

Virtuoso

Koffiebonenmolen

Gebruikshandleiding

BARATZA™





Gebruikshandleidingen zijn beschikbaar in onderstaande talen op
www.baratza.com

English .pdf	Spanish .pdf
French .pdf	German.pdf

Virtuoso

*D*ank u voor de aankoop van de Virtuoso koffiebonenmolen. Met de Virtuoso is het eenvoudiger dan ooit om thuis, op kantoor of in uw café koffie van professionele kwaliteit te bereiden. Onderstaand worden de kenmerken van de Virtuoso beschreven die hem onderscheiden van andere koffiebonenmolens in zijn klasse.

Nauwkeurige professionele maalschijven:

De in Italië vervaardigde maalschijven van de Virtuoso zijn van hetzelfde materiaal en kwaliteit als de professionele koffiebonenmolens. De langzaam draaiende conische maalschijven van de Virtuoso zorgen voor behoud van aroma en smaak van de versgemalen bonen.

Innovatief kalibratiesysteem van maalschijven:

De schaalverdeling van de maalgraad en de nauwkeurigheid van instelbaarheid is indrukwekkend. De Virtuoso heeft 40 instelbare maalposities van Espresso tot Cafetière maling. Het innovatieve kalibratiesysteem elimineert alle fabrieksafwijkingen en zorgt voor een nauwkeurig en constant resultaat na ieder gebruik. Daarnaast is de uitneembare maalschijf van de Virtuoso wordt ondersteund op drie punten voor stabiliteit, dat zorgt voor een nauwkeurig resultaat. Daarnaast maakt de maalschijf van de Preciso op drie punten contact wat zorgt voor stabiliteit en een nauwkeuriger resultaat. Of het nu thuis is of in een semi-professionele of commerciële omgeving, precisiemaling is onontbeerlijk voor een koffie-extract van hoge kwaliteit en geeft dus een smaakvollere kop koffie!

Efficiënte motor:

De Virtuoso beschikt over een DC-motor die vier keer sneller maalt dan de meeste koffiebonenmolens in deze klasse die uitgevoerd zijn met een AC-motor. Doordat de motor op minder dan een derde van de snelheid draait, maakt de koffiebonenmolen minder geluid. De motor is gebouwd voor intensief gebruik en is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting die na afkoeling automatisch gereset wordt.

INHOUD

Introductie	1
Inhoudsopgave	2
Onderdelenidentificatie	3
Veiligheidsvoorschriften	4
Ingebruikname	5
Maalgraad instelling	5
Instelbare self-timer	6
Pulse toets aan voorzijde	6
Onderhoud en reiniging	7
Reiniging van behuizing en bonencontainer.....	7
Reiniging van de maalschijven.....	7
Uitnemen van de maalschijfkring.....	7
Terugplaatsen van de maalschijfkring	8
Terugplaatsen van de bonencontainer.....	8
Reinigen van een verstopte koffiebonenmolen.....	9
Automatische reiniging.....	10
Garantie en service.....	11
Opmerkingen.....	12
Richtlijnen voor probleemoplossing.....	www.baratza.com/troubleshooting

ALVORENS INGEBRUIKNAME

Reinig voor het eerste gebruik van de Virtuoso koffiebonenmolen de bonencontainer en het residubakje met handwarm afwaswater. Raadpleeg het hoofdstuk Onderhoud en Reiniging voor de instructie van het uitnemen en terugplaatsen van de onderdelen. Op de maalschijven kan wat roestvorming ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt na een kleine hoeveelheid, circa 100 gram, koffiebonen te hebben gemalen. Gebruik het maassel niet, maar gooi dit weg.

Virtuoso *Onderdelen identificatie*



Belangrijke informatie

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, het bevat belangrijke tips voor het gebruik, veiligheid en het onderhoud van de koffiebonenmolen. Bewaar deze handleiding zorgvuldig als naslagwerk.

