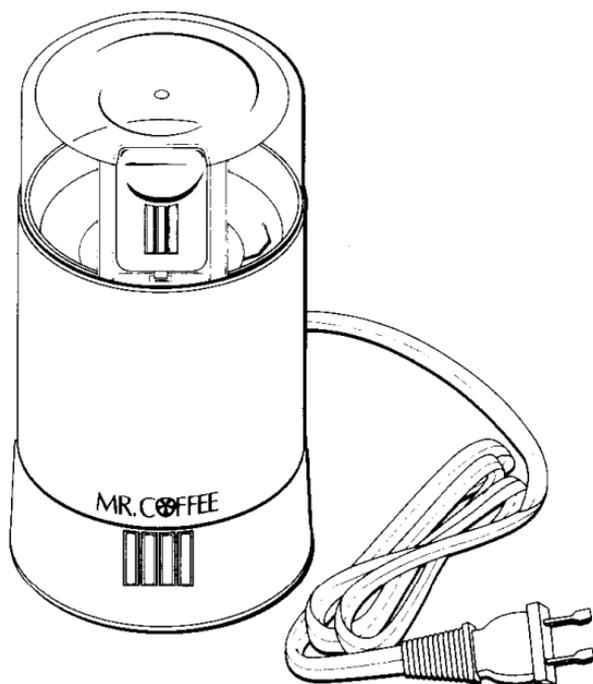
**In no event shall Mr. Coffee be responsible for incidental or consequential damages;** nor damage due to misuse or the use of any unauthorized attachment; nor damage caused by use of an electrical circuit not specified on the Mr. Coffee product. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

# MODE D'EMPLOI POUR LE MOULIN À CAFÉ

## MR. COFFEE®

Profitez de ces avantages :

- Chambre de mouture ronde en acier inoxydable qui moud avec plus de régularité que les chambres ovales.
- Grande chambre permettant de moudre suffisamment de café pour 12 tasses.
- Interrupteur de Sécurité de conception soignée qui vous protège en empêchant tout fonctionnement si le couvercle n'est pas correctement en place.
- Couvercle profond pratique permettant de mettre le café moulu directement dans la cafetière.



**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours suivre un certain nombre de mesures de précaution élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le moulin à café dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite par un adulte est nécessaire lors de l'utilisation du dispositif par des enfants ou à leur proximité.
4. Débrancher la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas en service, avant de mettre ou d'enlever une pièce et avant de le nettoyer.
5. Vérifier que le creux en acier inoxydable est exempt d'objets étrangers avant utilisation.
6. Ne pas toucher de pièce en mouvement.
7. Ne pas utiliser d'appareil électrique avec un câble ou une fiche endommagés, après qu'il ait mal fonctionné, soit tombé ou ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, ne retourner cet appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant du dispositif peut provoquer incendies, chocs électriques ou blessures.
9. Ne pas utiliser au dehors.
10. Ne pas laisser le câble pendre sur les bords de tables ou de comptoirs, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ce produit **N'EST DESTINÉ QU'AUX USAGES DOMESTIQUES**; ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles.

