

# Sette™ 30

MOULIN À MEULES CONIQUES

## INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le Moulin à café à meules coniques Sette 30. Avec le Sette, se faire une délicieuse tasse de café est plus facile que jamais.

Vous trouverez ci-dessous les descriptions des fonctionnalités qui permettent au Sette 30 de se démarquer des autres moulins de sa catégorie.

### Meules coniques

Fabriquées au Liechtenstein, les meules coniques de 40 mm moulent de 3,5 g à 5,5 g de café par seconde, selon le réglage choisi. Ces meules coniques sont solides et resteront tranchantes pendant de nombreuses années. Le mécanisme de réglage permet un alignement méticuleux des meules, assurant ainsi une mouture précise.

### Réglage de la mouture

Le Sette 30 moud de l'expresso à la préparation manuelle. Le mécanisme de réglage est directement connecté aux meules coniques permettant un réglage immédiat et fidèle.

### Panneau de commandes numériques

Le panneau de commandes, placé à l'avant, est facile d'utilisation. Il dispose d'un affichage avec rétro-éclairage LED et propose des réglages de durée de mouture d'une précision de 0,01 seconde. Appuyez simplement sur le bouton MARCHE et le Sette fournit automatiquement le dosage précis.

### Porte-appareil

Le Sette 30 dispose d'un porte-appareil stationnaire qui vous permet de retirer puis de réorienter les bras de mouture directement dans le réceptacle à mouture fourni ou dans un porte-filtre : une fonctionnalité unique par rapport à tous les autres moulins domestiques.



# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b>	1
<b>SOMMAIRE</b>	2
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	3
<b>IDENTIFICATION DES PIÈCES</b>	4
<b>FONCTIONNEMENT</b>	5
Avant d'utiliser votre moulin	5
Rapport cyclique	5
Installation de la trémie	5
Réglage du contrôle de la mouture	6
Réglages de démarrage	6
Mouture basée sur le temps	7
Fonction Pulser et Mode manuel	7
<b>SOIN ET ENTRETIEN</b>	8
Retrait de la trémie à grains	8
Retrait de la meule conique/l'unité de réglage de la mouture	8
Réinstallation de la meule conique/l'unité de réglage de la mouture	9
Réétalonnage/Calage de la meule conique	10
Nettoyage du réceptacle à mouture, de la trémie et des meules	11
Nettoyage d'un moulin obstrué	11
Nettoyage automatique	11
<b>GARANTIE ET SERVICE</b>	12
Informations relatives à la garantie aux États-Unis et au Canada	12
Informations relatives à la garantie internationale	12
Preuve d'achat et déclaration du produit	12
Informations relatives à la réparation ou questions	12

