

Forté™ AP/BG

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un moulin à café de la série Forté ! Cette machine durable et conviviale est prête à trouver sa place dans le bar à café ou sur le comptoir de votre cuisine.

Le Forté est un moulin compact de qualité commerciale, basé sur le poids ou le temps, destiné à la mouture d'une large gamme de méthodes de brassage. Le Forté intègre de nombreuses caractéristiques qui conviennent à une utilisation commerciale et domestique de niveau professionnel, dont une construction entièrement métallique, un faible encombrement, un panneau de commande tactile intuitif, une balance intégrée précise et des réglages macro et micro cohérents. Le Forté est construit pour durer grâce à sa chambre de mouture en aluminium, une courroie d'entraînement robuste et renforcée, et un puissant moteur à courant continu avec un long cycle de service.

Remarque : Ce manuel concerne à la fois le Forté AP et le Forté BG. La plupart des instructions s'appliquent aux deux modèles, mais il sera mentionné lorsque les informations seront spécifiques à un modèle.



SOMMAIRE

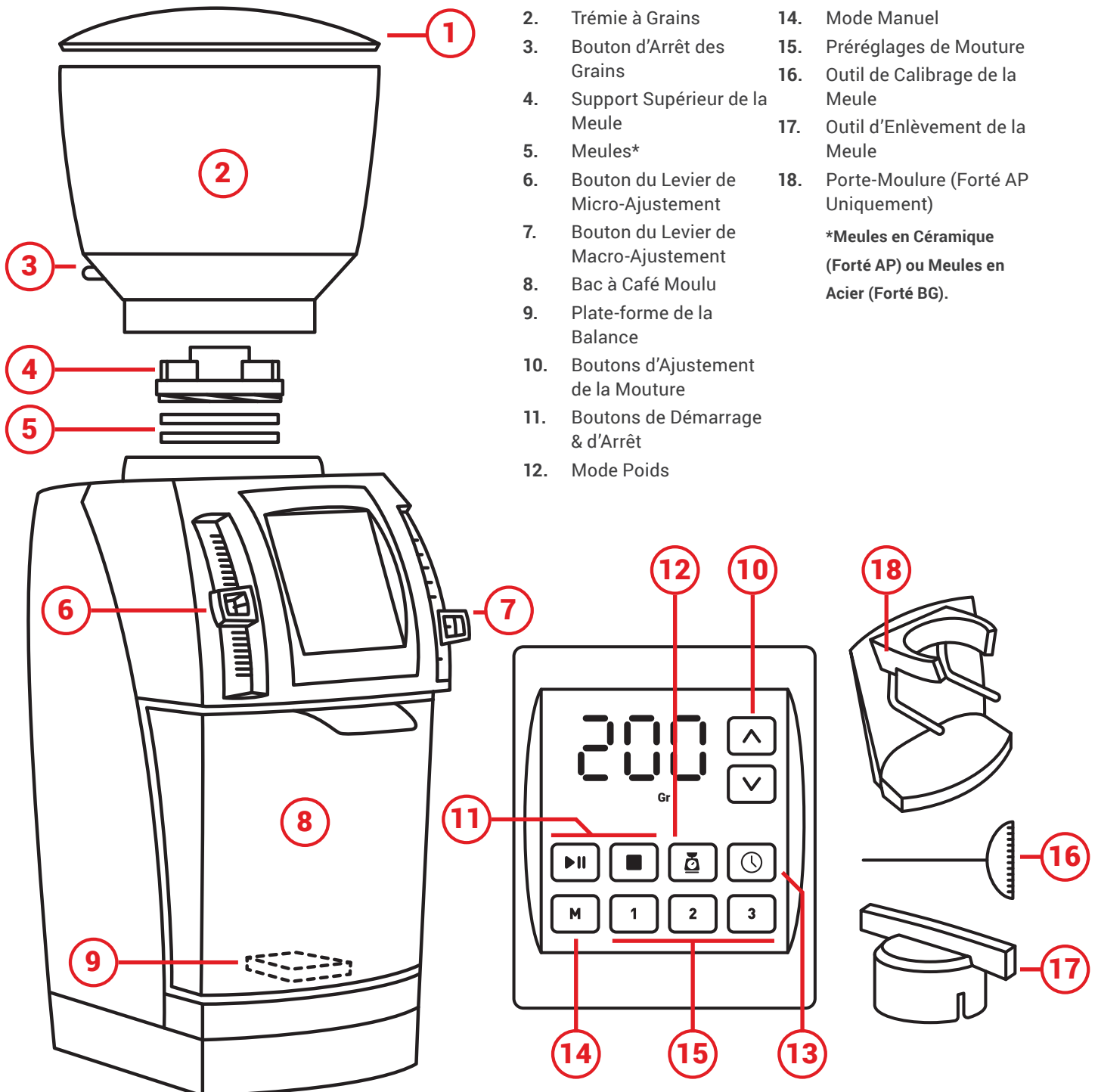
INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ	3
IDENTIFICATION DES PIÈCES	4
RÉGLAGE DU MOULIN	5
OPÉRATION DE MOUTURE	6
CALIBRAGE	9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
GARANTIE ET SERVICE	13

