

Nous vous remercions d'avoir choisi notre moulin à poivre **etz-P**, un moulin à poivre innovant qui facilite la mouture manuelle, non seulement en termes de manipulation et de réglage.

Ouvrez la boîte et sortez le broyeur avec précaution. Assurez-vous de vérifier le contenu de la livraison avant de préparer votre moulin à café. Pour commencer, suivez les instructions et les photos. Pour nettoyer votre moulin, utilisez un chiffon doux et/ou une brosse. Ne nettoyez pas les fraises avec de l'eau et évitez de les toucher avec des doigts mouillés.

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site web (pour la politique de garantie, voir "Bon à savoir").

MERCI - PROFITEZ DU GRIND !!!



Parties du Grinder

- 1 Boîtier avec bouton rotatif
- 2 Couvercle
- 3 Anneau de réglage avec porte-cône et fraise conique
- 4 Capteur à fixation magnétique (en option)

Données techniques

Fraises :	Diamètre de 32 mm (fraise conique) Acier trempé (62 HRC)
Poids :	620g (sans gobelet de rattrapage)
Diamètre Boîtier :	55mm
Attrapeur :	extérieur 60mm/ouverture 55 mm
Hauteur :	221mm
Matériau Boîtier :	Aluminium anodisé
Bague de réglage du matériau :	Plastique renforcé de fibres de verre (FRP)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Coarse Fine



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

COUVERCLE

Tourner le couvercle vers la gauche et le soulever (Fig. 1).

Remplir de grains de poivre ou de cors d'épices. (environ 60 g).
Positionner le couvercle sur l'ouverture et le déplacer vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche (corbeau et "poivre" alignés, Fig. 2).

BAGUE DE RÉGLAGE

La bague de réglage (Fig. 3) est composée de 88 incréments de 0,02 mm, numérotés de 1 à 23.

Pour ajuster le réglage de la mouture, déplacez la bague de réglage noire entre COARSE (23) et FINE (1) - attention à la ligne de marquage.

Paramètres recommandés :

Poivre et épices

- 1-3 (superfin, 60+ Mesh)
- 9-13 (moyen - utilisation à table/au restaurant)
- 17-21 (grossier)
- 23 (extra grossier, 10-12 mesh)

BROYAGE

Pour affûter, tournez la molette noire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (CCW, Fig. 3).

Attention à la fixation magnétique du capteur.

ATTENTION

Ne pas meuler à l'intérieur de la section DO-NOT-GRIND (Fig. 4). Tourner la bague de réglage vers l'extérieur pour libérer le boîtier.

*Ne pas nettoyer le moulin ou les fraises avec de l'eau !
Ne pas moudre de sel avec ce moulin à poivre !*

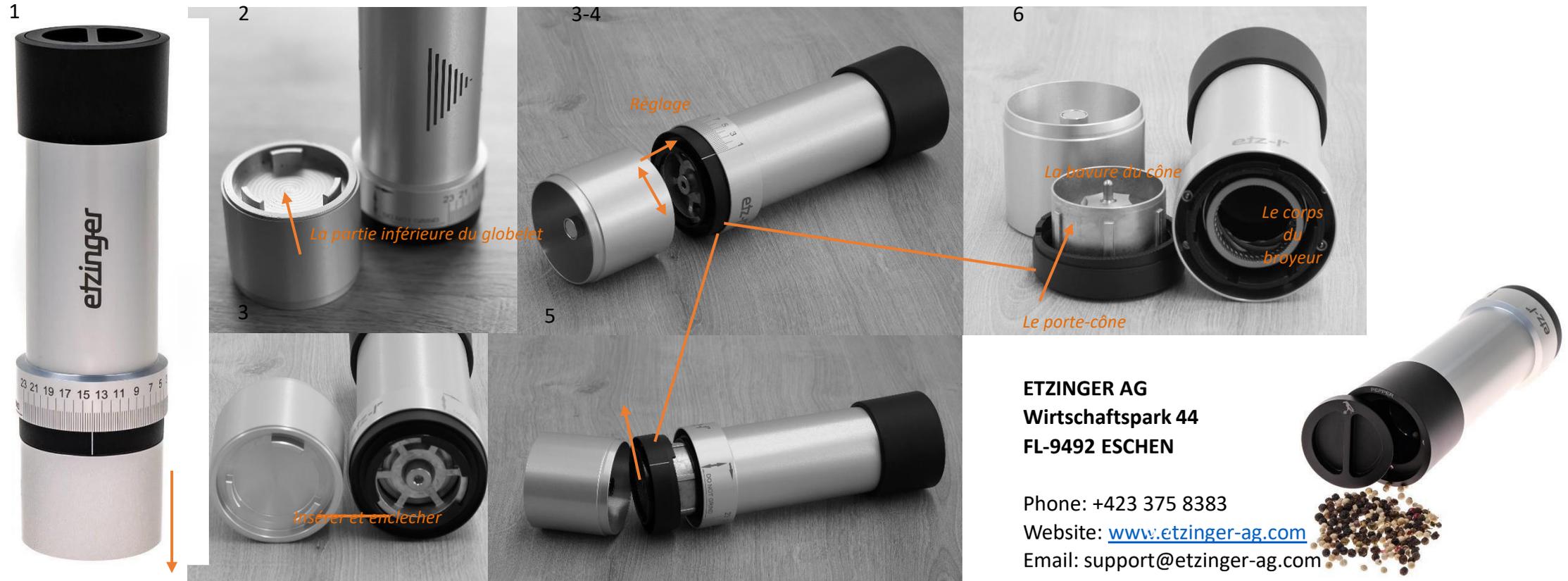
NETTOYAGE

Tourner la bague noire (=bague de réglage, Fig. 3/4) vers la gauche (le marquage doit être aligné sur la flèche, Fig. 4). Tirer vers le bas et vers l'extérieur (si l'anneau est serré, suivre les instructions de la page suivante).

