



COFFEE GRINDER

User Manual

Model: CG211
120V~ 60Hz 150W

CONTENTS

English

Introduction	1
Safety Precaution	1
Product Introduction	2
Preparation	2
Operation Instruction	3
Safety Usage	4
Technical Specification	4
Cleaning & Maintenance	5
Troubleshooting	5

CONTENU

Français

Présentation	7
Précautions de sécurité	7
Présentation du produit	8
Préparation	8
Mode d'emploi	9
Précautions de sécurité	10
Spécifications techniques	10
Nettoyage et entretien	11
Dépannage	11

1 Introduction

This Burr Coffee Grinder has a simple design for easy grinding, with a stainless steel burr that maintain coffee bean oils and provide a consistent grind for optimal flavor. It offers different grind settings, ranging from fine for espresso to coarse for French press, allowing you to customize your brewing experience.

2 Safety Precaution



1. Do not immerse this coffee grinder in water or any other liquid, and do not rinse it under the faucet; otherwise, it may be in danger of electric shock.



2. Do not allow the main cable to dangle, touch the plug with wet hands, rest on a hot surface, or come into contact with oily liquids.



3. Do not let children play with the coffee grinder.



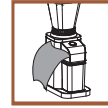
4. Make sure the coffee grinder is never turned on when empty of beans.



5. To prevent overheating, do not grind for more than 3 minutes; and let it cool down for 10 minutes.



6. Do not clean any part of the coffee grinder in a dishwasher.



7. Always use a soft brush to clean the coffee grinder. Do not use water or soap for cleaning.



8. Do not open the bean hopper lid until the grinder has come to a complete stop.

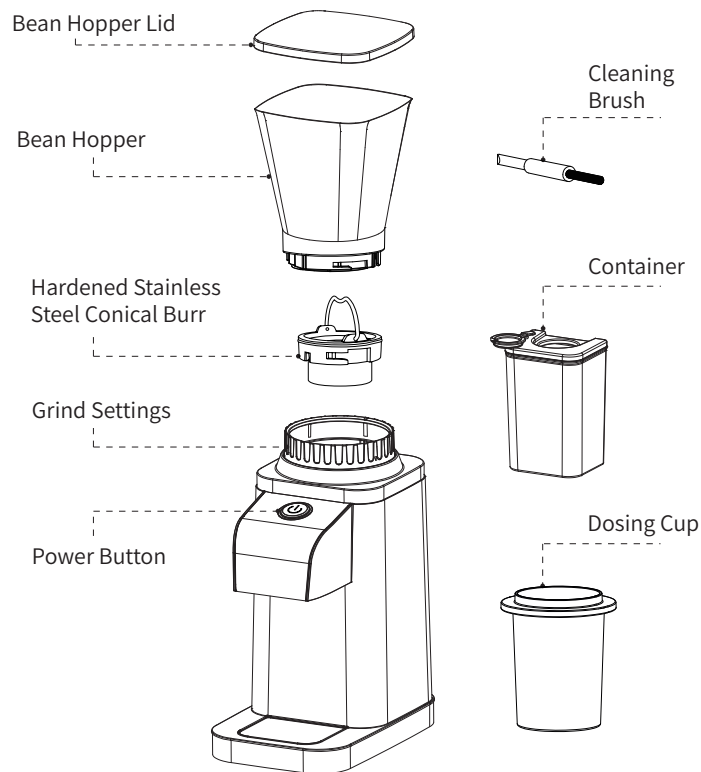


9. When the power cord is broken or damaged or the plug-in part becomes loose, do not operate it.



10. The appliance is for household use only.

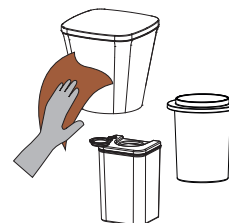
3 Product Introduction



 Use the cleaning brush for routine cleaning of the bean hopper and the grinding chamber.

4 Preparation

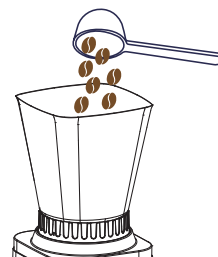
4-1 Clean the Parts



Clean the hopper, container, and dosing cup with a cloth.

