

Virtuoso+™

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le moulin à café à meules coniques Virtuoso+. Avec le Virtuoso+, préparer un café de qualité professionnelle est plus facile que jamais.

Vous trouverez ci-dessous les descriptions des fonctionnalités qui permettent au Virtuoso+ de se démarquer des autres moulins de sa catégorie.

Meules coniques de précision

Fabriquées en Europe, les meules coniques de 40 mm du Virtuoso+ moulent le café à une vitesse atteignant 2,4 g/sec. Ce qui différencie réellement les meules du Virtuoso+ est une distribution des particules relativement uniforme, surtout pour les réglages grossiers. Les meules du Virtuoso+ sont des meules polyvalentes exceptionnelles pour les espressos, les méthodes d'infusion manuelle, les machines automatiques et les presses françaises. Ces meules coniques en acier à haute teneur en carbone sont résistantes et resteront tranchantes pendant de nombreuses années. Les meules disposent d'un système de fixation de précision qui assure une plateforme stable pour un concassage rigoureux.

Réglage de la mouture

Le Virtuoso+ possède 40 différents réglages permettant de moudre, simplement en tournant la trémie, pour des machines à expresso aux presses à la française.



Moteur efficace

Le Virtuoso+ dispose d'un puissant moteur à courant continu qui produit plus de quatre fois la puissance de sortie avec deux fois plus d'efficacité qu'un moteur standard à courant alternatif équipant la majorité des moulins de cette catégorie. Le moteur tourne à moins d'un tiers de la vitesse, le rendant beaucoup plus silencieux avec un ton sonore plus bas. De très bonne facture, le moteur a été construit pour supporter de longs cycles. De plus, il possède un dispositif de sécurité thermique protégeant le moteur contre la surchauffe et qui se réinitialise automatiquement une fois que le moteur refroidit.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
SOMMAIRE	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
IDENTIFICATION DES PIÈCES	4
FONCTIONNEMENT	5
Réglage du contrôle de la mouture	5
Réglage du temps de concassage	6
SOIN ET ENTRETIEN	7
Retirer la trémie à grains	7
Retirer la bague en silicone	7
Réinstaller la bague en silicone	7
Nettoyage du réceptacle à mouture, de la trémie et des meules	7
Réinstaller la trémie à grains	8
Nettoyage d'un moulin obstrué	8
Nettoyage automatique	8
GARANTIE ET SERVICE	9

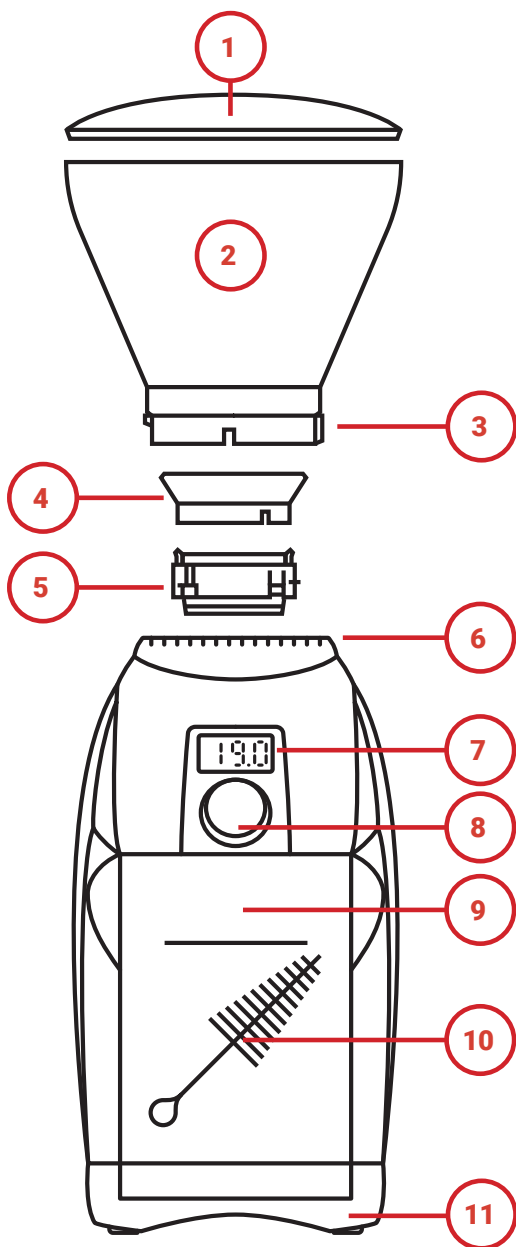
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les informations ci-dessous. Elles offrent des consignes de sécurité importantes pour cet appareil. Veillez conserver ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

