



VARIO-W™

Moulin basé sur le poids

MANUEL DE FONCTIONNEMENT

BARATZA®



Merci d'avoir acheté le moulin à café VARIO-W. Avec le VARIO-W, il est maintenant plus facile que jamais de faire du café de qualité professionnelle, que ce soit à la maison, au bureau ou dans votre café.

Le Vario-W est un moulin totalement intégré basé sur le poids en temps réel, conçu pour moulinner pour tous les styles d'infusion du café. Le Vario possède une petite empreinte, un panneau de contrôle intuitif et un réglage macro/micro.

INTRODUCTION

Meules

Le VARIO-W utilise des meules plates en céramique, qui sont excellentes pour tout style de café. Les meules en céramique sont plus dures que l'acier et durent (en moyenne) à peu près deux fois plus longtemps que les meules en acier.

Trémie Close

Le Vario-W est fourni avec une Trémie Close pouvant être retirée du moulin alors que les grains sont toujours à l'intérieur, permettant un changement plus simple des grains.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	3
TABLE DES MATIÈRES	4
IDENTIFICATION DES PIÈCES	6
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
FONCTIONNEMENT	9
Fonctionnement normal	10
Fonctionnement basé sur le poids	10
Programmation	11
Mode veille	12
Calibrage des meules	12

Calibrage de la balance	13
SOIN et ENTRETIEN	14
Retirer la trémie à grains	14
Retirer la meule supérieure	14
Nettoyage du réceptacle à café moulu, de la trémie et des meules	15
Replacer la meule	15
Replacer la trémie à grains	16
Nettoyage automatique	16
GARANTIE & SERVICE	17

IDENTIFICATION DES PIÈCES

VARIO-W™



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire soigneusement les informations ci-dessous. Elles contiennent des renseignements relatifs à la sécurité de cet appareil. Veillez conserver ces instructions pour une consultation ultérieure.

- ▶ N'utilisez que sur du courant alternatif et avec le bon voltage. Lisez l'étiquette sur la base du moulin pour déterminer le bon voltage.
- ▶ Ne nettoyez le boîtier du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- ▶ N'utilisez ce moulin pour rien d'autre que son utilisation prévue (c'est-à-dire moulin des grains de café entiers torréfiés).
- ▶ Baratza n'acceptera aucune responsabilité relative à des dégâts ou des blessures si le moulin était utilisé pour n'importe quoi d'autre que son utilisation prévue, ni s'il est incorrectement utilisé ou réparé. Toute garantie serait nulle.
- ▶ Ne désassemblez votre moulin que comme indiqué dans la Section Soins et Entretien de ce manuel. Si vous ne pouvez pas réparer la panne, vérifiez www.baratza.com et visitez notre page de dépannage.



- ▶ Ne faites pas fonctionner le moulin s'il a un fil ou une fiche endommagés ou en cas de mauvais fonctionnement.
- ▶ Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE.
- ▶ Éteignez et débranchez le moulin lorsque vous ne l'utilisez pas et avant du nettoyer.
- ▶ Pour débrancher, attrapez la fiche et tirez hors de la prise. Ne tirez jamais sur le fil.
- ▶ Conservez votre moulin hors de portée des enfants.
- ▶ N'immergez jamais le moulin, la fiche ou le fil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

ATTENTION: débranchez **TOUJOURS** le cordon d'alimentation avant de nettoyer le moulin.

FONCTIONNEMENT

Placez le moulin VARIO-W sur une surface nivelée. Avec le couvercle de la trémie en place, montez la trémie sur le boîtier du moulin en alignant les deux petites languettes à la base de la trémie avec les deux encoches à l'intérieur du collier, en haut du moulin. Le levier Ouvert/Fermé devrait être orienté vers l'arrière du moulin.



Image d'une main plaçant une trémie dans l'hébergement

Tournez la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque en place (attendez-vous à exercer de la force).

Insérez la fiche dans une prise AC. Versez la quantité souhaitée de cafés en grains entiers dans la trémie.

Centrez le réceptacle de café moulu en face du moulin et glissez-le soigneusement sur la plateforme de pesée. Évitez l'excès de poids ou de pression sur la cellule de pesée.

Appuyez sur un des boutons de pré-réglages puis sur START (MARCHE).

Fonctionnement normal

Déplacez le levier Macro (côté droit) vers le haut ou le bas, jusqu'au réglage souhaité. Réglez le levier d'ajustement Micro (côté gauche) jusqu'au milieu.

Les réglages de mouture de départ se trouvent à www.baratza.com sous l'onglet Assistance.