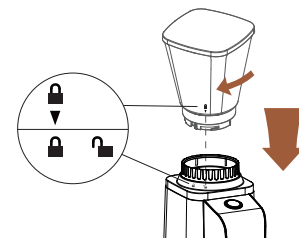
 Ensure the grinding chamber is dry and free of any liquid or debris.

4-3 Pour the Beans



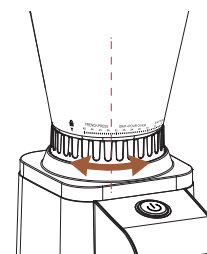
Fill the hopper with coffee bean.

4-2 Assemble the Hopper



Rotate the hopper and secure it until you hear a "CLICK" sound.

4-4 Set the Grind Size



Rotate the ring to set the grind size.

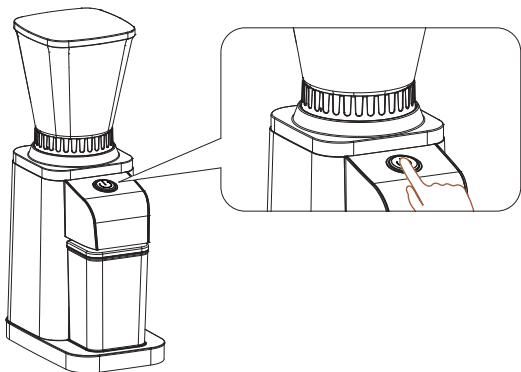
-  1. The coffee grinder is only suitable for grinding coffee beans. Make sure that there are no other objects or food inside the appliance.
2. To ensure that the grinder works properly, do not use caramel coffee beans. Please do not fill the bean container with ground coffee.

5 Operation Instruction

5-1 Power Connection

- Connect the coffee grinder to a suitable power supply.
- Prevent the cable from dangling freely (to avoid tripping).
- Do not use this product if the machine is not operating normally, or if it is visibly damaged.

5-2 Power Button



- Place the container or dosing cup in position, and then press the power button to start grinding.
- Press the button again to stop grinding.



1. Do not grind for more than 3 minutes.
2. Prolonged use of the coffee grinder may lead to overheating issues; Unplug it and allow it to cool down for 30 minutes.



The bean hopper and dosing cup are not ideal for keeping ground coffee over an extended period. After using them, be sure to remove any coffee beans from the hopper and dispose of the ground coffee in the dosing cup.

5-3 Tips for Use

	Espresso	Pour-Over, Filter Coffee, Cold Brew	French Press
Suggested Grinding	Fine	Medium	Coarse
Grind Size Setting	1-16	16-32	32-48



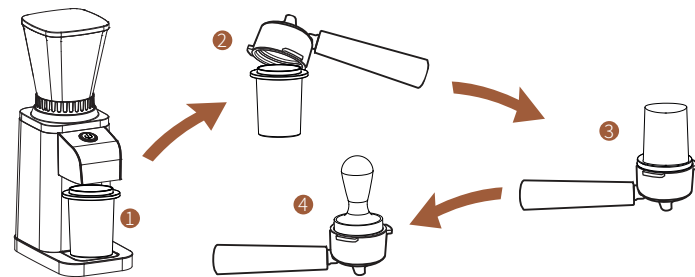
The following tips for use can help you make better coffee ground:

- ★ Fresh beans will yield the best flavor and aroma.
- ★ Only fill the bean container with the quantity of coffee beans that you intend to use in the near future.
- ★ The amount of grinding needed is determined by the quantity of coffee and how it will be prepared. As you become more familiar with it, you will uncover the setting that caters to your taste, brewing technique, and individual coffee-making preferences.



How to use the Dosing Cup?

1. Place the dosing cup under your grind outlet and grind coffee.
2. Place portafilter upside down over the dosing cup then flip it over.
3. Collapse portafilter on the bench to ensure the coffee grinds fall into the portafilter filter and don't mount in one area.
4. The coffee grinds are now ready to be evenly distributed in the filter and tamped by a tamper.



* The dosing cup fits for 51 mm portafilter.

