

BARATZA

VIRTUOSO™+ MANUALE OPERATIVO

VIRTUOSO™+



INDICE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	3
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	4
FUNZIONAMENTO	5
CURA E PULIZIA	7
GARANZIA E ASSISTENZA	9

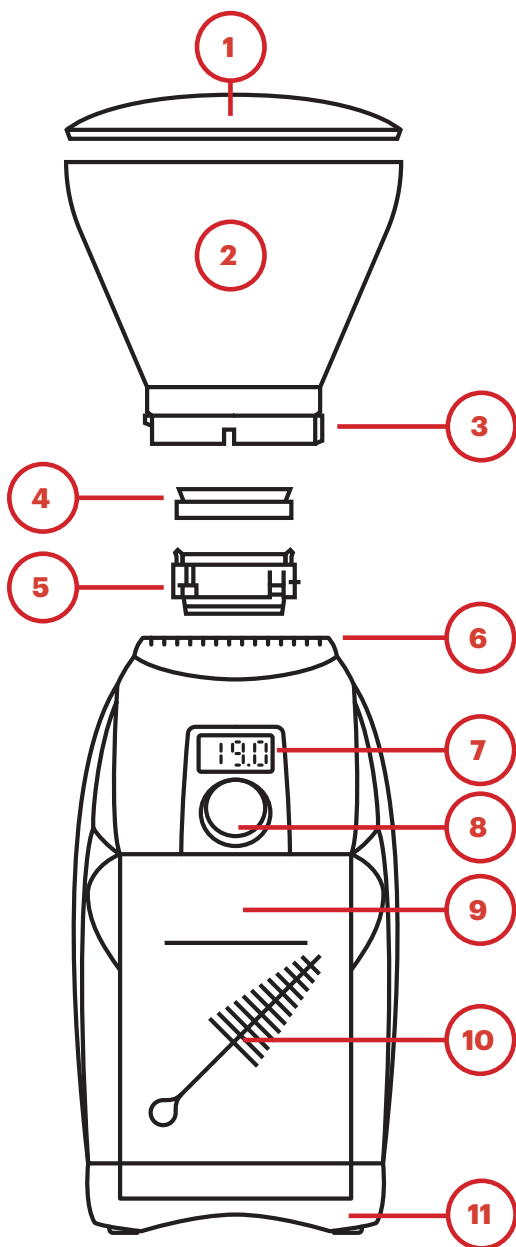
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA:

Leggere attentamente le informazioni riportate di seguito. Esse contengono importanti informazioni sulla sicurezza di questo apparecchio. Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

- ! Utilizzare solo con corrente alternata e con il voltaggio corretto. Per determinare il voltaggio corretto, consultare l'etichetta sulla base dell'apparecchio.
- ! Pulire l'alloggiamento della smerigliatrice solo con un panno asciutto o leggermente umido. Non immergere l'apparecchio, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.
- ! Baratza non assume alcuna responsabilità per danni, lesioni o garanzia se il macinacaffè viene utilizzato in modo diverso da quello previsto (ad esempio per macinare chicchi di caffè tostati interi) o se viene utilizzato o riparato in modo improprio.
- ! Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
- ! Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ! Non lasciare il macinacaffè incustodito quando è acceso.
- ! L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.
- ! La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ! Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di montarlo, smontarlo o pulirlo. Per staccare la spina, afferrarla e rimuoverla dalla presa. Non tirare mai il cavo.

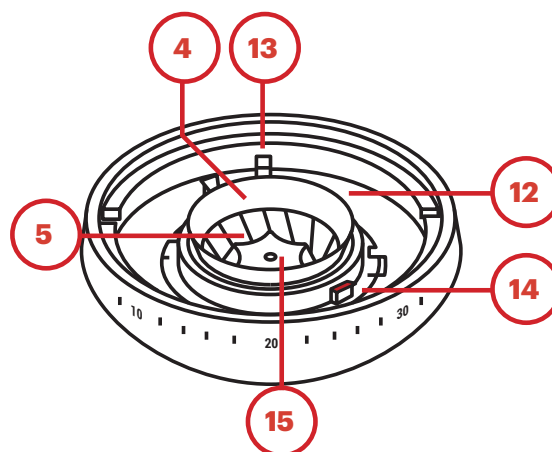
ATTENZIONE: Prima di pulire il macinacaffè, scollegare SEMPRE il cavo di alimentazione elettrica.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1. Coperchio della tramoggia
2. Tramoggia per i chicchi
3. Indicatore di impostazione della macinatura
4. Guarnizione della tramoggia
5. Fresa ad anello rimovibile
6. Impostazioni della macinazione
7. Display a LED
8. Quadrante
9. Cestino dei chicchi con linea di riempimento massima
10. Spazzola*
11. Base zavorrata
12. Anello di regolazione della macinazione
13. Scheda di regolazione della macinazione
14. Linguette di sollevamento della fresa
15. Fresa conica centrale