- ! N'utilisez que sur courant alternatif et le bon voltage. Examinez l'étiquette se trouvant à la base du moulin pour définir le bon voltage.
- ! Ne nettoyez le bloc du moulin qu'à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide. N'immergez jamais le moulin, ni la fiche ni le câble dans de l'eau ou n'importe quel autre liquide.
- ! Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour des dégâts, des blessures ou garantie si le moulin est utilisé à des fins autres que sa fin prévue (à savoir moulin des grains de cafés entiers torréfiés) ou en cas d'utilisation ou de réparation incorrectes.
- ! Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ! N'utilisez pas un moulin dont la fiche ou le câble sont endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit, pour éviter tout danger, être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée.
- ! Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE.
- ! Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, s'ils bénéficient de supervision ou s'ils ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sans danger de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers impliqués.
- ! Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants ne bénéficiant pas de supervision.
- ! Débranchez toujours le moulin de l'alimentation électrique avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer. Pour débrancher, attrapez la fiche et retirez de la prise. Ne tirez jamais sur le fil.

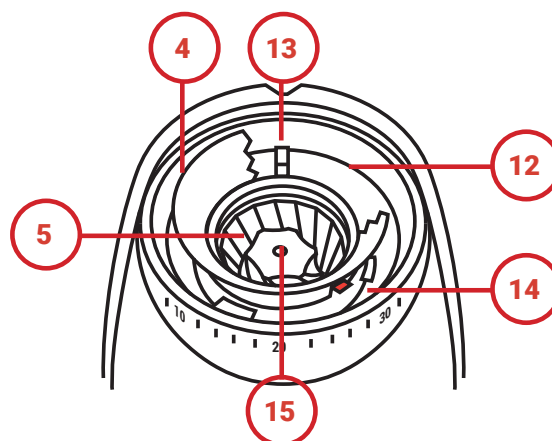
AVERTISSEMENT : débranchez TOUJOURS le câble d'alimentation électrique avant de nettoyer le moulin.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Couvercle de la trémie
2. Trémie à grains
3. Indicateur de réglage de mouture
4. Joint en silicone noir*
5. Bague en silicone amovible
6. Échelle de réglage de mouture
7. Affichage LED
8. Molette
9. Réceptacle à mouture avec Ligne de remplissage max
10. Brosse*
11. Base lestée
12. Bague de réglage de mouture
13. Patte d'anneau de réglage
14. Alignement des meules et pattes de levage
15. Meule conique centrale

* comprise dans le réceptacle à mouture



FONCTIONNEMENT

À SAVOIR AVANT D'UTILISER VOTRE MOULIN

- Suivez les étapes du Guide de Démarrage Rapide (inclus avec votre moulin ou [disponible ici en ligne](#)) pour préparer votre moulin en vue de son utilisation
- Assurez-vous que toutes les pièces sont lavées, sèches et propres. Si vous êtes bloqué, allez voir dès maintenant la section Soins et Entretien pour apprendre comment retirer et réinstaller

Avant d'utiliser votre moulin Virtuoso+ pour la première fois, lavez la trémie à grains et le réceptacle à mouture dans de l'eau chaude et savonneuse. N'oubliez pas de sécher minutieusement ces pièces avant de les réinstaller. Rendez-vous à la section Soins et Entretien pour découvrir comment retirer et réinstaller ces pièces. Lorsque vous recevez votre moulin, il pourrait y avoir de la rouille ou une décoloration sur les meules. C'est tout à fait normal et cela disparaîtra après avoir moulu une petite quantité de café. Pour retirer la rouille et culotter les meules, moulez 50 grammes de café, puis jetez-le.

