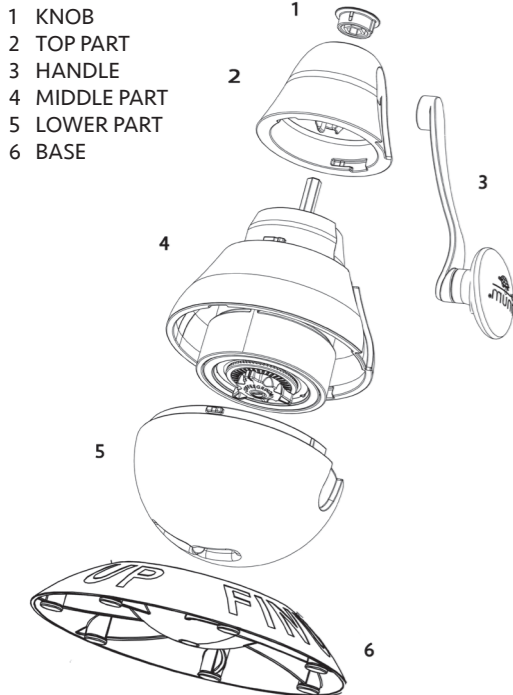


# BEAN ME UP™ COFFEE GRINDER

... do yourself a flavor!



## EN BEAN ME UP™ Coffee Grinder

### INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the grinder in vertical position to its base (6).
- Lift the handle (3) from the recess.
- Turn the top part of the grinder housing (2) anti-clockwise to release the bayonet locking mechanism and lift off the top part.
- Fill in with coffee beans (into the upper rim). When full, the grinder holds approx. 30 g / 1 oz of coffee beans, for approx. 3 cups / 0.5 l / 17 fl oz of coffee.
- Mount the top part of the grinder housing (2).
- Turn it clockwise until the bayonet mechanism engages.
- Remove the knob (1).
- Push the knob into the hole at the top of the handle recess.
- Lift the grinder from its base (6) and place it at an angle in the base (6) so that it engages.
- Push the handle (3) to the stop into the grinder shaft so that it engages.
- Hold the grinder at its base and turn the handle (3) clockwise. We recommend that you stand when grinding the coffee beans.
- Remove the handle (3).
- Lift the grinder from the base and place it in a vertical position so that it engages onto the base.
- Turn the two upper housing parts (2+4) anti-clockwise to open the bayonet lock. Then lift apart the two parts of the grinder. Remove the ground from the base of the grinder, brew a cup and enjoy the perfect taste & aroma!
- The grinding grade can be adjusted continuously.
  - Insert the knob (1) at the top.
  - For a finer grind (e.g. espresso), turn the wheel clockwise. For a coarser grind (e.g. French press coffee makers), turn the wheel anti-clockwise.

### FEATURES:

- Designed to give you freshly, manually ground coffee.
- Grinding is 3 to 5 times faster than with a conventional manual coffee grinder.
- Continuously adjustable, top-quality ceramic grinding mechanism, for coarse ground coffee preferred in French Press coffee-makers or finely ground coffee for use in espresso machines.
- Capacity: 1 coffee bean filling = approx. 30 g / 1 oz, for 3 cups / 0.5 l / 17 fl oz of coffee. Container for ground coffee = approx. 57 g / 1.9 oz.
- Remarkable design, ergonomically adapted for good lever action and effortless grinding.
- No metal aftertaste.
- Evenly ground coffee for best aroma.

### CARE AND MAINTENANCE:

- To clean the outer part of the grinder, wipe the grinder with a soft, damp cloth.
- To clean the inside part of the grinder, unscrew the cone containing the ceramic grinding mechanism.
- Do not clean with aggressive, abrasive detergents or chemicals.

### SAFETY INSTRUCTIONS:

- The coffee grinder must only be used to grind coffee beans. If it is used to grind other products, the grinding mechanism may be damaged. Do not grind other beans, seeds or anything else other than coffee beans.
- The grinder is not a toy. Keep it out of the reach of children.
- Keep all packaging material away from children! Choking hazard due to small parts!

