

Virtuoso™

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk

BEDIENUNGSANLEITUNG



EINLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf einer Virtuoso™ Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk. Mit der Virtuoso™ ist es jetzt noch einfacher professionellen Kaffee zu machen.

Hier erhalten Sie ausführliche Beschreibungen der Eigenschaften, in wiefern sich die Virtuoso™ von den anderen Mühlen seiner Klasse unterscheidet.

Präzisions-Kegelmahlwerk

Die in Europa hergestellten kegelförmigen 40mm Virtuoso™ Mahlscheiben mahlen, abhängig von der Einstellung, 1,5 bis 2,4g/Sek. Aber was die Virtuoso™ Mahlscheiben wirklich auszeichnet, ist, dass sie ein sehr gleichmässiges Mahlergebnis erzielen. Die Virtuoso™ Mahlscheiben sind einzigartig für Espresso, Tropf- oder andere Handbrühverfahren und Press Pot. Diese Mahlscheiben sind strapazierfähig und bleiben viele Jahre funktionstüchtig. Die Mahlscheiben haben ein Präzisions-Befestigungssystem, um eine stabile Plattform zum genauen Mahlen zu garantieren.



Mahleinstellung

Die Auswahl zum Mahlen und die Genauigkeit der Einstellungen ist wirklich beeindruckend. Die Virtuoso™ hat 40 verschiedene Einstellungen zum Mahlen, angefangen von Espresso bis hin zu French Press, und das nur durch einfaches Drehen des Trichters.

Leistungsstarker Motor

Die Virtuoso™ beherbergt einen leistungsstarken DC-Motor, der mit doppelter Effizienz eines Standard-Wechselstrommotors, der in den meisten Mühlen dieser Klasse enthalten ist, arbeitet und vier Mal mehr produziert. Der Motor dreht mit einem Drittel weniger Geschwindigkeit, so dass er viel ruhiger und tiefer in der Tonhöhe ist. Der qualitativ hochwertige Motor ist für lange Arbeitsgänge geschaffen. Darüber hinaus besitzt er eine thermische Schutzvorrichtung, die den Motor vor Überhitzung schützt und automatisch zurücksetzt, wenn der Motor abkühlt ist.

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	2
INHALTSVERZEICHNIS	4
BEZEICHNUNG DER TEILE	6
SICHERHEITSHINWEISE	7
BETRIEB	9
Einstellen der Mahlkontrolle	10
Einstellbarer Timer	11
Pulse-Taste an der Vorderseite	12

REINIGUNG und PFLEGE	13
Entfernen des Bohnentrichters	13
Entfernen des Mahlscheiben-Rings	13
Reinigung des Kaffeebehälters, Trichters und der Mahlscheiben	14
Einsetzen des Mahlscheiben-Rings	14
Einsetzen des Bohnentrichters	15
Verstopfte Mühle	15
Automatische Reinigung	16
GARANTIE & SERVICE	17

BEZEICHNUNG DER TEILE

Virtuoso™



SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Informationen sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Sicherheitshinweise für dieses Gerät. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

- ▶ Nur mit Wechselstrom und der richtigen Spannung (entweder 110V oder 220-240V) verwenden. Die Spannungsangaben finden Sie auf dem Etikett am Boden der Mühle.
- ▶ Das Mühlengehäuse nur mit einem trockenen oder leicht feuchtem Tuch reinigen.
- ▶ Die Mühle nur für den vorgesehenen Zweck verwenden (dem Mahlen ganzer, gerösteter Kaffeebohnen). Für den privaten und kommerziellen Gebrauch gestattet.
- ▶ Baratza übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemässen Gebrauch, falscher Verwendung oder Reparatur verursacht wurden. Alle Garantieansprüche sind dadurch ungültig.
- ▶ Bauen Sie Ihre Mühle nur auseinander, wie es in dieser Anleitung unter Reinigung und Pflege beschrieben wird. Sind Sie nicht in der Lage eine Störung zu beheben, dann gehen Sie auf www.baratza.com und besuchen unsere Troubleshooting-Seite.