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Lisez très attentivement les informations ci-dessous car elles contiennent des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.

- ! N'utiliser qu'avec du courant alternatif et la bonne tension. Voir l'étiquette sur la base du moulin pour déterminer la tension correcte.
- ! Ne nettoyez le boîtier du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide. Ne pas immerger le moulin, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- ! Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages, les blessures ou la garantie si le moulin est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu (c'est-à-dire pour moudre des grains de café entiers torréfiés) ou s'il est mal utilisé ou réparé.
- ! Ne faites pas fonctionner le moulin avec un cordon ou une fiche endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ! Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ! Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- ! Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une assistance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- ! Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ! Débranchez toujours le moulin de l'alimentation électrique avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



- | | |
|---|---|
| 1. Couvercle de la Trémie | 13. Mode Temps |
| 2. Trémie à Grains | 14. Mode Manuel |
| 3. Bouton d'Arrêt des Grains | 15. Préréglages de Mouture |
| 4. Support Supérieur de la Meule | 16. Outil de Calibrage de la Meule |
| 5. Meules* | 17. Outil d'Enlèvement de la Meule |
| 6. Bouton du Levier de Micro-Ajustement | 18. Porte-Moulure (Forté AP Uniquement) |
| 7. Bouton du Levier de Macro-Ajustement | |
| 8. Bac à Café Moulu | |
| 9. Plate-forme de la Balance | |
| 10. Boutons d'Ajustement de la Mouture | |
| 11. Boutons de Démarrage & d'Arrêt | |
| 12. Mode Poids | |
- *Meules en Céramique (Forté AP) ou Meules en Acier (Forté BG).

RÉGLAGE DU MOULIN

1. Placez le moulin sur une surface stable et plane.
2. Lavez à la main le couvercle de la trémie (1), la trémie (2) et le bac à café moulu (8) à l'eau chaude savonneuse. Laissez sécher à l'air libre ou à l'aide d'un chiffon doux. **Ne lavez pas les autres pièces dans l'eau car cela pourrait entraîner des dommages esthétiques.**
3. Installez la trémie :
 - a. Avec la trémie à la verticale et le bouton d'arrêt des grains (3) dirigé vers l'arrière gauche du moulin, placez la trémie sur le dessus du moulin et trouvez le point où elle se met en place.
 - b. Poussez vers le bas et tournez la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en place. Le bouton d'arrêt doit être centré derrière la trémie.
 - c. Le moulin ne démarrera pas sans que la trémie soit complètement verrouillée en place.
4. Installez le bac à café moulu, tenez le bac par la languette à l'avant et faites-le glisser avec précaution sur la plate-forme de la balance (9). **Le bac doit se mettre en place et reposer uniformément sur la plate-forme de la balance. Si le bac touche une autre partie du moulin, il peut y avoir une interférence avec la balance.**
5. Si vous utilisez le Porte-Moulure (18) avec le Forté AP :
 - a. Le Porte-Moulure sera installé dans le moulin Forté AP. Pour le retirer, tirez fermement tout droit hors du moulin.
 - b. La fonction de pesée n'est pas utilisable avec le Porte-Moulure installé car il couvre le plateau de la balance.
 - c. Si le Porte-Moulure doit être ajusté pour maintenir correctement le porte-filtre, retirez le Porte-Moulure, desserrez les deux vis à l'arrière, ajustez la position des bras, puis resserrez les vis doucement.
6. Branchez le moulin. L'écran devrait s'allumer et passer par son processus de démarrage.
7. Utilisez les boutons de micro-ajustement (6) et macro-ajustement (7) pour régler la mouture. **Le moulin doit être vidé du café ou doit être en train de moudre pendant l'ajustement de la taille de la mouture pour éviter d'endommager l'appareil.**
8. Ajoutez des grains de café dans la trémie. Tournez le bouton d'arrêt des grains de manière à ce que la mention " OPEN " soit tournée vers le haut, permettant ainsi au café d'entrer dans le moulin.
9. Utilisez l'écran tactile pour sélectionner le mode poids (12), le mode temps (13) ou le mode manuel (14), puis utilisez les boutons de démarrage et d'arrêt (11) pour démarrer et arrêter la mouture. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de démarrage pendant le fonctionnement pour interrompre la mouture. Vous trouverez de plus amples informations concernant les différents modes de fonctionnement dans la section suivante de ce manuel.
10. Après trois minutes d'inactivité, l'écran passe en mode veille. Appuyez sur l'écran pour réactiver le moulin.