## 12. PRÉCAUTIONS

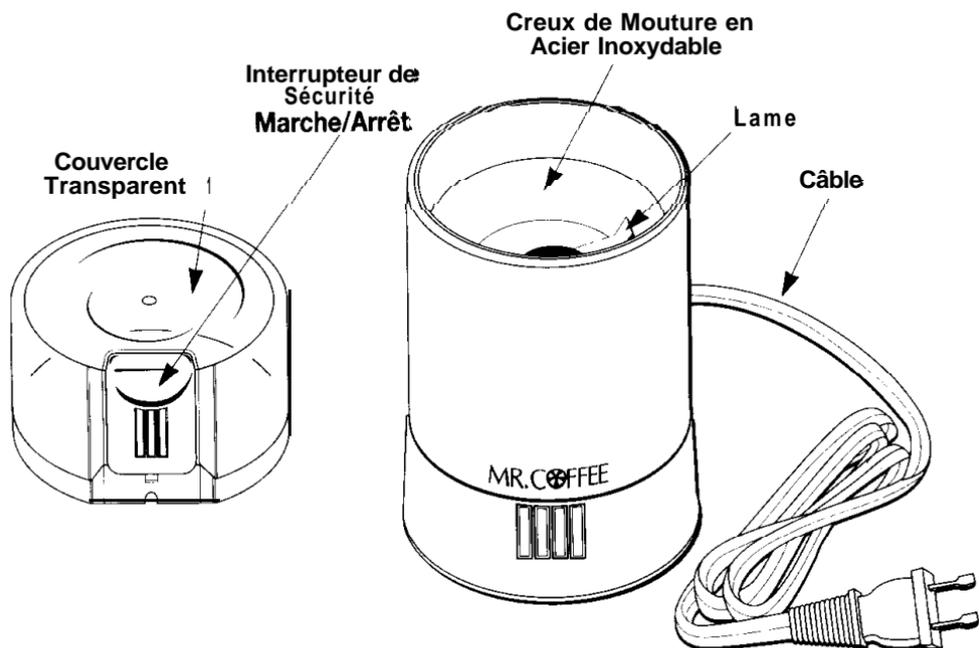
- Ne pas enlever le couvercle avant l'arrêt complet des lames.
- Ne pas tenter de mettre le dispositif en marche si le couvercle n'est pas en place.
- Ne pas immerger la base motorisée ou la lame dans un liquide. Ne pas les mettre au lave-vaisselle. Si le dispositif est immergé dans un liquide, il sera endommagé. Seul le couvercle transparent peut être immergé.
- Ne pas faire fonctionner le dispositif continuellement pour plus de 4 lots de grains. Laisser l'appareil refroidir pendant 10 minutes tous les 4 lots.
- Ne pas tenter de piler de la glace.
- Le dispositif n'est conçu **QUE** pour moulin des grains de café.  
Ne pas moulin de noix, d'épices ou des céréales.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne rentre dans une prise que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, la tourner. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

# CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

	Page#
Précautions importantes .....	8
Schéma des pièces .....	9
Introduction .....	10
Comment moulin du café .....	10
Tableau de mouture du café .....	10
Temps de mouture .....	10
Conseils de mouture .....	10-11
Nettoyage .....	11
Pour tout service après-vente .....	11
Garantie limitée .....	12

FIGURE A



# Introduction

Découvrez la fraîche saveur des grains de café torréfiés grâce à votre nouveau moulin à café de MR. COFFEE. Pour de meilleurs résultats, veuillez lire les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

1. Avant de brancher votre moulin à café, essayez le creux de mouture en acier inoxydable, les lames et le couvercle avec un chiffon sans peluches.
2. **N'utilisez ce moulin à café que pour moudre des grains de café.** Les restes des moutures d'autres aliments se mélangeraient aux parfums délicats des grains de café et affecteraient la saveur de votre café.

## Comment moudre du café

1. Levez le couvercle et remplissez le creux de mouture de grains de café, en fonction du tableau suivant :

TABLEAU DE DOSAGE DU CAFÉ

Volume de grains	=Volume de café moulu	=Tasses de café
Cuillers à café/Doseur à café	En cuillers à café	Tasses de 7 oz.
3 clrs.      1 1/2 doseurs	3 clrs.	2 tasses
5 clrs.      2 1/2 doseurs	5 clrs.	4 tasses
6 clrs.      3 doseurs	6 clrs.	6 tasses
8 clrs.      4 doseurs	8 clrs.	8 tasses
10 clrs.     5 doseurs	10 clrs.	10 tasses
11 clrs.     5 1/2 doseurs	11 clrs.	12 tasses

**Vota:** Ce moulin à café permet de moudre jusqu'à **11** cuillers à café de grains de café.

2. Mettez le couvercle sur le moulin à café.
3. Brancher le dispositif.
4. Tenez fermement le couvercle en place (Figure B). Assurez-vous que l'interrupteur de sécurité est aligné pour faire marcher l'appareil.
5. Appuyez sur l'interrupteur de sécurité de manière à respecter les temps du tableau suivant.

FIGURE : B

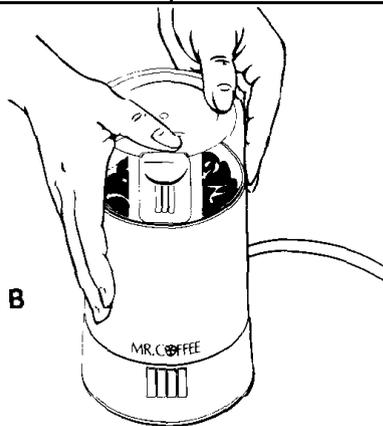


TABLEAU DES TEMPS DE MOUTURE DU CAFÉ

TYPE DE MOUTURE	CUILLER À CAFÉ À NIVEAU	TEMPS DE MOUTURE
Mouture normale et pour percolateur	11	9 secondes
Mouture pour écoulement	11	15secondes
Mouture pour express	6	12-1 5 secondes

Pour des lots de taille inférieure, réduisez le temps mouture.