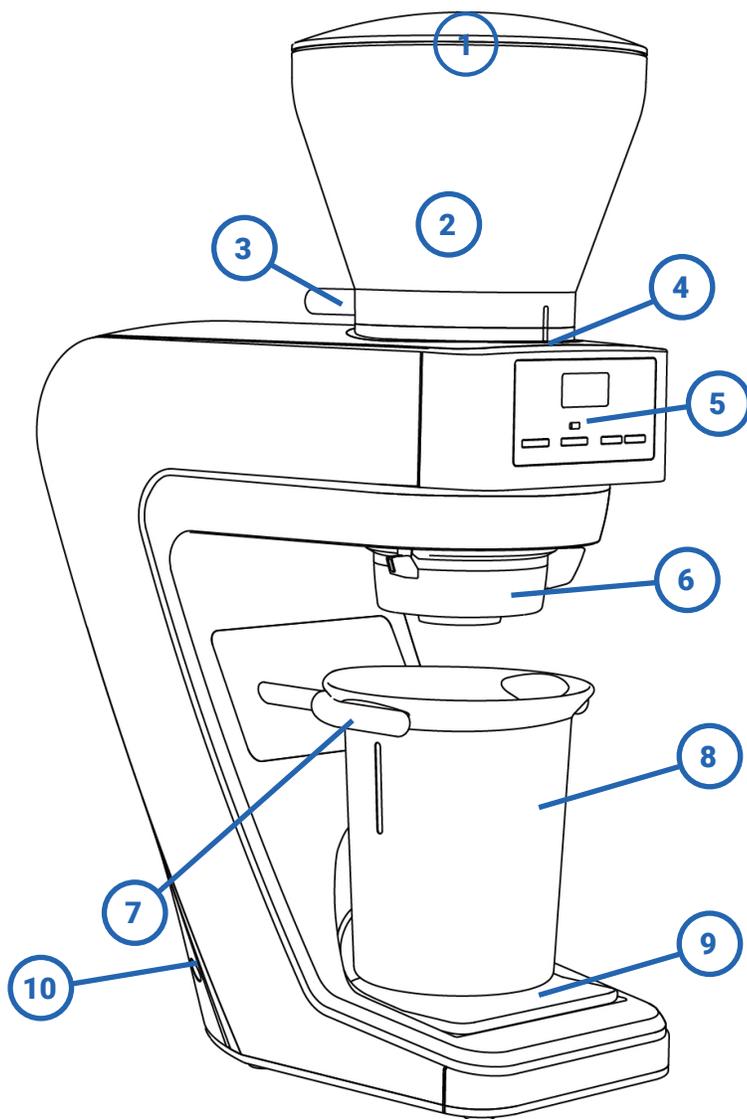
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les informations ci-dessous. Elles offrent des consignes de sécurité importantes pour cet appareil. Veillez conserver ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

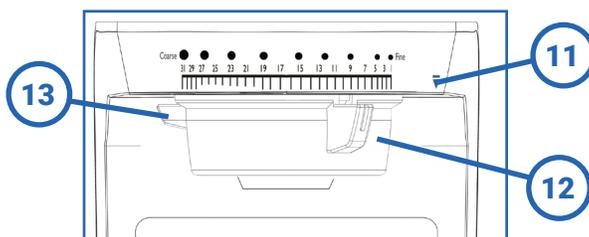
- ! N'utilisez que sur courant alternatif et le bon voltage. Examinez l'étiquette se trouvant à la base du moulin pour définir le bon voltage.
- ! Ne nettoyez le bloc du moulin qu'à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide. N'immergez jamais le moulin, ni la fiche ni le câble dans de l'eau ou n'importe quel autre liquide.
- ! Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour des dégâts, des blessures ou garantie si le moulin est utilisé à des fins autres que sa fin prévue (à savoir moulin des grains de cafés entiers torréfiés) ou en cas d'utilisation ou de réparation incorrectes.
- ! Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, s'ils bénéficient de supervision ou s'ils ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sans danger de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers impliqués.
- ! Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit, pour éviter tout danger, être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée.
- ! Débranchez toujours le câble d'alimentation électrique avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer le moulin.
- ! Pour débrancher, attrapez la fiche et retirez de la prise. Ne tirez jamais sur le fil.
- ! Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ! Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE.
- ! Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants ne bénéficiant pas de supervision.
- ! N'utilisez pas un moulin dont la fiche ou le câble sont endommagés.

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

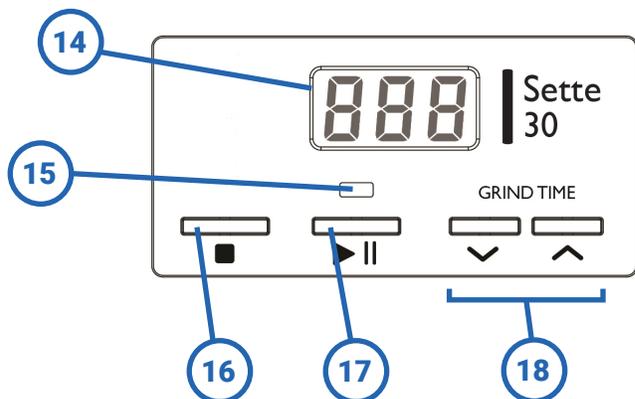
# IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Couvercle de la trémie
2. Trémie à grains
3. Bouton d'arrêt des grains
4. Indicateur d'alignement de la trémie
5. Panneau de commandes
6. Assemblage du réglage de la mouture
7. Bras convertibles de l'appareil