OPÉRATION DE MOUTURE

LE RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

La Forté dispose de deux leviers de réglage de la mouture qui servent à sélectionner un réglage de la mouture : le bouton du levier de micro-ajustement (6) à gauche de l'écran, et le bouton du levier de macro-ajustement (7) à droite. Le réglage macro permet d'apporter des modifications importantes au réglage de la mouture, tandis que le micro-ajustement permet d'apporter des modifications mineures pour ajuster le réglage de la mouture. En déplaçant l'un ou l'autre de ces boutons vers le haut, vous obtiendrez une mouture plus fine, tandis qu'en le déplaçant vers le bas, vous obtiendrez une mouture plus grosse. **Lorsque vous effectuez un réglage de la mouture avec du café dans le moulin, le moteur doit tourner pour assurer la longévité de l'appareil.**

En usine, les meules (5) se touchent de manière audible autour du réglage 2K. Le moulin est calibré pour que les meules se touchent à ce point, et il n'est pas dangereux de les moulin à leur point de contact ou plus finement **si du café est moulu**. Cependant, le fait de faire fonctionner le moulin sans café alors que les meules se touchent pendant de longues périodes réduira la durée de vie des meules.

CHOISIR UN RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

Les réglages indiqués dans le tableau ci-dessous doivent être utilisés comme point de départ général. La taille réelle de la mouture nécessaire pour une méthode d'infusion particulière variera en fonction de nombreux facteurs, tels que le degré de torréfaction (clair ou foncé), la fraîcheur du café, l'humidité ambiante, la variété de café, la teneur en huile, etc. La pratique de l'infusion, les préférences personnelles et les exigences de la recette d'infusion détermineront finalement le réglage nécessaire.

Espresso	AeroPress	Hario V60	Infuseur Automatique	Chemex	Presse Française
2K	4M	6M	7M	8M	10M

Certaines recettes utilisent des descriptions visuelles pour décrire la taille de la mouture requise, comme " moulu jusqu'à la consistance du sel kasher ". Pour déterminer visuellement le réglage de la mouture nécessaire :

1. Réglez le paramètre de mouture sur la recommandation du tableau ci-dessus la plus proche de la méthode d'infusion utilisée.
2. Appuyez sur le bouton du mode manuel (14).
3. Utilisez les boutons de démarrage et d'arrêt (11) pour moulin une petite quantité de café et vérifiez visuellement.
4. Si la taille de la mouture est proche de ce qui est souhaité, utilisez le bouton de micro-ajustement pour affiner la taille de la mouture. Si la taille de la mouture nécessite un ajustement important, maintenez le bouton de micro-ajustement près du milieu de la plage et ajustez le bouton de macro-ajustement sur une nouvelle position.

