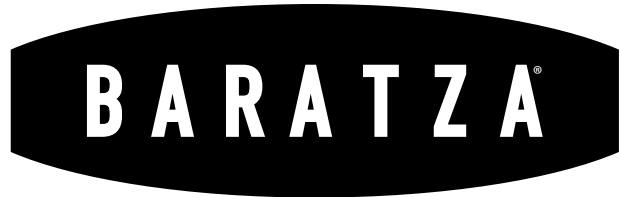


Virtuoso™

Molino de café de fresas cónicas

MANUAL DE OPERACIONES



INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el Molino de Café de Fresa Cónica Virtuoso™. Con el molino Virtuoso™, el hacer café de calidad profesional ahora es más fácil que nunca.

A continuación encontrará la descripción detallada de las características que hacen que el Virtuoso™ se distinga de entre otros molinos de su clase.

Fresas Cónicas de Precisión

Fabricadas en Europa, las fresas cónicas de 40mm del molino Virtuoso™ muelen café de 1.5 a 2.4 gr/seg., dependiendo del nivel fijado. Pero lo que realmente coloca las fresas de los molinos Virtuoso™ en una clase aparte, es que estas fresas pueden producir un molido muy uniforme, con la máxima perfección en cada uno de sus varios niveles de molido. Las fresas del molino Virtuoso™ son ideales para preparar Espresso y otros métodos de precipitado manual como el Press Pot. Estas fresas cónicas son muy durables y se mantendrán afiladas por muchos años. Las fresas tienen un sistema de precisión en el montaje que permite asegurar una base estable para un molido exacto.



Ajuste del Molido

El rango del molido y la precisión de los niveles a fijar son realmente impresionantes. El molino Virtuoso™ tiene 40 posiciones diferentes para permitir un molido desde Espresso a French Press, con simplemente hacer girar la tolva.

Motor Muy Eficiente

El molino Virtuoso™ incluye un poderoso motor de Corriente Directa que produce más de cuatro veces más potencia con el doble de eficiencia de un motor de Corriente Alterna normal, como los que se encuentran en la mayoría de esta clase de molinos. El motor gira a menos de un tercio de la velocidad, haciendo menos ruido y produciendo un tono más bajo. Estos motores, fabricados extremadamente bien, están diseñados para soportar largos ciclos de uso. Además, poseen un seguro termal que protege al motor de sufrir un recalentamiento, reiniciándose automáticamente luego de que el motor se enfríe.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	2
CONTENIDO	4
IDENTIFICANDO LAS PIEZAS	6
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	7
OPERACIÓN	9
Fijando el Control de Molido	10
Auto-Temporizador Ajustable	11
Botón de Pulso Montado al Frente	12

CUIDADADO Y LIMPIEZA	13
Quitando la Tolva de Granos	13
Quintando la Fresa Anular	13
Limpiando el Recipiente de Café Molido, la Tolva y las Fresas	14
Reemplazando la Fresa Anular	14
Reemplazando la Tolva de Granos	15
Liberando un Molino Tapado	15
Limpieza Automática	16
GARANTÍA y SERVICIO	17

IDENTIFICANDO LAS PIEZAS

Virtuoso™



Tapadera de la Tolva

Tolva de Granos Enteros

Indicador de Nivel de Molido

Escala de Ajuste de Molido

Botón de Pulso

Recipiente para Café Molido

Temporizador Auto-Ajustable

Fresa Cónica Central

Pestaña de Ajuste de Molido

Anillo de Ajuste de Molido

Sello de Silicón (recortado)

Fresa Anular Removible

Pestañas para Alinear y Levantar Fresas



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Por favor lea con cuidado toda la información a continuación. Esta contiene información muy importante sobre la seguridad al usar este aparato. Por favor guarde estas instrucciones a la mano para cualquier futura consulta.

- ▶ Utilícese solamente con corriente alterna AC y con el voltaje correcto (110v o bien 220-240v). Vea la etiqueta en la base del molino para saber el voltaje correcto.
- ▶ Limpie la superficie del cuerpo del Molino solo con un trapo o un pedazo de tela seco o ligeramente húmedo.
- ▶ No utilice este molino para nada más de lo que está diseñado para hacer (moler granos enteros de café tostado). Está autorizado tanto para uso doméstico como comercial.
- ▶ **Baratza** no aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones si el molino no es utilizado de la manera correcta para lo que está diseñado, o si es utilizado o reparado de manera incorrecta. Todo reclamo de garantía sería invalidado.
- ▶ Desarme su molino solamente como se indica en la sección de Cuidado y Limpieza de este manual. Si usted no puede arreglar el problema de funcionamiento, revise nuestro sitio www.baratza.com y entre a nuestra página de Resolviendo Problemas.