8. Réceptacle à mouture
9. Bac à mouture amovible
10. Câble électrique
11. Indicateur d'installation/retrait
12. Réglage macro
13. Languette d'installation/retrait
14. Affichage LCD
15. Indicateur de mouture
16. Arrêt
17. Marche/Pause
18. Boutons de réglage de la durée de mouture



# FONCTIONNEMENT

## AVANT D'UTILISER VOTRE MOULIN

Avant d'utiliser votre moulin Sette pour la première fois, lavez la trémie à grains et le réceptacle à mouture dans de l'eau chaude et savonneuse. **Ne lavez ni l'unité de réglage de mouture ni la meule.** Rendez-vous à la section Soins et Entretien pour découvrir comment retirer et réinstaller ces pièces. Placez le Sette sur une surface plane et branchez le câble électrique dans le port arrière de la machine. Ne branchez le câble que dans une prise de courant de bon voltage. Lorsque vous recevez votre moulin, il pourrait y avoir de la rouille sur les meules. C'est tout à fait normal et cela disparaîtra après avoir moulu une petite quantité de café. Pour retirer la rouille et culotter les meules, moulez une poignée de grains (40 g environ) sur le réglage 15, puis jetez. Ceci débutera le processus de culottage des meules et prépare le moulin pour un fonctionnement normal.

## RAPPORT CYCLIQUE

Le Sette a été conçu pour une maximum d'1 kg (2 lbs) par jour, avec un rapport cyclique d'expresso de 10 %. Nous voulons rappeler à quiconque achète le moulin Sette qu'il a été conçu pour une utilisation domestique (mouture de courte durée).

**Voici une présentation générale du rapport cyclique des Séries Sette :**

**L'Expresso** (Réglage ~10) prendra environ 6 secondes pour moudre une dose d'expresso, puis le moulin devrait rester au repos pendant 60 secondes. Ceci est une indication vous expliquant comment réaliser des tasses l'une après l'autre sur une machine appartenant à un groupe.

La **Préparation manuelle** (Réglage ~25) prendra de 5 à 30 secondes pour moudre une dose de 150 grammes de café, puis le moulin devrait rester au repos pendant 60 secondes. N'oubliez pas : un maximum de 150 grammes à la fois avec 1 minute de repos avant la prochaine mouture.

Les rapports cycliques décrits ci-dessus fonctionneront parfaitement pour faire du café à la maison. Si vous choisissez de l'utiliser dans un environnement commercial, réfléchissez au rapport cyclique du Sette avant de décider si ce serait un choix adapté à la configuration de votre bar.

## INSTALLATION DE LA TRÉMIE

Avec le couvercle de la trémie en place, montez la trémie en alignant le bouton d'arrêt des grains de la trémie sur la position 11 h (à l'arrière sur la gauche). Appuyez la trémie vers le bas puis faites tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les languettes d'alignement se trouvant à l'avant soient alignées. Basculez le bouton d'arrêt des grains sur la position « ouvert » puis versez la quantité voulue de grains de café entiers et torréfiés.

**Attention : le SETTE moulin à très grande vitesse. Faites donc attention à ne pas trop remplir votre porte-filtre ou votre réceptacle ! Si un amas de café refoule dans la chute, cela bouchera le moulin. Pour le déboucher, un nettoyage poussé est nécessaire. Vous aurez peut-être également besoin d'un nouveau fusible interne. Pour plus de renseignements, lisez page 8.**

## RÉGLER LE CONTRÔLE DE LA MOUTURE

La bague de réglage va de grossier (31) à fin (1). Pendant que le moulin fonctionne, tournez le bouton vers la droite pour passer de grossier à fin. Lors des réglages de mouture, nous vous conseillons de toujours laisser le moteur en marche.