Nettoyez le porte-cône et la bavure du cône (Fig. 5) ainsi que la bague et l'intérieur du tube (Fig. 6) à l'aide d'une brosse, puis remontez dans l'ordre inverse avant de déplacer la bague noire vers la droite / de revenir à la partie étagée ou à votre réglage initial.

Veillez également à lire les instructions plus détaillées à la page suivante.

etz-P® Démontage et nettoyage



ETZINGER AG
Wirtschaftspark 44
FL-9492 ESCHEN

Phone: +423 375 8383

Website: www.etzinger-ag.com

Email: support@etzinger-ag.com

1. Retirer le Catch-up magnétiquement fixé en le tirant doucement vers le bas et en le tournant.
2. La partie inférieure du gobelet de collecte peut maintenant être utilisée comme outil.
3. Insérer la partie inférieure du gobelet dans l'anneau de réglage et s'assurer qu'il s'enclenche.
4. Une fois qu'il est enclenché, déplacer légèrement le gobelet de recueil d'avant en arrière pour libérer les restes coincés à l'intérieur.
5. Tourner le gobelet de collecte avec l'anneau de réglage vers la gauche (contre le COARSE). Veiller à ce que le marquage soit aligné sur la flèche avant de retirer l'anneau de réglage.
6. Nettoyer le porte-cône et la bavure du cône à l'aide d'une brosse. Brossez la bavure de l'anneau fixé sur le corps du broyeur.
7. Repositionnez l'anneau de réglage avec le porte-cône et la fraise à cône au niveau de la flèche indiquée (veillez à ce que la flèche et le marquage soient alignés). La rainure doit s'engager correctement avant que vous puissiez appuyer sur l'anneau de réglage et le déplacer vers la droite, pour revenir à la partie étagée ou à votre réglage initial.

Lisez attentivement les instructions de ce guide ainsi que les informations ci-dessous. Elles contiennent des informations importantes sur la sécurité de ce broyeur. Conservez ces instructions pour toute référence ultérieure.

- ✓ **N'utilisez le moulin qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu, c'est-à-dire pour moudre du maïs et des céréales.**
- ✓ Ce broyeur peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation du broyeur en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- ✓ La manipulation incorrecte et négligente d'éléments d'emballage à bords tranchants peut entraîner des blessures et s'avérer dangereuse. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants, des personnes aux capacités physiques, mentales et/ou sensorielles limitées et des animaux domestiques.
- ✓ Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec le moulin à main, ses pièces ou son emballage. Les enfants peuvent s'emmêler ou s'étouffer en jouant.
- ✓ N'utilisez jamais d'objets inappropriés (couverts, ciseaux, aiguilles, etc.) pour nettoyer le moulin à main ou retirer les grains de café ou le marc.
- ✓ Évitez que les fraises entrent en contact avec l'eau (rouille), ne lavez pas les fraises ou le moulin dans le lave-vaisselle, n'utilisez pas de produits chimiques ou de produits de nettoyage agressifs pour nettoyer le moulin, vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers avant de moudre afin d'éviter d'endommager les fraises.
- ✓ Ne pas moudre du SEL avec ce moulin à poivre.
- ✓ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans la supervision d'une personne qualifiée. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées.
- ✓ Matériaux sûrs : tous les matériaux utilisés pour la production et l'assemblage des produits **etzing**[®] et entrant en contact avec les grains ne doivent pas, directement ou indirectement, entrer dans la composition des aliments ou en modifier les caractéristiques.

Informations sur la garantie pour les pays de l'UE / la Suisse et le Liechtenstein

La garantie pour les moulins achetés chez Etzing AG couvre une période de **24 mois (domestique) / 12 mois (commercial)** à partir de la date d'achat selon les directives de l'UE. Cette garantie couvre tous les dommages matériels et de traitement et ne s'applique pas en cas d'utilisation non conforme, de nettoyage non conforme, de mauvaise utilisation, d'usure normale, d'imprécision dans les réglages, de présence de corps étrangers dans les grains (pierres, vis, pièces en plastique, etc.) ainsi qu'en cas d'utilisation non conforme à l'usage prévu, c'est-à-dire le broyage de maïs et de grains.

En cas de défauts relevant de l'obligation de garantie, veuillez contacter votre revendeur ou nous envoyer un e-mail à l'adresse support@etzing-ag.com ou nous appeler au +423 3758383.

Garantie internationale

La garantie, le service et l'entretien dans tous les pays en dehors de la Suisse, du Liechtenstein et de l'UE ou dans les pays où il y a des revendeurs agréés relèvent de la responsabilité du revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Pour trouver le revendeur le plus proche, veuillez nous contacter par e-mail à l'adresse support@etzing-ag.com.