

Virtuoso

Kaffekvarn med koniska malskivor

Bruksanvisning





Bruksanvisningen finns att ladda ner på
www. adesso.se

Tack för att du köpt en Baratza Virtuoso kaffekvarn. Med denna kvarn är det nu lättare än någonsin att göra kaffe av professionell kvalitet i hemmet.

Nedan beskrivs de egenskaper som gör Baratza Virtuoso unik jämfört med andra kvarnar i samma prisklass.

Precision och profskvalitet:

Virtuoso kvarnarna uppvisar samma kvalitet och livslängd som professionella kvarna av högsta kvalitet. Malskivorna som för övrigt tillverkas i Italien roterar sakta än hos de flesta kvarnar för att minska uppvärmningen av bönorna och därmed bevara mer av dess arom.

Unik kalibrering av kvarnen:

Det stora spannet av inställningen av malningsgrad är imponerande. Det finns 40 inställningar från finmalet till grovmalet. Ett unikt kalibreringssystem eliminerar variationerna i tillverkningen vilket resulterar i identisk funktion för varje kvarn.

Effektiv motor:

En kraftfull likspänningsmotor ger mer än fyra gånger så stor effekt som de växelspänningsmotorer som normalt sitter i kvarnar av denna klass. Rotationshastigheten är också minskad till en tredjedel vilket också resulterar i mycket reducerat buller. Motorn är konstruerad att klara lång belastning. Dessutom skyddas motorn för överhettning av en termisk säkring som automatiskt återställer sig då motorn kallnat igen.

Innehållsförteckning

Introduktion

Innehållsförteckning

Kvarnens delar

Säkerhet

Första användning

Ställa in malningsgraden

Timer

Pulsknapp

Rengöring och skötsel

Rengöring av hölje och bönbehållare

Rengör malverket

Ta bort övre malskivan

Sätt tillbaka övre malskivan

Sätt tillbaka bönbehållaren

Rengör en igensatt kvarn

Automatisk rengöring

INNAN KVARNEN ANVÄNDS

Innan kvarnen används första gången bör bönbehållaren och behållaren för färdigmalet kaffe rengöras i varmt vatten med diskmedel. Se avsnittet Rengöring och skötsel som beskriver hur dessa delar tas loss och sätts tillbaka.

Virtuoso

Kvarnens delar

Lock, bönbehållare

Bönbehållare

Malningsindikator

Malningsskala

Pulsknapp

Timervred

Behållare för malt kaffe

Justeringsring

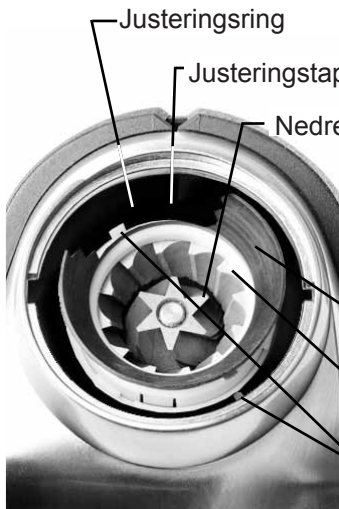
Justeringsstapp

Nedre malskiva

Silikontätning

Avtagbar övre malskiva

Markerings- och lyftappår



Viktig information

Läs nedanstående information noga. Den innehåller viktiga tips vad gäller användande, säkerhet och skötsel av denna maskin. Spar denna bruksanvisning då den kan komma att behövas senare.

- * Anslut maskinen endast till växelström och korrekt spänning. Se märkplåt på kvarnens undersida.
- * Rengör kvarnens yttre med en lätt fuktad trasa.
- * Använd aldrig kvarnen till något annat än den är avsedd för dvs hela rostade kaffeböner.
- * Ta enbart isär maskinen enligt instruktionerna i avsnittet Rengöring och skötsel.
- * Garantin gäller inte om kvarnen används på annat sätt än avsett. Inte heller om maskinen körs eller repareras felaktigt.

