

# VARIO™

*Ceramic Burr Coffee Grinder*

*Mode d'emploi*





# VARIO™

Moulin à café à meules en céramique

Le mode d'emploi est disponible dans  
les langues suivantes sur le site  
**[www.baratza.com](http://www.baratza.com)**

Anglais.pdf  
Espagnol.pdf  
Français.pdf



# VARIO™



Merci d'avoir acheté le moulin à café VARIO™. Avec le VARIO™, il est plus facile que jamais de faire du café de qualité professionnelle, que ce soit à la maison, au bureau ou dans votre café. Vous trouverez ci-dessous des descriptions détaillées des caractéristiques qui font que le VARIO™ se distingue des autres moulins dans sa catégorie.

## **Meules en céramique précises de qualité commerciale**

Fabriquées en Allemagne par MAHLKÖNIG, les meules en céramique du VARIO™ sont faites dans le même matériau et sont aussi durables que celles des meilleurs moulins à café commerciaux de l'industrie. Les meules en céramique restent aiguisées jusqu'à deux fois plus longtemps que les meilleures meules en acier.

## **Mouture à la demande grâce au dosage électronique**

La mouture à la demande à dosage contrôlé électroniquement ne moud que le café dont vous avez besoin

pour chaque tasse, directement dans votre filtre à espresso ou votre corbeille à café moulu pour les cafés Filter et French Press.

## **Système innovant de réglage de mouture**

Des réglages Macro et Micro rapides et répétables sont possibles grâce au système de réglage VARIO™. L'éventail de possibilités et la précision de ce système très intuitif sont vraiment impressionnants. Le VARIO™ offre 230 réglages différents, d'Espresso à French Press.

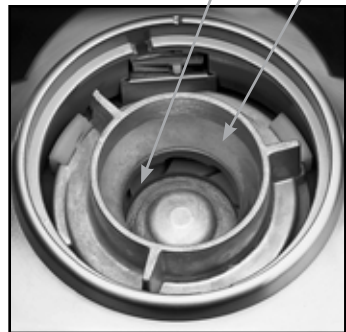
## **Moteur silencieux**

Le VARIO™ abrite un moteur DC à couple élevé avec une transmission à courroie. La précision de ce moteur à courroie garantit un fonctionnement silencieux et une séparation thermique entre le moteur et le châssis des meules. En outre, le VARIO™ bénéficie d'un circuit de sécurité thermique à réinitialisation automatique qui protège le moteur contre la surchauffe.

## Table des matières

|  |    |
|--|----|
| Introduction .....   | 1  |
| Table des matières .....                                       | 2  |
| Identification des pièces .....                                | 3  |
| Informations relatives à la sécurité .....                     | 4  |
| Première installation .....                                    | 5  |
| Réglage de mouture Macro et Micro .....                        | 5  |
| Mouture normale .....  | 6  |
| Programmation des temps de mouture en fonction des dosages ... | 6  |
| Installation et utilisation du PortaHolder™ .....              | 7  |
| Entretien et nettoyage .....                                   | 8  |
| Nettoyage du châssis et de l'entonnoir .....                   | 8  |
| Nettoyage des meules .....                                     | 8  |
| Retrait de la meule supérieure .....                           | 8  |
| Remise en place de la meule supérieure .....                   | 9  |
| Remise en place de l'entonnoir à grains .....                  | 9  |
| Nettoyage automatique .....                                    | 9  |
| Aide et dépannage .....  | 9  |
| Garantie et réparation .....                                   | 10 |
| Remarques sur la mouture .....                                 | 11 |
| Coordonnées de Baratza .....                                   | 12 |

# VARIO™ *Identification des pièces*



## Informations importantes

Veillez lire attentivement les informations ci-dessous. Elles contiennent des indications importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de cet appareil. Veillez conserver ces instructions d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Votre nouveau VARIO™ est adapté pour un courant alternatif de 120 V ou de 230 V. Veillez vérifier le voltage de votre VARIO™ sur la plaque qui se trouve sur le fond du moulin. Le VARIO™ 120 V CA peut être utilisé de 100 à 130 V, et le VARIO™ 230 V CA de 200 à 240 V. Veillez vous assurer que le voltage de votre système est adapté au voltage indiqué sur la plaque de votre VARIO™.