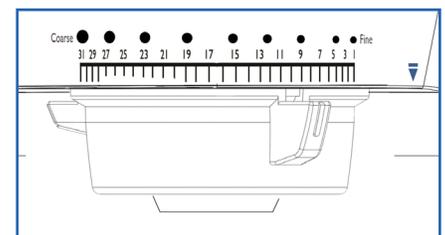
Vous trouverez, ci-dessous, les règles de l'art permettant de réaliser des réglages de mouture précis et répétables:

1. **Appuyez sur le bouton marche/pause**
2. **Alors que le moulin fonctionne, faites tourner l'unité de réglage de mouture jusqu'à ce qu'il s'approche de la taille de mouture souhaitée**
3. **Retirez le réceptacle puis vérifiez la taille des particules.**
4. **Laissez fonctionner pendant 1 ou 2 secondes de plus, puis jetez le café moulu. Cette petite quantité jetée est appelée une purge. Elle est essentielle pour vous assurer que le café moulu utilisé vient du même réglage.**
5. **Moulez une dose complète**
6. **Faites couler le café puis, si nécessaire, répétez les étapes ci-dessus**

## RÉGLAGES DE DÉMARRAGE

Les réglages affichés dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés en tant que règles générales pour les points de départ\*. La taille réelle des particules pour un réglage spécifique variera en fonction de plusieurs facteurs, dont : le degré de torréfaction (légère ou poussée), la fraîcheur, l'humidité, le type de grains, la teneur en huile, etc. À l'usage, vous saurez quel réglage correspond à votre goût, à votre style de préparation et à vos grains préférés.

Express	Préparation manuelle
10	25



\*Si vous découvrez que votre réglage préféré se trouve hors de cet éventail, ne vous inquiétez pas et moulez selon votre goût personnel.

## MOUTURE BASÉE SUR LA DURÉE

Placez le réceptacle à café moulu entre les branches. Utilisez les flèches haut et bas pour changer la durée de mouture souhaitée. Appuyez sur le bouton MARCHE (>||) pour lancer la mouture.

Pendant la mouture, l'écran comptera les secondes vers le HAUT et s'arrêtera lorsque le temps prédéfini est atteint. Lorsque l'écran atteint le temps prédéfini, le moteur s'arrête et l'affichage se réinitialise pour revenir à la durée programmée. Pour un fonctionnement manuel, appuyez et restez appuyé sur le bouton MARCHE jusqu'à avoir atteint la quantité de café souhaitée, puis lâchez le bouton MARCHE. Le moulin s'arrêtera avec l'écran

affichant le total de secondes de fonctionnement. Pour sortir de mode manuel, appuyez sur ARRÊT.



## FONCTION PULSER ET MODE MANUEL

Le Sette 30 propose également une fonction Pulser et un mode de mouture à durée définie manuellement. Pour convertir le moulin à ce mode, laissez simplement votre doigt appuyé sur le bouton MARCHE pendant plus de 2 secondes. L'affichage clignotera en affichant « - - - » et la mouture débutera. Vous êtes maintenant en mode pulsation. Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que votre doigt appuie sur le bouton MARCHE et s'arrêtera dès que vous retirez votre doigt. Pour sortir de ce mode, appuyez sur ARRÊT.

## FAIRE PASSER LE PORTE-APPAREIL DE MODE RÉCEPTACLE À MODE PORTE-FILTRE

Les branches qui tiennent votre bac à café moulu peuvent également être converties en mode porte-filtre et servir de support pendant que vous dosez directement dans un porte-filtre. Pour convertir les branches, tirez-les tout droit, faites tourner à 90° puis réinsérez.

## COMBIEN DE CAFÉ DOIS-JE MOUDRE ?

Sur le réglage fin espresso, le Sette 30 moule le café à un rythme de 3,6 g de café par seconde environ (ceci varie en fonction du café et de la taille de la

Mouture), ce qui signifie que pour obtenir suffisamment de café pour un double-espresso, il faut à peu près 5 secondes.