Säkerhet

- * Använd inte maskinen med skadad nätsladd eller kontakt eller om kvarnen inte fungerar korrekt.
- * Lämna inte kvarnen obevakad när den är igång.
- * Stäng av kvarnen och ta bort nätanslutningen när den inte används eller ska rengöras.
- * Ta bort nätanslutningen genom att hålla i och dra ut kontakten. Dra aldrig i sladden.
- * Dränk aldrig kvarnen i någon form av vätska.

Viktigt

Ta alltid bort nätanslutningen innan kvarnen rengörs.

Observera

Det kan finnas lite rost på malskivorna. Detta är helt normalt och rosten försvinner då en mindre mängd kaffe malts.

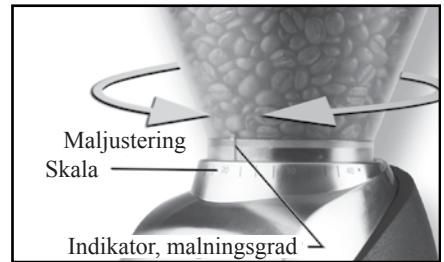
Första användning

Kontrollera att kvarnens nätspänning (märkplåten på undersidan) stämmer överens med elnätet. Placera kvarnen på ett stabilt underlag. Ta av locket på bönberhållaren. Fyll på med kaffeböner. Kontrollera att behållaren för färdigmalet kaffe sitter på plats.

Ställa in malningsgraden

Vrid försiktigt bönbehållaren moturs tills indikeringen på denna pekar på önskad inställning på skalan för malningsgraden. 40 lägen är tillgängliga.

Tabellen nedan är en vägledning för lämplig inställning. Det exakta valet beror på många faktorer som t.ex. typ av rostning (mörk eller ljus), färskhet, typ av bönor, oljeinnehåll osv.

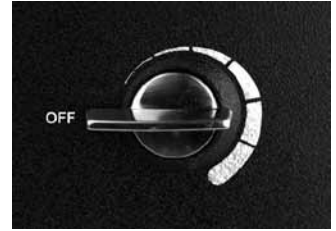


Inställning	Kaffetyp	Malning
1 till 14	Espresso	Fin
16 till 32	Brygg	Medel
34 till 40	Presskanna	Grov

Obs! Efter det att kvarnen malt kaffe kan det finnas kafferester kvar mellan kvarnskivorna som försvårar justering av malningsgraden. Justera alltid malningsgraden då kvarnen är igång. Kör inte heller kvarnen på finaste malningsgraderna utan bönor då detta kan skada kvarnen.

Timer

Kvarnen är utrustad med en 60-sekunders timer. Varje märksegment runt vredet motsvarar ca 10 sekunder. Kvarnen stängs automatiskt av då timertiden passerat. Kvarnen kan stoppas i förtid genom att vrida timern motsols till sitt nolläge.



Pulsknapp

Kvarnens framsida är utrustad med en pulsknapp. Denna kan användas för korvariga malningar, exempelvis för att mala direkt i ett filterhandtag. Ta ut behållaren för färdigmalat kaffe och håll in filterhandtaget (se figur). Tryck sedan på och håll inne pulsknappen. Kvarnen slutar mala när pulsknappen släpps.



Obs! Det är viktigt att filterhandtaget hålls något under utloppet så att det malda kaffet kan falla fritt ner i handtaget. Hålls handtaget för tätt mot utloppet kan kaffet tryckas tillbaka och sätta igen kvarnen.



Rengöring och skötsel

Rengöring av hölje och behållare



Stäng av kvarnen och ta bort elanslutningen. Avlägsna allt kaffe från bönbehållaren (vänd kvarnen upp och ner). Ta bort bönbehållaren genom att vrida den moturs så långt det går och sedan lyfta den rakt upp. Rengör bönbehållaren, dess lock och behållaren för färdigmalet i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka torrt.

Observera



Använd inte diskmaskin. Rengör endast för hand. Sänk inte ner kvarnen i någon form av vätska.