Nettoyez uniquement le châssis avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.

N'utilisez pas ce moulin pour autre chose que ce pourquoi il a été conçu (c.à.d. moulin des grains de café entiers torréfiés). Le cycle maximal d'utilisation continue est de 25 % et la durée maximale de mouture en continu de 90 secondes.

Si vous démontez votre moulin, suivez soigneusement les instructions de la section Entretien et net-

toyage de ce manuel. En cas de problème que vous n'arriveriez pas à résoudre, rendez-vous sur le site [www.baratza.com](http://www.baratza.com) pour trouver des solutions.

Les réparations doivent être entreprises uniquement par des centres de service agréés. Toute réparation inappropriée constituera un risque pour l'utilisateur et annulera la garantie.

Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour dégâts ou blessures si le moulin est utilisé pour autre chose que ce pourquoi il a été conçu ou s'il est mal utilisé ou mal réparé. Toute réclamation au titre de la garantie sera alors annulée.

### Pour votre sécurité

N'utilisez pas le moulin avec un câble ou une prise endommagée, ni en cas de mauvais fonctionnement.

Ne laissez pas votre moulin sans surveillance pendant qu'il est sous tension.

Avant de nettoyer le moulin, mettez-le hors tension et débranchez-le de la prise murale, sans tirer sur le câble.

Ne plongez pas le moulin, le câble ou la prise dans de l'eau ou un autre liquide.

## Première installation

Posez le moulin VARIO™ sur une surface plane. Branchez-le sur une prise murale CA. Soulevez le couvercle de l'entonnoir pour l'enlever. Versez la quantité voulue de grains de café entiers torréfiés dans l'entonnoir (250 g maximum). Remettez le couvercle en place. Assurez-vous que la corbeille à café moulu ou le Porta Holder™ est complètement inséré.

## Réglage de mouture Macro et Micro

Déplacez le levier Macro vers le haut ou le bas pour atteindre le degré approximatif de mouture souhaité. Placez le levier Micro au milieu de l'échelle. Moulez une petite quantité de café en appuyant sur le bouton START et en appuyant à nouveau pour arrêter. Vérifiez la taille des particules : si celle-ci est proche de ce que vous souhaitez, utilisez le levier Micro pour obtenir exactement le degré de mouture désiré. Si la taille des particules est très différente de ce que vous recherchez, modifiez la position du levier Macro, puis ajustez avec le levier Micro. L'éventail complet du levier Micro correspond à un « clic » ou une position sur l'échelle Macro.

Pour les deux leviers, un déplacement vers le haut entraînera une mouture plus fine, et inversement, un déplacement vers le bas donnera des particules plus grosses. La taille exacte des particules pour un réglage précis dépendra de



nombreux facteurs, y compris : le degré de torréfaction (clair ou sombre), la fraîcheur, l'humidité, le type de grain, la teneur en huile, etc. À mesure que vous utilisez l'appareil, vous arriverez à déterminer le réglage qui convient à votre goût, à votre style et à vos grains préférés.

**Remarque** : des restes de grains peuvent rester entre les meules après avoir éteint le moulin ; le réglage de la mouture peut donc s'avérer plus facile quand le moulin est en cours de fonctionnement.

## Mouture normale

Appuyez sur le bouton souhaité (Espresso, Filter ou Press). Le voyant bleu à côté du bouton s'allumera et l'écran LCD affichera le temps de mouture programmé correspondant, en secondes. Appuyez sur START pour commencer la mouture. Pendant la mouture, l'écran LCD décomptera les secondes jusqu'à 0. Lorsque l'écran LCD atteindra 0 secondes, le moteur s'arrêtera et l'écran reviendra à l'affichage du temps programmé. Pour de plus grandes quantités de café moulu, appuyez sur le bouton MANUAL, puis sur START. Le moulin comptera jusqu'à une limite de 90 secondes, puis s'arrêtera automatiquement. En mode MANUAL, vous pouvez interrompre la mouture à tout moment en appuyant sur START. Le moteur s'arrêtera et l'écran LCD reviendra alors à 000. La limite de 90 secondes n'est pas réglable par l'utilisateur.