- ▶ Die Mühle nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, oder bei einer Fehlfunktion in Betrieb nehmen.
- ▶ Die Mühle WÄHREND des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Die Mühle bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung ausschalten und vom Stromnetz nehmen.
- ▶ Stets am Stecker ziehen, niemals am Kabel.
- ▶ Die Mühle stets von Kindern oder geistig behinderten Personen fernhalten, ausser Sie werden beaufsichtigt.
- ▶ Die Mühle, den Stecker oder das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

ACHTUNG: STETS das Stromkabel vor der Reinigung der Mühle aus der Steckdose ziehen.

Betrieb

Vor Inbetriebnahme Ihrer Mühle

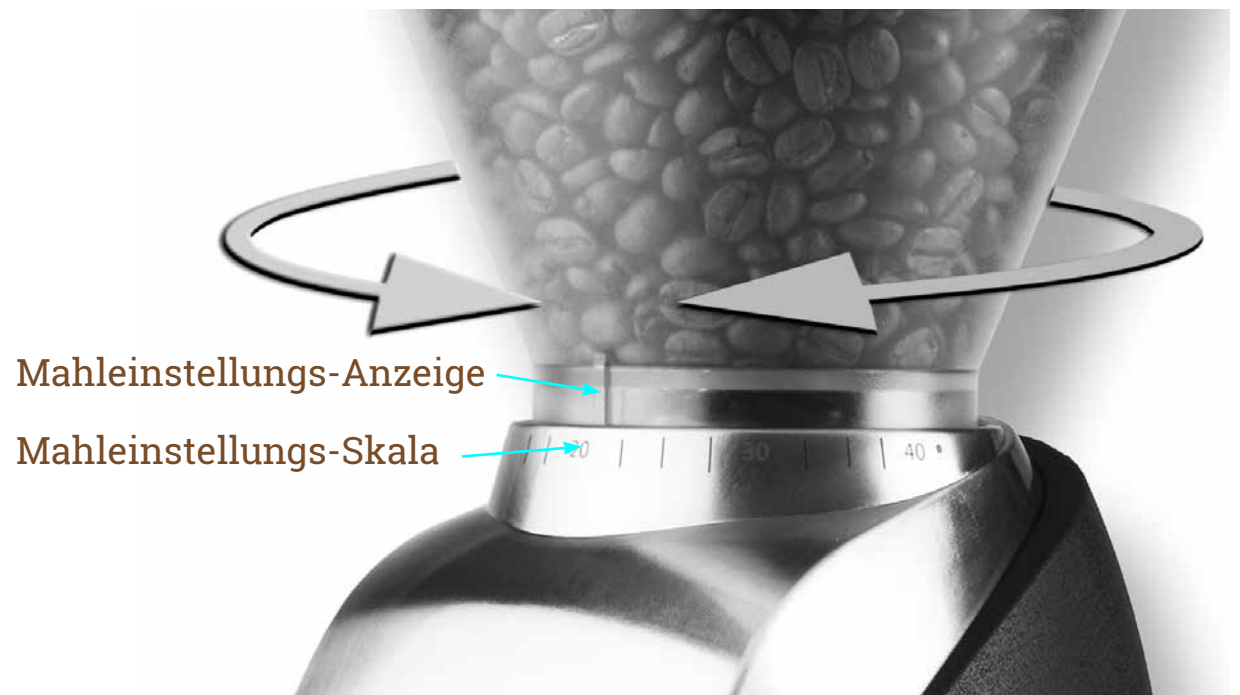
Vor der ersten Inbetriebnahme Ihrer Virtuoso™ Mühle sollten Sie den Bohnentrichter und den Kaffeebehälter in warmen Seifenwasser reinigen. Schauen Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege, wie diese Teile entfernt und wieder installiert werden können. Wenn Sie Ihre Mühle erhalten, kann sich etwas Rost an den Mahlescheiben befinden. Das ist normal und verschwindet, wenn eine kleine Menge Kaffee gemahlen wurde. Um den Rost zu entfernen und die Mahlscheiben vorzubereiten, mahlen Sie 1/4 Pfund Kaffee und entsorgen Sie diesen anschliessend.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Virtuoso™ auf eine ebene Fläche und stecken Sie den Stecker nur in eine Steckdose mit ausreichender Spannung. Nehmen Sie den Deckel vom Trichter. Geben Sie die gewünschte Menge Kaffeebohnen in den Trichter, bis max. 225g. Den Deckel wieder aufsetzen. Achten Sie darauf, dass der Kaffeebehälter vollständig eingesetzt ist.