## DE BEAN ME UP™ Hand-Kaffeemühle

### ANLEITUNG

- Die Mühle soll zu Beginn vertikal in ihrer Basis (6) verankert sein.
- Die Kurbel (3) aus der Halterung nehmen.
- Das obere Gehäuseeteil (2) der Mühle nach links drehen (entgegen dem Uhrzeigersinn), damit den Bajonettverschluss lösen und es abheben.
- Kaffeebohnen einfüllen (bis zum oberen Rand). Das entspricht etwa 30 Gramm / 1 oz Kaffeebohnen, was ca. 3 Tassen Kaffee bzw. 0,5 Liter / 17 fl oz entspricht.
- Das obere Gehäuseeteil (2) der Mühle wieder aufsetzen.
- Bis zum Einrasten des Verschlussmechanismus im Uhrzeigersinn nach rechts drehen.
- Den Knopf (1) oben abziehen.
- Den Knopf ins obere Ende der Griffmulde einsetzen.
- Die Mühle im Ganzen von der Basis (6) abheben und schräg in die Basis (6) einrasten.
- Die Kurbel (3) bis zum Anschlag in die Mahlstange einrasten lassen.
- Die Mühle am Bauch fest greifen (am Besten im Stehen) und die Kurbel (3) im Uhrzeigersinn nach rechts drehen.
- Die Kurbel (3) abnehmen.
- Die Mühle im Ganzen abheben und vertikal in die Basis einrasten.
- Die beiden oberen Gehäuseteile (2+4) nach links gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit den Bajonettverschluss lösen und abheben. Das gemahlene Kaffeepulver entnehmen, frisch aufbrühen und das wunderbare Aroma genießen!
- Stufenlos einstellbarer Mahlgrad.
  - Der Knopf (1) muss oben eingesetzt sein.
  - Das Rad für feiner gemahlene Kaffee im Uhrzeigersinn nach rechts (z.B. für Espresso), oder für gröber gemahlene Kaffee nach links drehen (z.B. für Kaffee-Pressen).

### EIGENSCHAFTEN:

- Für das frische, manuelle Mahlen von Kaffeebohnen entwickelt.
- 3- bis 5-mal schnelleres Mahlen als mit anderen Handkaffeemühlen.
- Stufenlos verstellbares, hochwertiges Keramik-Mahlwerk, von grob gemahlene Kaffee für die French Press bis sehr fein gemahlen für Espresso.
- Fassungsvermögen: 1 Füllung Kaffeebohnen = ca. 30 g / 1 oz Kaffeebohnen, das ergibt 3 Tassen bzw. 0,5 l / 17 fl oz Kaffee. Auffangbehälter für gemahlene Kaffeepulver = 57 g / 1,9 oz
- Elegantes, ergonomisches Design für gute Hebelwirkung und angenehmes Mahlen.
- Kein störender metallischer Beigeschmack.
- Gleichmäßiges Mahlergebnis für besten Geschmack.

### PFLEGE UND REINIGUNG:

- Außen vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
- Der innere Teil des Keramik-Mahlwerks, der Kegel, kann zum Reinigen herausgeschraubt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien bzw. aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

### SICHERHEITSHINWEISE:

- Die Kaffeemühle ist nur zum Mahlen von Kaffeebohnen vorgesehen. Die Verarbeitung von abweichendem Mahlgut kann das Mahlwerk beschädigen.
- Der Artikel ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von dem Artikel fern und stellen sie ihn für Kinder unerreichbar auf.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

## FR BEAN ME UP™ Moulin à café manuel

### MODE D'EMPLOI

- Pour commencer, le moulin doit être enfoncé à la verticale dans son socle (6).
- Sortir la manivelle (3) du support.
- Tourner la partie supérieure du boîtier (2) du moulin vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), afin de desserrer la fermeture par clic et de retirer le boîtier.
- Remplir de grains de café (jusqu'au bord supérieur). Cela correspond à environ 30 grammes / 1 once de grains de café, c'est-à-dire env. 3 tasses de café ou 0,5 litre / 17 fl oz.
- Replacer la partie supérieure du boîtier (2) du moulin.
- Tourner vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclenchement du mécanisme de fermeture.
- Tirer le bouton (1) vers le haut.
- Introduire le bouton dans l'extrémité supérieure de la poignée concave.
- Soulever complètement le moulin du socle (6) et l'enclencher en biais dans le socle (6).
- Laisser la manivelle (3) s'enclencher dans l'axe du moulin jusqu'en butée.
- Tenir le moulin fermement par sa partie la plus épaisse (idéalement debout) et tourner la manivelle (3) vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer la manivelle (3).
- Soulever intégralement le moulin et l'enclencher verticalement dans le socle.
- Tourner les deux parties supérieures du boîtier (2+4) vers la gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin de desserrer et de soulever la fermeture à baïonnette. Retirer le café en poudre moulu, l'ébouillanter tant qu'il est encore frais et en savourer l'arôme d'exception !
- Degré de mouture réglable en continu.
  - Le bouton (1) doit être installé en haut.
  - Tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite pour du café finement moulu (par ex. pour un espresso) ou vers la gauche pour du café moulu plus grossièrement (par ex. pour une cafetière à piston).