## Programmation des temps de mouture en fonction des dosages

Le VARIO™ bénéficie de trois temps de mouture programmables en fonction des dosages. Les boutons correspondants sont nommés Espresso, Filter et Press. Ces boutons programmables ne règlent

que le TEMPS de mouture, pas la finesse de la mouture. Chaque bouton est configuré en usine avec un temps prédéfini : Espresso : 10 secondes, Filter : 20 secondes et Press : 30 secondes. Si le moulin est débranché, il retrouve ses paramètres de sortie d'usine. Après avoir ajusté le degré de mouture (taille des particules) selon vos souhaits, appuyez sur le bouton de votre choix, puis appuyez sur START. Le moulin se mettra à moulin et l'écran décomptera à partir du temps prédéfini. Le moulin s'arrêtera automatiquement quand le compteur arrivera à 0. Pour ar-



rêter la mouture à tout moment, appuyez à nouveau sur START. Selon la quantité de café moulue, vous pouvez facilement prolonger ou réduire le temps de mouture, en procédant comme suit.

1. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le bas juste sous l'écran LCD pour régler la durée. Maintenez la flèche enfoncée pendant 3 secondes pour faire avancer plus rapidement.

2. Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez sur le bouton correspondant (Espresso, Filter ou Press) et gardez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le temps affiché à l'écran clignotera pour confirmer l'enregistrement du réglage.

3. Répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus pour les deux autres boutons.

La quantité de café moulue dont vous avez besoin dépend du type de grain, de la finesse de la mouture, de la méthode d'infusion et de vos goûts personnels. À mesure que vous utilisez l'appareil, vous arriverez à déterminer le réglage qui convient à votre goût.

## Installation et utilisation du PortaHolder™

Avant d'installer l'attache inférieure sur votre PortaHolder™, munissez-vous de votre filtre porta pour machine à espresso. Insérez l'attache inférieure (livrée dans un petit sachet plastique avec une vis) dans les deux glissières à l'arrière du PortaHolder™. Placez la section verticale de l'attache

face vers le bas de manière à ce que l'arrière de l'attache soit plus bas que les deux bras qui sortent à l'horizontale. Avec l'attache dans sa position la plus basse, mettez votre filtre porta sur l'attache et déplacez celle-ci jusqu'à ce que le petit crochet en haut à l'arrière du PortaHolder™ s'accroche sur le filtre porta et évite qu'il sorte du moulin. Trouvez le trou qui s'aligne le mieux avec le trou de l'attache (vous devrez probablement descendre un peu l'attache pour aligner les trous). Insérez-y la vis fournie et fixez-la avec un tournevis. L'objectif est que votre filtre porta soit aussi horizontal que possible.

Pour utiliser le PortaHolder™, insérez votre filtre porta dans le PortaHolder™ tout en soulevant le manche et en basculant le



panier vers le bas (pour crocheter sous la languette), puis lâchez le filtre porta et appuyez sur le bouton de la dose souhaitée. Appuyez ensuite sur START. Le moulin moudra pendant le temps de mouture prédéfini puis s'arrêtera automatiquement.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage du châssis et de l'entonnoir

Enlevez tous les grains restant dans l'entonnoir. Appuyez sur le bouton START pour faire passer tous les grains restants dans les meules jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à moudre.

Prenez note des trois temps de mouture programmés pour faciliter la reprogrammation après le nettoyage. Débranchez le moulin de la prise murale. Pour retirer l'entonnoir, faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis extrayez-le du châssis. Nettoyez l'entonnoir, son couvercle et la corbeille à café moulu dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et laissez sécher les éléments.

**Attention:** Ne mettez pas l'entonnoir, son couvercle ou la corbeille dans le lave-vaisselle.

Lavez-les à la main uniquement. N'immergez pas le châssis dans l'eau.

