

# BARATZA VIRTUOSO+ NÁVOD K POUŽITÍ

## Virtuoso+™

### ÚVOD

Děkujeme vám za nákup mlýnku na kávu s kónickými kameny Virtuoso+. Pomocí Virtuoso+ je nyní příprava kávy v profesionální kvalitě snazší než kdykoliv předtím.

Níže jsou podrobné popisy znaků, díky kterým Virtuoso+ vyčnívá z řady ostatních mlýnků ve své třídě.

#### Přesné kónické kameny

V Evropě vyráběné 40 mm kónické kameny mlýnku Virtuoso+ melou kávu rychlostí až 2,4 g/s. Čím jsou mlecí kameny Virtuoso+ opravdu výjimečné je rozdělení částíček, které je v podstatě rovnoměrné, zejména na hrubších nastaveních. Mlecí kameny Virtuoso+ jsou výjimečné víceúčelové mlecí kameny pro espresso, manuální metody přípravy, automatické překapávače a french press. Tyto kónické kameny z vysokouhlikové oceli jsou trvanlivé a zůstanou ostré mnoho let. Kameny mají systém pro přesnou instalaci pro zajištění stabilní platformy pro přesné mletí.

#### Nastavování hrubosti

Virtuoso+ má 40 různých nastavení pro umožnění mletí od espressa pro french press prostým otáčením násypky.

#### Účinný motor

V mlýnku Virtuoso+ je umístěn silný stejnosměrný motor, který dává čtyřnásobný výkon, při dvojnásobné účinnosti, oproti standardnímu střídavému motoru ve většině mlýnků své třídy. Motor se točí méně než třetinovou rychlostí, díky čemuž je o mnoho tišší a jeho zvuk neobsahuje tak vysoké tóny. Extrémně pečlivě vyráběný motor je připraven na dlouhé pracovní cykly. Dále má tepelné ochranné zařízení, které chrání motor před přehříváním a je automaticky restartováno po zchladnutí motoru.

## OBSAH

ÚVOD.....	1
OBSAH .....	1
BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	2
IDENTIFIKACE ČÁSTÍ .....	3
PROVOZ.....	4
NASTAVENÍ HRUBOSTI MLETÍ .....	4
NASTAVENÍ DOBY MLETÍ.....	4
Péče & Čištění .....	5
SNÍMÁNÍ NÁSYPKY PRO ZRNKOVOU KÁVU.....	5
VYJÍMÁNÍ PRSTENCOVÉHO MLECÍHO KAMENE .....	5
OPĚTOVNÉ VKLÁDÁNÍ PRSTENCOVÉHO MLECÍHO KAMENE .....	5
ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA MLETOU KÁVU, NÁSYPKY & KAMENŮ .....	5
OPĚTOVNÉ VKLÁDÁNÍ NÁSYPKY NA ZRNKOVOU KÁVU .....	5
ČIŠTĚNÍ ZACPANÉHO MLÝNKU.....	5
AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ.....	6
ZÁRUKA & SERVIS.....	6

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Prosíme přečtěte si velmi pečlivě níže uvedené informace. Jsou zde uvedeny důležité bezpečnostní informace pro tento přístroj. Prosíme uchovejte tyto pokyny, aby bylo v budoucnu možné si je znovu přečíst.

! Používejte pouze se střídavým proudem správného napětí. Správné napětí je možno určit podle štítku na spodní straně mlýnku.

! Čistěte kryt mlýnku pouze suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. Neponořujte mlýnek, zástrčku nebo napájecí kabel do vody nebo jakékoliv jiné tekutiny.

! Společnost Baratza nepřijímá žádnou odpovědnost za škody, zranění nebo záruku, pokud je mlýnek používán jinak, než ke svému zamýšlenému účelu (tj. mletí celých upražených kávových zrn), nebo je nesprávně používán nebo opravován.

! Udržujte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí do osmi let věku.

! Nepoužívejte mlýnek s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní pracovník nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

! Nenechávejte mlýnek bez dozoru, pokud je zapnutý.