Rengör malverket

Om kvarnen används dagligen bör kvarnverket rengöras varje vecka. Rengöring krävs för att kvarnens funktion inte ska förändras.

Ta bort övre malskivan



Ta bort silikontätningen från övre malskivan. Ta sedan bort övre malskivan genom att lyfta den rakt upp genom att fatta tag om tapparna.



Rengör övre malskivan

Använd rengöringsborsten som följer med kvarnen för att ta bort kafferester på övre och nedre malskivorna. Rengör silikontätningen i varmt vatten med diskmedel.

Sätt tillbaka övre malskivan



Se till att den svarta justeringsringen är vriden så långt moturs det går. Sätt tillbaka malskivan. Den rödmarkerade tappan på malskivan måste stå rakt mot det rektangulära hålet på den svarta justeringsringen.

Sätt nu tillbaka silikontätningen på övre malskivan. Två slitsar i silikontätningen ska passas mot tapparna i övre malskivan.

Sätt tillbaka bönbehållaren



Bönbehållarens två olika tappar måste passas in i motsvarande slitsar i kvarnhuset. När bönbehållaren är på plats kan den vridas medurs till önskad malningsgrad.

Rengör en igensatt kvarn

Om kvarnen inte längre matar ut malet kaffe i normal takt kan den vara igensatt. Detta kan inträffa om kaffebehållaren eller filterhandtaget blir överfyllt så att malet kaffe trycks tillbaka in i malverket. Det kan också inträffa därför att kaffe samlas upp med tiden.



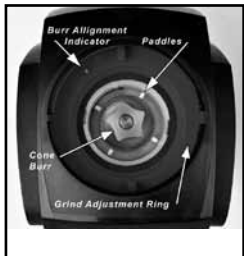
Photo # 1

Rengör kaffeutloppet

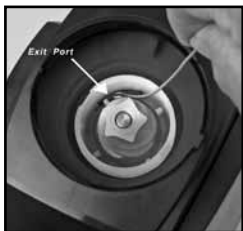
Ta bort alla kaffeböror i bönbehållaren. Ta sedan bort bönbehållaren och även övre malskivan och behållaren för malet kaffe. Kontrollera om utloppet för malet kaffe, som är placerat ovanför kaffebehållaren (se figur), är igensatt. Rensa i så fall utloppet med en bit ståltråd eller rengöringsborsten.

Rengör matarhjulet

Betrakta kvarnen ovanifrån. Den nedre malskivan (konisk) syns i mitten. Runt denna roterar matarhjulet med sina 4 skovlar (se figur). Skovlarna är till för att trycka ut det malda kaffet ur malverket. Malet kaffe kan fastna och packas hårt mella skovlarna. Avlägsna detta och kontrollera att skovlarna är hela och når fram till malverkets väggar. Kontakta återförsäljare om matarhjulet är skadat och behöver ersättas.



Rengör utloppet ur malverket



Betrakta kvarnen från baksidan. Vrid den svarta justeringen moturs så långt det går. Ringens rektangulära hål ska nu ha positionen motsvarande klockan 11 (se figur). Lokalisera utloppen ut från malskivorna som leder direkt till behållaren för malet kaffe. Rengör utloppet noga från eventuella kafferester. Att blåsa rent med tryckluft är idealiskt.

Automatisk rengöring

Grindz kvarnrengöring kan inte göra ren en igensatt kvarn. Det kan endast göras genom att följa instruktionerna i avsnittet “Rengör en igensatt kvarn”.

Grindz rengör snabbt och enkelt kvarnen. Kafferester lossnar, lukter och oljor absorberas. Häll en förpackning Grintz i den tomma bönbehållaren. Justera malningsgraden till 20 och låt kvarnen gå tills allt är malt. Låt sedan kvarnen mala lite kaffeböner för att få bort alla rester av kvarnrengöringsmedlet. Mer information finns på www.urnex.com. Grindz kan köpas på www.adessobutiken.se.