* incluso nel cestino dei chicchi



FUNZIONAMENTO

IMPOSTAZIONE INIZIALE

1. Rimuovere il contenuto dalla confezione e lavare a mano il coperchio della tramoggia (1), la tramoggia del caffè in grani (2), e il contenitore dei fondi (8) in acqua calda saponata. Lasciare asciugare all'aria. Non lavare la fresa ad anello (5) in acqua per evitare che si arrugginisca.
2. Per installare la tramoggia, allineare l'indicatore argentato di impostazione della macinatura (3) con il triangolo vicino all'impostazione della macinatura 40 (6). Premere la tramoggia verso il basso e ruotarla in senso orario. Il macinacaffè non si avvia se la tramoggia non è installata.*

* In caso di difficoltà nell'installazione della tramoggia: assicurarsi che la fresa ad anello (5) sia completamente inserita in posizione. L'anello di regolazione della macinazione (12) deve essere ruotato completamente in senso antiorario utilizzando le linguette dell'anello di regolazione (13) per installare la tramoggia.

REGOLAZIONE DELLA MACINAZIONE

Le impostazioni di macinazione di Virtuoso+ vanno da molto grossolana (impostazione di macinatura 40) a molto fine (impostazione di macinatura 1). Per regolare la macinazione, ruotare la tramoggia in modo che l'indicatore argentato della macinazione sulla tramoggia sia allineato con l'impostazione di macinazione desiderata. Quando si regola la macinazione, l'apparecchio deve essere in funzione o completamente privo di chicchi per evitare danni al dispositivo.

Di seguito sono riportati i punti di partenza della macinazione suggeriti per i metodi di infusione più comuni. La macinazione dovrà essere più grossolana o più fine in base a variabili quali la ricetta utilizzata, il livello di tostatura, il tipo di caffè e le preferenze di gusto.

L'esatta regolazione della macinazione necessaria in ogni situazione può essere trovata solo attraverso la sperimentazione e lo sviluppo del proprio palato.

	Espresso	AeroPress	Hario V60	Preparazione automatica	Chemex	French Press
Impostazione di macinazione suggerita	8	12	15	18	20	28

Nota: i chicchi di caffè parzialmente macinati possono incastrarsi tra le frese dopo lo spegnimento del macinacaffè. Quando si esegue qualsiasi regolazione della macinazione, l'apparecchio deve essere in funzione.

OPERAZIONE DI MACINAZIONE

Virtuoso+ macina per un periodo di tempo predeterminato, indicato sul display (7) in secondi. Per regolare il timer e azionare il macinacaffè:

1. Ruotare il selettore (8) sul display in senso orario per aumentare il tempo di macinazione con incrementi di 1,0 secondi o in senso antiorario per diminuirlo con incrementi di 0,1 secondi.
2. Il tempo di macinazione massimo è di 40,0 secondi e il minimo è di 0,1 secondi. Il timer torna a 40,0 se regolato al di sotto di 0,1 e a 1,0 se regolato al di sopra di 40,0.
3. Premere il selettore per avviare la macinazione. Il macinacaffè si arresta automaticamente a 0,0 secondi, oppure è possibile premere nuovamente il selettore per sospendere la macinazione.

Nota: se si utilizza un cestello per espresso, è importante tenerlo sotto lo scivolo di scarico in modo che il caffè macinato finemente possa cadere liberamente nel cestello. Se si tiene il cestello troppo vicino allo scivolo di scarico, il caffè potrebbe risalire e intasare il macinino.

MODALITÀ IMPULSO

Per macinare continuamente senza il timer, tenere premuto il selettore per 3 secondi per accedere alla modalità a impulsi. Sul display viene visualizzato "P". A questo punto l'apparecchio macina per tutto il tempo in cui si tiene premuto il selettore e il timer conta i secondi mentre il macinacaffè è in funzione. Il tempo massimo di macinazione è di 40,0 secondi in questa modalità. Ruotare il selettore di più di due scatti per uscire dalla modalità a impulsi.

MODALITÀ DI SOSPENSIONE

Il macinacaffè entra automaticamente in modalità di sospensione dopo 3 minuti di inattività. L'apparecchio non assorbe energia elettrica quando è in modalità di sospensione. Ruotare o premere il selettore per "risvegliare" il macinacaffè. Sul display appare l'ultimo valore impostato per il timer.

CURA E PULIZIA

RIMOZIONE DELLA TRAMOGGIA

Rimuovere tutti i chicchi di caffè dalla tramoggia e macinare gli eventuali chicchi rimanenti. **Scollegare il macinacaffè dalla presa di corrente prima di rimuovere la tramoggia.** Ruotare la tramoggia completamente in senso antiorario in modo che l'indicatore di impostazione della macinatura sia allineato con il triangolo vicino all'impostazione della macinatura 40.