OPÉRATION BASÉE SUR LE POIDS :

Grâce à sa balance intégrée, la Forté peut doser le café avec précision, au dixième de gramme près, à partir d'un minimum de 5,0g et d'un maximum de 120,0g. En mode poids, la Forté peut soit moudre jusqu'à un poids de mouture prédéfini avant de s'arrêter automatiquement, soit utiliser l'écran pour vérifier une dose pré-pesée en moulinant en mode manuel. Pour moudre en mode poids :

1. Placez le bac à café moulu (8) sur la plate-forme de la balance (9). Assurez-vous que le bac repose de manière égale sur le plateau de la balance et qu'il n'entre pas en contact avec le corps du moulin.
2. Appuyez sur l'icône du mode poids (12) sur l'écran. Elle sera soulignée lorsqu'elle sera activée.
3. Appuyez sur l'un des boutons de pré réglage de mouture (15) pour sélectionner le poids préprogrammé auquel le moulin va moudre ou utilisez les boutons de réglage de la mouture (10) pour moudre un poids spécifique sans changer de pré réglage.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage (11) pour commencer à moudre. Le moulin s'arrête automatiquement lorsque le poids cible est atteint. Vous pouvez appuyer de nouveau sur le bouton de démarrage pendant le fonctionnement pour faire une pause et reprendre la mouture. Si vous appuyez sur le bouton d'arrêt, le broyage cessera et l'écran affichera le poids cible initial.

Tarer la balance : Pour remettre la balance à zéro, il faut la tarer. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de poids et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran clignote. Si la balance doit être tarée en raison d'un changement de poids, l'icône de poids se met à clignoter. Appuyez sur cette icône pour tarer la balance.

Pour effectuer une mouture continue avec un affichage du poids en temps réel sur l'écran, appuyez sur le bouton de mode manuel (14) en mode poids. Ensuite, utilisez le bouton de démarrage (11) pour commencer et interrompre la mouture, et le bouton d'arrêt pour cesser la mouture.

FONCTIONNEMENT BASÉ SUR LE TEMPS :

Pour la mouture d'une dose de café préportionnée, la mouture volumétrique ou la mouture à l'aide du Porte-Moulu (18, Forté AP), la Forté est équipée d'une fonction minuterie. La minuterie peut être réglée par dixième de seconde, d'un minimum de 0,1 seconde à un maximum de 60,0 secondes. En mode minuterie, le Forté peut soit moudre pendant une durée prédéfinie, soit moudre en continu au fur et à mesure que le compte à rebours est enclenché. Pour moudre en mode temps, procédez comme suit :

1. Placez soit le bac à café moulu (8) ou le Porte-Moulu (18, Forté AP) sur le plateau de la balance (9).
2. Appuyez sur l'icône du mode temps (13) sur l'écran. Elle sera soulignée lorsqu'elle sera activée.
3. Appuyez sur l'un des boutons de pré réglage de mouture (15) pour sélectionner la durée préprogrammée pendant laquelle le moulin va moudre ou utilisez les boutons de réglage de la mouture (10) pour moudre pendant une durée spécifique sans modifier un pré réglage.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage (11) pour commencer à moudre. Le moulin s'arrêtera automatiquement lorsque la durée cible sera atteinte. Vous pouvez appuyer de nouveau sur le bouton de démarrage pendant le fonctionnement pour faire une pause et reprendre la mouture. Si vous appuyez sur le bouton d'arrêt, le broyage cessera et l'écran affichera le temps cible initial.

Pour moudre en continu avec une minuterie sur l'écran, appuyez sur le bouton de mode manuel (14) en mode temps. Ensuite, utilisez le bouton de démarrage (11) pour commencer et interrompre le broyage, et le bouton d'arrêt pour cesser le broyage.

AJUSTER UN PRÉRÉGLAGE :

Le Forté est équipé de trois présélections programmables pour le poids (1=15g, 2=30g, 3=60g) et le temps (1=10s, 2=15s, 3=30s). Pour écraser et enregistrer un nouveau préréglage, suivez les instructions ci-dessous :

1. Appuyez sur les boutons du mode poids (12) ou du mode temps (13) pour modifier respectivement le préréglage du poids ou du temps.
2. Utilisez les boutons de réglage de la mouture (10) pour ajuster le poids (en grammes) ou le temps (en secondes) à la quantité souhaitée.
3. Appuyez sur un bouton de préréglage de mouture (15) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'affichage clignote une fois pour enregistrer la quantité dans ce préréglage.

Ces préréglages seront sauvegardés même si le moulin est débranché.

CODES D'ERREUR DE DÉPANNAGE :

Les codes suivants peuvent apparaître à l'écran pour indiquer qu'il y a une erreur de fonctionnement.

Err 001: Indique que le poids sur la balance est supérieur au poids cible souhaité. L'affichage alterne entre le clignotement de ERR/001 et la touche de mode de pesée (12).