### Nettoyage des meules

Si le moulin est utilisé tous les jours, il est conseillé de nettoyer les meules après quelques semaines. Le nettoyage permet aux meules de fournir la mouture la



plus régulière possible. Il permet aussi d'éliminer les huiles de café qui risqueraient de tourner et de donner un mauvais goût au café moulu. Ne lavez pas les meules.

### Retrait de la meule supérieure

Faites tourner le support de meule en métal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis extrayez-le

du châssis. Nettoyez la meule à l'aide d'une brosse rigide. Utilisez la brosse à crins (livrée avec votre moulin) pour enlever tout le café restant sur la meule fixe et sur la meule inférieure montée dans le châssis du moteur.

### **Remise en place de la meule supérieure**

Tout en faisant balancer la meule de gauche à droite, appuyez fermement sur le support de meule pour vous assurer qu'il est correctement inséré. Faites tourner le support de meule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.

### **Remise en place de l'entonnoir à grains**

Pour remettre l'entonnoir en place, alignez les deux petites languettes à la base de l'entonnoir avec leurs logements respectifs.

### **Nettoyage automatique**

Un nettoyage approfondi, rapide et facile est possible grâce au nettoyeur de moulin GRINDZ™. GRINDZ™ est un produit conçu pour déloger les particules de café et pour absorber et éliminer les odeurs et les résidus d'huile de café. Il suffit pour cela de mettre la quantité recommandée de

GRINDZ™ (35 g) dans l'entonnoir vide. Réglez ensuite la mouture sur Filter, appuyez sur MANUAL, puis sur START jusqu'à ce que tout le GRINDZ™ ait été moulu. Appuyez ensuite à nouveau sur START pour arrêter le moulin. Nous vous recommandons ensuite de moudre un peu de café pour éliminer tous les restes de GRINDZ™. Jetez le café moulu. Pour plus d'informations sur GRINDZ™, visitez le site [www.urnex.com](http://www.urnex.com).

Pour acheter du GRINDZ™, rendez-vous sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com).

### **Besoin d'aide ?**

En cas de questions ou de problèmes, veuillez consulter la page Foire aux questions du site [www.baratza.com](http://www.baratza.com).



## Garantie et réparation

**Période de garantie** un an à compter de la date d'achat.

### Informations relatives à la garantie aux États-Unis

Si votre moulin tombe en panne dans l'année suivant son achat, envoyez un e-mail à support@baratza.com ou appelez le 877-701-2021. Baratza vous enverra gratuitement un moulin de remplacement identique ou comparable, et nous retournera votre moulin « défectueux ».

À réception de votre moulin de remplacement, veuillez utiliser le carton et le matériel d'emballage, ainsi que l'étiquette de retour fournie, pour nous renvoyer le moulin « défectueux ». Veuillez également nous indiquer vos nom, adresse et numéro de téléphone.

### Informations relatives à la garantie internationale

Rendez-vous sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com) ou appelez le 425-641-1245 pour obtenir des informations sur la garantie internationale.

### Preuve d'achat et enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com).

L'enregistrement nous permettra de vous contacter en cas d'éventuelle notification relative à la sécurité d'un produit, et nous permettra de répondre aux dispositions de l'Acte relatif à la sécurité des biens de consommation (Consumer Product Safety Act). Le numéro de série se trouve sous le moulin.

Conservez votre ticket sur lequel figure la date d'achat et complétez les champs suivants pour votre information personnelle :

---

N° de série (situé sous le moulin)

---

Date de l'achat

---

Magasin

### Pour toute réparation ou demande de pièce

Baratza LLC  
3923-120th Ave. S.E.  
Bellevue, WA. 98006  
877-701-2021  
E-mail : support@baratza.com  
Pièces : [www.baratza.com](http://www.baratza.com)



## Remarques sur la mouture

© 2008

Baratza, LLC  
3923-120th Ave. S.E.  
Bellevue, WA. 98006  
[www.baratza.com](http://www.baratza.com)



rév. : 111908