- Dit apparaat dient gebruikt te worden op een geaarde elektriciteitsbron. Zorg ervoor dat het voltage van het netwerk overeenkomt met het voltage vermeld op het plaatje aan de onderzijde van de koffiebonenmolen.
- Reinig de behuizing enkel met een droge of licht vochtige doek.
- Gebruik de koffiebonenmolen alleen voor het beoogde doel, het malen van hele koffiebonen.
- Demonteer de koffiebonenmolen uitsluitend zoals beschreven in het hoofdstuk Onderhoud & Reiniging. Ga voor probleemoplossingen naar de problemenpagina op www.baratza.com. Voor verdere hulp kunt u terecht bij het verkooppunt of onze technische dienst info@itmonline.nl.
- Baratza aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel als de molen is gebruikt voor andere doeleinden dan voor het beoogde doel of door onjuist gebruik of verkeerde reparatie. Alle garantieclaims zijn dan ongeldig.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik de molen niet indien het netsnoer is beschadigd of bij een storing.
- Laat de molen nooit onbeheerd achter als het apparaat ingeschakeld is.
- Neem altijd het netsnoer uit het stopcontact alvorens reiniging en bij uitschakeling.
- Neem de stekker nooit uit het stopcontact met natte handen of door aan het netsnoer te trekken.
- Houd de bonenmolen buiten het bereik van kinderen.
- Dompel het motorgedeelte, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.

Belangrijk

Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u de molen reinigt.

Opmerking

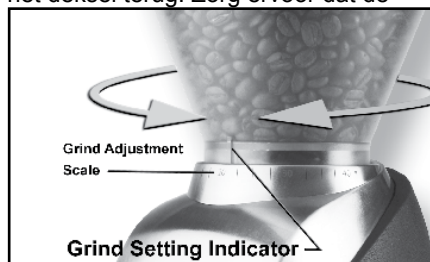
Op de maalschijven kan wat roestvorming ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt na een kleine hoeveelheid, circa 100 gram, koffiebonen te hebben gemalen. Gebruik het maassel niet, maar gooi dit weg.

Ingebruikname

Zorg ervoor dat het voltage van het netwerk overeenkomt met het voltage vermeld op het plaatje aan de onderzijde van de koffiebonenmolen. Plaats de Virtuoso op een stabiele en vlakke ondergrond. Wikkel de gewenste lengte van het netsnoer af. Steek de stekker in het stopcontact. Neem het deksel van de bonencontainer. Vul de container met de gewenste hoeveelheid koffiebonen, maximaal 250 gram, en plaats het deksel terug. Zorg ervoor dat de bonencontainer en residubakje goed geplaatst zijn.

Maalgraad instellen

Draai de bonencontainer langzaam met de klok mee, of tegen de klok in om de gewenste maalgraad in te stellen. Selecteer de juiste maalgraad



bij het soort maling dat gewenst is, er zijn 40 posities beschikbaar. De instelling zoals in onderstaande tabel wordt weergegeven dient als richtlijn. De uiteindelijke instelling hangt af van diverse factoren zoals, lichte of donker gebrande bonen, versheid, type boon, luchtvochtigheid, oliegehalte, etc. Tijdens gebruik wordt snel duidelijk welke maalgraad het beste past bij smaak, bereidingswijze en favoriete boon.

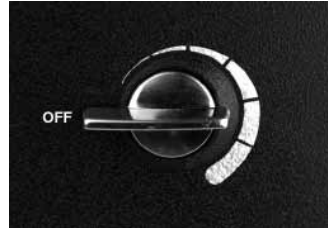
Instelling	Type koffie	Maling
1 t/m 14	Espresso	Fijne
16 t/m 32	Filterkoffie	Medium
34 t/m 40	Cafetière	Grof

Opmerking

Vaak is het makkelijker om de maalgraad in te stellen terwijl de molen maalt, na het malen kunnen er stukjes boon tussen de maalschijven achterblijven wat het instellen bemoeilijkt. Laat de molen bij het instellen van een fijne maling niet zonder bonen draaien, dat kan de maalschijven beschadigen.

