

# Virtuoso™

Moulin à café à meules coniques

## MANUEL D'UTILISATION



# INTRODUCTION

---

Merci d'avoir acheté le Moulin à meules coniques Virtuoso™. Avec le Virtuoso™, il est désormais plus facile de faire du café de qualité professionnelle.

Trouvez ci-dessous les instructions détaillées des fonctionnalités qui permettent à le Virtuoso™ de se démarquer des autres moulins de sa classe.

## Meules coniques de précision

Fabriquées en Europe, les meules coniques de 40 mm du Virtuoso moulent le café de 1,5 à 2,4 g/sec en fonction du réglage. Mais ce qui place réellement les meules du Virtuoso™ à part est que ces meules produisent une mouture vraiment uniforme, avec très peu d'ajustement pour l'ensemble de son éventail de mouture. Les meules du Virtuoso™ sont exceptionnelles pour l'espresso, le goutte-à-goutte, les méthodes d'infusion manuelles et les presses. Ces meules coniques sont durables et resteront aiguisées pendant de nombreuses années. Les meules possèdent un système de montage permettant d'assurer une plateforme stable pour une mouture précise.



### Ajustement de la mouture

L'éventail de moutures et la précision des réglages sont véritablement impressionnants. Le Virtuoso™ dispose de 40 réglages distincts qui permettent des moutures de le Virtuoso™ à la presse française d'un simple tour de trémie.

### Moteur efficace

Le Virtuoso™ héberge un puissant moteur CC qui produit plus de quatre fois le rendement et deux fois l'efficacité du moteur à courant triphasé classique que vous trouvez dans la majorité des moulins de cette classe. Le moteur tourne à moins d'un tiers de la vitesse, le rendant plus silencieux et d'une intensité moindre. Extrêmement bien conçu, le moteur est fait pour endurer de longs cycles de fonctionnement. Il possède, de plus, un dispositif de sécurité thermique qui protège le moteur contre la surchauffe et se réinitialise automatiquement une fois que le moteur a refroidi.

# TABLE DES MATIÈRES

---

INTRODUCTION	2
TABLE DES MATIÈRES	4
IDENTIFICATION DES PARTIES	6
NOTICE DE SÉCURITÉ	7
FONCTIONNEMENT	9
Réglage du contrôle de mouture	10
Minuterie auto ajustable	11
Bouton d'impulsion monté à l'avant	12

SOIN et ENTRETIEN	13
Retirer la trémie à grains	13
Retirer la meule circulaire	13
Nettoyage du réceptacle à café moulu, de la trémie et des meules	14
Replacer la meule circulaire	14
Replacer la trémie à grains	15
Dégager un moulin bouché	15
Nettoyage automatique	16
GARANTIE & SERVICE	17

# IDENTIFICATION DES PARTIES

## Virtuoso™



Couvercle de la trémie

Trémie à grains entiers

Indicateur de réglage de mouture

Échelle d'ajustement de mouture

Bouton d'Impulsion

Réceptacle à café moulu

Minuterie auto ajustable

Meule conique central

Patte d'ajustement de mouture

Anneau d'ajustement de mouture

Seau de silicone (coupé)

Meule circulaire retirable

Alignement de meule et pattes de levage



# NOTICE DE SÉCURITÉ

---

Veillez lire soigneusement les informations ci-dessous. Elles contiennent d'importants renseignements de sécurité se rapportant à cet appareil. Veillez conserver ces instructions pour une référence future.

- ▶ N'utilisez qu'avec du courant alternatif et le voltage approprié (soit 110v, soit 220- 240v). Voir l'étiquette sur la base du moulin pour déterminer le voltage approprié.
- ▶ Ne nettoyez le boîtier du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- ▶ N'utilisez ce moulin pour rien d'autre que l'usage prévu (c'est-à-dire moulin des grains de café entiers et torréfiés). Autorisé pour une utilisation commerciale et ménagère.
- ▶ Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour aucun dégât ou aucune blessure causé par une utilisation autre que son but prévu ou en raison d'une utilisation ou d'une réparation inappropriées. Toutes les réclamations de garantie seront nulles.
- ▶ Ne désassemblez votre moulin que comme indiqué dans la Section Soins et Entretien de ce manuel. Si vous ne réussissez pas à remédier à un mauvais fonctionnement, vérifiez sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com) et visitez notre page de Dépannage.



