

VARIO™

*Moulin à café avec
un broyeur en céramique*

Manuel de fonctionnement





VARIO™

Moulin à café avec un broyeur en céramique

Les manuels de fonctionnement
sont disponibles dans les langues
suivantes sur
www.baratza.com

Anglais.pdf
Espagnol.pdf
Français.pdf



VARIO™



Merci d'avoir acheté le Moulin à café VARIO™. Avec le Moulin à café VARIO™, il est désormais plus simple que jamais de faire un café de qualité professionnelle, que ce soit à la maison, au bureau ou dans votre bistrot. Ci-dessous, les descriptions détaillées des dispositifs qui placent le VARIO™ dans une classe à part.

Précision, qualité commerciale, broyeurs en céramique

Fabriqués en Allemagne par MAHLKÖNIG, les broyeurs en céramique VARIO™ sont faits du même matériel et possèdent la même durabilité que les lignes de moulins à café de haute-qualité de l'industrie.

Les broyeurs en céramique restent aiguisés jusqu'à deux fois plus longtemps que les meilleurs broyeurs en acier.

Moulu à la demande avec un dosage électronique

L'opération de moulin à la demande avec un dosage contrôlé électroniquement moule seulement le café nécessaire pour chaque tasse, directement dans

vos porte-filtre pour espresso ou votre récipient à café pour Filtre et Cafetière à Piston.

Système de réglage de broyage innovant

Les réglages, moulure grossière et fine, sont rapides et réalisables de manière répétée avec le système de réglage intuitif VARIO™. L'étendue de la taille du broyage et la précision des réglages sont vraiment impressionnants. Le VARIO™ possède 230 réglages de broyage spécifiques depuis l'Espresso à la Cafetière à piston.

Système de pulsion silencieuse

Le VARIO™ héberge un couple moteur DC élevé avec courroie de transmission. Le timing précis de la courroie de transmission fournit un fonctionnement régulier et silencieux et une déconnexion thermique entre les revêtements du moteur et du broyeur. De plus, le VARIO™ possède un circuit de sécurité thermique de redémarrage automatique qui protège le moteur contre la surchauffe.

Sommaire

Introduction	1
Sommaire	2
Identification des pièces	3
Informations de sécurité	4
Configuration initiale et fonctionnement	5
Régler le broyage grossier et fin	5
Fonctionnement pour un broyage normal	6
Programmer le temps de broyage des doses	6
Mise en veille	7
Installation du PortaHolder™ (réceptacle à café moulu)	7
Calibrage du broyeur	8
Nettoyer le réceptacle à café moulu et la trémie à grains	9
Nettoyer les broyeurs	9
Nettoyage automatique	9
Retirer les meules supérieures	10
Remettre le broyeur supérieur en place	10
Remettre le réceptacle à café moulu en place	10
Aide et Dépannage	10
Garantie	11
Notes pour le broyage	12
Information de contact de Baratza	13

VARIO™ *Identification des pièces*



Informations importantes

Veillez, s'il-vous-plaît, lire attentivement les informations ci-dessous. Il contient d'importantes informations relatives à l'utilisation, la sécurité, l'entretien et le soin de cet appareil. Veuillez conserver ces instructions d'emploi pour une consultation ultérieure.

Votre nouveau VARIO™ est calibré pour 120 V ou 230 V. Veuillez confirmer le voltage de votre VARIO™ sur la plaque du fabricant attachée sous le moulin. Le Vario 120V peut être utilisé de 100 à 130 V et le VARIO™ 230V peut être utilisé de 200 à 240 V. Veuillez vous assurer que votre tension d'alimentation correspond au voltage de la plaque du fabricant de votre VARIO™.

Ne nettoyez le réceptacle du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide.

N'utilisez ce moulin que selon son utilisation voulue (par exemple moulin des grains de café entiers). Le cycle maximum de service continu est 25%. Le temps de broyage continu le plus long est 90 secondes.

Ne désassembler votre moulin que comme indiqué dans la section entretien et nettoyage de ce

manuel. Si vous ne pouvez pas remédier à un mauvais fonctionnement, veuillez visiter le site Internet www.baratza.com pour obtenir de l'aide.

Les réparations ne doivent être effectuées que par des centres de services autorisés. Une réparation inappropriée du moulin est source de danger pour l'utilisateur et annule la garantie.

Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour tout dégât ou blessure si le moulin est utilisé différemment que ce pour quoi il est conçu ou s'il est utilisé ou réparé improprement. Toutes les prétentions de garantie seront annulées.

Pour votre sécurité

N'utilisez pas le moulin avec un fil ou une prise endommagés ou si le moulin a un fonctionnement défectueux.

Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE (ON).

Eteignez et débranchez l'alimentation électrique du moulin avant nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez de la prise de courant – ne tirez jamais sur le fil. N'immergez pas le moulin, la fiche ou le fil dans l'eau ou un autre liquide.

Réglage initial

Placez le Moulin Vario sur une surface plane. Insérez le réceptacle en alignant les deux petits picots, à la base du réceptacle, avec leurs emplacements respectifs, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les lignes d'attache à l'arrière soient alignées avec la marque à l'arrière du moulin. Insérez la fiche dans une prise de courant AC. Versez la quantité souhaitée de grains de café grillés dans le réceptacle supérieur; 250 grammes maximum. Remplacez le couvercle. Assurez-vous que le réceptacle à café moulu ou PortaHolder™ est inséré à fond.

Régler le broyage grossier et fin

Bougez le levier de broyage grossier vers le haut ou le bas jusqu'au degré de finesse désiré (Note: lorsque vous bougez le levier de broyage grossier, le moulin ne doit pas être en marche). Placez le levier de broyage fin au milieu.

Moulez une petite quantité de café en appuyant sur le bouton MARCHE (START), puis pressez une nouvelle fois pour arrêter. Vérifiez la taille de la mouture. Si la taille est proche de celle désirée, utilisez maintenant le levier de broyage fin pour "régler avec

précision" votre degré de finesse. Si la taille de la mouture nécessite un grand changement, placez le levier de broyage grossier sur une autre position, puis réglez précisément avec le levier de broyage fin.

L'étendue entière de la graduation de broyage fin est égale à un click ou position de la graduation de broyage grossier. Avec les deux leviers, bouger vers le HAUT (UP) produit une taille de mouture plus petite et vers le BAS (DOWN)



produit une taille de mouture plus grosse. Le changement de la taille de mouture pour un réglage particulier dépendra de beaucoup de facteurs, incluant : degré de torréfaction (brun ou noir), fraîcheur, humidité, type de grain, teneur en huile, etc. A l'usage, vous déterminerez le réglage qui convient à votre goût, votre méthode de préparation et vos grains favoris.

Fonctionnement pour un broyage normal

Pressez le bouton désiré (Espresso, filtre (Filter) ou presse (Press)). La diode bleue près du bouton s'allumera et l'écran à cristaux liquides montrera le temps de broyage correspondant programmé en secondes. Appuyez sur le bouton MARCHÉ (START) pour commencer le broyage. Lors du broyage, l'écran affichera un compte-à-rebours des secondes jusqu'à 0. Lorsque l'écran atteint 0 seconde, le moteur s'arrêtera et l'affichage se remettra à jour jusqu'au temps programmé. Pour une quantité plus grande de café moulu, pressez le bouton MANUEL (MANUAL) puis MARCHÉ. Le moulin comptera jusqu'à une limite de 90 secondes puis s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez arrêter le broyage n'importe quand lors de l'utilisation de MANUEL en appuyant sur le bouton MARCHÉ. Le moteur s'arrêtera et l'écran se remettra à jour sur 000. La limite de 90 secondes n'est pas réglable par l'utilisateur.

Programmer le temps de broyage des doses

Le VARIO™ est équipé de trois temps de broyage des doses programmables. Les boutons sont

commodément appelés Espresso, Filtre (Filter) et Presse (Press). Ces boutons programmables ne règlent que le TEMPS (TIME) de broyage. Ils ne règlent pas la finesse du broyage. L'usine de fabrication a donné un temps prédéfini à chaque bouton : Espresso : 10 secondes, Filtre : 20 secondes et Presse : 30 secondes. Après avoir réglé le broyage (degré de finesse) selon votre goût, pressez le bouton souhaité puis pressez MARCHÉ. Le moulin se mettra en route et affichera un compte-à-



rebours du temps prédéfini. Le moulin s'arrêtera automatiquement lorsque le temps atteint 0. Pour arrêter n'importe quand pendant le broyage, pressez de nouveau le bouton MARCHÉ. Selon la quantité de café à moudre, vous pouvez aisément programmer un temps plus court ou plus long de broyage, comme suit:

1. Pressez la flèche vers le haut ou la flèche vers le bas juste en-dessous de l'écran d'affichage à cristaux liquides pour régler le temps. Pressez et maintenez la flèche enfoncée pendant 3 secondes pour faire défiler le temps plus rapidement.