Moulez une petite quantité de café dans le réceptacle en appuyant sur le bouton START (MARCHE), puis appuyez de nouveau dessus pour stopper la mouture. Vérifiez la taille de la mouture. Si la taille est proche de ce que vous souhaitez, utilisez le levier Micro pour affiner la taille de la mouture. Si la taille de la mouture nécessite une modification importante, ajustez le levier Macro jusqu'à une nouvelle position.

L'étendue totale de l'échelle Micro est égale à un « clic » ou un changement de position sur l'échelle Macro. Ajuster les leviers vers le HAUT produit une taille de mouture plus petite, ajuster les leviers vers le BAS produit une taille de mouture plus grossière.

ATTENTION: Des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules lorsque le moulin est arrêté. Lorsque vous faites N'IMPORTE QUEL ajustement de mouture, le moulin doit fonctionner.

Fonctionnement basé sur le poids

Insérez le réceptacle à café moulu sur la cellule de pesée et appuyez sur TARE. Puis appuyez sur un des trois boutons de préréglages (1,2,3). L'écran affichera le poids de mouture préprogrammé en grammes. Appuyez sur START pour lancer la mouture.

Pendant la mouture, l'écran affichera, en temps réel, le poids de café se trouvant dans le réceptacle à café moulu. Lorsque l'écran atteint le poids programmé (+/-

0,2 g), le moteur s'arrêtera et l'écran affichera le poids actuel de café moulu dans le réceptacle pendant 3 secondes, puis l'écran se réinitialisera jusqu'au poids programmé. Le moulin ne permettra de moulinier qu'un maximum de 120 g à la fois. A tout moment, lors de la mouture, vous pouvez stopper l'unité en appuyant sur le bouton START/STOP. Le moteur s'arrêtera et l'écran se réinitialisera jusqu'au poids pré-réglé choisi.



Programmation

Le VARIO-W est équipé de trois boutons programmables. Les boutons sont simplement appelés 1,2,3. Ces boutons programmables n'ajustent que le poids de café à moulinier, ils n'ajustent pas le réglage de la mouture.

Chaque bouton est fourni avec les pré-réglages d'usine suivants :

Poids : 1=15g, 2=30g, 3=60g

Vous pouvez facilement programmer plus ou moins de poids de mouture comme suit :

1. Choisissez un bouton de pré-réglage.
2. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le bas pour ajuster les secondes. (Appuyez et restez appuyés sur la flèche haut ou bas pendant deux secondes)
3. Une fois atteint le réglage de poids souhaité, appuyez et maintenez appuyé le bouton de pré-réglage pendant 3 secondes. Le réglage

clignotera pour confirmer que le réglage est stocké.

4. Pour programmer les autres boutons, répétez les étapes 1-4.

Si le moulin est débranché, il conservera les réglages stockés.

Mode veille

Pour minimiser la consommation électrique en veille, le VARIO-W entrera automatiquement en « mode veille » après un temps programmable de non utilisation. En mode veille, l'écran devient vierge. Pour « réveiller » votre VARIO-W, appuyez sur n'importe quel bouton. Une fois que la lumière de l'écran s'allume, choisissez votre méthode de mouture.

Calibrage des meules

Toutes les indications directionnelles présument que vous regardez la machine du dessus.

Une vis de calibrage de 2 mm à tête Allen se trouve dans le trou rond derrière la goulotte d'éjection (voir photo). Cette vis de calibrage permet à l'utilisateur de facilement affiner le calibrage de la meule dans une direction plus fine ou plus grossière pendant que le moulin fonctionne. Pour réaliser l'ajustement, videz tous les grains du moulin. Allumez le moulin et baissez les leviers Macro et Micro jusqu'en bas. Laissez le moulin fonctionner assez longtemps pour expulser tous le café moulu restant. Retirez le réceptacle à café moulu (Pour le Vario-W et le Forté, TAREZ le moulin). Appuyez maintenant sur n'importe quel bouton préréglé, puis appuyez sur START et insérez l'outil de Calibrage dans la vis à tête Allen de 2 mm (le moulin fonctionnera jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton STOP). Avec le moteur tournant, déplacez le bras Macro vers



le haut (réglage 1). Vous ne devriez entendre aucun changement dans la vitesse du moteur. Maintenant, déplacez lentement le bras Micro vers le milieu (réglage M). Si le moteur n'a pas commencé à ralentir, utilisez l'outil de calibrage pour tourner la vis de calibrage en direction de la mouture plus fine (comme indiqué sur l'outil) jusqu'à ce que vous entendiez le moteur commencer à ralentir. Le réglage permettra une gamme complète de mouture. Si vous voulez une mouture plus grossière, insérez l'outil et tournez dans la direction opposée de la flèche présente sur l'outil.