- ▶ Ne faites jamais fonctionner un moulin ayant un fil ou une prise endommagés, ou en cas de mauvais fonctionnement du moulin.
- ▶ Ne laissez jamais votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en Marche.
- ▶ Éteignez et débranchez le moulin de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- ▶ Pour le débrancher, attrapez la fiche et retirez de la prise. Ne tirez jamais sur le fil.
- ▶ Conservez le moulin hors d'atteinte des enfants ou des individus déficients mentaux, sauf si supervisés.
- ▶ N'immergez jamais le moulin, une prise ou un fil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

**ATTENTION:** débranchez **TOUJOURS** le fil électrique avant le nettoyage du moulin.



# FONCTIONNEMENT

---

## Avant d'utiliser votre moulin

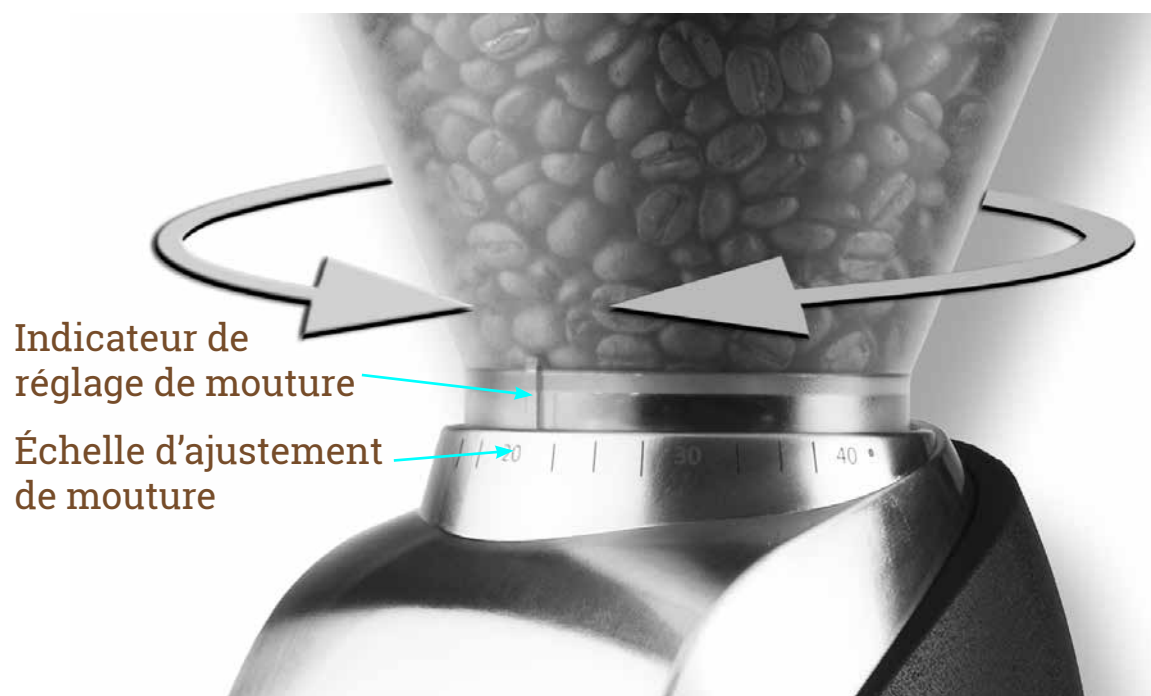
Avant d'utiliser votre moulin Virtuoso™ pour la première fois, vous devriez laver la trémie à grains et le réceptacle à café moulu dans de l'eau chaude et savonneuse. Lisez la section Soins et Entretien pour des instructions concernant la manière de retirer et de réinstaller ces pièces. Il pourrait y avoir de la rouille sur les meules lorsque vous recevez votre moulin. Ceci est normal et disparaîtra après qu'une petite quantité de café aura été moulue. Pour retirer la rouille et assaisonner les meules, moulez 100 g de café et jetez-le.

## Premier fonctionnement

Placez le Virtuoso™ sur une surface nivelée et branchez avec un voltage correct, uniquement sur du courant alternatif. Retirez le couvercle de la trémie en le soulevant. Versez la quantité désirée de grains de café torréfiés dans la trémie jusqu'à un maximum de 225 g. Remplacez le couvercle. Assurez-vous que le réceptacle à café moulu est inséré jusqu'au bout.

## Réglage du contrôle de mouture

Tournez lentement la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour aligner l'indicateur de la trémie à grains sur le chiffre de réglage souhaité de l'échelle de mouture. (Chiffre plus petit = taille de particule plus petite) Choisissez la mouture correcte pour le processus d'infusion que vous utilisez.