* The portafilter and tamper are not provided.

5-4 Tips for Coffee Beans

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.

6 Safety Usage

- Do not operate the appliance if it is damaged. Send it to the nearest authorized service facility for inspection and repair.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.
- Do not touch any charged part and rotating parts of the appliance, which may cause injury.
- Be sure to unplug the plug from the wall socket when not using the appliance or before cleaning it; please cool the parts before installing or removing them.
- It is only allowed to use the professionally installed power socket to operate the appliance with a correct voltage. Do not use an extended power cord.
- Do not use any damaged cable or plug for operating the appliance. If its power cord is damaged, it is a must to entrust the manufacturer or its service agency or a similar professional for replacement in order to prevent any danger.

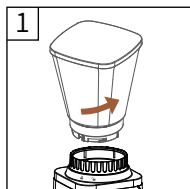
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
- If you intend to render the appliance obsolete, it is forbidden to discard it at will; please first disconnect its power supply and then send it to the officially designated garbage dump.
- The use of any accessory not recommended by the electrical appliance manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not hang the power cord on the edge of table or counter, or make it contact any hot place.
- Do not place it nearby a position with hot air or an electric stove or in a heating oven.
- Be sure not to operate the appliance on any uneven surface.
- This appliances is intended for household and similar uses like:
 - In kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - In agricultural businesses;
 - In motels, hotels and other residential facilities and in bed and breakfast guesthouses.

7 Technical Specification

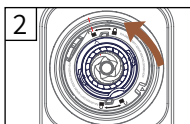
CG211	
Voltage	120V~ 60Hz
Power	150W
Product Size	185x115x350 mm 7.28x4.5x13.78 inch

8 Cleaning & Maintenance

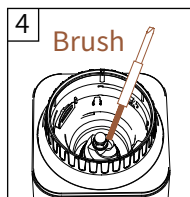
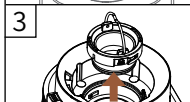
Before you clean the appliance, make sure to disconnect the mains plug.
DO NOT immerse the base in water.
For the best coffee results, we recommend that you clean the bean hopper, conical burr and grinding chamber regularly. Clean when the grinder is completely empty.



- Clean the bean hopper:
1. Rotate the hopper anti-clockwise to unlock it.
 2. Remove it from the machine.
 3. Remove coffee residues from the bean container with a soft, damp cloth.
 4. Dry it thoroughly before assembling.
- DO NOT put it in a dishwasher.**



- Clean the conical burr:
1. Lift up the handle.
 2. Rotate the conical burr anti-clockwise and remove it from the grinding chamber.
 3. Clean it with the brush provided. Keep it away from water.
- DO NOT put it in a dishwasher or immerse it in water.**



- Clean the grinding chamber and grind outlet:
1. Clean the grinding chamber and grind outlet with the brush provided.
 2. Remaining coffee residues can be shaken out or removed by a vacuum cleaner.
- DO NOT put the base in a dishwasher or immerse it in water.**

9 Troubleshooting

Trouble	Possible Cause(s)	Solution(s)
Product does not work	- Power cord may not be plugged in, or it has poor contact - Power switch may not be turned on - Bean hopper is not locked in place	- Plug in the power and make good contact - Press the button to power on - Reassemble the hopper; Rotate it until you hear a "CLICK"
The appliance fails to work after being used for a period	- Grinder is blocked by foreign objects - Grinder is overheated	- Unplug the grinder and remove the objects by as per the cleaning instructions - Prolonged use of the coffee grinder may lead to overheating issues; Unplug it and allow it to cool down for 30 minutes.
The quantity of ground powder is either very small or nearly absent	Grinding chamber or grind outlet is clogged	Clean the grinding chamber and grind outlet with the brush provided.
Flying powder around the grind outlet	Static cling due to coffee residues accumulated	Clean the grinding chamber and grind outlet with the brush provided.

If after reviewing the Troubleshooting section, the problem is not resolved, do not attempt to repair or disassemble the unit yourself.
Please contact the after-sales service for assistance.