- Si le bac à café moulu contient déjà du café moulu au-dessus du poids visé, ou si la balance est tarée avant de placer le bac à café moulu sur le moulin, cette erreur se produit.
- Cette erreur peut être corrigée en appuyant sur le bouton du mode poids pour tarer la balance, ou en vidant le bac à café moulu.

Err 002: Indique que la cellule de charge n'a pas vu une augmentation substantielle du poids en quelques secondes pendant la mouture.

- Cela peut indiquer que le café n'est pas moulu ou qu'il est moulu plus lentement que prévu.
- Assurez-vous que le réservoir à grains (2) est tourné en place dans le sens des aiguilles d'une montre pour engager l'interrupteur de verrouillage supérieur et que le bouton d'arrêt des grains (3) est en position ouverte.
- Si la trémie est en place et ouverte, que le moteur s'enclenche, mais qu'aucun café n'est en train d'être moulu, il se peut qu'un bouchon se soit formé. Veuillez consulter la page de dépannage sur Baratz.com pour obtenir des informations sur le débouchage des bouchons.
- Certaines variétés et torréfactions de café peuvent moudre plus lentement que d'autres. Si cela semble être le cas, cette erreur peut être effacée en appuyant sur le bouton de démarrage, puis la mouture peut être reprise en appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage.

Err 003: Indique que la balance enregistre une valeur de poids qui dépasse la charge maximale.

- Cela signifie très probablement que le bac à café moulu est coincé sur le dessus de la plate-forme de la balance (9), ou qu'un poids excessif est placé sur la plate-forme de la balance.
- Retirez le bac de la balance et remettez-le en place, en vous assurant qu'il repose uniformément sur la plate-forme de la balance et qu'il n'entre pas en contact avec d'autres parties du moulin. L'erreur s'effacera automatiquement.

Err 004: Indique que l'écran ne reçoit pas de signal de la balance.

- Cela signifie probablement que le capteur de charge est endommagé ou que le fil du capteur de charge est débranché en interne.
- Veuillez contacter l'assistance Baratza pour d'autres étapes et solutions de dépannage.

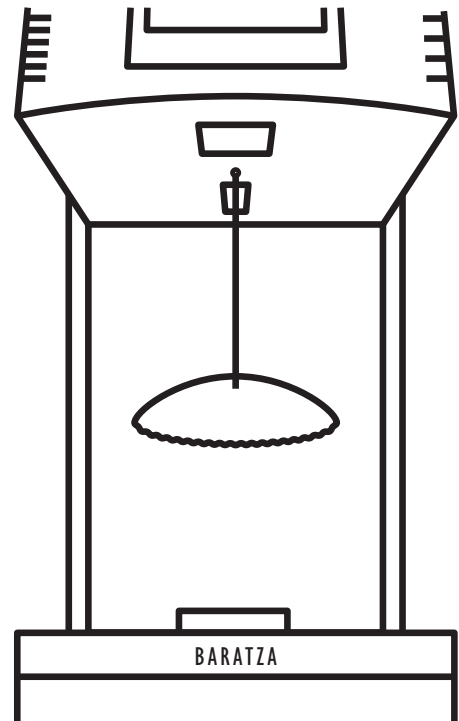
CALIBRAGE

Bien que les meules et la balance du Forté soient calibrées selon des spécifications élevées, elles peuvent nécessiter des ajustements au fil du temps pour répondre aux attentes des utilisateurs en matière de mouture.

CALIBRAGE DE LA MEULE :

La calibration d'usine du Forté s'adapte à un large éventail de méthodes de brassage. Cependant, si le Forté n'est pas en mesure de moudre assez finement ou assez grossièrement pour une méthode d'infusion particulière aux réglages les plus fins et les plus grossiers, respectivement, suivez les instructions ci-dessous pour recalibrer aux réglages d'usine, puis ajustez en fonction des paramètres de mouture.