- ▶ No opere el molino si el cable o enchufe están dañados o si el molino no está funcionando bien.
- ▶ No deje su molino sin atención al estar ENCENDIDO.
- ▶ Apague y desconecte de la corriente el molino al no estar en uso y antes de limpiarlo.
- ▶ Para desenchufar, tome con seguridad el enchufe y quítelo del tomacorriente. Nunca hale el cable.
- ▶ Mantenga su molino fuera del alcance de los niños y/o de personas con impedimentos mentales, a menos que estén bajo supervisión.
- ▶ No sumerja el molino, cable o enchufe en agua o cualquier otro líquido.

PRECAUCIÓN: SIEMPRE desconecte el cable y enchufe del tomacorriente antes de limpiar el molino.

OPERACIÓN

Antes de Usar Su Molino

Antes de usar su molino Virtuoso™ por primera vez, usted debe lavar la tolva de granos de café y el recipiente de café molido con agua tibia con jabón. Vea la sección de Cuidado y Limpieza para las instrucciones de cómo remover y reinstalar las piezas. Puede haber un poco de óxido en algunas de las fresas al recibir su molino, pero esto es normal y desaparecerá luego de haber molido un poco de café. Para quitar este óxido y encajar bien las fresas, muele ¼ lb de café y luego descártelo.

Operación Inicial

Coloque el molino Virtuoso™ sobre una superficie nivelada y conecte el enchufe a un tomacorriente que solo tenga Corriente Alterna. Levante y quite la tapa de la tolva y vierta la cantidad deseada de granos enteros de café tostado en ella, hasta un máximo de 8 oz. Coloque la tapa en su lugar. Asegúrese de que el recipiente de café molido esté insertado en su lugar.

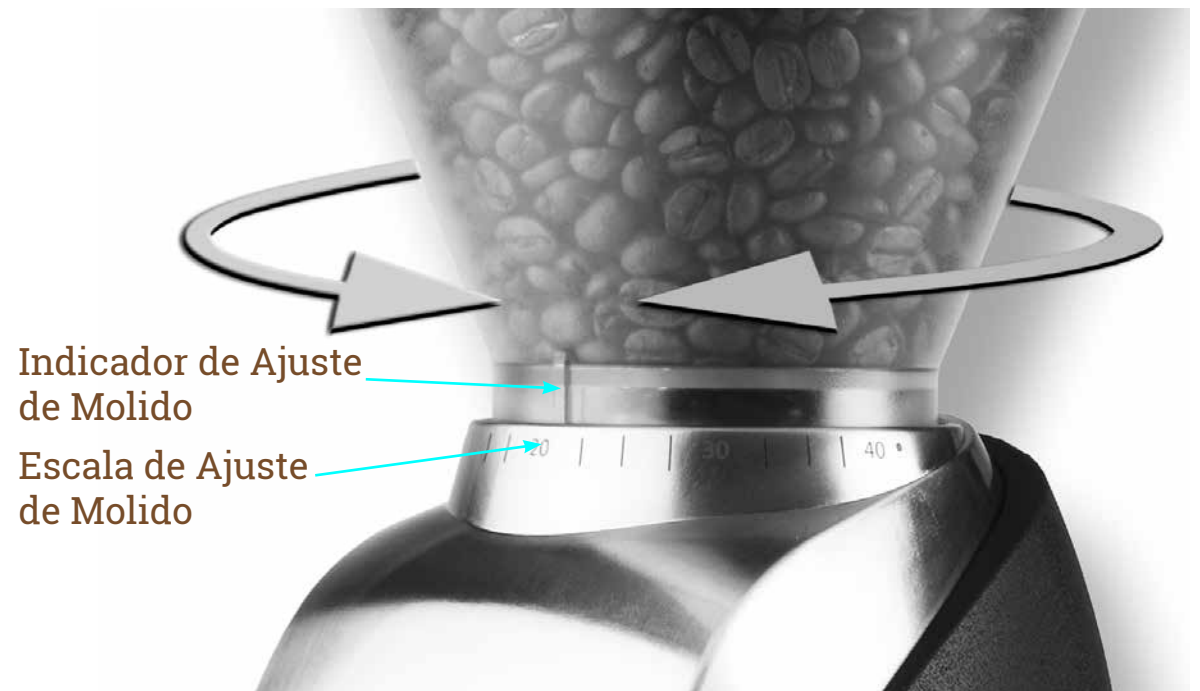
Fijando el Control de Molido

Gire lentamente la tolva de granos de café en el sentido de las agujas del reloj, o bien en contra del sentido de las agujas del reloj, para alinear el indicador en la tolva con el número de nivel de molido que se desea fijar en la escala de

molido. (números más bajos=partículas más pequeñas) Seleccione el nivel de molido correcto para el proceso de precipitado que está usando.