Tourner la trémie vers la droite (à l'inverse des aiguilles d'une montre) produit une taille de particules plus grosses et vers la gauche (sens des aiguilles d'une montre) produit une taille de particules plus petites.

Les réglages montrés dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés en tant que guide général. La taille réelle de mouture pour un réglage particulier variera en fonction de nombreux facteurs, dont : le degré de torréfaction (brun ou noir), la fraîcheur, l'humidité, le type de grains, la teneur en huile, etc. À l'usage, vous déterminerez le réglage qui convient à votre goût, à votre style de préparation et à vos grains préférés.

## Espresso

2-6

## Café-filtre

Cafetière 13-14

V60 13-14

Chemex 20-21

## Immersion totale

AeroPress 8-11

Siphon 14

French Press 30-32

### Note:

Des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules après que le moulin soit arrêté. Lorsque vous réalisez N'IMPORTE QUEL ajustement de mouture, le moulin doit fonctionner.

## Minuterie auto ajustable

Le Virtuoso est équipé d'une minuterie de 60 secondes. Chaque segment autour de la minuterie représente environ 10 secondes de fonctionnement. Le moulin s'arrête automatiquement une fois que le temps est passé. Si vous voulez interrompre le moulin avant que le temps ne se soit écoulé, tournez simplement la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le moulin s'arrête.

La quantité de café moulu dont vous avez besoin dépend du type de grains, de la finesse de la mouture, de la méthode de préparation et du goût personnel. À l'usage, vous découvrirez les réglages qui conviennent le mieux à votre goût personnel.



## Bouton d'impulsion monté à l'avant

Pour une mouture de courte durée, le Virtuoso™ est équipé d'un bouton à impulsion monté à l'avant. Il peut être utilisé pour moudre directement dans un panier à espresso. Retirez le réceptacle à café moulu et placez le panier à espresso à l'intérieur du moulin, juste sous le bouton d'impulsion (voir photo). Appuyez et maintenez le bouton d'impulsion enfoncé pour moudre. Le moulin s'arrêtera lorsque le bouton est relâché.



### **Note:**

Il est important que le panier à espresso soit tenu sous la goulotte d'éjection pour que la poudre de café puisse tomber librement dans le panier. Tenir le panier trop serré sur la goulotte fera remonter le café et bloquera votre moulin.

# SOIN et ENTRETIEN

---

## Retirer la trémie à grains

Retirez tous les grains de la trémie puis appuyez sur le bouton d'impulsion monté à l'avant pour expulser tous les grains restants hors du moulin. Débranchez de la prise murale. Retirez la trémie en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête puis lever la trémie à grains hors du boîtier du moulin.



## Retirer la meule circulaire

Tirez le seau de silicone hors du haut de la meule circulaire. Retirez la meule circulaire en la levant tout droit hors du moulin en utilisant les pattes de levage. Si la meule ne se soulève pas, assurez-vous que l'anneau d'ajustement de mouture est totalement tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Nettoyage du réceptacle à café moulu, de la trémie et des meules

Lavez le réceptacle à café moulu, la trémie et le couvercle de la trémie dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules (acier ou céramique) devraient être nettoyées après quelques mois en utilisant des tablettes (voir ci-dessous pour le Nettoyage automatique) ou avec une brosse dure. Un nettoyage correct permet aux meules de réaliser la mouture la plus constante possible. Le nettoyage supprime également certaines huiles de café qui ranciront et dégraderont la saveur du café moulu.

### Attention

Ne placez ni la trémie à grain, ni le couvercle de la trémie, ni le réceptacle à café moulu, ni le PortaHolder dans le lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. N'immergez pas le boîtier du moulin dans l'eau. Ne lavez PAS les meules avec de l'eau.



## Replacer la meule circulaire

Assurez-vous que l'anneau d'ajustement noir est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre aussi loin que possible. Remplacez la meule en

alignant la patte rouge sur la découpe rectangulaire de l'anneau d'ajustement noir. Remuez et poussez fermement vers le bas pour vous assurer que la meule repose correctement. Après avoir remplacé la meule, replacez le seau de silicone en alignant les deux encoches du seau avec les petites pattes en haut de la meule circulaire puis glissez le seau sur la meule circulaire.

## Replacer la trémie à grains

Pour remettre la trémie à grains en place, alignez les deux petites pattes de la base de la trémie avec les encoches respectives en haut du boîtier du moulin, puis insérez la trémie dans le moulin. Une fois la trémie en place, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.