VIP SERVICE

Plus up to 12 months

Extension for excellent after-sales service

Thank you for choosing **amzchef** product. We sincerely hope that you are satisfied with it.
This product is warranted against any electronic or mechanical defects for a period of **12 months** from the date of original purchase by the consumer.
Replacement unit/parts will be warranted for the remaining portion of the original warranty period.

Questions? Problems? Concerns?

If you need any help, please feel free to contact us.

Problem + order number + a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster. We will get back to you within 24 hours once we received the email.

website: www.iamzchef.com / email: info01@iamzchef.com



Problem+Order Number
+Photo/Video



Contact us



Within 24 hours



We must find a
solution for you

1 Présentation

Ce moulin à café à fraise a un design simple pour faciliter la mouture, avec une fraise en acier inoxydable qui maintient les huiles des grains de café et fournit une mouture régulière pour une saveur optimale. Il offre différents réglages de mouture, allant de fine pour l'espresso à grossière pour la cafetière à piston française, ce qui vous permet de personnaliser votre expérience d'infusion.

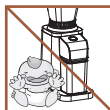
2. Précautions de sécurité



1. N'immergez pas ce moulin à café dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le rincez pas sous le robinet, car vous risqueriez de vous électrocuter.



2. Ne laissez pas le câble principal pendre, ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées, ne posez pas l'appareil sur une surface chaude et ne le faites pas entrer en contact avec des liquides huileux.



3. Ne laissez pas les enfants jouer avec le moulin à café.



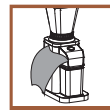
4. Veillez à ce que le moulin à café ne soit jamais mis en marche lorsqu'il n'y a plus de grains.



5. Pour éviter une surchauffe, ne pas broyer pendant plus de 3 minutes et laisser refroidir pendant 10 minutes.



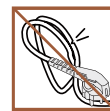
6. Ne nettoyez aucune partie du moulin à café dans un lave-vaisselle.



7. Utilisez toujours une brosse douce pour nettoyer le moulin à café. Ne pas utiliser d'eau ou de savon pour le nettoyage.



8. N'ouvrez pas le couvercle de la trémie avant que le moulin ne soit complètement arrêté.

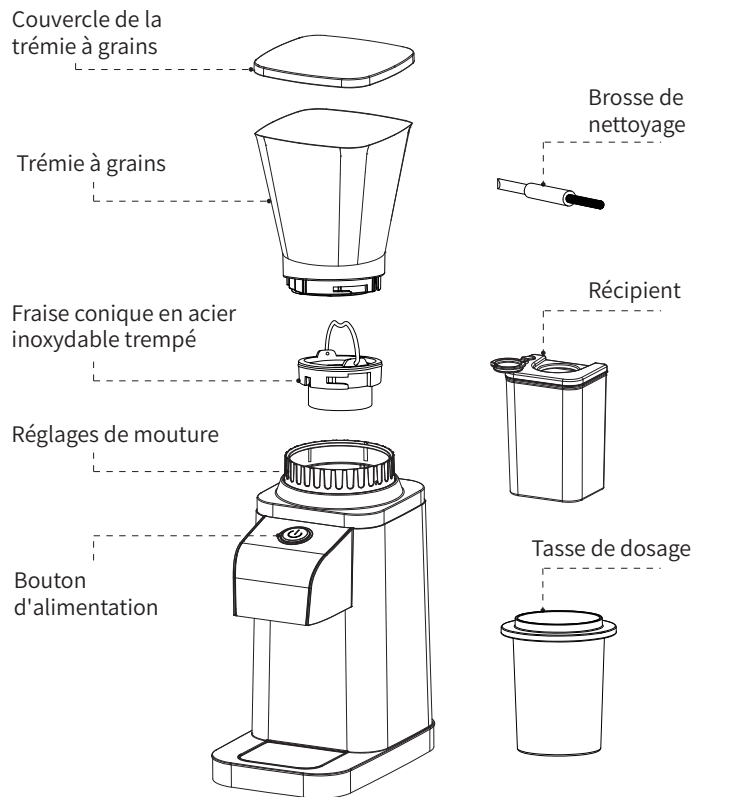


9. Si le cordon d'alimentation est cassé ou endommagé, ou si la partie enfichable est desserrée, n'utilisez pas l'appareil.



10. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

3 Présentation du produit



Utilisez la brosse de nettoyage pour le nettoyage de routine de la trémie et de la chambre de mouture.

4 Préparation

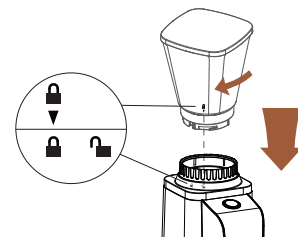
4-1 Nettoyer les pièces



Nettoyez la trémie, le récipient et la tasse de dosage avec un chiffon.

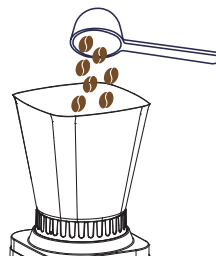
⚠ Vérifiez que la chambre de broyage est sèche et exempte de tout résidu.

4-2 Assembler la trémie



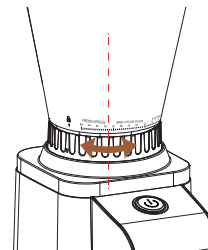
Faites pivoter la trémie et fixez-la jusqu'à ce que vous entendiez un son « CLIC ».

4-3 Verser les grains



Remplissez la trémie de grains de café.

4-4 Régler la taille de la mouture



Faites tourner la trémie pour régler la taille de la mouture.

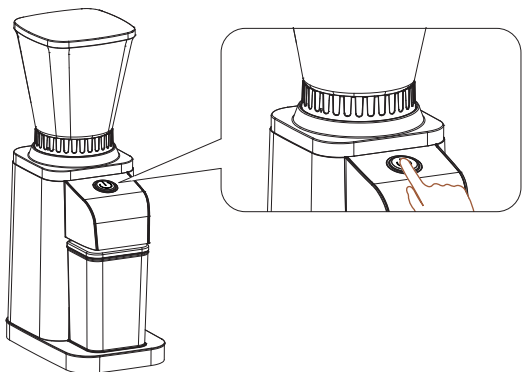
- ⚠ 1. Le moulin à café convient uniquement pour moudre des grains de café. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres objets ou d'aliments à l'intérieur de l'appareil.
2. Pour garantir le bon fonctionnement du moulin, n'utilisez pas de grains de café caramélisés. Ne remplissez pas le compartiment à grains avec du café moulu.

5 Mode d'emploi

5-1 Connexion électrique

- Branchez le moulin à café sur une alimentation électrique appropriée.
- Empêchez le câble de pendre librement (pour éviter de trébucher).
- N'utilisez pas ce produit si la machine ne fonctionne pas normalement ou si elle présente des dommages visibles.

5-2 Bouton d'alimentation



- Placez le récipient ou la tasse de dosage en position, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer à mouliner.
- Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la mouture.

- ⚠ 1. Ne broyez pas pendant plus de 3 minutes.
2. Une utilisation prolongée du moulin à café peut entraîner des problèmes de surchauffe ; débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

💡 La trémie à grains et la tasse de dosage ne sont pas idéales pour conserver le café moulu sur une longue période. Après utilisation, veillez à retirer les grains de café de la trémie et à jeter le café moulu de la tasse de dosage.

5-4 Conseils d'utilisation

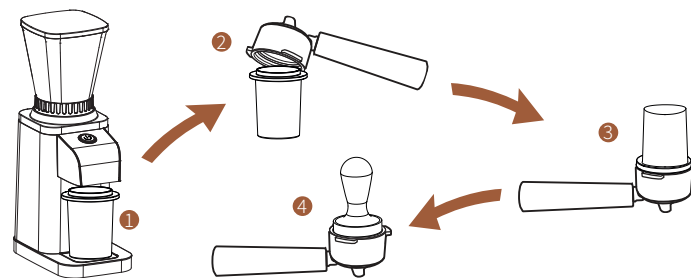
	Espresso	Bec verseur, Café filtre, Infusion froide	Cafetière à piston
Mouture suggérée	Fine	Moyenne	Grossière
Réglage de la taille de la mouture	1-16	16-32	32-48

💡 Les conseils d'utilisation suivants peuvent vous aider à obtenir un meilleur café moulu :

- ★ Les grains frais sont les plus savoureux et les plus parfumés.
- ★ Ne remplissez le compartiment à grains qu'avec la quantité de grains de café que vous avez l'intention d'utiliser dans un avenir proche.
- ★ La quantité de mouture nécessaire est déterminée par la quantité de café et la façon dont il sera préparé. Avec la pratique, vous découvrirez le réglage qui correspond à votre goût, à votre technique d'infusion et à vos préférences de café.