Sur la taille de mouture pour une préparation automatique (comme une cafetière goutte-à-goutte), le Sette 30 moule le café à environ 5 g par seconde (de nouveau, ceci variera en fonction de votre café et de la taille spécifique de mouture). Pour faire 6 tasse de café filtre, vous devrez donc mouler pendant 10 secondes environ.

Si vous trouvez que cela produit trop peu ou trop de café, vous pouvez simplement ajouter ou retrancher un peu de temps au cycle de mouture à l'aide des flèches haut et bas.

**Note : ceci ne permet pas de mouler sans les mains dans le porte-filtre, mais aide à placer le porte-filtre pour améliorer le transfert du café moulu depuis le moulin.**

# SOIN ET ENTRETIEN

## RETRAIT DE LA TRÉMIE À GRAINS

Faites tourner le bouton d'arrêt des grains jusqu'à la position FERMÉ puis appuyez sur le bouton MARCHE pour purger tout grain restant. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Retirez la trémie en faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulever la trémie à grain hors du boîtier du moulin.



## RETRAIT DE LA MEULE CONIQUE/L'UNITÉ DE RÉGLAGE DE MOUTURE

1. Faites tourner le bouton d'arrêt des grains jusqu'à la position FERMÉ puis appuyez sur le bouton MARCHE pour purger tout grain restant hors du moulin (figure C).
2. Une fois le moulin totalement purgé, faites tourner l'unité de réglage de mouture au-delà du réglage le plus grossier jusqu'à atteindre l'indicateur installer/retirer (triangle bleu). L'unité se libérera vers le bas pour être retirée (figure E).