Calibrage de la balance

Si l'affichage est « EEE », « out » (en dehors), ou si le moulin sous-dose ou surdose le café, la balance doit être calibrée. Pour ce faire, vous avez besoin d'un poids de 200 g. Pour « créer » un poids de 200 g, placez le réceptacle à café moulu du Vario-W sur une balance séparée et ajoutez des grains de café entiers jusqu'à ce que la balance affiche 200 g (poids combiné du réceptacle et des grains). Conservez votre « poids de 200 g » sous la main. Maintenant, débranchez le Vario-W et assurez-vous que rien ne se trouve sur la plateforme de la balance. Rebranchez le Vario-W et, lorsqu'il est allumé, pressez les boutons 1 et 2 jusqu'à ce qu'une valeur entre 300 et 600 s'affiche. Puis pressez le bouton 1. L'écran affichera « cal ».



Posez doucement le poids de 200 g sur la plateforme. L'affichage fera clignoter « pas », puis montrera le poids total du réceptacle et des grains (il devrait afficher 200). Après avoir retiré le réceptacle, l'écran montrera 0,0. Videz les grains. Puis appuyez sur START pour ramener le moulin jusqu'à l'« écran d'accueil ». Puis placez le réceptacle sur la balance et appuyez sur TARE. La balance est désormais calibrée. Veuillez nous envoyer un courriel à support@baratza.com si vous connaissez des problèmes pour calibrer la balance.

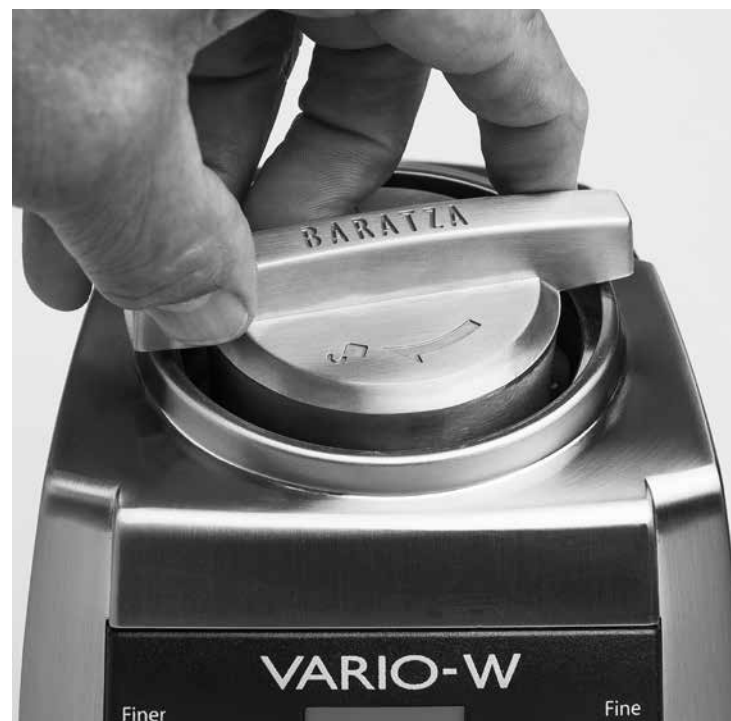
SOIN et ENTRETIEN

Retirer la trémie à grains

Faites tourner le levier de la trémie pour qu'il se trouve dans la position FERMÉ, puis appuyez sur le bouton START pour faire sortir tous les grains restés à l'intérieur du moulin. Débranchez de la prise. Retirez la trémie en la tournant en utilisant les deux mains (avec le couvercle installé) dans le sens inverses des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête (environ 4 mm ou ¼ de pouce), puis levez la trémie à grains hors de l'hébergement.

Retirer la meule supérieure

En utilisant l'Outil pour meule Baratza compris avec le moulin, tournez le porteur de meule métallique dans le sens des aiguilles d'une montre d'environ 1/6e de tour, puis lever le



Tournez l'outil à meules Baratza dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer le porteur de meules.



Tournez le porteur de meules dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.



porteur de meule directement vers le haut et hors du boîtier du moulin. Vous pourriez avoir à remuer légèrement le porteur de meule pour le sortir.

Nettoyage du réceptacle à café moulu, de la trémie et des meules

Lavez le réceptacle à café moulu, la trémie et le couvercle de la trémie dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules (acier ou céramique) devraient être nettoyées après quelques mois en utilisant des tablettes (voir ci-dessous pour le Nettoyage automatique) ou avec une brosse dure. Un nettoyage correct permet aux meules de réaliser la mouture la plus constante possible. Le nettoyage supprime également certaines huiles de café qui ranciront et dégraderont la saveur du café moulu.

Attention

Ne placez ni la trémie à grain, ni le couvercle de la trémie, ni le réceptacle à café moulu, ni le PortaHolder dans le lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. N'immergez pas le boîtier du moulin dans l'eau. Ne lavez PAS les meules avec de l'eau.

