

Virtuoso+™



INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir o moedor de café com discos cônicos Virtuoso+. Com o Virtuoso+, agora será mais fácil do que nunca fazer um copo de café profissional.

Abaixo estão descrições detalhadas das funcionalidades que destacam o Virtuoso+ dos outros moedores de sua classe.

Lâminas Cônicas de Precisão

Fabricadas na Europa, as lâminas cônicas de 40 mm do Virtuoso+ moem o café em velocidades de até 2,4 g/seg. O que realmente destaca as lâminas do Virtuoso+ é uma distribuição de partículas relativamente uniforme, nomeadamente em configurações de moagem grosseira. As lâminas do Virtuoso+ são excepcionais e de multiuso para métodos de café espresso, de preparo manual, infusores automáticos e prensa Francesa. Estas lâminas cônicas de aço carbono são duráveis e permanecerão afiadas durante muitos anos. As lâminas têm um sistema de fixação de precisão para garantir uma plataforma estável para moagem.

Ajuste de Moagem

O Virtuoso+ tem 40 configurações distintas para permitir a moagem de café para prensa Francesa com um simples giro do funil.

Motor Eficiente

O Virtuoso+ abriga um potente motor DC que produz mais de quatro vezes a saída, com o dobro de eficiência, de um motor AC de um padrão encontrado na maioria dos moedores desta classe. O motor gira a menos de um terço da velocidade, tornando-o muito mais silencioso e menos barulhento. Extremamente bem-feito, o motor é desenvolvido para lidar com ciclos longos. Além disso, possui um dispositivo de segurança que protege o motor contra superaquecimento e repõe automaticamente assim que o motor esfriar.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
ÍNDICE	2
INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES	4
OPERAÇÃO	5
Configurando o Controle de Moagem	5
Configurando o Tempo de Moagem	6
CUIDADOS E LIMPEZA	7
Retirando o Funil de Grãos	7
Retirando o Anel de Lâminas	7
Substituindo o Anel de Lâminas	7
Limpeza do Compartimento de Grãos, Funil e Lâminas	7
Substituindo o Funil de Grãos	8
Limpendo uma Moedora Entupida	8
Limpeza Automática	8
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	9

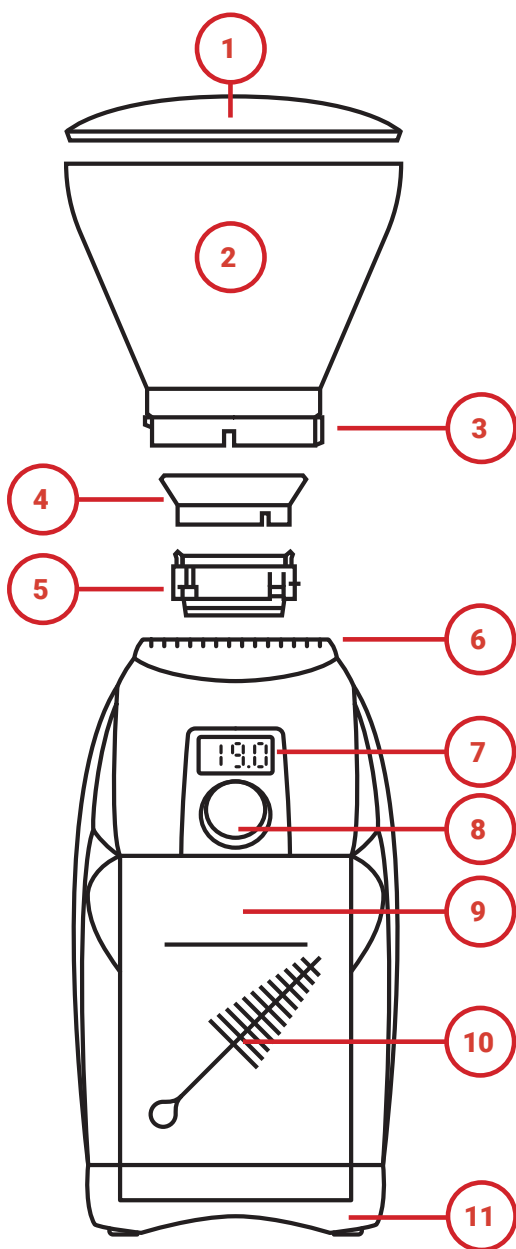
INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as informações abaixo cuidadosamente. Elas contêm informações de segurança importantes para este aparelho. Por favor, guarde estas instruções para referência futura.