1. Videz tous les grains du moulin en réglant le bouton d'arrêt des grains **(3)** sur la position " CLOSED " et faites moudre les grains restants.
2. Retirez le bac à café moulu **(8)** ou le Porte-Moulure **(18, AP)** de la plateforme de la balance **(9)**.
3. Appuyez sur le bouton du mode minuterie **(13)**, puis sur le bouton manuel **(14)** pour mettre le moulin en mode manuel minuté.
4. Abaissez les boutons de levier de réglage micro **(6)** et de réglage macro **(7)** jusqu'au bas de l'échelle.
5. Insérez l'outil de calibrage de la bavure **(16)** dans l'orifice de calibrage rond, derrière la goulotte de décharge, jusqu'à ce que l'outil s'installe dans la tête de la vis de calibrage à l'intérieur.
6. Appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** pour faire tourner le moteur.
7. Lorsque le moteur est en marche, déplacez le levier macro jusqu'au réglage 2, étape par étape, ou jusqu'à ce que vous entendiez un contact avec la bavure, selon ce qui se produit en premier. Si vous n'entendez pas de contact avec la bavure, déplacez le microlevier vers le réglage Q ou jusqu'à ce que vous entendiez un contact avec la meule, selon ce qui se produit en premier.
8. Si la mouture est réglée sur 2Q et que les meules ne sont pas en contact, utilisez l'outil de calibrage pour tourner la vis de calibrage vers la direction la plus fine (comme indiqué sur l'outil) jusqu'à ce qu'un changement de pas du moteur soit entendu. Cela ramènera les meules au calibrage d'usine.
9. Si les meules entrent en contact avant d'atteindre le réglage 2Q :
 - a. Utilisez l'outil de calibrage pour desserrer légèrement la vis de calibrage (dans la direction opposée indiquée sur l'outil), ce qui rend le calibrage plus grossier.
 - b. Déplacez le macro-levier jusqu'au réglage 2, puis le micro-levier jusqu'à Q. Si le contact des meules se fait avant d'atteindre ce réglage, il peut être nécessaire de desserrer davantage la vis de calibrage.



10. Si la mouture au réglage le plus grossier ne donne pas une mouture suffisamment grosse, le calibrage peut être réglé sur un point plus fin, jusqu'à 1A. Si le réglage le plus fin ne permet pas d'obtenir une mouture suffisamment fine, l'étalonnage peut être réglé sur un point plus grossier, jusqu'à 3Z. Il n'est pas recommandé de calibrer en dehors de ces paramètres.

CALIBRAGE DE L'ÉCHELLE :

Si la quantité de café moulu obtenue en mode poids ne correspond pas aux attentes, il peut être nécessaire de recalibrer la balance. Un poids de 200 g est nécessaire ou, si une autre balance est disponible, un poids de fortune peut être fabriqué en remplissant le bac à marc de grains de café pour obtenir un poids total de 200 g, y compris le poids du bac à marc. Une fois le poids acquis, suivez les instructions ci-dessous.

1. Retirez le bac à marc (8) ou le PortaHolder (18, AP) du plateau de la balance (9). Assurez-vous que la plateforme de la balance est dégagée de tout débris et que les vis situées sur le dessus sont serrées afin que la plate-forme ne se déplace pas.
2. Débranchez le moulin. Rebranchez-la et maintenez les pré-réglages de mouture (15) 1 et 2 pendant que le moulin démarre. Un numéro à trois chiffres devrait s'afficher.
3. Appuyez sur le bouton du mode manuel (14), et " CAL " doit clignoter à l'écran avant d'afficher " 200g ".
4. Placez le poids de 200 g sur la balance. " PASS " clignotera à l'écran, puis " 000 ".
5. Débranchez et rebranchez le moulin pour sauvegarder le calibrage..

PROGRAMMATION DU DÉCALAGE DU POIDS :

Si le moulin dépasse ou sous-estime constamment le poids cible, il est peut-être nécessaire de régler le décalage. Cela risque de se produire si les meules d'origine ont été remplacées par des meules d'un autre matériau. Suivez les instructions ci-dessous pour régler le décalage du poids :

1. Débranchez le moulin. Rebranchez-le et maintenez les icônes d'arrêt (11) et de mode de poids (12) pendant que le moulin démarre.
2. Utilisez les boutons de réglage de la mouture (10) pour régler le décalage en dixièmes de seconde.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Il est important de nettoyer régulièrement le moulin pour s'assurer qu'il fonctionne comme prévu. Dans le cadre d'une utilisation domestique normale, le moulin doit être nettoyé au moins une fois par mois. Si vous utilisez du café torréfié plus foncé, du café gras ou du café aromatisé (auquel on a ajouté des huiles essentielles), un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire.

