

FAQs VARIO Home

Allgemein

Fakten zur VARIO

- Entwickelt 2007-2009
- Vorstellung Kopenhagen SCAE Conference Juni 2008
- Serienstart Sept. 2008

Was bedeutet Grind-on-Demand?

- Gemahlener Kaffee verliert nach ca. 15 Minuten über die Hälfte seiner Aromastoffe, da Sauerstoff, Luftfeuchtigkeit und Licht die sehr flüchtigen Aromen angreifen und aus dem Kaffee lösen. In der ganzen Bohne sind diese Aromastoffe geschützt und halten länger.
- Um Aromaverlust zu verhindern, wird in Grind-on-Demand Mühlen nur die Menge Kaffeebohnen vermahlen, die benötigt wird, um den gewünschten Kaffee zuzubereiten. Die Dosierung erfolgt über eine Zeitsteuerung in der Mühle. Die Dosierkammer herkömmlicher Espressomühlen entfällt.
- Daraus folgt eine gleichbleibende Qualität in jeder Tasse und die Gleichbehandlung aller Kunden, da für jede Tasse frisch gemahlen wird.

Wie stelle ich die Siebträgerhalterung auf den Siebträger meiner Espressomaschine ein?

- Beachten Sie die Bedienungsanleitung, oder:
- Nehmen Sie die Siebträgerhalterung aus der Mühle.
- Lösen Sie mit einem Schlitzschraubendreher die Schraube vorn unter der Haltegabel.
- Schieben Sie die Haltegabel ganz nach unten.
- Schieben Sie Ihren Siebträger in die Aufnahme und heben Sie die Haltegabel an, so dass der Siebträger zwischen Gabel und Haken hält.
- Ziehen Sie Schraube wieder an.
- Das Sieb sollte waagrecht in der Siebträgerhalterung festgeklemmt sein.

Wie groß ist der Trichterinhalt der VARIO?

- ca. 220g

Wie schwer ist die VARIO?

- Gewicht: 3,7 kg (ohne Verpackung)

Wie hoch ist die Mahlleistung der VARIO?

- ca. 1,6 g/s (Espressovertmahlung)
- ca. 4 g/s (French Press Vertmahlung)

Wovon hängt die Mahlleistung der VARIO ab?

- Mahlgradeinstellung / Zubereitungsart
- Herkunft des Kaffees,
- Art des Kaffees,
- Bohnengröße,
- Blend,
- Röstgrad,

FAQs VARIO Home

- Kühlung nach dem Rösten / Feuchtigkeitsgehalt der Bohne,
- Füllhöhe im Trichter,
- Reinigungszustand der Mühle,
- Andere äußere Einflüsse (Luftfeuchtigkeit, Temperatur,...)

Welche Funktionen beinhaltet die Software der VARIO?

- Dosierung der Vermahlungsmenge über die Zeit.
- Abschaltung des Motors bei Überlastung.
- SLEEP / AUTOSLEEP
- siehe Bedienungsanleitung

Wo ist der Ausschalter der VARIO?

- Die VARIO besitzt keinen Hauptschalter EIN/AUS.
- Durch Drücken und Halten der START-Taste für 3 Sekunden wird das Display ausgeschaltet (SLEEP Funktion). Das Display wird wieder eingeschaltet durch Drücken einer beliebigen Taste.
- Wird die VARIO für drei Minuten nicht verwendet, schaltet sie sich automatisch ab (AUTOSLEEP) und kann durch Drücken einer beliebigen Taste wieder eingeschaltet werden.

Das Display meiner VARIO ist an, der Motor startet jedoch nicht. Was kann ich tun?

- Der Bohnentrichter aktiviert bei korrektem Sitz einen Sicherheitsschalter, der den Motor freischaltet.
- Der Trichter muss komplett im Uhrzeigersinn einrasten um den Sicherheitsschalter zu schließen. Drücken Sie hierzu den Trichter auf die Mühle und drehen Sie ihn mit Kraft im Uhrzeigersinn.
- Das Einsetzen eines neuen Trichters kann zu Anfang etwas schwergängig sein, was sich jedoch nach einigen Bewegungen einspielt.

Welche Reparaturen darf ich an meiner VARIO home durchführen, ohne meinen Gewährleistungsanspruch zu verlieren?

- Wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, darf lediglich das Mahlgehäuse mit dem Bajonettverschluss geöffnet werden, um die Mahlscheiben zu reinigen oder etwaige Fremdkörper zu entfernen.
- WICHTIG: In den folgenden Fällen erlischt jedweder Gewährleistungsanspruch:
 1. Siegelaufkleber hinter dem Auslauf beschädigt oder durchstoßen.
 2. Mühlengehäuse (Rückschale) wurde geöffnet.
 3. An der Mühle wurden offensichtliche Veränderungen oder Manipulationen vorgenommen.
 4. Unsachgemäßer Gebrauch (z. B. bei Vermahlung anderer Güter als Kaffee).

FAQs VARIO Home

Motor

Was ist die maximal empfohlene Tagesleistung der VARIO?

- Mit der VARIO sollten nicht mehr als 50 doppelte Espresso pro Tag gemahlen werden.
- Da es sich um eine Haushaltsmühle handelt, sollte eine schnelle Abfolge von Vermahlungen vermieden werden, um die Erwärmung minimal zu halten.

Mit wievielen Umdrehungen pro Minute dreht der Motor der VARIO?