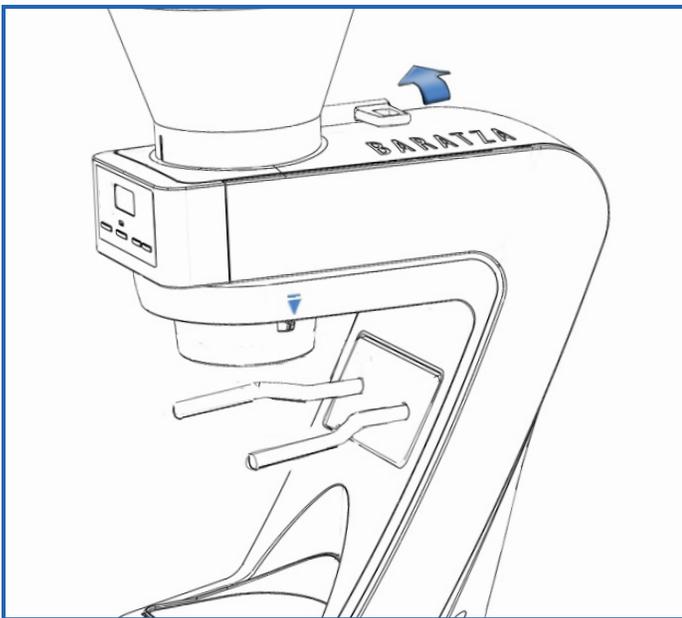


fig. C

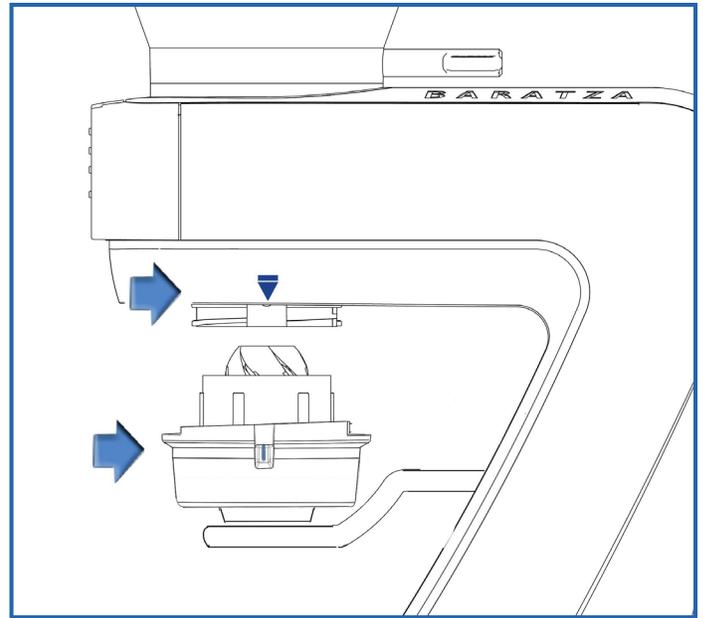


fig. D

## RÉINSTALLATION DE LA MEULE CONIQUE/UNITÉ DE RÉGLAGE DE MOUTURE

1. Aligned l'indicateur d'installation/retrait bleu sur l'unité de réglage de mouture avec l'indicateur bleu d'installation/retrait se trouvant sur le côté droit de la machine (fig. E).
2. En conservant les deux indicateurs bleus alignés, appuyez doucement, vers le haut, sur l'unité de réglage de mouture, puis faites tourner le porte-meule conique noir (fig. F) jusqu'à ce que les languettes et les encoches s'alignent et que le porte-meule conique glisse vers le haut dans la machine. À ce moment-là, la meule conique et le support seront insérés dans la machine et ne seront plus visibles (fig. G). Pour un didacticiel vidéo, [regardez notre vidéo sur youtube](#).
3. En appliquant une pression vers le haut, faites tourner l'unité de réglage de mouture comme indiqué (fig. G) en tournant la languette bleue vers l'arrière du moulin. L'unité de réglage produira un clic lorsqu'elle est correctement engagée et le réglage macro noir sera aligné avec la graduation 1-31 de la machine.