### PROPRIÉTÉS :

- Conçu pour la mouture fraîche manuelle de grains de café.
- Mouture 3 à 5 fois plus rapide qu'avec d'autres moulins à café manuels.
- Moulin en céramique de qualité supérieur, réglable en continu, de café moulu grossièrement pour cafetières à piston à du café moulu très finement pour de l'espresso.
- Contenance : 1 plein de grains de café = env. 30 g / 1 once de grains de café, ce qui donne 3 tasses ou 0,5 l / 17 fl oz de café. Collecteur pour café en poudre moulu = env. 57 g / 1,9 once.
- Un design élégant et ergonomique pour un bon effet de levier et une mouture agréable.
- Aucun arrière-goût métallique désagréable.
- Résultat de mouture régulier pour un goût parfait.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Essuyer l'extérieur minutieusement avec un chiffon doux et humide.
- La partie intérieure du moulin en céramique, le cône, peut être dévissée pour être nettoyée.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits chimiques caustiques ou de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- Le moulin à café est exclusivement conçu pour la mouture de grain de cafés. Le traitement d'autres matières peut endommager le moulin.
- Cet article n'est pas un jouet. Le tenir hors de portée des enfants et le placer dans un endroit qui leur est inaccessible.
- Tenir les enfants à distance des matériaux d'emballage. Risque d'asphyxie, par exemple !



**ES** BEAN ME UP™  
Molinillo de café manual

MODO DE EMPLEO

- Al inicio, el molinillo deberá estar anclado verticalmente en su base (6).
- Retirar la manivela (3) de su soporte.
- Girar la parte superior de la carcasa (2) del molinillo hacia la izquierda (en sentido contrario a las manecillas del reloj) para soltar el cierre encajable y levantar la carcasa.
- Introducir los granos de café (hasta el borde superior). Esto corresponde aproximadamente a 30 gramos / 1 oz de granos de café, suficiente para aprox. 3 tazas o 0,5 litros / 17 fl oz de café.
- Volver a colocar la parte superior de la carcasa (2) del molinillo.
- Girar hacia la derecha (en el sentido de las manecillas del reloj) hasta encajar el mecanismo de cierre.
- Retirar el botón (1) de la parte superior.
- Insertar el botón en el extremo superior de la cavidad de sujeción.
- Levantar el conjunto del molinillo de la base (6) y encajarlo en la base (6) en posición inclinada.
- Encajar la manivela (3) hasta el tope en la barra del molinillo.
- Sujetar firmemente el molinillo (preferible de pie) y girar la manivela (3) hacia la derecha (en el sentido de las manecillas del reloj).
- Retirar la manivela (3).
- Levantar el conjunto del molinillo y encajarlo verticalmente en la base.
- Girar las dos partes superiores de la carcasa (2+4) hacia la izquierda (en el sentido contrario a las manecillas del reloj), soltando el cierre de la bayoneta y retirarlas.  
¡Sacar el café recién molido, prepararlo y disfrutar de su maravilloso aroma!
- El grado de molido es regulable sin escalones.
  - El botón (1) debe estar insertado en la parte superior.
  - Dependiendo del grosor deseado del café molido, girar la ruedecilla hacia la derecha (en el sentido de las manecillas del reloj) para café más fino (p. ej., espresso) o hacia la izquierda para café más grueso (p. ej., para prensas francesas).

CARACTERÍSTICAS:

- Desarrollado para el molido manual de granos de café al momento.
- El molido es de 3 a 5 veces más rápida que con otros molinillos manuales.
- Mecanismo de molido de cerámica de alta calidad, ajustable sin escalones entre molido grueso para prensa francesa y molido muy fino para espresso.
- Capacidad: 1 carga de granos de café = aprox. 30 g / 1 oz de granos de café es suficiente para 3 tazas o 0,5 l / 17 fl oz de café. Depósito para café molido = aprox. 57 g / 1,9 oz.
- Diseño elegante y ergonómico que potencia el efecto de palanca y facilita el molido.
- Sin el molesto sabor a metal.
- Resultado de molido uniforme para un sabor óptimo.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA:

- Limpiar el exterior con cuidado utilizando un paño suave y húmedo.
- La parte interna del mecanismo del molinillo de cerámica (el cono) se puede desenroscar para ser limpiado.
- Para la limpieza no se deben utilizar productos químicos fuertes ni productos de limpieza agresivos o abrasivos.

INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- El molinillo está previsto únicamente para el molido de granos de café. El procesamiento de otros productos puede dañar el mecanismo del molinillo.
- Este artículo no es un juguete. Manténgalo alejado de los niños y guárdelo también fuera de su alcance.
- Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Entre otros, existe peligro de asfixia!

**ZH** BEAN ME UP™  
手动咖啡磨豆机

使用说明

- 开始时，将磨豆机垂直固定于其底座(6)上。
- 将手柄(3)从支架处取出。
- 将磨豆机上部外壳(2)向左旋转(逆时针)，以松开卡扣并向上取出外壳。
- 倒入咖啡豆(至与上边缘齐平)。大约为30克/1盎司咖啡豆，即约3杯咖啡或0.5升/17液体盎司咖啡。
- 重新装好磨豆机上部外壳(2)。
- 顺时针向右旋转，直至卡扣扣入。
- 拔出上部纽扣(1)。
- 将纽扣扣入手柄凹槽的上部末端中。
- 将整个磨豆机从底座(6)上向上取出，并倾斜扣入底座(6)中。
- 将手柄(3)扣入研磨棒中，直至挡块处。
- 牢牢地抓住磨豆机凸出的位置(最好为直立状态)，并顺时针向右旋转手柄(3)。
- 取下手柄(3)。
- 向上取出整个磨豆机，并将其垂直扣入底座中。
- 逆时针向左旋转两个上部外壳(2+4)，以松开卡扣并向上取出两个外壳。取出研磨好的咖啡粉，冲泡一杯新鲜的咖啡，尽情享受这美妙的香味!
- 可无级调节研磨度。
  - 纽扣(1)必须安装于上部。
  - 如需精细研磨的咖啡，则顺时针向右旋转研磨轮(例如制作浓缩咖啡)，或者向左旋转研磨成颗粒较粗的咖啡(例如应用于咖啡压力壶)。

特性：

- 专为手动研磨新鲜咖啡豆而研发。
- 相较于其他手动咖啡磨豆机，研磨速度快了3到5倍。
- 可无级调节，高品质陶瓷研磨器，从适用于法式压力壶的粗颗粒咖啡到用于制作浓缩咖啡的极其精细的咖啡，均可研磨。
- 容量：1满杯咖啡豆 = 约30g / 1盎司咖啡豆，可制作3杯或0.5 l / 1.9液体盎司咖啡。经过研磨的咖啡粉的收集器 = 约57g / 1.9盎司。
- 符合人体工学的优雅设计，以发挥完美的杠杆作用，使研磨更为轻松舒适。
- 不会令咖啡产生任何金属异味。
- 均匀的研磨效果，可实现最佳口感。

护理和清洁：

- 使用一块湿的软布小心地擦拭外表面。
- 清洁时，可旋出陶瓷研磨器的内部锥体。
- 清洁时，不可使用烈性化学试剂或具有腐蚀性或含颗粒的清洁剂。

安全提示：

- 咖啡磨豆机仅允许用于研磨咖啡豆。研磨其他物品可能会损坏研磨器。
- 本品不是玩具。请让儿童远离本品，并将本品放置于儿童触及范围外。
- 请让儿童远离包装材料。否则可能造成窒息及类似危险!

**JP** BEAN ME UP™  
ハンドコーヒーマル

取扱説明書

- 最初にコーヒーマルをベース(6)の上に垂直に嵌めてください。
- ハンドル(3)をホルダーから取り上げます。
- コーヒーマルの上部(2)左(反時計方向)へ回して嵌め具を緩め、ハウジングを取り外します。
- コーヒー豆を(上縁まで)入れます。このいっぱいに入れた状態がコーヒー豆30グラム/1オンスすなわちコーヒーマル約3杯分またはコーヒー500cc/17液体オンスに相当します。
- コーヒーマルの上部(2)を元の位置に嵌めます。
- 嵌め込み機構がしっかり嵌るまで時計方向に右回りに回してください。
- 上のボタン(1)を引き抜きます。
- このボタンをハンドルの窪みの上端に差し込みます。
- コーヒーマル全体をベース(6)から取り上げ、斜めにベース(6)に固定します。
- ハンドル(3)をミルロッドにストップまではめ込みます。
- 取下手柄(3)。
- ハンドル(3)を取り外します。
- コーヒーマルを取り上げ、垂直にベースに嵌めます。
- 両方の上部(2+4)を左へ反時計方向へ回し、差し込み継ぎ手を緩めて取り外します。挽いた粉を取り出し、フレッシュで素敵な香りとフレーバーを味わってください!
- 挽き具合を連続的に調整できるミルレベル。
  - ボタン(1)は上に嵌っていない限りなりません。
  - (エスプレッソ等)細かく挽くにはホイールを時計方向に右回りに回し、粗挽きコーヒーでは左へ回します(コーヒーマーカー等)。