2. Une fois le temps désiré atteint, pressez le bouton correspondant (Espresso, Filtre ou Presse) et appuyez pendant 3 secondes. Le temps affiché sur l'écran clignotera pour confirmer que le réglage est enregistré.

3. Répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus pour chacun des deux autres boutons. La quantité de café moulu dont vous avez besoin dépend du type de grain, de la finesse du broyage, de la méthode de préparation et du goût personnel. À l'usage, vous trouverez les réglages qui conviennent le mieux à votre goût personnel.

Mode veille

C'est un dispositif programmable pour permettre aux lumières et à l'affichage de s'éteindre après qu'un temps présélectionné soit passé suite au dernier broyage. Vous avez également la possibilité de "forcer" l'appareil à passer en mode veille en pressant et maintenant le bouton MARCHÉ enfoncé pendant 3 secondes. Aussitôt que les lumières s'éteignent, vous pouvez relâcher le bouton. Toucher n'importe quel

bouton "réveillera" l'appareil (mais ne réalisera pas la fonction du bouton pressé). Pour sélectionner un délai de mode veille, pressez et maintenez le bouton MANUEL enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche "S00". "S00" signifie : jamais de Mode veille. La flèche vers le haut ou le bas permet de sélectionner un délai de 3 minutes (S03), 5 minutes (S05), 10 minutes (S10), 20 minutes (S20), 30 minutes (S30) ou indéfiniment (S00). Pressez le bouton MANUEL pour enregistrer la durée souhaitée.

PortaHolder™ Installation

Insérez le PortaHolder™ dans le moulin jusqu'à entendre un click. Insérez ensuite votre porte-filtre dans le PortaHolder™ en plaçant le panier vers le bas pour que le rebord du porte-filtre glisse dessous et soit attaché, par le crochet, à la partie supérieure de l'arrière du Porta-Holder™ alors



que la base du panier est supportée par deux tiges métalliques qui dépassent du PortaHolder™. Si le panier du porte-filtre n'est pas horizontal dans la pince, retirez la vis et bougez le crochet plus haut ou plus bas pour mettre le panier du porte-filtre à niveau.

Pour utiliser, insérez votre porte-filtre dans le PortaHolder™. Pressez le bouton de dosage désiré, puis pressez MARCHE. Le moulin se mettra en route pour le temps prédéfini du dosage et s'arrêtera automatiquement.

Calibrage du broyeur du VARIO™

Baratza a ajouté une seconde vis de calibrage (set de vis à tête Allen de 2mm) dans un trou entre la goulotte d'éjection et l'oeillet de calibrage. Cette vis de calibrage permet à l'utilisateur de facilement régler le calibrage vers le sens de broyage le plus fin alors que le moulin est en route. Pour faire ce réglage, videz tous les grains du moulin, baissez les leviers de broyage grossier et fin tout à fait vers le bas et mettez en route brièvement pour éjecter tout le café partiellement broyé. Pressez le bouton Manuel puis le bouton Marche. Alors que le moulin est

en marche, montez le levier de broyage grossier jusqu'en haut (Espresso).



Vous ne devriez entendre aucun changement dans la vitesse du moteur. Maintenant, montez le levier de broyage fin jusqu'au milieu. Vous devriez commencer à entendre le moteur ralentir (ou peiner un peu). Sinon, utilisez l'outil spécial Vario (voir photo) fourni avec votre moulin. Insérez l'outil et tournez dans le sens de broyage le plus fin jusqu'à entendre le moteur ralentir ou peiner. Vous avez terminé ! Si vous n'avez pas l'outil, vous pouvez utiliser une clef Allen 2mm et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous regardez l'appareil.

Nettoyer le réceptacle à café moulu et la trémie à grains

Retirez la fiche de la l'alimentation électrique AC. Retirez la trémie à grains en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque, puis soulevez la trémie à grains pour l'enlever du réceptacle. Lavez la trémie, le couvercle et le réceptacle à café moulu dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez.

Attention: ne placez pas la trémie à grains, le couvercle ou le réceptacle à café moulu dans le lave-vaisselle. Lavez à la main uniquement. N'immergez pas le réceptacle du moulin dans l'eau.