Einstellen der Mahlkontrolle

Drehen Sie den Bohnentrichter langsam im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Anzeige auf dem Bohnentrichter mit der gewünschten Nummereinstellung auf der Mahlskala auszurichten (niedrige Zahl=feine Partikelgrösse). Wählen Sie die richtige Mahleinstellung für Ihre gewünschte Kaffeeart.



Durch Drehen des Trichters nach rechts (gegen den Uhrzeigersinn) erhalten Sie grobe Partikel und nach links (im Uhrzeigersinn) erhalten Sie feinere Partikel.

Die Einstellungen in der unten dargestellten Tabelle können Sie als Richtwerte verwenden. Das tatsächliche Mahlergebnis ist von verschiedenen Faktoren, wie z.B.: Röstungsgrad (hell oder dunkel), Frische, Feuchtigkeit und Sorte der Bohnen, Ölgehalt, etc. abhängig. Während der Verwendung Ihrer Mühle werden Sie, die für Sie richtigen Einstellungen, wie Geschmack, Art und Lieblingsbohnen herausfinden.

Espresso

2-6

Abtropfer & Überlauf

Brauer 13-14

V60 13-14

Chemex 20-21

Vollständiges Eintauchen

AeroPress 8-11

Siphon 14

French Press 30-32

Hinweis:

Teilweise können Kaffeebohnen nach dem Mahlvorgang zwischen den Mahlscheiben zurückbleiben. Die Mühle muss bei ALLEN Mahleinstellungen in Betrieb sein.

Einstellbarer Timer

Die Virtuoso ist mit einem 60 Sekunden Timer-Schalter ausgestattet. Jeder Abschnitt des Timers entspricht 10 Sekunden Laufzeit. Die Mühle schaltet sich automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wollen Sie die Zeit abbrechen, bevor sie abgelaufen ist, dann drehen Sie einfach den Schalter im Uhrzeigersinn bis sich die Mühle abschaltet.



Die benötigte Menge des gemahlten Kaffees ist von der Bohnenart, der Konsistenz des Kaffeepulvers, des Brühverfahrens und dem persönlichen Geschmack abhängig. Während der Verwendung Ihrer Mühle werden Sie, die richtigen Einstellungen für Ihren persönlichen Geschmack herausfinden.

Pulse-Taste an der Vorderseite

Für kurze Mahlvorgänge ist die Virtuoso™ an der Vorderseite mit einer Pulse-Taste ausgestattet. Sie kann zum direkten Mahlen in eine Espresso-Brühtrommel verwendet werden. Entfernen Sie den Kaffeebehälter und stellen Sie den Espressobehälter direkt unter die Pulse-Taste in die Mühle (siehe Foto). Drücken und halten Sie die Pulse-Taste zum Mahlen. Der Mahlvorgang stoppt, wenn Sie die Taste loslassen.



Hinweis:

Es ist wichtig, dass sich der Espressobehälter unter dem Ausgabeschacht befindet, damit das Pulver direkt in den Behälter fallen kann. Wird der Behälter zu nah am Ausgabeschacht gehalten, kann sich der Kaffee stauen und Ihre Mühle verstopfen.