- ! Use somente com corrente alternada e tensão corretas. Consulte a etiqueta na base do moedor para determinar a tensão correta.
- ! Limpe o compartimento do moedor apenas com um pano macio seco ou ligeiramente úmido. Não mergulhe o moedor, plugue ou fio em água ou quaisquer outros líquidos.
- ! A Baratza não aceita qualquer responsabilidade por danos, ferimentos ou garantia se o moedor for utilizado para outros fins que não o que se destina (ou seja, moagem de grãos de café torrados) ou operado/reparado inadequadamente.
- ! Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- ! Não opere o moedor com um cabo ou plugue danificado.
- ! Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de perigo.
- ! Não deixe o moedor sem vigilância enquanto ligado.
- ! Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e acima e pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento se lhes tenham sido dadas supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendendo os riscos envolvidos.
- ! Limpeza e manutenção não devem ser feitos por crianças sem supervisão.
- ! Sempre desligue sempre o moedor da alimentação elétrica antes de montar, desmontar ou limpar. Para desplugar, segure o plugue e retire da tomada. Nunca puxe o cabo.

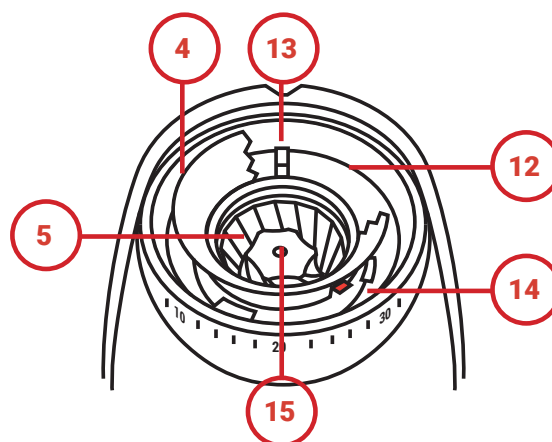
CUIDADO: SEMPRE desconecte o cabo de alimentação elétrica antes de limpar o moedor.

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES



1. Tampa do funil
2. Funil de Grãos
3. Indicador de Configuração de Moagem
4. Junta de Silicone preto*
5. Anel de Lâminas Removível
6. Conjunto de Ajuste de Moagem
7. Visor de LED
8. Mostrador
9. Gaveta de Café Moído com a Linha de Enchimento Máxima.
10. Escova*
11. Base com Balança
12. Anel de Ajuste de Moagem
13. Aba do Anel de Ajuste
14. Abas de Içamento e Alinhamento da Lâmina
15. Lâmina Central Cônica

* Incluídos na gaveta de café moído



OPERAÇÃO

IMPORTANTE SABER ANTES DE UTILIZAR O SEU MOEDOR

- Siga as instruções no Guia de Início Rápido (incluído com seu moedor ou [disponível online aqui](#)) para deixar seu moedor pronto para uso
- Certifique-se de que todas as peças estão lavadas, secas e limpas.
Se você não sabe o que fazer, confira a seção Cuidados e Limpeza agora para remover e reinstalar

Antes de utilizar o seu moedor Virtuoso+ pela primeira vez, você deve lavar o funil de grãos e copo coletor em água quente com detergente. Certifique-se de secar completamente estas peças antes de reinstalar. Consulte a seção sobre Cuidados e Limpeza para obter instruções sobre como remover e reinstalar essas peças. Pode haver alguma ferrugem ou descoloração nos discos quando você receber seu moedor. Isto é normal e desaparecerá depois que uma pequena quantidade de café for moída. Para remover a ferrugem e temperar os discos, moa 50g de grãos de café e descarte.

OPERAÇÃO INICIAL

- Coloque o Virtuoso+ em uma superfície nivelada, plugue-o na tomada de CA
- Remova a tampa do funil, coloque os grãos tostados e substitua a tampa
- Certifique-se que a gaveta coletora está no lugar
- Defina o controle/ajuste de moagem* (veja abaixo para mais detalhes)
- Defina o tempo de moagem (ver detalhes abaixo)
- Aperte Iniciar.

* O moedor não será ativado se o ajuste estiver acima de 40



CONFIGURANDO O CONTROLE DE MOAGEM

O anel de ajuste de moagem vai de Grossoiro (40) a Fino (1). Gire lentamente o funil de grãos no sentido horário ou anti-horário para alinhar o indicador de moagem no funil de grãos com o número desejado na escala de moagem.