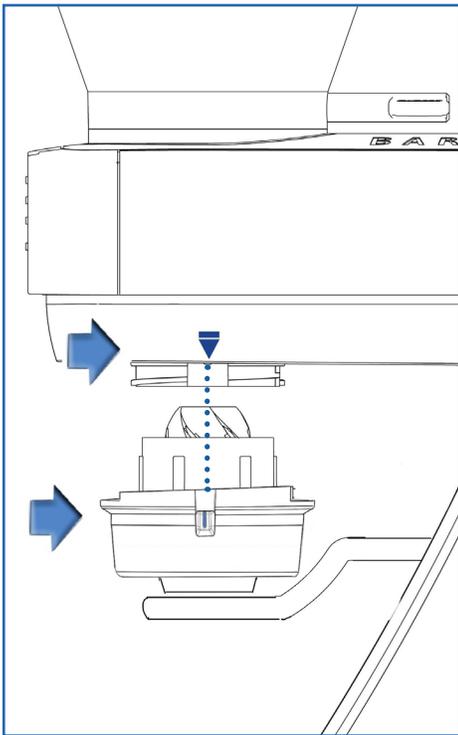


fig. E

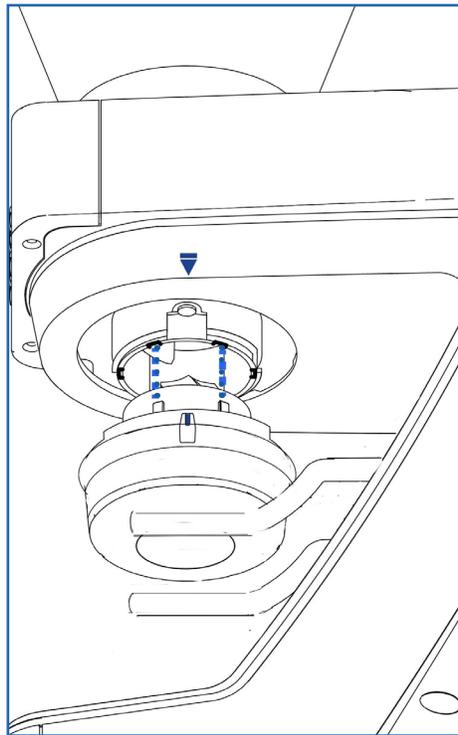


fig. F

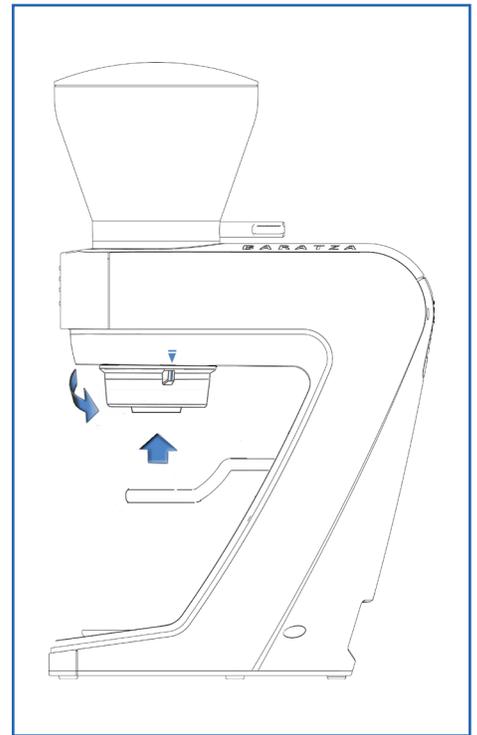


fig. G

## RÉÉTALONNAGE/CALAGE DE LA MEULE CONIQUE :

Après avoir moulu les premiers kilos de café, la mouture produite au réglage le plus bas pourrait ne pas être suffisamment fine pour les expressos. Pour affiner encore la mouture, une petite rondelle (inclue) peut être installée sous la meule conique. Suivez tout d'abord les étapes de « Retrait de la trémie à grain » et « Retrait de la meule conique/l'unité de réglage de mouture » (page 8) puis passez aux étapes ci-dessous.

1. **Prenez l'unité de réglage de mouture dans une main, attrapez la meule conique et le support avec votre autre main puis tirez pour les séparer. (fig. H)**
2. **Une fois la meule conique et le support séparés, retirez la chute de sortie en la détachant du porte-meule conique.**
3. **À l'aide de la clé Allen de 5 mm fournie, desserrez totalement le boulon en bas du porte-meule conique.**
4. **Retirez la meule conique du support. La meule conique est généralement fixée fermement. Pour la retirer facilement, remettez la clé Allen de 5 mm en place, mais ne tournez pas. Insérez la clé Allen de 5 mm sur la tête du boulon, puis tapotez la clé Allen contre votre surface de travail. Cette tactique permet à l'utilisateur de faire sortir la meule de son support. (fig. I)**
5. **Placez une rondelle sur le porte-meule conique. Peut-être trouverez-vous déjà une rondelle sous votre meule, mais vous pouvez en ajouter une autre si nécessaire.**
6. **Réinstallez la meule conique de manière à ce que les languettes du porte-meule entrent totalement dans les encoches en bas de la meule.**
7. **Réinstallez le bouton et serrez autant que possible. (fig. J)**
8. **Réinstallez la chute.**
9. **Placez la meule conique et son support sur le comptoir avec la meule posée sur la surface de travail. Placez la rondelle sur le dessus puis appuyez fermement sur l'assemblage vers le bas, sur la meule conique et son support (fig. K).**