- 1830 U/min. bei Filterkaffeevermahlung
- 1640 U/min. Espresso-Ver-mahlung
(auch alles in Abhängigkeit von diversen äußeren Einflüssen auf die Mahlleistung)

Kann ich meine VARIO auch bei anderer Spannung bzw. Frequenz betreiben?

- Der Motor einschließlich Elektroniksteuerung ist speziell auf die jeweilige Netzspannung ausgelegt und sollte nicht in anderen Netzen verwendet werden. Es kann zu Blockade, Überhitzung oder Defekten der elektronischen Bauteile führen.

Für welche Spannungen bzw. Frequenzen gibt es Varianten der VARIO?

- 200-240V / 50/60Hz / 1~
- 100-120V / 50/60Hz / 1~

Wie hoch ist die Leistung der VARIO?

- ca. 200 W

Wie hoch ist der Stromverbrauch der VARIO?

- maximal 2A bei Vermahlung

FAQs VARIO Home

Mahlscheiben / Mahlgehäuse

Welchen Durchmesser haben die Mahlscheiben der VARIO?

- 54mm flach

Aus welchem Material sind die Mahlscheiben der VARIO?

- Keramik

Wie hoch ist die Lebensdauer der Mahlscheiben der VARIO?

- Keramikscheiben nutzen sich aufgrund der extrem hohen Abriebfestigkeit nicht ab. Lediglich Steine oder andere harte Fremdkörper können die Mahlscheiben beschädigen.

Kann man die Mahlscheiben der VARIO wechseln?

- Ein Wechsel der Mahlscheiben in der VARIO ist nur nötig, wenn sie durch Steine oder andere harte Fremdkörper beschädigt wurden.
- Durch den Einsatz von Keramikscheiben ist ein Wechsel der Mahlscheiben wegen Abnutzung nicht vorgesehen.

Kann mit der VARIO auch türkisch fein vermahlen werden?

- Die VARIO ist für die Kaffeevermahlung von Espresso bis French Press ausgelegt. Die Mahlscheiben erreichen auch bei einer feineren Werkseinstellung nicht eine türkisch-feine, mehlartige Vermahlung.
- Für türkisch feine Vermahlung bestehen anspruchsvolle Voraussetzungen an Mahlscheiben, Mahlgehäuse und Motor, die mit einer Haushaltsmühle nur schwer erreicht werden können.

Kann man den Mahlgrad auch im Stillstand verändern?

- Die Verstellung von fein auf grob ist auch im Stillstand möglich.
- Die Verstellung von grob auf fein ist nicht möglich, wenn sich Bohnen zwischen den Mahlscheiben befinden. Die Anwendung von Kraft bei der Verstellung könnte die Einstellhebel oder schlimmer noch das Mahlgehäuse beschädigen.
- Deshalb empfehlen wir die Verstellung von grob auf fein immer bei laufender Mühle durchzuführen.

Welche Abstufungen der Mahlgradeinstellung sind für Espresso möglich?

- Je nach Kaffeesorte, Anwendung und Geschmack sollte Espressovertmahlung auf den folgenden Stufen stattfinden:
 - rechts (Grobeinstellung): 1.-3. Raste von oben
 - links (Feineinstellung): beliebig(Eine Raste rechts lässt sich demnach noch einmal aufteilen in ca. 20 Rasten links)
Daraus folgt, dass ca. 30-35 Abstufungen für die Espressovertmahlung zur Verfügung stehen. Dies entspricht einer mittleren Korngröße von 0,2-0,3mm.

Wie fein kann die VARIO mahlen?

- Auf feinsten Einstellung lässt sich eine mittlere Korngröße von ca. 200-220µm erreichen.

Wie laut ist die VARIO?

- Der Emissionsschalldruckpegel bei Vermahlung beträgt 70-75dB(A).

FAQs VARIO Home

Reinigung

Wie oft muss ich meine VARIO reinigen, um eine konstante Vermahlungsqualität zu erreichen?

- Grundsätzlich wird eine regelmäßige Reinigung alle 1-2 Wochen empfohlen.
- Abhängig von der Mahlgradeinstellung, der Intensität und dem verwendeten Kaffee kommt es zu Ablagerungen im Mahlgehäuse und in den Mahlscheiben (Feinstpartikel, Kaffeeöle, Restkaffee), die die Mahlleistung, die Dosierwiederholgenauigkeit und auch den Geschmack beeinträchtigen können.

Wie funktioniert die Reinigung mit dem Mühlenreiniger GRINDZ™?

- Mahlen Sie die Mühle leer (oder entfernen Sie alle Bohnen aus dem Mahlgehäuse).
- Füllen Sie 35g GRINDZ™ in den Trichter (Inhalt eines Sachets oder eines Dosendeckels).
- Stellen Sie den Mahlgrad auf grob um eine bessere Reinigungswirkung zu erhalten.
- Vermahlen Sie GRINDZ™ in den Mahlgutbehälter.
- Vermahlen ca. 2-3 double-shots Kaffee, um die Reste von GRINDZ™ aus dem Mahlgehäuse zu waschen.

Woraus besteht GRINDZ™? Ist es gesundheitsschädlich?

- GRINDZ™ besteht zu 100% aus organischen, natürlichen Stoffen (u.a. Getreide, Stärke) und ist absolut nicht gesundheitsschädlich. Es bindet die Kaffeeöle und reinigt auch durch Reibung das Mahlgehäuse und die Mahlscheiben. Sollten sich kleine Restpartikel in die Folge-Shots mischen, so beeinträchtigt es nicht die Extraktion oder den Geschmack.