Instelbare timer

De Virtuoso koffiebonenmolen is uitgevoerd met een instelbare 60 seconden timer. Elk vlakje rond de timer staat voor ongeveer 10 seconden. Het malen stopt automatisch als de aangegeven tijd voorbij is. Wilt u stoppen voordat de tijd verlopen is, draai de timer dan tegen de klok in totdat de molen stopt.



De hoeveelheid gemalen koffie is afhankelijk van o.a. type boon, grofheid van maling, bereidingswijze en persoonlijke smaak. Tijdens gebruik komt u er vanzelf achter welke instelling en hoeveelheid het meest geschikt is.



Pulse functie

Gebruik de Pulse knop aan de voorzijde om kortstondig direct in het piston te malen. Neem het residu uit de koffiebonenmolen en houd het piston onder de uitloop in de molen (zie foto). Druk de Pulse knop in en houd deze ingedrukt. Het malen stopt zodra de knop niet meer wordt ingedrukt.

Opmerking

Houd het piston onder de uitloop in de bonenmolen, maar houd voldoende afstand. Anders bestaat de kans dat de uitloop verstopt raakt doordat er niet voldoende ruimte is tussen de uitloop en het piston.



Onderhoud en reiniging

Reiniging van de behuizing en de bonencontainer



Schakel de koffiebodemol uit en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder de bonen uit de bonencontainer (dit gaat het makkelijkst als u de molen ondersteboven houdt). Draai de bonencontainer tegen de klok in zover als mogelijk is, en trek voorzichtig naar boven. Reinig de bonencontainer, deksel en residubakje met warm afwaswater en droog af.

Belangrijk



De bonencontainer, het deksel en het residubakje zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Reinig in een handwarm sop. Dompel het motorgedeelte niet onder in water of een andere vloeistof.

Reiniging van maalschijven

Reinig regelmatig de maalschijven bij dagelijks gebruik van de koffiebodemol. Hierdoor bereikt u een constante optimale maalgraad. Tevens worden koffievetten verwijderd die de smaak van de maling beïnvloeden. Was de maalschijven niet af, maar reinig deze met een zachte borstel.

Uitnemen van de maalschijfring



Verwijder de silicone afsluiting. Neem de uitneembare maalschijf recht omhoog uit het motorgedeelte.



Reiniging van de uitneembare maalschijfing

Gebruik het bijgeleverde borsteltje om achtergebleven koffieresten te verwijderen van de maalschijfing en vaste midden maalschijf in het motorgedeelte. Reinig de silicone afsluiting met warm water en zeep en laat drogen.

Terugplaatsen van de uitneembare maalschijfing



Zorg ervoor dat de zwarte maalring zover als mogelijk tegen de klok in is gedraaid. Zorg voor het terugplaatsen van de maalschijf dat het rode lipje op de maalschijf uitgelijnd is met de rechthoekige inkeping in de maalring van de koffiebonenmolen. Wrik en duw licht totdat de maalschijfing goed op zijn plaats zit.

Plaats na het terugplaatsen van de maalschijf de silicone afsluiting terug, door de twee inkepingen over de nokjes op de maalschijf te plaatsen.

Terugplaatsen van de bonencontainer



Voor het terugplaatsen van de bonencontainer dienen de twee inkepingen onderaan uitgelijnd te worden op het motorgedeelte (met de smalle inkeping aan de rechterzijde). Draai zodra de bonencontainer teruggeplaatst is deze met de klok mee om de gewenste maalgraad in te stellen.

Reinigen van een verstopte koffiebonenmolen

Indien de koffiemaling niet goed uit de uitloop komt, kan het zijn dat deze verstopt is. Dit gebeurt als het residubakje of de filter te vol zitten waardoor de gemalen koffie terug in de uitloop en de maalkamer gaat zitten. Het gebeurt ook omdat het koffiepoeder zich na lange tijd ophoopt.