Attention : Ne mettez pas la trémie à grains, le couvercle de la trémie ou le bac à café moulu dans le lave-vaisselle. Lavez-les à la main uniquement. Ne pas immerger le boîtier du moulin dans l'eau. Ne lavez PAS les meules à l'eau.

RETIRER LA TRÉMIE :

1. Assurez-vous que le bouton d'arrêt des grains (3) de la trémie (2) est en position fermée. Le côté du bouton d'arrêt qui indique "CLOSED" doit être tourné vers le haut.
2. Moulez les grains restants dans le moulin.
3. Saisissez la trémie et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller.
4. Soulevez la trémie et retirez-la du moulin.

LE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE ET DU BAC À CAFÉ MOULU :

1. Videz la trémie et le bac à café moulu (8).
2. Lavez la trémie et le bac à café moulu dans de l'eau chaude et savonneuse avec une éponge ou un chiffon doux. Si nécessaire, rincez-les. Les pièces peuvent être séchées avec un chiffon propre et sec ou mises de côté pour sécher à l'air libre.

LE NETTOYAGE DES MEULES ET DE LA CHAMBRE DE MOUTURE :

Pour nettoyer manuellement les meules (5) et la chambre de broyage, il faudra retirer le support de meules supérieur (4) du moulin.

1. Placez l'outil de retrait des meules (17) inclus sur le support de meules supérieur de sorte que les encoches de l'outil s'emboîtent avec les ailes du support de meules supérieur.
2. Faites tourner l'outil de retrait des meules dans le sens des aiguilles d'une montre pour dévisser le support de meules supérieur de la chambre de mouture. Si nécessaire, saisissez l'outil avec des pinces pour obtenir un effet de levier supplémentaire.
3. Une fois que le support supérieur de la meule est complètement dévissé, soulevez-le et retirez-le du moulin.

Support de la meule supérieure et nettoyage de la meule supérieure :

1. En tenant le support supérieur de la meule dans une main, utilisez une brosse à poils non métalliques, comme une brosse à dents, pour nettoyer autour du support de la meule et sur la surface de la meule supérieure.
2. Pour un nettoyage en profondeur du support supérieur de la meule, utilisez un petit tournevis à tête plate pour retirer les vis qui maintiennent la meule dans le support de la meule. Mettez les vis et la meule de côté et utilisez une brosse à poils non métalliques pour nettoyer le reste du support de meule supérieur ainsi que l'arrière de la meule. Une fois tous les résidus de café retirés de la meule et du support, utilisez le tournevis pour réinstaller les vis et la meule. Veillez à ne pas trop serrer les vis pendant la réinstallation.

Nettoyage de la chambre de mouture, du support de la meule inférieure et de la meule inférieure :

1. Utilisez une brosse à poils non métalliques, telle qu'une brosse à dents, pour nettoyer la chambre de broyage autour de la meule inférieure et la surface de la meule inférieure.
2. Pour un nettoyage plus en profondeur du support de la meule inférieure, utilisez un petit tournevis à tête plate pour retirer les vis qui maintiennent la meule dans le support de la meule. Mettez les vis de côté et retirez la meule du support de meule. Utilisez ensuite une brosse pour nettoyer le haut du support inférieur de la meule, l'arrière de la meule et l'ouverture de la goulotte de sortie des déchets. Une fois le nettoyage terminé, utilisez le tournevis pour réinstaller les vis et la meule. Veillez à ne pas trop serrer les vis pendant la réinstallation.

RÉINSTALLATION DU SUPPORT SUPÉRIEUR DE LA MEULE :

1. Placez le support de la meule supérieur sur le dessus de la chambre de broyage. Il doit être de niveau avec la chambre de mouture et ne pourra pas s'enfiler correctement s'il n'est pas de niveau.
2. Utilisez l'outil de retrait des meules pour faire tourner le support de meules supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de l'enfiler avec précaution dans la chambre de mouture. L'enfilage du support de meule supérieur dans la chambre de broyage doit être fluide avec une résistance minimale. Si le support supérieur de la meule est difficile à tourner, tournez le support supérieur de la meule dans le sens des aiguilles d'une montre pour le libérer du filetage, assurez-vous qu'il est de niveau et que les filets de la chambre de broyage et du support supérieur de la meule sont exempts de café moulu, puis réessayez.