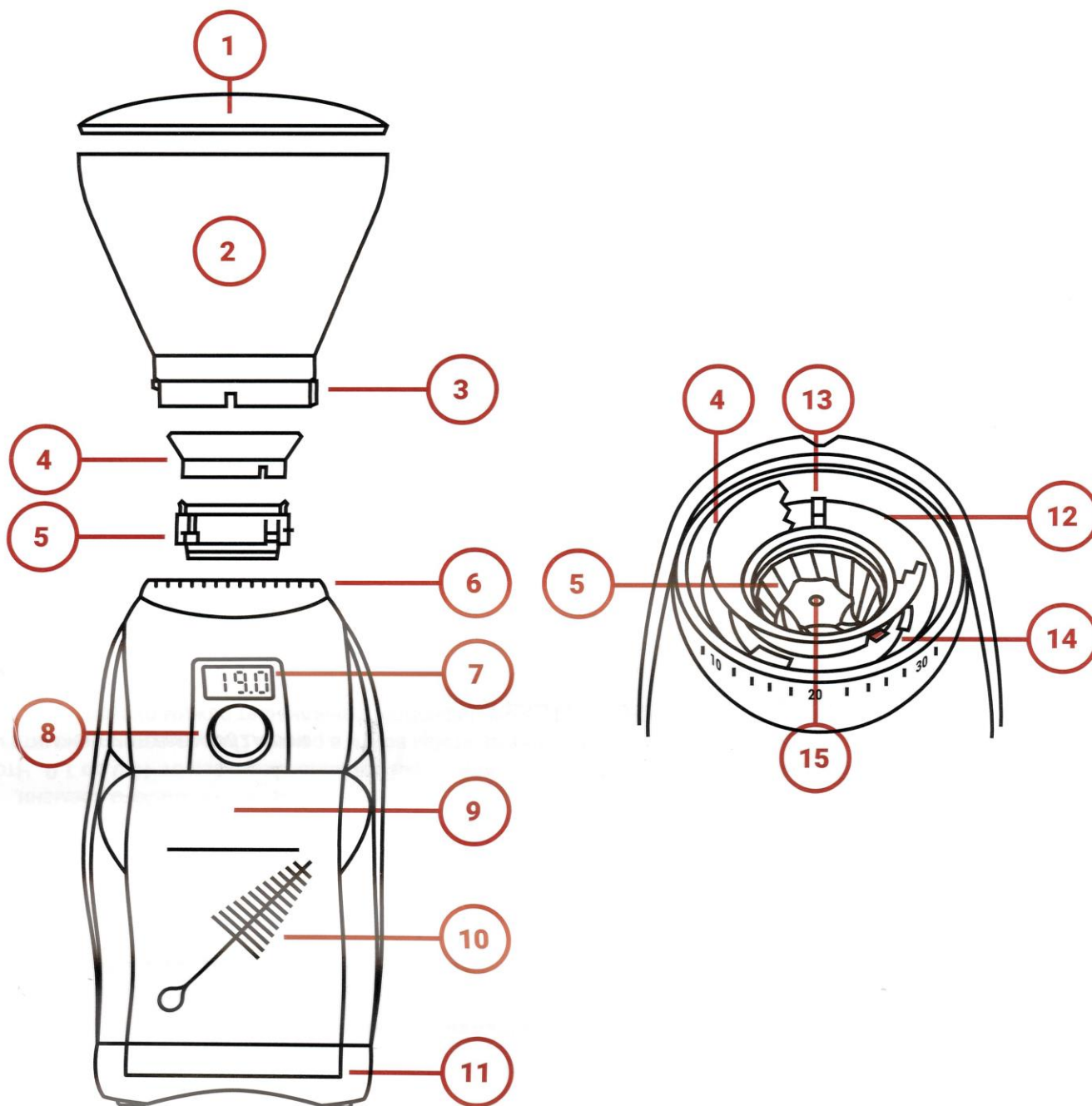
! Tento přístroj mohou používat děti od věku 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud je nad nimi vykonáván dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika s ním spojená.

! Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.

! Vždy odpojte elektrický napájecí kabel před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním mlýnku. Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.

**POZOR: Před čištěním mlýnku VŽDY odpojte elektrický napájecí kabel.**

## IDENTIFIKACE ČÁSTÍ



1. Víko násypky
2. Násypka pro zrnkovou kávu
3. Indikátor hrubosti mletí
4. Černé silikonové těsnění\*
5. Odnímatelný prstencový mlecí kámen
6. Stupnice pro nastavování hrubosti mletí
7. LED displej
8. Ovládací prvek
9. Nádoba na mletou kávu s vyznačením maximálního naplnění
10. Kartáč\*
11. Zatížená základna
12. Prstenek pro nastavování hrubosti mletí
13. Výstupek nastavovacího prstence
14. Výstupky pro zarovnání a zvedání kamenů
15. Středový kuželový mlecí kámen

\*umístěno v nádobě na mletou kávu

# PROVOZ

## POČÁTEČNÍ NASTAVENÍ

1. Ručně umyjte víko násypky (1), násypku (2), černé silikonové těsnění (4), a nádobu na mletou kávu (9) v teplé mýdlové vodě a důkladně osušte. **Nemýjte vyjímatelný prstencový mlecí kámen (5) ve vodě, nebo zrezně.**
2. Prstencový mlecí kámen (5) má červený výstupek a ten má ukazovat na nastavení hrubosti mletí 30.
3. **Buďte opatrní, ať neroztrhnete těsnění.** Umístěte těsnění (4) navrch na prstencový mlecí kámen (5), zarovnejte drážky na těsnění s výstupky prstencového mlecího kamene (z nichž jeden je červený) a jemně tlačte těsnění směrem dolů, dokud nebude usazeno na horní 1/8" (4 mm) prstencového mlecího kamene (5).
4. Pro instalaci násypky zkontrolujte, že stříbrný indikátor (3) hrubosti mletí je umístěn vpravo, a zarovnan s černou trojúhelníkovou značkou na pouzdru. Zatlačte násypku dolů a otočte po směru hodinových ručiček na nastavení 20. Při otáčení násypky byste měli slyšet cvakání.