fig. H

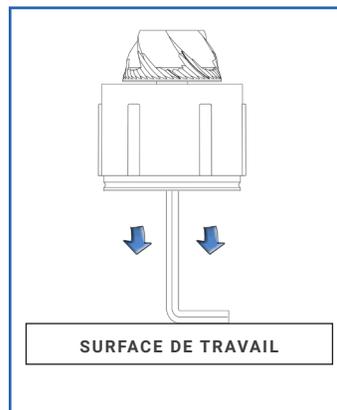


fig. I

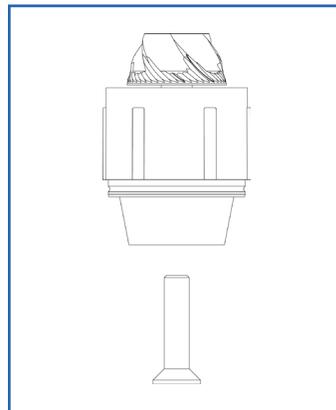


fig. J



fig. K

## NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE À MOUTURE, DE LA TRÉMIE ET DES MEULES

Lavez le réceptacle à mouture, la trémie et le couvercle de la trémie dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez. **Ne lavez jamais** les meules ou elles rouilleront. Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules doivent être nettoyées après quelques mois à l'aide d'une brosse dure (comprise) ou en utilisant des tablettes (voir ci-dessous pour le nettoyage automatique). Notez que les tablettes ne débloquent pas un moulin obstrué. Si votre moulin est obstrué, consultez la section ci-dessous.

**Ne passez jamais la trémie à grain, le couvercle de la trémie ni le réceptacle à mouture au lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. De nouveau, ne lavez PAS l'unité de réglage de mouture NI LES MEULES dans l'eau.**

## NETTOYAGE D'UN MOULIN OBSTRUÉ

Si votre moulin ne livre pas correctement le café, il pourrait être obstrué par de la poussière de café. Cela arrive si le réceptacle à mouture déborde et que du café moulu remonte dans la chute de mouture et la chambre de mouture. Cela peut également arriver à cause de l'accumulation de poudre de café.

### Débouchage du moulin:

1. **Retirer la meule conique/l'unité de réglage de mouture (voir les figures C et D).**
2. **Prenez l'unité de réglage de mouture dans une main, attrapez la meule conique et le support avec votre autre main Séparez-les. (fig. H)**
3. **Il y aura du café tassé autour et sous la meule conique. En utilisant un outil fin, par exemple un cure-dent ou une baguette chinoise, brisez le café tassé.**
4. **En piochant et en grattant, vous finirez par nettoyer tous les ports du porte-meule conique.**
5. **Une fois les ouvertures du porte-meule libérées, placez-le sur une surface plate et solide avec la meule pointée vers le bas. Placez l'unité de réglage de mouture dessus et appuyez fermement sur la meule conique et son support.**

## NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé à l'aide des tablettes de nettoyage de moulin biodégradables Full Circle™. Les tablettes Full Circle sont conçues pour déloger les particules de café, pour absorber et retirer toutes les odeurs et tous les résidus d'huile de café. Retirez tous les grains de la trémie et lancez le moulin pour retirer tous les grains qui se trouvent à l'intérieur. Placez la quantité de Full Circle recommandée dans la trémie vide. Placez le réglage macro sur 20, insérez le réceptacle à mouture et faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide. Moulez toutes les tablettes dans le réceptacle. Une fois terminé, nous vous conseillons de moulin environ 30 g de café pour retirer tout résidu de tablette. Jetez les tablettes/café moulus. Pour plus d'informations sur les tablettes Full Circle, rendez-vous sur [www.urnex.com](http://www.urnex.com).

# GARANTIE ET SERVICE

## INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA

La garantie limitée pour les Moulins Baratza est d'1 an à compter de la date originale d'achat ou de 25 heures de durée de fonctionnement cumulée, au premier des deux termes échus. 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](mailto:support@baratza.com) ou appelez le 425-641-1245. Pour une garantie supplémentaire, de l'assistance ou des renseignements relatifs au dépannage, allez sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com).

## INFORMATIONS SUR LA GARANTIE INTERNATIONALE

Pour tous les pays autres que les États-Unis et le Canada, la garantie, l'assistance et le service sont fournis par le Détaillant International chez lequel vous avez acheté le produit. Si vous avez acheté ce moulin chez un revendeur se trouvant à l'extérieur du pays dans lequel vous vivez, vous pourriez être responsable des coûts de transport du moulin et vous pourriez devoir payer pour le service.

## PREUVE D'ACHAT ET DÉCLARATION DU PRODUIT

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

Courriel: [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com)

Pour des pièces détachées et des informations, rendez-vous sur: [www.baratza.com](http://www.baratza.com)

Pour de l'aide au dépannage: [www.baratza.com/troubleshooting](http://www.baratza.com/troubleshooting)