REINIGUNG und PFLEGE

Entfernen des Bohnentrichters

Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Trichter, dann drücken Sie die Pulse-Taste, um die, in der Mühle verbliebenen Bohnen zu mahlen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Trichter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn bis er stoppt und nehmen den Trichter von der Mühle.

Entfernen des Mahlscheiben-Rings

Ziehen Sie die Silikondichtung von dem Mahlscheiben-Ring ab. Ziehen Sie den Mahlscheiben-Ring mit Hilfe der Laschen gerade aus der Mühle heraus. Lässt sich die Mahlscheibe nicht herausziehen, dann prüfen Sie, ob der Mahleinstellungs-Ring vollständig gedreht ist.



Reinigung des Kaffeebehälters, Trichters und der Mahlscheiben

Reinigen Sie den Kaffeebehälter, den Trichter und den Deckel in warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.

Wird die Mühle täglich verwendet, sollten die Mahlscheiben (Stahl oder Keramik) aller paar Monate mit Reinigungstabletten (siehe unter Automatische Reinigung) oder mit einer festen Bürste gereinigt werden. Die richtige Reinigung ermöglicht die besten Mahlergebnisse. Ausserdem werden durch die Reinigung Rückstände von Kaffeeölen, die den Geschmack frisch gemahlene Kaffees beeinflussen können, entfernt.

Achtung

Geben Sie den Bohnentrichter, den Deckel, den Kaffeebehälter oder den PortaHolder nicht in die Spülmaschine. Nur mit der Hand reinigen. Tauchen Sie die Mühle nicht ins Wasser. Die Mahlscheiben NICHT mit Wasser reinigen.



Einsetzen des Mahlscheiben-Rings

Stellen Sie sicher, dass der schwarze Stellring so weit wie möglich gegen

den Uhrzeigersinn gedreht ist. Setzen Sie die roten Noppen der Mahlscheibe direkt auf die rechteckige Aussparung des schwarzen Stellrings. Wackeln Sie an dem Mahlscheiben-Ring und drücken ihn fest nach unten. Stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Nach dem Einsetzen der Mahlscheibe, setzen Sie die Silikondichtung mit den beiden Schlitzern auf die kleinen Noppen des Mahlscheiben-Rings und schieben die Dichtung auf den Mahlscheiben-Ring.

Einsetzen des Bohnentrichters

Zum Einsetzen des Bohnentrichters, setzen Sie die zwei kleinen Noppen am Boden des Trichters in die dazugehörigen Schlitz auf dem Mühlengehäuse. Ist der Trichter eingesetzt, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.



Verstopfte Mühle

Wenn Ihre Mühle den Kaffee nicht in gewohnter Weise ausgibt, dann könnte sie mit Kaffeepulver verstopft sein. Das kann passieren, wenn der Kaffeebehälter oder der Portafilter überfüllt werden. Dann staut sich der Kaffee im Ausgabeschacht und in der Mahlkammer. Kaffeepulver kann sich auch mit der Zeit während der Verwendung ansammeln. Schauen Sie auf Baratza.com im Abschnitt Troubleshooting nach, wie Sie die Verstopfung beheben können.

Automatische Reinigung

Eine gründliche, schnelle und leichte Reinigung, kann durch die Verwendung von biologisch abbaubaren Mühlen-Reinigungstabletten erzielt werden. Diese Tabletten wurden zur Entfernung von Kaffeepartikeln und Kaffeeölrückständen, und zur Aufnahme von Gerüchen entwickelt. Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Trichter und lassen Sie die Mühle eine Weile laufen, damit eventuelle Bohnenreste entfernt werden. Geben Sie die Empfohlene Menge Grindz in den leeren Bohnentrichter. Stellen Sie den Mahlgrad auf 10, geben Sie den Kaffeebehälter hinein und drücken Sie die START-Taste. Mahlen Sie alle Tabletten in den Kaffeebehälter, und drücken Sie dann STOP. Wenn Sie fertig sind, empfehlen wir ca. 30g Kaffee zu mahlen, um Tablettenreste zu entfernen. Entsorgen Sie den Inhalt des Kaffeebehälters mit dem Kaffee/Tablettengemisch. Mehr Informationen zu den Reinigungstabletten erhalten Sie auf www.urnex.com.