**Pokud krok 4 nefunguje správně: Černý prstenec (12) pro nastavování hrubosti mletí musí být otočen zcela proti směru hodinových ručiček pro instalaci násypky. Prstencem pro nastavování hrubosti mletí (12) můžete otáčet rukou, pomocí výstupků pro nastavování hrubosti mletí (13) jako páky, v případě potřeby, a poté pokračovat od kroku 3.**

Když mlýnek obdržíte může být na kamenech trochu rzi nebo zabarvení. Je to normální a zmizí po umletí malého množství kávy. Pro odstranění rzi a zjetí kamenů, umelte 50 gramů kávy a vyhodte je.

## POČÁTEČNÍ PROVOZ

- Umístěte Virtuoso+ na rovný povrch, připojte do zásuvky se střídavým proudem
- Sejměte víko z násypky, nasypete upražená kávová zrna a vraťte víko na místo
- Ujistěte se, že nádoba na mletou kávu je na svém místě
- Nastavte hrubost mletí / ovládací prvek\* (podrobnosti viz níže)
- Nastavte dobu mletí (viz podrobnosti o programování)
- Stiskněte Start
- Mlýnek se neaktivuje, pokud je za nastavením 40

## NASTAVENÍ HRUBOSTI MLETÍ

Indikátor nastavení hrubosti mletí je možno přesunovat od hrubého (40) k jemnému (1). Pomalu otáčejte násypkou na zrnkovou kávu po nebo proti směru hodinových ručiček pro zarovnání indikátoru nastavení mletí na násypce pro zrnkovou kávu s požadovaným číslem nastavení na stupnici hrubosti.

Otáčení násypkou doprava (→) dává hrubší mletí a doleva (←) jemnější mletí.

Nastavení uvedená v tabulce níže je možno použít jako obecný výchozí bod. Skutečná hrubost mletí pro konkrétní nastavení bude různá v závislosti na mnoha faktorech včetně: stupně pražení (světlé nebo tmavé), čerstvosti, vlhkosti, typu zrněk, obsahu olejů atd. Používáním určíte nastavení, které je ideální pro vaši chuť, styl přípravy a vaši oblíbenou kávu.

	Espresso	AeroPress	Hario V60	Automatický kávovar	Chemex	French Press
Doporučené nastavení	8	12	15	18	20	28

**Poznámka: Částečně umletá káva může zůstat mezi kameny po vypnutí mlýnku. Při provádění jakýchkoliv změn nastavení musí mlýnek běžet.**

## NASTAVENÍ DOBY MLETÍ

Motor mlýnku Virtuoso+ je řízen 40sekundovým digitálním časovačem, který je nastavitelný na desetinu sekundy, Otáčení ovládacího prvku po směru hodinových ručiček zvyšuje přednastavenou hodnotu, nebo požadovanou dobu běhu, po 1,0 sekundě a vrátí se na 0, pokud přejedete za 40. Otáčení ovládacího prvku proti směru hodinových ručiček snižuje přednastavenou hodnotu o 0,1 sekundy. Tato kombinace vám umožňuje dosáhnout jakékoliv požadované doby běhu pouhými několika otočeními ovládacího prvku. Jakmile je doba běhu nastavena, stiskněte ovládací prvek (funguje jako tlačítko start/stop) a mlýnek bude mlít po nastavenou dobu. Pro pozastavení mlýnku, když motor běží stiskněte ovládací prvek a opětovně jej stiskněte pro obnovení mletí. Po 30

sekundách bez aktivity při přerušeném mletí dojde k návratu jednotky na předem nastavenou hodnotu Pro kompletní restart z pozastavení, stiskněte a přidržte ovládací prvek po dobu jedné sekundy pro vrácení zpět k předem nastavené hodnotě.

Pro přechod do pulzního režimu stiskněte a přidržte ovládací prvek po dobu tří sekund. Na displeji bude blikat P. Pro spuštění pulzního mletí po vstupu do pulzního režimu, stiskněte ovládací prvek – mlýnek bude mlít, dokud je ovládací prvek stisknut. Buďte opatrní, ať nepřeplníte nádobu na mletou kávu v pulzním režimu, protože by to mohlo způsobit ucpání. Pro opuštění pulzního režimu otočte ovládací prvek doleva nebo doprava. Mlýnek automaticky opustí pulzní režim po 2,5 minutách neaktivity.