特長：

- コーヒー豆を新鮮に手動で挽くように開発。
- 他社のハンドコーヒーマルより3倍から5倍は速く挽けます。
- 連続式調整可能な高品質セラミック見るでフレンチプレス用の粗挽きからエスプレッソ用のファイン挽きまで可能です。
- 容量：1回一杯に充填したコーヒーマル = コーヒーマル約30グラム/1オンスで、これで3杯分または500cc/17液体オンスのコーヒーに相当します。挽いたコーヒーマルの粉を保持する容器 = 約57グラム/1.9オンス。
- エレガントで人間工学を配慮したデザインなのでハンドルを扱いやすく、快適に挽けます。
- 味を壊す金属性のくせが全くありません。
- 均一な挽き具合なので味わいが最適になります。

お手入れと清掃：

- 外面は丁寧に柔らかい湿らせた布で拭き取ります。
- 球体セラミックミル内部は洗浄用に回して外すことができます。
- 洗浄には強い薬品や腐食性や研磨性洗剤を使わないでください。

安全に関する注意：

- このコーヒーマルはコーヒー豆を挽くためのみに作られています。その他の物を挽くとミルを損傷することがあります。
- この商品は玩具ではありません。この商品は子供に触れさせず、子供の手の届かない場所に立ててください。
- 子供に梱包資材に触らせしないでください。特に、窒息する危険があります!

**RU** BEAN ME UP™  
Ручная кофемолка

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Сначала установите кофемолку вертикально на ее основании (6).
- Снимите ручку (3) из держателя.
- Прокрутите верхнюю часть корпуса (2) кофемолки влево (против часовой стрелки), чтобы ослабить защелку и поднять верхнюю часть корпуса.
- Насыпьте кофейные зерна (до верхнего края). Вес зерен составляет 30 грамм, что соответствует примерно 3 чашкам или 0,5 л готового кофе.
- Установите верхнюю часть корпуса (2) кофемолки обратно.
- Прокручивайте по часовой стрелке вправо до тех пор, пока не сработает защелка.
- Извлеките кнопку (1), расположенную сверху.
- Вставьте кнопку в отверстие верхней части корпуса.
- Снимите всю кофемолку с основания (6) и вставьте ее обратно в основание (6) под наклоном.
- Вставьте ручку кофемолки (3) до упора.
- Крепко держась за корпус кофемолки (лучше всего стоя), поворачивайте ручку (3) по часовой стрелке вправо.
- Снимите ручку (3).
- Снимите всю кофемолку и вставьте ее в основание вертикально.
- Прокрутите обе верхние части корпуса (2 и 4) влево против часовой стрелки, чтобы раскрутить байонетное соединение и поднять верхнюю часть. Извлеките молотый кофе, заварите и наслаждайтесь прекрасным ароматом!
- Бесступенчатая настройка степени помола.
  - Кнопка (1) должна быть установлена сверху.
  - Для мелкого помола кофе (например, для эспрессо) поверните колесо по часовой стрелке вправо, для грубого помола кофе (например, для френч-пресса) поверните колесо влево.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Кофемолка предназначена для свежего помола кофейных зерен вручную.
- В 3-5 раз более быстрый помол по сравнению с другими ручными кофемолками.
- Высококачественная керамическая кофемолка с бесступенчатой регулируемой степенью помола: грубый помол для френч-пресса и мелкий помол для эспрессо.
- Объем: 1 полная порция кофейных зерен = около 30 грамм, что соответствует 3 чашкам или 0,5 л готового кофе. Емкость для помолотого кофе = около 57 грамм.
- Элегантный эргономичный дизайн с удобной ручкой для помола кофе.
- Без лишних металлических деталей.
- Равномерно помолотый кофе для отличного вкуса.

УХОД И МЫТЬЕ:

- Снаружи протирать мягкой влажной тряпкой.
- Для мытья внутренней поверхности керамической кофемолки можно открутить конусообразную часть.
- Не используйте для мытья едкие химические средства и агрессивные или абразивные средства для мытья.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

- Кофемолка предназначена только для помола кофейных зерен. Использование других продуктов для измельчения может повредить кофемолку.
- Товар не является игрушкой. Держите его вдали от детей и храните в недоступном для них месте.
- Не давайте детям упаковку. В противном случае есть риск удушья!