UTILISATION DE TABLETTES DE NETTOYAGE :

Les tablettes de nettoyage pour moulin sont conçues pour absorber l'huile de café et réduire les odeurs et doivent être considérées comme un complément au nettoyage normal. Les tablettes de nettoyage pour moulin doivent être la seule substance utilisée pour nettoyer les parties internes du moulin. Notez que les tablettes de nettoyage ne remplacent pas les étapes de nettoyage normales énumérées ci-dessus et ne peuvent pas être utilisées pour déboucher une obstruction. Pour le nettoyage des pastilles de moulin :

1. Retirez tous les grains de la trémie et utilisez le bouton de démarrage (11) pour faire fonctionner le moulin afin d'expulser tout le café restant.
2. Réglez la mouture sur le réglage le plus grossier et placez la quantité recommandée de pastilles de nettoyage choisies dans la trémie à grains vides. Appuyez sur le bouton manuel (14) pour placer le moulin en mode manuel.
3. Insérez le bac à marc, puis appuyez sur le bouton de démarrage. Moulez toutes les pastilles dans le bac.
4. Une fois la mouture terminée, nous vous recommandons de moulin environ 30 g de café (ou la quantité recommandée dans les instructions de la tablette de nettoyage) pour éliminer tout résidu de tablette.
5. Jetez les tablettes/café moulus.

GARANTIE ET SERVICE

INFORMATION SUR LES GARANTIES POUR LES ÉTATS-UNIS ET CANADA

La garantie limitée pour les moulins Baratza est de 1 an à partir de la date d'achat originale. Cette garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication (pièces et main-d'œuvre), y compris le transport terrestre gratuit vers et depuis notre centre de réparation aux États-Unis et au Canada. Cette garantie ne s'applique pas en cas d'utilisation incorrecte, de manque de nettoyage, d'abus, d'usure normale, de manque de réglage approprié, de présence de corps étrangers (pierres, vis, etc.) dans les grains ou d'utilisation autre que celle prévue pour la mouture de grains de café entiers torréfiés (torréfiés au-delà de la première fente). Si le moulin acheté tombe en panne dans l'année, envoyez un courriel à support@baratza.com ou appelez le +1 425-641-1245 ou le numéro gratuit 877-701-2021. Pour plus d'informations sur la garantie, l'assistance ou le dépannage, rendez-vous sur www.baratza.com.

Remarque : les moulins achetés aux États-Unis ou au Canada et expédiés ou emportés hors du pays sont garantis un an pour les pièces uniquement. Si le moulin tombe en panne dans l'année qui suit la date d'achat, il suffit de nous envoyer un courriel à support@baratza.com ou d'appeler le +1 425-641-1245. Veuillez vous munir des informations suivantes avant de contacter Baratza : 1) Preuve de la date d'achat et 2) Numéro de modèle et de série (situé sur le dessous du moulin). Un représentant de Baratza répondra pour déterminer le problème et suggérer une voie de solution. Le client est responsable du paiement des frais de transport et de tous les droits et taxes pour les pièces de rechange que Baratza peut envoyer. Le client est également responsable de la main-d'œuvre nécessaire à la réparation du moulin.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE INTERNATIONALE

Pour tous les pays autres que les États-Unis et le Canada, la garantie, le soutien et le service sont fournis par le détaillant international chez qui le moulin a été acheté. Si le moulin a été acheté chez un détaillant à l'extérieur du pays où le client réside, le client peut être responsable des frais d'expédition pour faire réparer le moulin et peut devoir payer pour le service.

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Le moulin peut être enregistré à l'adresse www.baratza.com/register-your-grinder. L'enregistrement nous permettra de contacter la personne inscrite dans le cas peu probable d'une notification de sécurité du produit et nous aidera à nous conformer aux dispositions de la Loi sur la Sécurité des Produits de Consommation. Le numéro de série se trouve sur la partie inférieure du moulin. Veuillez conserver le ticket de caisse sur lequel figure la date d'achat.

POUR DES RÉPARATIONS OU DES QUESTIONS

E-mail : support@baratza.com

Pour obtenir des Pièces et des Informations, rendez-vous sur : www.baratza.com

Pour Toute Aide en Cas de Problème : www.baratza.com/troubleshooting