RIMOZIONE DELLA FRESA AD ANELLO

Assicurarsi che l'anello di regolazione della macinazione sia ruotato completamente in senso antiorario. Utilizzare le linguette di regolazione della macinazione per ruotare l'anello di regolazione. L'indicatore rosso sulle linguette di sollevamento della fresa deve essere allineato con l'indicatore rosso dell'anello di regolazione della macinazione. La fresa ad anello può essere rimossa sollevandola direttamente verso l'alto afferrando le linguette di sollevamento della fresa. Assicurarsi che la guarnizione della tramoggia non vada persa durante l'operazione.

PULIZIA DEL CONTENITORE DEI FONDI, DELLA TRAMOGGIA E DELLE FRESE

Lavare il contenitore dei fondi, la tramoggia, il coperchio e la guarnizione della tramoggia in acqua calda saponata. Sciacquare e lasciare asciugare all'aria. **Non lasciare che la fresa ad anello si bagni, altrimenti si arrugginisce.**

Se il macinacaffè viene utilizzato quotidianamente, le frese devono essere spazzolate regolarmente (circa una volta al mese) con l'apposita spazzola in dotazione. Se si utilizza un caffè scuro e oleoso o un caffè aromatizzato, potrebbe essere necessario utilizzare delle pastiglie per la pulizia del macinacaffè per assorbire gli oli e gli odori lasciati dal caffè. L'accumulo di olio nel macinacaffè, può provocarne l'intasamento e causare danni. Seguire le raccomandazioni del fabbricante per l'uso delle pastiglie per la pulizia del macinacaffè. **Non macinare sostanze diverse dalle pastiglie per la pulizia del macinacaffè per pulire i componenti interni della stessa.**

Attenzione: Non mettere la tramoggia, il suo coperchio o il contenitore dei fondi in lavastoviglie. Lavare solo a mano. Non immergere il macinacaffè in acqua. NON lavare le frese con acqua, altrimenti si arrugginiscono.

RIPOSIZIONAMENTO DELLA FRESA AD ANELLO E DELLA TRAMOGGIA

1. Afferrare le linguette di regolazione della macinazione per assicurarsi che l'anello di regolazione sia ruotato completamente in senso antiorario.
2. Inserire la fresa ad anello con la linguetta rossa di sollevamento della fresa allineata all'indicatore rosso sull'anello di regolazione della macinazione. Gli indicatori rossi devono essere vicini all'impostazione di macinazione 30.
3. Assicurarsi che la fresa ad anello sia completamente inserita e che la guarnizione della tramoggia sia installata sopra, con il lato più spesso all'interno del bordo di plastica della fresa ad anello.
4. Allineare l'indicatore di impostazione della macinazione sulla tramoggia con il triangolo in prossimità dell'impostazione della macinatura 40. Spingere la tramoggia verso il basso e ruotarla in senso orario finché non scatta.

MACINACAFFÈ INTASATO

Se il caffè non cade nel contenitore dei fondi durante la macinazione e tutte le parti sono installate correttamente, è possibile che un intasamento impedisca al caffè di passare attraverso l'apparecchio. Ciò può accadere se il caffè si accumula oltre la linea di riempimento massimo, oppure se si usa spesso caffè scuro, oleoso o aromatizzato senza pulire il macinacaffè. Il caffè macinato può attaccarsi agli oli accumulati nel macinacaffè e causare un intasamento. Una pulizia regolare e un uso corretto possono prevenire l'intasamento dell'apparecchio.

In caso di intasamento del macinacaffè, visitare il sito [baratza.com/troubleshooting](https://www.baratza.com/troubleshooting) per trovare risorse dettagliate su come sbloccare il dispositivo.

GARANZIA LIMITATA:

A seconda del luogo di acquisto, il venditore o Baratza garantiscono il presente prodotto per uso domestico nei territori specificati per un periodo di tempo limitato dalla data di acquisto contro i difetti causati da manodopera e materiali difettosi.

Durante tale periodo di garanzia, il venditore o Baratza ripareranno, sostituiranno o rimborseranno qualsiasi prodotto difettoso a loro esclusiva discrezione. Tutti i diritti di garanzia legale previsti dalla legislazione nazionale applicabile saranno rispettati e non saranno pregiudicati da alcuna garanzia scritta.

IMPORTATO DA:

Sage Appliances GmbH

Campus Fichtenhain 48

47807 Krefeld, Deutschland

PER ULTERIORE ASSISTENZA:

Per richieste di informazioni e assistenza sui prodotti Baratza, visitare il sito www.baratza.com.