Replacer la meule

Assurez-vous que TOUTE la mouture et TOUTE la poudre de café est éliminée des surfaces d'accouplement de la chambre de mouture et du porteur de meule supérieur avant de réinstaller. Même un petit grain de poudre de café

déséquilibrera votre calibrage.

Avec votre main, appuyez fortement vers le bas jusqu'à ce que le porteur de meule soit bien en place, puis, en utilisant l'Outil pour meule Baratza, tournez le porteur de meule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'1/6e de tour jusqu'à ce qu'il soit serré.

Replacer la trémie à grains

Pour replacer la trémie à grains, alignez les deux petites languettes de la base de la trémie avec leurs emplacements respectifs en haut du boîtier du moulin, puis insérez la trémie dans le moulin. Une fois la trémie en place, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle clique et s'arrête (environ 4 mm ou t ¼ de pouce).

Nettoyage automatique

Un nettoyage complet, rapide et facile peut être réalisé en utilisant les tablettes biodégradables de nettoyage pour moulin Full Circle(tm). Les tablettes Full Circle sont conçues pour déloger les particules de café et absorber les odeurs et les résidus d'huile de café. Retirez tous les grains de la trémie et lancez le moulin pour éjecter les grains. Placez la quantité recommandée de Grindz dans la trémie vide du moulin. Ajustez le réglage de mouture sur 10, insérez le réceptacle à café moulu puis appuyez sur le bouton START. Moulez toutes les tablettes dans le réceptacle, puis appuyez sur STOP. Une fois terminé, nous vous recommandons de moulin environ 30 g de café pour supprimer tout résidu de tablette. Jetez les tablettes/café moulus. Pour des renseignements sur les tablettes de nettoyage Full Circle, allez sur www.urnex.com.



GARANTIE & SERVICE

Informations de garantie pour les États-Unis et le Canada

La garantie limitée pour les Moulins Baratza est d'1 an. Cette garantie couvre tous les défauts matériels ou de fabrication (pièces et main d'œuvre) dont le transport terrestre gratuit vers et depuis nos installations de réparation à l'intérieur des États-Unis et du Canada. Cette garantie ne s'applique pas à : une utilisation inadéquate, un manque de nettoyage, des abus, l'usure normale, le manque d'ajustements adéquats, les objets étrangers (pierres, vis, etc.) dans les grains ou l'utilisation hors de l'utilisation prévue de mouture de grains de café entiers torréfiés. Si votre moulin tombe en panne dans l'année, envoyez un courriel à support@Baratza.com ou appelez le 425-641-1245. Pour une garantie supplémentaire, de l'assistance ou des renseignements de dépannage, allez à www.baratza.com.

Informations de garantie internationale

Pour tous les pays à l'extérieur des États-Unis et du Canada, la garantie, l'assistance et le service est fourni par le Vendeur international chez qui vous avez acheté le produit. Pour trouver un vendeur près de chez vous, rendez-vous à <http://www.baratza.com/retailers/international>.

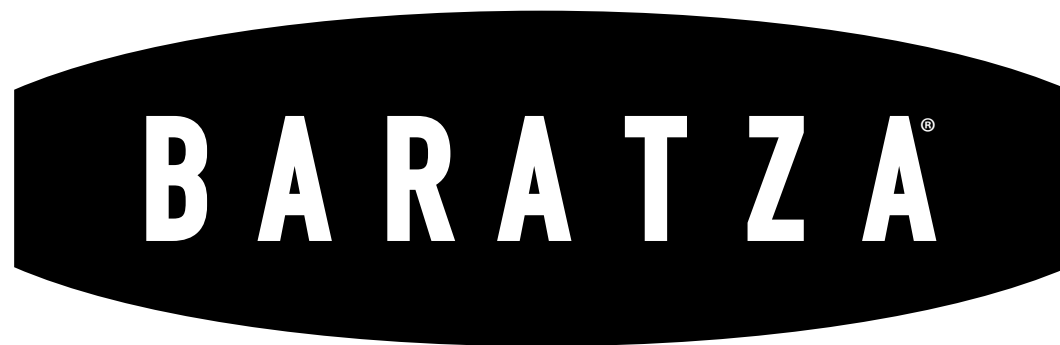
Preuve d'achat et Enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin à www.baratza.com. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'une notification de sécurité pour le produit et pour nous aider à répondre aux exigences du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin. Veuillez conserver le reçu montrant la date d'achat.

Pour les réparations ou les questions

Envoyez un courriel à: support@baratza.com

Pour les pièces détachées et les informations, allez à : www.baratza.com



© 2013 Baratza

3923 120th Avenue, SE
Bellevue, WA 98006, USA

www.baratza.com

Date de révision du Manuel 1/2014