💡 Comment utiliser la tasse de dosage ?

1. Placez la tasse de dosage sous la sortie de mouture et broyez le café.
2. Placez le porte-filtre à l'envers sur la tasse de dosage, puis retournez-le.
3. Tapotez le porte-filtre sur le plan de travail pour que le café moulu tombe dans le filtre du porte-filtre et ne s'accumule pas en un seul endroit.
4. Le café moulu est maintenant prêt à être réparti uniformément dans le filtre et tassé avec un tasseur.



* La tasse de dosage est adaptée aux porte-filtres de 51 mm.

* Le porte-filtre et le tasseur ne sont pas fournis.

5-5 Conseils pour les grains de café

Choisissez judicieusement vos grains. Il est préférable d'utiliser des grains entiers de première qualité provenant d'une marque ou d'un torréfacteur de confiance.

Les grains Arabica offrent les meilleurs arômes et contiennent moins de caféine. Les grains Robusta sont plus faciles à cultiver et moins chers, mais ils ont moins d'arômes et une teneur en caféine plus élevée. Les grains Robusta sont parfois utilisés dans les mélanges pour ajouter une amertume particulière à l'infusion. Les grains peuvent être torréfiés très légèrement pour donner un goût aromatique et doux, ou foncés pour donner des saveurs plus prononcées, et tout ce qui se trouve entre les deux.

Un bon torréfacteur sera en mesure de décrire les saveurs que les grains transmettront à votre café.

Remarque : expérimentez avec différents grains et différentes torréfactions pour trouver celui ou ceux qui correspondent à vos goûts.

- ★ L'air, la lumière et l'humidité endommagent les huiles délicates qui donnent aux grains de café leur grande saveur.
- ★ Achetez vos grains en petits lots pour avoir toujours les grains les plus frais possibles.
- ★ Conservez le café dans un récipient opaque et hermétique et conservez-le dans un endroit frais et sec.

6. Précautions de sécurité

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist. Schicken Sie es zur Überprüfung und Reparatur an die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Berühren Sie keine geladenen Teile und rotierenden Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Ziehen Sie unbedingt den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Bitte lassen Sie die Teile abkühlen, bevor Sie sie ein- oder ausbauen.
- Das Gerät darf nur mit einer fachgerecht installierten Steckdose mit der richtigen Spannung betrieben werden. Verwenden Sie kein verlängertes Netzkabel.
- Verwenden Sie zum Betrieb des Geräts keine beschädigten Kabel oder Stecker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es unbedingt vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlichen Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Si vous avez l'intention de rendre l'appareil obsolète, il est interdit de s'en débarrasser au hasard ; veuillez d'abord débrancher son alimentation électrique et l'envoyer ensuite à la décharge officiellement désignée.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil électrique peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord d'une table ou d'un comptoir, et ne le mettez pas en contact avec un endroit chaud.
- Ne le placez pas à proximité d'une source d'air chaud, d'une cuisinière électrique ou d'un four chauffant.
- Veillez à ne pas faire fonctionner l'appareil sur une surface irrégulière.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires comme :
 - Dans les cuisines des employés des magasins, bureaux et autres espaces commerciaux ;
 - Dans les entreprises agricoles ;
 - Dans les motels, hôtels et autres établissements résidentiels ainsi que dans les chambres d'hôtes.

7 Spécifications techniques

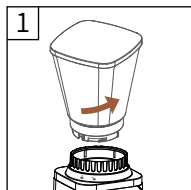
CG211	
Tension	120V~ 60Hz
Puissance	150W
Taille du Produit	185x115x350 mm 7.28x4.5x13.78 inch

8 Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, veillez à débrancher la fiche secteur.