GARANTIE & SERVICE

U.S. und Kanadische Garantieinformation

Die Garantiezeit für eine Baratza Mühle beträgt 1 Jahr. Diese Garantie umfasst alle Material- und Herstellungsfehler (Teile und Herstellung), einschliesslich kostenfreiem Transport von und zu unseren Reparaturwerkstätten in den USA und Kanada. Die Garantie gilt nicht bei: unsachgemässen Gebrauch, mangelnder Reinigung, normalen Abnutzungserscheinungen, falschen Einstellungen, Fremdkörpern (Steine, Schrauben, etc.) in den Bohnen oder falscher Verwendung, ausser dem Mahlen von Kaffeebohnen. Sollten Probleme innerhalb eines Jahres auftreten, senden Sie uns eine Email Support@Baratza.com oder rufen Sie unter 425-641-1245 an. Für weitere Garantie-, Hilfe- oder Problemlösungsinformationen gehen Sie auf www.baratza.com.

Internationale Garantieinformation

Für alle Länder ausserhalb der USA stehen Ihnen Garantie, Hilfe und Service durch Ihren internationalen Händler, bei dem Sie Ihr Gerät erworben haben, zur Verfügung. Einen Händler in Ihrer Nähe finden Sie auf <http://www.baratza.com/retailers/international>.

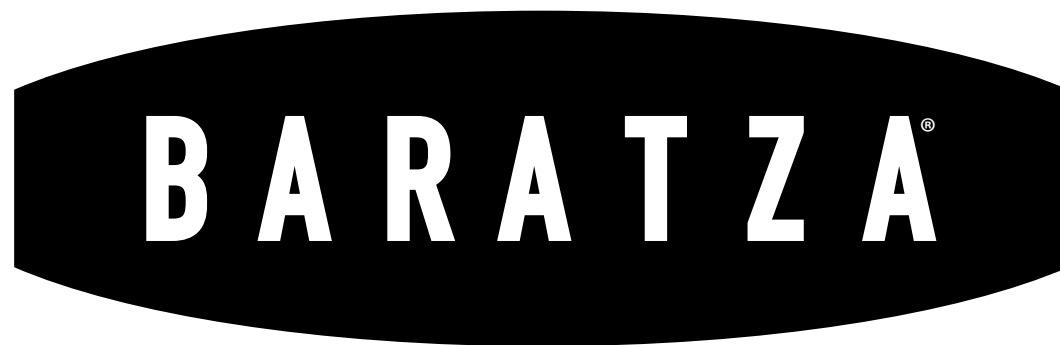
Kaufbeleg und Produktregistrierung

Sie können Ihre Mühle auf www.baratza.com registrieren lassen. Die Registrierung ermöglicht uns, Sie in dem unwahrscheinlichen Fall einer Produktsicherheitsmitteilung zu kontaktieren und Sie unterstützen uns bei der Einhaltung der Bestimmungen der Produktsicherheit. Die Registriernummer befindet sich am Boden der Mühle. Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg mit dem Kaufdatum auf.

Für Reparaturen oder Fragen

Email an: support@baratza.com

Für Ersatzteile oder Informationen gehen Sie auf: www.baratza.com



© 2013 Baratza

3923 120th Avenue SE

Bellevue, WA 98006, USA

www.baratza.com

Manuelles Bearbeitungsdatum 5/2014