Reiniging van de uitloop



Foto 1

Verwijder om dit probleem te voorkomen de bonen uit de bonencontainer en neem de container af. Verwijder ook de uitneembare maalschijfvinger en het residubakje. Kijk of de uitloop in het motorgedeelte verstopt is (zie foto 1). Indien verstopt, verwijder de koffie met bijv. de steel van de reinigingsborstel of met een rechtgebogen grote paperclip.

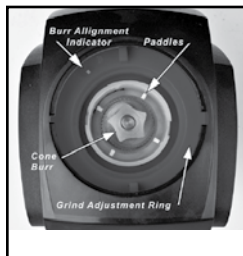


Foto 2

Reiniging van uitneembare maalschijf houder:

Van bovenaf gezien zit in het midden de vaste maalschijf, eromheen zit een houder met 4 roterende steuntjes die de uitneembare maalschijf aandrijft en ondersteunt (zie foto 2). Tijdens het malen duwen deze steuntjes de gemalen koffie uit de maalkamer. Tussen de steuntjes kan de koffie zich ophopen. Verwijder deze koffieresten met bijv. een rechtgebogen paperclip. Controleer of de vier steuntjes schoon zijn en de rand raken. Indien dit niet het geval is of als er een steuntje is gebroken, neem dan contact op met het verkooppunt of onze technische dienst.



Foto 3

Reiniging van de uitloop van de maalkamer

Plaats het motorgedeelte met de achterzijde naar u toe gericht. Zorg ervoor dat de maalgraad ring geheel tegen de klok is ingedraaid. De rechthoekige inkeping op de ring wijst nu 11 uur aan (zie foto 3). Meteen onder de inkeping, aan de onderkant van de maalkamer bevindt zich een opening die uitkomt in de maalbak. Als die opening verstopt is, gebruik dan de paperclip en het borsteltje. Controleer of de gehele uitloop vrij is van koffieresten. Een airspray kan de laatste restjes wegblazen.

Automatische reiniging

Belangrijk

Het gebruik van Grindz™ zal een verstopping van de koffiebonenmolen NIET kunnen verhelpen, volg daarvoor het hoofdstuk “Reinigen van een verstopte koffiebonenmolen”.

Met Grindz™ kunt u uw koffiebonenmolen grondig, snel en makkelijk reinigen. Grindz™ is speciaal voor het opnemen van geurtjes en koffievetten. Doe 1 zakje Grindz™ in de lege bonencontainer en vermaal dit op maalgraad 20. Maal vervolgens 4 theelepels koffiebonen om de achtergebleven Grindz™ te verwijderen. Gooi de gemalen koffie weg.



Garantie en service

Garantieperiode: 2 jaar

Deze Baratza molen is van uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat aan de dealer of aan ons. Deze garantie geldt slechts voor producten die in Nederland zijn verkocht en in Nederland gebruikt worden. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de instructies van Baratza.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Veranderingen aangebracht door anderen dan Baratza of een geautoriseerd agentschap.
- Het uit elkaar halen of bedekken van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De hoofdelektriciteit geschikt is voor de functie.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.
- Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u: Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan IT&M b.v.

- Ervoor zorg te dragen dat het product schoon is en goed verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie bewijs van aankoop.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims, welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van IT&M b.v. Indien onderdelen zijn vervangen in het product, zal dit de garantieperiode niet verlengen.

Voor meer informatie en advies over het gebruik van de Maestro Plus bonenmolen en andere producten uit het Baratza assortiment neemt u contact op met de dealer of met IT&M B.V. 040-290 11 30 of info@itmonline.nl



Voor reparatie en contact

IT&M b.v.

Tel: 040-290 11 30

E-mail: info@itmonline.nl

Website: www.itmonline.nl



opmerkingen

Voor reparatie en contact

IT&M b.v.

Tel: 040-290 11 30

E-mail: info@itmonline.nl

Website: www.itmonline.nl



rev: 051611