Virar o funil para a direita (→) produz um tamanho de partículas mais grossas; e à esquerda (←) produz um tamanho de partículas mais finas.

As configurações mostradas na tabela abaixo podem ser usadas como um ponto de partida inicial. O tamanho atual para uma determinada configuração de moagem irá variar dependendo de vários fatores incluindo: grau de torração (branco versus escuro), frescura, umidade, tipo de grão, teor de óleo, etc com o uso, você irá determinar a configuração que está certa para o seu gosto, estilo de preparo e seu tipo favorito de grão.

	Espresso	AeroPress	Hario V60	Infusor Automático	Chemex	Prensa Francesa
Configuração Sugerida	8	12	15	18	20	28

Nota: Grãos de café parcialmente moídos podem permanecer entre as lâminas após o moedor ser desligado. Ao fazer QUAISQUER ajustes de moagem, o moedor deve estar em execução.

CONFIGURANDO O TEMPO DE MOAGEM

O motor do Virtuoso+ é controlado por um temporizador digital de 40 segundos, ajustável ao décimo de um segundo. Girando o mostrador no sentido horário aumenta o valor programado, ou tempo de execução desejado, por 1,0 segundo e retorna para 0 se você girar acima de 40. Girando o mostrador no sentido anti-horário diminui o valor programado por 0,1 segundos. Esta combinação permite chegar a qualquer tempo de execução, em poucas rotações do mostrador. Uma vez que seu tempo de execução esteja definido, pressione o mostrador (que funciona como um botão iniciar/parar) e o moedor moerá com o valor programado. Para pausar o moedor com o motor funcionando, pressione o mostrador e pressione novamente para continuar. Após 30 segundos sem atividade de moagem em pausa, a unidade irá reverter para o valor pré-estabelecido. Para reiniciar a partir de uma pausa, pressione e segure o mostrador por um segundo para voltar ao valor pré-estabelecido.



Para entrar no modo de **Pulso**, pressione e segure o mostrador por três segundos. A tela irá piscar P. Para iniciar uma moagem de Pulso moer depois de entrar no modo Pulso, pressione o mostrador – o moedor irá moer enquanto o mostrador estiver sendo pressionado. Tome cuidado para não encher o compartimento de pó de café, enquanto em modo de Pulso, já que isso pode causar um entupimento. Para sair do modo de Pulso, gire o mostrador para a direita ou para a esquerda. O moedor sairá automaticamente do modo de Pulso após 2,5 minutos de inatividade.

Nota: É importante que se você estiver usando uma cesta de café espresso, segure-a abaixo da calha de descarga para que o pó finamente moído possa cair livremente na cesta. Segurando a cesta demasiado perto da calha de descarga pode fazer o café voltar e entupir o moedor.

CUIDADOS E LIMPEZA

REMOVENDO O FUNIL DE GRÃOS

Remova todos os grãos do funil de alimentação e, em seguida, pressione o mostrador de discagem montado na dianteira para moer quaisquer grãos restantes através do moedor. Remova o plugue da tomada elétrica. Remova o funil de alimentação girando no sentido anti-horário até que ele pare e então levante o funil de seu suporte no moedor.



RETIRANDO O ANEL DE LÂMINAS

Retire o vedante de silicone do topo do Anel de Lâminas. Retire o anel de lâminas, levantando-o para fora do moinho pelas abas de levantamento. Se a lâmina não levantar, certifique-se de que o anel de ajuste de moagem foi girado totalmente no sentido anti-horário.

SUBSTITUINDO O ANEL DE LÂMINAS

Certifique-se de que o anel de ajuste preto foi girado no sentido anti-horário até o final. Substitua as lâminas, alinhando a aba vermelha delas com o recorte retangular preto sobre o anel de ajuste. Ambos devem estar alinhados com a definição 30. Mexa e empurre para baixo com firmeza no anel de lâminas para garantir que ele se encaixe corretamente. Após a substituição da lâmina, coloque a junta de silicone na parte superior do anel de lâminas, alinhando os dois entalhes na junta de silicone com as abas do anel de lâminas (uma das quais é vermelha) e, cuidadosamente, posicione a junta para baixo até que ela esteja posicionada na parte superior a aproximadamente 1/8" (4mm) do anel de lâminas.