6. Une fois la mouture désirée obtenue, relâchez l'interrupteur de sécurité et patientez 10 secondes pour l'arrêt des lames. **NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE AVANT L'ARRÊT COMPLET DES LAMES.**
7. Débranchez le dispositif. En maintenant le couvercle contre le moulin à café d'une main, retournez le moulin à café et tapez légèrement sur la base pour s'assurer que tout le café moulu s'est affaissé dans le couvercle.
8. Tout en maintenant le moulin à café retourné, dégagez délicatement le couvercle rempli de café moulu et mettez le café dans votre cafetière.

## Conseils de mouture

1. Il vous suffira de 30 secondes pour moudre le café de votre choix.
2. Laissez votre moulin à café refroidir pendant 60 secondes après la mouture. Cette période de refroidissement empêche que votre café ne surchauffe avant son infusion.
3. Le café moulu résiduel demeurant dans votre moulin à café peut devenir mauvais et affecter la saveur des nouvelles moutures. Parez à cette éventualité en éliminant tous les restes de café présents dans le creux de mouture.
4. Ne pas moudre le café trop fin. Les filtres en papier peuvent se boucher et amener l'eau et le café à déborder.
5. Changez le temps de mouture selon votre goût et le type de grains de café utilisé.

## Nettoyage

1. Débrancher le moulin à café.
2. **NE PAS IMMERGER LE MOULIN À CAFÉ DANS DE L'EAU. NE PAS IMMERGER LES LAMES OU LA BASE MOTORISÉE DANS DE L'EAU.**
3. Retirer le couvercle du moulin à café et le laver dans de l'eau chaude savonneuse. Le couvercle n'est pas lavable au lave-vaisselle.
4. Utiliser un chiffon propre ou une serviette en papier pour éliminer les grains résiduels demeurant dans le creux de mouture.
5. S'assurer de nettoyer le moulin à café dans son intégralité après toute utilisation.
6. Ne pas tenter de lubrifier ou d'aiguiser les lames. Les lames sont lubrifiées en permanence et ne nécessitent pas d'aiguisage.

**TOUTE RÉPARATION DE CET APPAREIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN CENTRE DE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ DE MR. COFFEE.**

## Pour tout service après-vente

Veillez ne pas retourner ce produit au magasin.

Pour de plus amples renseignements au sujet du service après-vente, veuillez appeler notre numéro gratuit : 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333 aux États-Unis et au Canada).

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00 (Heure de l'Est).

Veillez mentionner le numéro de modèle de Moulin à Café Série IDS55 dans tous contacts.

# Garantie Limitée

Mr. Coffee garantit à l'acheteur que le Moulin à Café de Mr. Coffee" (sauf le câble électrique) est exempt de défauts du fabricant en ce qui concerne les matériaux et la main d'oeuvre, pour une durée de un an à compter de la date de l'achat original, lorsqu'il est utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi du fabricant, ce qui constitue un entretien nécessaire et raisonnable par le consommateur.

En cas de défaut de fabrication du matériel ou de main d'oeuvre, Mr. Coffee convient de réparer (remédier) gratuitement un moulin à café défectueux. Le recours exclusif de l'acheteur contre Mr. Coffee consistera en la réparation ou le remplacement d'un produit Mr. Coffee défectueux.

Toute réparation devra être faite par un centre de service après-vente agréé par Mr. Coffee. Pour trouver un tel centre, appeler le 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333). Mr. Coffee ne sera responsable d'aucune réparation faite à tout endroit n'étant pas un centre de service après-vente agréé par Mr. Coffee.

Cette garantie vous donne certains droits légaux spécifiques, et vous pourriez avoir aussi d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Toute garantie implicite se limite à la période d'un an prévue ici, qui est la seule garantie expresse. Certains États ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie implicite, donc cette limitation peut ne pas s'appliquer à vous.

**Mr. Coffee ne sera en aucun cas responsable de dommages accidentels ou conséquents;** ni de dommages dûs à un emploi incorrect ou à celui de l'emploi d'un accessoire non autorisé; ni à assumer la responsabilité de dommages causés par l'utilisation d'un circuit électrique non spécifié sur le produit Mr. Coffee®. Certains États ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages accidentels ou conséquents, donc cette limitation ou exclusion peut ne pas s'appliquer à vous.

MR. COFFEE

7005 Cochran Road, Cleveland, Ohio 44139