El girar la tolva hacia la derecha (en el sentido contrario a las agujas del reloj) produce un tamaño de partícula más grande, y si se gira a la izquierda (en el sentido de las agujas del reloj), se produce un tamaño de partícula más pequeño.

Los niveles de fijado mostrados en la tabla de abajo sirven como una guía general. El tamaño exacto para cada molido variará dependiendo de de muchos factores, incluyendo: grado de tueste (ligero vs. oscuro), frescura, humedad, tipo de grano, contenido de aceite, etc. Con el uso, usted podrá darse cuenta del nivel perfecto para moler que le da el mejor sabor a su estilo de precipitado y sus granos de café favoritos.



Espresso

2-6

Goteo & Vertido

Percoladora 13-14

V60 13-14

Chemex 20-21

Inmersión Total

AeroPress 8-11

Siphon 14

French Press 30-32

Nota:

Algunos granos de café parcialmente molidos pueden quedarse atorados en las fresas al apagar el molino. Al hacer cualquier ajuste en el nivel de molido, asegúrese de tener encendido el molino.

Auto-Temporizador Ajustable

El molino Virtuoso™ viene equipado con un interruptor de tiempo de 60 segundos. Cada segmento alrededor del temporizador representa cerca de 10 segundos de funcionamiento.

El molino se apaga automáticamente al terminar el tiempo fijado. Si usted necesita interrumpir el molido antes de que se termine el tiempo, simplemente gire el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el molino se apague.



Botón de Pulso Montado al Frente

Para moler por un corto período de tiempo, el molino Virtuoso™ viene equipado con un botón de pulso montado en el frente. Este puede usarse para moler café que caiga directamente en un porta-filtro. Quite el recipiente para café molido y coloque el porta-filtro de espresso directamente debajo de la salida del café molido y pulse el botón (vea la foto). Presione y mantenga presionado el botón de pulso para moler el café. El molido se va a detener de inmediato al soltar el botón.



Nota:

Es muy importante sostener el porta-filtro de espresso justo debajo de la salida del café molido, para que este pueda caer libremente en la rejilla del filtro dentro del porta-filtro. Si se sostiene el porta-filtro muy cerca a la salida del café molido, la saliente puede provocar que el café molido se regrese y se atore en el molino.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Quitando la Tolva de Granos

Quite todos los granos que estén dentro de la tolva y luego presione el botón de pulso montado en el frente para hacer que cualquier grano que esté en el molino sea descartado. Desenchufe del tomacorriente. Remueva la tolva girando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que tope, luego levante la tolva de la base del molino.



Quitando la Fresa Anular

Hale el sello de silicón de la parte superior de la Fresa Anular. Quite la Fresa Anular levantándola recto hacia arriba del molino sosteniéndola de las pestañas para levantar. Si no se levanta la fresa, asegúrese de que aro de ajuste de molido esté topado totalmente en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Limpiando el Recipiente de Café Molido, la Tolva y las Fresas

Lave el recipiente de molido, depósito de granos y la tapadera del depósito con agua tibia con jabón, luego enjuague y deje secar. Si el molino es usado a diario, las fresas (de acero o cerámica), deben ser limpiadas al menos cada pocos meses usando tabletas (vea más adelante sobre la limpieza automática), o con un cepillo de cerdas duras. Una correcta limpieza permite que las fresas consigan el molido más consistente que sea posible. El limpiar adecuadamente también permite eliminar los aceites del café, que pueden destilar y degradar el sabor del café molido.

Cuidado

No coloque el depósito de granos, su tapadera, recipiente de molido, o el Soporte de porta-filtros en la lavadora. Lávelos todos a mano solamente. NO LAVE las fresas con agua.

Reemplazando la Fresa Anular

Asegúrese que el anillo negro de ajuste esté al tope de su giro en el sentido contrario a las agujas del reloj. Reemplace la fresa alineando la pestaña roja



en la fresa, con la saliente rectangular en el anillo negro de ajuste. Menee y empuje hacia abajo firmemente la fresa anular para asegurarse que esté bien asentada. Después de reemplazar la fresa, también reemplace el sello de silicón alineando las dos ranuras en el sello de silicón con las pequeñas pestañas en la parte superior de la fresa anular y deslice el sello sobre la fresa anular.