## Dégager un moulin bouché

Si votre moulin ne dispense pas normalement le café, il pourrait être bouché par de la poudre de café. Ceci peut arriver si le réceptacle à mouture ou le portafiltre sont trop remplis et que du café moulu remonte dans la goulotte d'éjection et la chambre de mouture. Ceci peut également arriver avec l'accumulation de poudre de café dans le temps. Allez dans la section Dépannage sur Baratza.com pour obtenir de l'aide sur la manière de déboucher votre moulin.

## Nettoyage automatique

Un nettoyage complet, rapide et facile peut être réalisé en utilisant les tablettes biodégradables de nettoyage pour moulin Full Circle(tm). Les tablettes Full Circle sont conçues pour déloger les particules de café et absorber les odeurs et les résidus d'huile de café. Retirez tous les grains de la trémie et lancez le moulin pour éjecter les grains. Placez la quantité recommandée de Grindz dans la trémie vide du moulin. Ajustez le réglage de mouture sur 10, insérez le réceptacle à café moulu puis appuyez sur le bouton START. Moulez toutes les tablettes dans le réceptacle, puis appuyez sur STOP. Une fois terminé, nous vous recommandons de moulin environ 30 g de café pour supprimer tout résidu de tablette. Jetez les tablettes/café moulus. Pour des renseignements sur les tablettes de nettoyage Full Circle, allez sur [www.urnex.com](http://www.urnex.com).





# GARANTIE & SERVICE

---

## Informations de garantie pour les États-Unis et le Canada

La garantie limitée pour les Moulins Baratza est d'1 an. Cette garantie couvre tous les défauts matériels ou de fabrication (pièces et main d'œuvre) dont le transport terrestre gratuit vers et depuis nos installations de réparation à l'intérieur des États-Unis et du Canada. Cette garantie ne s'applique pas à : une utilisation inadéquate, un manque de nettoyage, des abus, l'usure normale, le manque d'ajustements adéquats, les objets étrangers (pierres, vis, etc.) dans les grains ou l'utilisation hors de l'utilisation prévue de mouture de grains de café entiers torréfiés. Si votre moulin tombe en panne dans l'année, envoyez un courriel à [support@Baratza.com](mailto:support@Baratza.com) ou appelez le 425-641-1245. Pour une garantie supplémentaire, de l'assistance ou des renseignements de dépannage, allez à [www.baratza.com](http://www.baratza.com).

## Informations de garantie internationale

Pour tous les pays à l'extérieur des États-Unis et du Canada, la garantie, l'assistance et le service est fourni par le Vendeur international chez qui vous avez acheté le produit. Pour trouver un vendeur près de chez vous, rendez-vous à <http://www.baratza.com/retailers/international>.

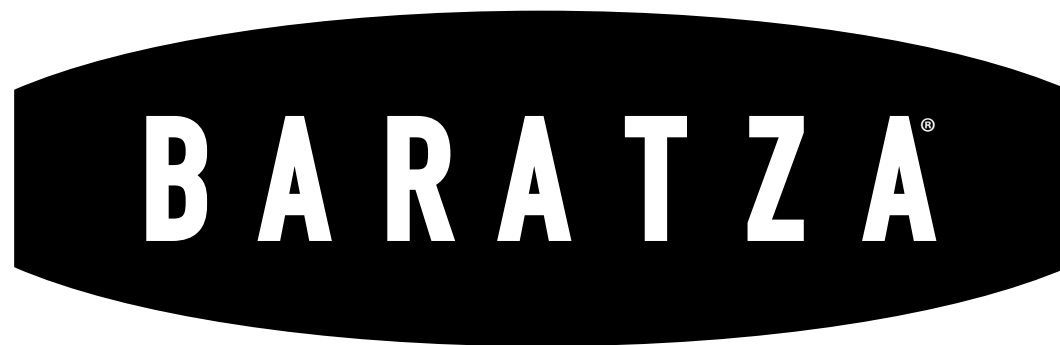
## Preuve d'achat et Enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin à [www.baratza.com](http://www.baratza.com). L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'une notification de sécurité pour le produit et pour nous aider à répondre aux exigences du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin. Veuillez conserver le reçu montrant la date d'achat.

## Pour les réparations ou les questions

Envoyez un courriel à: [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com)

Pour les pièces détachées et les informations, allez à : [www.baratza.com](http://www.baratza.com)



© 2013 Baratza

3923 120th Avenue SE

Bellevue, WA 98006, USA

[www.baratza.com](http://www.baratza.com)

Date de révision du Manuel 5/2014