MISE EN SERVICE

- Placez le Virtuoso+ sur une surface plane, branchez dans une prise secteur
- Retirez le couvercle de la trémie, versez des grains torréfiés, puis remplacez le couvercle
- Vérifiez que le réceptacle à mouture est en place
- Programmez le réglage/contrôle de mouture* (voir les détails ci-dessous)
- Réglez le temps de concassage (voir les détails de programmation ci-dessous)
- Appuyez sur Démarrer

* le moulin ne démarrera pas s'il se trouve au-dessus du réglage 40

RÉGLER LE CONTRÔLE DE LA MOUTURE

L'indicateur de réglage de mouture va de grossier (40) à fin (1). Faites lentement tourner la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour aligner l'indicateur de réglage de mouture se trouvant sur la trémie à grains au chiffre désiré sur l'échelle de mouture.

Tourner la trémie vers la droite (→) produit une taille de particules plus grossières et vers la gauche (←) produit une taille de particules plus fines.



Les réglages affichés dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés en tant que point de départ général. La taille de mouture réelle pour un réglage spécifique variera en fonction de plusieurs facteurs, dont : le degré de torréfaction (légère ou poussée), la fraîcheur, l'humidité, le type de grains, la teneur en huile, etc. À l'usage, vous saurez quel réglage correspond à votre goût, à votre style de préparation et à vos grains préférés.

	Espresso	AeroPress	Hario V60	Cafetière automatique	Chemex	Presse française
Réglage proposé	8	12	15	18	20	28

Note : des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules lorsque vous arrêtez le moulin. Le moulin doit fonctionner lorsque vous réalisez un réglage QUEL QU'IL SOIT.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CONCASSAGE

Le moteur du Virtuoso+ est contrôlé par un minuteur numérique de 40 secondes, réglable au dixième de seconde. Tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la valeur prédéfinie, ou le temps de fonctionnement, d'1,0 seconde et revient sur 0 si vous tournez au-delà de 40. Tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre réduit la valeur prédéfinie de 0,1 seconde. Cette combinaison vous permet d'atteindre le temps de fonctionnement désiré en quelques rotations de la molette. Une fois le temps de fonctionnement défini, appuyez sur la molette (elle sert de bouton marche/arrêt) et le moulin moudra pendant la valeur prédéfinie. Pour stopper le moulin une fois que le moteur fonctionne, appuyez sur la molette puis appuyez de nouveau dessus pour redémarrer. Après 30 secondes d'inactivité lors d'une pause, l'unité reviendra à la valeur prédéfinie. Pour redémarrer de zéro à partir d'une pause, appuyez et restez appuyé sur la molette pendant une seconde pour revenir à la valeur prédéfinie.



Pour entrer en mode **Pulsation**, appuyez et restez appuyé sur la molette pendant trois secondes. L'écran clignotera en affichant P. Pour commencer à moudre de manière pulsée après être entré en mode Pulsation, appuyez sur la molette : le moulin moudra aussi longtemps que la molette reste enfoncée. Attention à ne pas trop remplir le réceptacle à café moulin lorsque vous vous trouvez en mode Pulsation ; en effet, ceci pourrait boucher le moulin. Pour sortir du mode Pulsation, tournez la molette vers la droite ou la gauche. Le moulin sortira automatiquement du mode Pulsation après 2 minutes et demi d'inactivité.

Note : il est important, si vous utilisez un panier à espresso, de le tenir sous la goulotte de déversement pour que le café finement moulu puisse tomber librement dans le panier. Tenir le panier trop près de la goulotte de déversement pourrait pousser le café à remonter dans le moulin et le boucher.

SOIN ET ENTRETIEN

RETRAIT DE LA TRÉMIE À GRAINS

Retirez tous les grains de la trémie, puis appuyez sur la molette montée à l'avant pour faire passer tous les grains restants à travers le moulin. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Retirez la trémie en faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulever la trémie à grain hors du moulin.



RETIRER LA BAGUE EN SILICONE

Retirez le sceau en silicone du haut de la Bague de meule. Retirez la bague en soulevant tout droit vers le haut, hors du moulin, en soulevant les pattes. Si la bague ne sort pas, vérifiez que l'anneau de réglage de mouture est totalement tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

RÉINSTALLER LA BAGUE EN SILICONE

Assurez-vous que l'anneau de réglage noir est tourné le plus loin possible dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez la bague en alignant la patte rouge de la bague avec la découpe rectangulaire de l'anneau de réglage noir. Les deux devraient être alignés sur le réglage 30. Remuez et appuyez fermement la bague vers le bas pour vous assurer qu'elle est correctement placée. Après avoir réinstallé la bague, placez le joint en silicone sur la bague en alignant les deux encoches du joint avec les pattes de la bague (un d'entre elles est rouge) et enfoncez doucement la bague jusqu'à ce qu'elle se trouve à 4mm ($\frac{1}{8}$ ") de la bague en silicone.



NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE À MOUTURE, DE LA TRÉMIE ET DES MEULES

Lavez le réceptacle à mouture, la trémie et le couvercle de la trémie dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez. Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules devraient être nettoyées, au minimum, tous les trois mois, à l'aide de tablettes (voir ci-dessous pour Nettoyage automatique) ou d'une brosse dure. Un nettoyage efficace permet aux meules de produire la plus uniforme des moutures. Le nettoyage permet également de retirer des huiles de café qui affecteront et dégraderont la saveur du café moulu.

Attention : ne passez jamais la trémie à grain, le couvercle de la trémie ni le réceptacle à mouture au lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. N'immergez jamais le boîtier du moulin dans l'eau. Ne lavez PAS les meules dans l'eau ou elles rouilleront.

RÉINSTALLER LA TRÉMIE À GRAINS

Pour réinstaller la trémie à grains, alignez la patte de réglage de mouture argentée avec le triangle noir se trouvant sur la droite de l'échelle de réglage de mouture, près du réglage 40. Une fois la trémie en place, appuyez gentiment vers le bas puis faite tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.

NETTOYAGE D'UN MOULIN OBSTRUÉ

Si votre moulin ne livre pas correctement le café, il pourrait être obstrué par de la poussière de café. Cela arrive si le réceptacle à mouture, ou le porte-filtre, débordent et que du café moulu remonte dans la chute de mouture et la chambre de mouture. Cela peut également arriver à cause de l'accumulation de poudre de café au fil du temps. Nettoyer un moulin bouché nécessite plus d'efforts qu'un nettoyage normal parce que le café s'entasse dans un endroit difficile à atteindre, entre la meule et le réceptacle à mouture.

Rendez-vous sur la section Dépannage de baratza.com/troubleshooting pour obtenir de l'aide et déboucher votre moulin.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé à l'aide des tablettes de nettoyage de moulin biodégradables. Les tablettes de nettoyage de moulin sont conçues pour déloger les particules de café, pour absorber et retirer toutes les odeurs et tous les résidus d'huile de café. Retirez tous les grains de la trémie et lancez le moulin pour retirer tous les grains qui se trouvent à l'intérieur. Placez la quantité recommandée de tablettes dans la trémie vide du moulin. Placez le réglage de mouture sur 30, installez le réceptacle à mouture et utilisez la molette pour lancer le moulin. Moulez toutes les tablettes dans le réceptacle. Une fois terminé, nous vous conseillons de moudre environ 30 g de café pour retirer tout résidu de tablette. Jetez les tablettes/café moulus.



GARANTIE ET SERVICE

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA

La garantie limitée pour les Moulins Baratza est d'1 an à compter de la date originale d'achat ou de 25 heures de durée de fonctionnement cumulée, au premier des deux termes échus. 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 (torréfiés au-delà de la 1re craque). Si votre moulin tombe en panne lors de la première année, envoyez-nous un e-mail à support@baratza.com ou appelez au 425-641-1245 ou sur le numéro gratuit 877-701-2021. Pour une garantie supplémentaire, de l'assistance ou des renseignements relatifs au dépannage, allez sur www.baratza.com.

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE INTERNATIONALE

Pour tous les pays autres que les USA et le Canada, la garantie, l'assistance et le service sont fournis par le détaillant international où vous avez acheté le produit. Si vous avez acheté ce moulin chez un revendeur se trouvant hors du pays où vous vivez, vous pourriez devoir payer les frais de port pour que le moulin soit réparé, ainsi que payer le service.

PREUVE D'ACHAT ET DÉCLARATION DU PRODUIT

Vous pouvez enregistrer votre moulin sur www.baratza.com/register-your-grinder. 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

Courriel : support@baratza.com

Pour des pièces détachées et des informations, rendez-vous sur : www.baratza.com

Pour de l'aide au dépannage : www.baratza.com/troubleshooting

©2019 Baratza
124th Avenue NE
Suite A108/109
Bellevue, WA 98005, USA

www.baratza.com

Date de révision du mode d'emploi 04/04/2019

April 2019 (v1.2)