Ne JAMAIS immerger le boîtier dans l'eau.

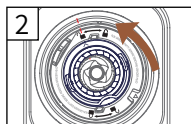
Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de nettoyer régulièrement la trémie, la fraise conique et la chambre de mouture. Nettoyer lorsque le moulin est complètement vide.



Nettoyer la trémie :

1. Tournez la trémie dans le sens antihoraire pour la déverrouiller.
2. Retirez-la de la machine.
3. Enlevez les résidus de café du compartiment à grains à l'aide d'un chiffon doux et humide.
4. Séchez-la soigneusement avant de l'assembler.

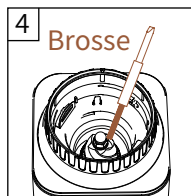
NE PAS mettre au lave-vaisselle.



Nettoyer la fraise conique :

1. Soulevez la poignée.
2. Tournez la fraise conique dans le sens antihoraire et retirez-la de la chambre de mouture.
3. Nettoyez-la à l'aide de la brosse fournie. Tenez-la loin de l'eau.

NE PAS mettre au lave-vaisselle.



Nettoyer la chambre de mouture et la sortie de mouture :

1. Nettoyez la chambre de mouture et la sortie de mouture à l'aide de la brosse fournie.
2. Les résidus de café peuvent être secoués ou éliminés à l'aide d'un aspirateur.

NE PAS mettre la base au lave-vaisselle ni l'immerger dans l'eau.

9 Dépannage

Problème	Cause(s) possible(s)	Solution(s)
L'appareil ne fonctionne pas	- Le cordon d'alimentation n'est peut-être pas branché ou présente un mauvais contact - L'interrupteur d'alimentation n'est peut-être pas en position de marche - La trémie à grains n'est pas verrouillée en place	- Brancher l'appareil et établir un bon contact - Appuyer sur le bouton pour allumer - Remonter la trémie ; la faire tourner jusqu'à entendre un « CLIC »
L'appareil ne fonctionne pas après une longue période d'utilisation	- Le moulin est bloqué par des corps étrangers - Le moulin est en surchauffe	- Débrancher le moulin et retirer les objets conformément aux instructions de nettoyage - Une utilisation prolongée du moulin à café peut entraîner une surchauffe ; le débrancher et le laisser refroidir pendant 30 minutes.
La quantité de poudre moulue est très faible, voire inexistante	La chambre de mouture ou la sortie de mouture est obstruée	Nettoyez la chambre de mouture et la sortie de mouture avec la brosse fournie.
Projections de poudre autour de la sortie de mouture	Électricité statique due à l'accumulation de résidus de café	Nettoyez la chambre de mouture et la sortie de mouture avec la brosse fournie.

Si, après avoir consulté la section « Dépannage », le problème persiste, n'essayez pas de réparer ou de démonter l'appareil vous-même.

Veillez contacter le service après-vente pour obtenir de l'aide.

VIP SERVICE

Plus jusqu'à 12 mois

Extension pour un excellent service après-vente

Merci d'avoir choisi le produit **amzchef**. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait. Ce produit est garanti contre tout défaut électronique ou mécanique pendant une période de **12 mois** à compter de la date d'achat d'origine par le consommateur.

L'unité/les pièces de rechange seront garanties pour la partie restante de la période de garantie d'origine.

Questionne? Problèmes? Préoccupations?

Si vous avez besoin d' aide, n' hésitez pas à nous contacter.

Le numéro de commande du problème, une photo ou une vidéo jointe à l' e-mail nous aiderait à résoudre le problème mieux et plus rapidement. Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l' e-mail.

Site web : www.iamzchef.com / Email : info01@iamzchef.com



Problème Numéro de
commande Photo/Vidéo



Contactez-nous



Dans les 24 heures



Nous devons trouver une
solution pour vous



MADE IN CHINA

Manufacturer: Foshan Shunde QINGZHOU Electric Appliances Co., Ltd.

Add.: Room 2901, Building 18, Vanke Jinyu Riverside Plaza, No. 13 Desheng Middle Road, Daliang Street,
Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China

Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info01@iamzchef.com