Nettoyer les Broyeurs

Si vous utilisez le moulin quotidiennement, les broyeurs devraient être nettoyés après quelques semaines. Nettoyer permet aux broyeurs de réaliser le broyage le plus efficace possible. Nettoyer retire également les huiles de café éventent et dégradent l'arôme du café moulu. Ne lavez pas les broyeurs.

Nettoyage automatique

Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé en

utilisant le nettoyant pour moulins à café GRINDZ™. GRINDZ™ est un produit conçu pour déloger les particules de café, absorber et éliminer les odeurs et les résidus d'huile de café.

Placez simplement la quantité recommandée de GRINDZ™ (35g) dans la trémie à grains vide du moulin. Réglez le broyage sur Filtre, pressez MANUEL, puis MARCHE jusqu'à ce que tout le GRINDZ™ ait été moulu. Pressez ensuite MARCHE pour arrêter le moulin. Une fois terminé, nous vous recommandons de broyer un peu de café pour retirer tout résidu de GRINDZ™. Jetez ce café moulu. Pour des informations sur GRINDZ™, allez sur www.urnex.com.

Pour acheter GRINDZ™, allez sur www.baratza.com.



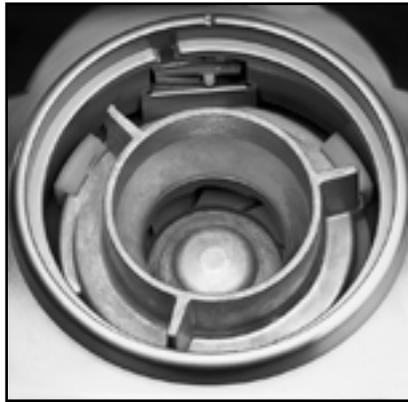
Retirer les meules supérieures

Le broyeur supérieur peut être retiré pour nettoyer les meules. Il est impératif qu'il n'y ait pas de café moulu sur les surfaces de contact lorsque vous remplacez la meule. Du café moulu laissé entre les meules affectera le calibrage et la capacité des meules à broyer fin.

Pour retirer le broyeur, tourner le réceptacle en métal du broyeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque, puis soulevez vers le haut et retirez du réceptacle. Nettoyez le broyeur en utilisant une brosse dure. Éliminez tout reste de café moulu sur le broyeur fixe et le broyeur inférieur, situé à l'intérieur du réceptacle du moulin.

Remettre le broyeur supérieur en place

En secouant le broyeur d'un côté et de l'autre, appuyez fermement sur le réceptacle du broyeur pour vous assurer qu'il est placé correctement. Tournez le réceptacle du broyeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.



Remettre en place la trémie à grains

Pour remettre en place la trémie à grains, alignez les deux petits picots sur la base de la trémie avec leurs emplacements respectifs.

Besoin d'aide?

Pour les Questions fréquemment posées (FAQ) ou pour résoudre un problème, veuillez lire la section Dépannage sur www.baratza.com

Garantie et Services

Durée de la garantie: un an à partir de la date d'achat.

Etats-Unis - Informations sur la garantie

Si votre moulin à café tombe en panne dans les un an, envoyez un e-mail à support@baratza.com ou téléphonez au 877-701-2021. Baratza livrera à votre porte un moulin à café de remplacement identique ou comparable, sans charge et s'arrangera pour que votre moulin "en panne" nous soit retourné.

Lorsque vous recevez votre moulin à café de remplacement, veuillez utiliser le carton, le matériel d'emballage et le formulaire de renvoi fournis pour nous renvoyer le moulin à café "en panne". Veuillez également inclure vos nom, adresse et numéro de téléphone

Garantie internationale

Allez sur : www.baratza.com ou téléphonez au 425-641-1245 pour les informations de garantie internationales.



Preuve d'achat et enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin à café sur www.baratza.com. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité sur le produit et nous aider à remplir les dispositions du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin.

Veuillez conserver votre reçu, qui montre la date d'achat et veuillez compléter ce qui suit pour votre enregistrement personnel :

Numéro de série (Serial Number)
(situé sous le moulin):

Date d'achat:

Magasin:

Pour des réparations ou des pièces détachées, contactez

Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
877-701-2021

e-mail: support@baratza.com

Parts: www.baratza.com

Notes pour le broyage

© 2009
Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 122109