LIMPEZA DO COMPARTIMENTO DE GRÃOS, FUNIL E LÂMINAS

Lave o compartimento, o funil e a tampa do funil em água morna com sabão e depois enxague e seque. Se o moedor é usado diariamente, as lâminas devem ser limpas pelo menos a cada poucos meses usando tabletes (veja abaixo para Limpeza Automática) ou com uma escova dura. A limpeza apropriada permite que as lâminas atinjam a moagem mais consistente possível. A limpeza também remove alguns óleos de café, que se tornam envelhecidos e degradam o sabor do café moído.

Cuidado: Não coloque o funil, a tampa do funil, ou o compartimento de moagem na lava-louças. Lavar somente à mão. Não mergulhe o suporte do moedor na água. NÃO lave o anel de lâminas em água ou ele enferrujará.

SUBSTITUINDO O FUNIL DE GRÃOS

Para substituir o funil de grãos, alinhe a aba prateada do indicador de moagem com o triângulo preto no lado direito da escala de moagem, perto da configuração 40. Uma vez que o funil esteja no lugar, pressione suavemente para baixo e gire-o no sentido horário para travá-lo.



LIMPANDO UM MOEDOR ENTUPIDO

Se seu moedor não está fracionando o café normalmente, pode ser que ele esteja obstruído com pó de café. Isso pode ocorrer se o compartimento de moagem ou porta-filtro fique sobrecarregado e café moído volte por refluxo no moedor e câmara de moagem. Pode também ocorrer com o acúmulo de pó de café com o tempo. Limpar um entupimento exige mais esforço do que uma limpeza normal, pois o café torna-se duro e compactado em passagens de difícil acesso entre a lâmina e o compartimento de café moído.



Vá para a seção de Solução de Problemas em baratza.com/troubleshooting para ajudar você a desobstruir o moedor.

LIMPEZA AUTOMÁTICA

Uma limpeza completa, fácil e rápida pode ser conseguida usando tabletes biodegradáveis para moedores. Os tabletes são desenvolvidos para deslocar as partículas e absorver ou remover odores e resíduos de óleo de café. Remova todos os grãos do funil e coloque o moedor em funcionamento para remover qualquer grão lá de dentro. Coloque a quantidade recomendada de tabletes para o funil do moedor vazio. Ajuste a configuração para de moer para 30, insira a gaveta de café moído e use o mostrador para ativar o moedor. Moa todos os tabletes no compartimento. Uma vez completo, recomendamos moer aproximadamente 30g de café para remover qualquer resíduo dos tabletes. Descarte o café moído nessa operação.



GARANTIA E ASSISTÊNCIA

EUA E CANADÁ - INFORMAÇÕES DE GARANTIA

A Garantia Limitada para Moedores Baratza é de 1 ano da data original de compra ou 25 horas de uso cumulativo, o que acontecer primeiro. Essa garantia cobre todos os defeitos em materiais e fabricação (partes e acabamento) incluindo transporte grátis por terra de e para a unidade de reparos nos EUA e Canadá. Esta garantia não se aplica a: uso inadequado, falta de ajuste apropriado, objetos externos (pedras, parafusos, etc.) juntos aos grãos, ou usos fora do propósito original que é o de moer grãos tostados inteiros de café (torrados além da primeira fenda). Se seu moedor falhar dentro de um ano, mande um email para support@baratza.com ou ligue 425-641-1245 ou grátis para 877-701-2021. Para garantia adicional, suporte, ou informações para solução de problemas, visite www.baratza.com.

INFORMAÇÕES DE GARANTIA INTERNACIONAL

Para todos os países fora dos EUA e Canadá, a garantia, suporte, e serviço é providenciado pelo Revendedor Internacional de onde você comprou. Se você comprou este moedor de um revendedor fora do país onde reside, você será responsável por qualquer custo de envio para serviço do moedor, e poderá ter que pagar pelo serviço.

PROVA DE COMPRA E REGISTRO DO PRODUTO

Você pode registrar seu moedor em www.baratza.com/register-your-grinder. O registro permite que contatemos você em um improvável evento de notificação de segurança e nos assistir em cumprir com as medidas do Ato de Segurança do Consumidor do Produto. O número de série está localizado na parte inferior do moedor. Por favor, guarde o recibo que mostra a data da compra.

PARA REPAROS OU DÚVIDAS

Email: support@baratza.com

Para Partes e Informação visite: www.baratza.com

Para Solução de Problemas: www.baratza.com/troubleshooting

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

www.baratza.com

Manual Data de Revisão 04/04/2019