Reemplazando la Tolva de Granos

Para reemplazar la tolva de granos de café, alinee las dos pequeñas pestañas en la base de la tolva con su respectiva ranura en la parte superior de la base del molino e inserte la tolva en el molino. Una vez que la tolva está en su lugar, gírela en el sentido de las agujas del reloj.



Destapando Molinos Tapados

Si su molino no está sacando el café molido de manera normal, puede ser que esté tapado con polvo de café. Esto puede suceder si se deja que el recipiente de molido o el porta-filtro se llenen de más, produciendo que el café molido se regrese y se meta en la cavidad de molido. También puede suceder con el polvo de café molido que va quedando pegado con el paso del tiempo. Visite el área de Resolviendo Problemas en Baratza.com para obtener ayuda al destapar su molino.

Limpieza Automática

Se puede lograr una profunda, rápida y fácil limpieza utilizando las tabletas de limpieza biodegradables Full Circle®. Las tabletas Full Circle están diseñadas para expulsar las partículas de café y absorber los residuos de olor y aceites del café. Saque todos los granos del depósito y encienda el molino para quitar cualquier grano que haya quedado dentro. Coloque la cantidad recomendada de Grindz en el recipiente de granos vacío. Ajuste el nivel de molido a 10, inserte el recibidor del molido y presione el botón de INICIO.

Muela todas las tabletas dentro del recipiente de granos y luego presione ALTO. Una vez termine esto, recomendamos que muela aproximadamente 30gr de café para quitar cualquier residuo de las tabletas. Tire las tabletas y café molidos. Para más información sobre las tabletas de limpieza Full Circle, visite www.urnex.com.



GARANTÍA y SERVICIO

Información sobre Garantía en EEUU y Canadá

La Garantía limitada sobre los Molinos Baratza es de 1 año. Esta garantía cubre todos los defectos en materiales y mano de obra (partes y trabajo), incluyendo transportación terrestre gratuita desde y hacia nuestros centros de reparaciones en los EEUU y Canadá. Esta garantía no aplica a: uso no apropiado, falta de limpieza, abuso, desgaste o roturas por uso, falta de ajustes apropiados, objetos extraños entre los granos de café (como piedras, tornillos, etc.), o uso distinto de la intención del fabricante de moler granos enteros tostados de café. Si su molino falla dentro del primer año de uso, escriba a Support@baratza.com o llame al 425-641-1245. Para garantías adicionales, soporte o información para arreglar problemas, visite www.baratza.com.

Información de Garantía Internacional

Para todos los países fuera de los EEUU y Canadá, la garantía, soporte y servicio es proporcionado por los Distribuidores Internacionales con quien compró el producto. Para encontrar a un distribuidor cerca de usted, visite <http://www.baratza.com/retailers/international>.

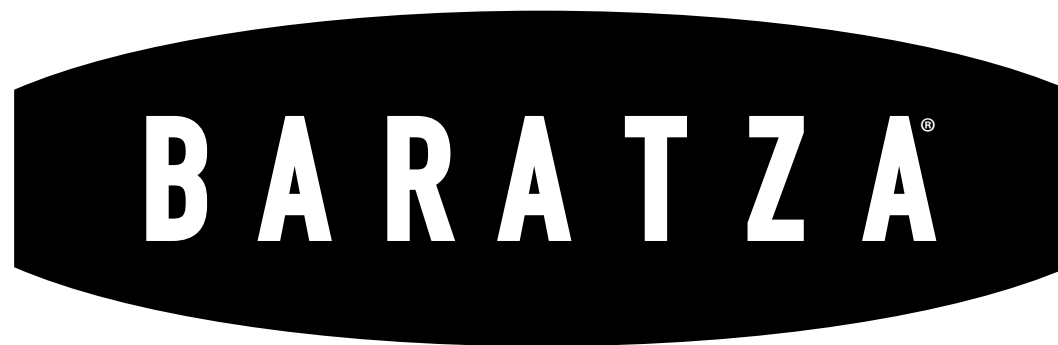
Prueba de Compra y Registro de Productos

Usted puede registrar su molino en www.baratza.com. El registrarlo nos permitirá contactarle en el no esperado evento de notificarle por algún riesgo a su seguridad por el producto, ayudándonos a cumplir con lo previsto en la Ley de Protección de Producto Al Consumidor. El número de serie está localizado en la parte de abajo del molino. Por favor, guarde su recibo de compra como comprobante de la fecha de compra.

Para Reparaciones o Preguntas

Escríbanos a: support@baratza.com

Para Repuestos e Información, visite: www.baratza.com



© 2013 Baratza

3923 120th Avenue SE

Bellevue, WA 98006, USA

www.baratza.com

Fecha de Revisión del Manual 5/2014