**Poznámka: Při použití espresso páky je důležité ji držet pod vypouštěcím skluzem tak, aby jemně mletá káva mohla volně padat do sítka. Držení páky příliš blízko k vypouštěcímu skluzu může způsobit vrácení kávy a zacpání mlýnku.**

## Péče & Čištění

### SNÍMÁNÍ NÁSYPKY PRO ZRNKOVOU KÁVU

Odstraňte všechna kávová zrna z násypky a poté stlačte ovládací prvek vpředu pro semletí všech zbývajících kávových zrn. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Sejměte násypku jejím otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud se nezaráží, a poté zvednutím násypky z mlýnku.



### VYJÍMÁNÍ PRSTENCOVÉHO MLECÍHO KAMENE

Vytáhněte silikonové těsnění z horní části prstencového mlecího kamene. Odstraňte prstencový mlecí kámen jeho zvednutím z mlýnku přímo vzhůru za zvedací výstupky. Pokud mlecí kámen nejde zvednout, ujistěte se, že prstenec pro nastavování hrubosti je otočen zcela proti směru hodinových ručiček.



### OPĚTOVNÉ VKLÁDÁNÍ PRSTENCOVÉHO MLECÍHO KAMENE

Ujistěte se, že černý nastavovací prstenec je otočen proti směru hodinových ručiček tak daleko, jak je to jen možné. Vložte mlecí kámen zpět zarovnaním červeného výstupku na mlecím kameni s pravouhlym výřezem na černém nastavovacím prstenci. Obojí by mělo být zarovnáno s nastavením 30. Mlecí kámen s jemným kýváním pevně zatlačte dolů pro zajištění jeho správného usazení. Po vložení mlecího kamene vraťte silikonové těsnění na prstencový mlecí kámen zarovnaním dvou výřezů v silikonovém těsnění s výstupky prstencového mlecího kamene (z nichž jeden je červený) a jemně zatlačte těsnění směrem dolů, dokud není umístěno na horní 1/8" (4 mm) prstencového mlecího kamene.

### ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA MLETOU KÁVU, NÁSYPKY & KAMENŮ

Myjte nádobu na mletou kávu, násypku a víko násypky v teplé mýdlové vodě, poté opláchněte a usušte. Pokud je mlýnek používán denně, je třeba mlecí kameny čistit alespoň jednou za několik měsíců pomocí tablet (viz níže část o Automatickém čištění) nebo tuhým kartáčem. Správné čištění umožňuje mlecím kamenům dosáhnout maximální možnou konzistenci mletí. Čištění také odstraňuje část kávových olejů, které žluknou a degradují chuť mleté kávy.

**Pozor: Nedávejte násypku pro zrnkovou kávu, víko násypky ani nádobu na mletou kávu do myčky nádobí. Myjte je pouze ručně. Neponořujte pouzdro mlýnku do vody, NEMYJTE mlecí kameny vodou, nebo zreznou.**

### OPĚTOVNÉ VKLÁDÁNÍ NÁSYPKY NA ZRNKOVOU KÁVU

Pro opětovnou instalaci násypky na zrnkovou kávu, zarovnejte stříbrný výstupek indikátoru nastavené hrubosti s černým trojúhelníkem na pravé straně stupnice pro nastavování mletí, v blízkosti nastavení 40. Jakmile je násypka na místě, jemně ji zatlačte směrem dolů, a otočte ji po směru hodinových ručiček pro její zajištění.



### ČIŠTĚNÍ ZACPANÉHO MLÝNKU

Pokud váš mlýnek nevydává kávu normálně, může být ucpán mletou kávou. To se může stát při přeplnění nádoby na mletou kávu nebo portafiltru a vrácení mleté kávy zpět do skluzu pro mletou kávu a mlecí komory. Může se to také stát z důvodu postupného hromadění mleté kávy. Čištění ucpaného mlýnku vyžaduje více úsilí než normální čištění, protože káva je zhutněna v obtížně přístupném průchodu mezi mlecím kamenem a nádobou na mletou kávu.

Pomoc s řešením ucpání vašeho mlýnku, viz sekce Řešení problémů (Troubleshooting) na stránkách [baratza.com/troubleshooting](http://baratza.com/troubleshooting).

## AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ

Důkladné, rychlé a snadné vyčištění je možno provést také pomocí biologicky rozložitelných tablet pro čištění mlýnku. Tablety pro čištění mlýnku jsou navrhovány pro odstraňování částiček kávy a absorbování a odstraňování oděru a reziduí kávových olejů. Odstraňte všechna kávová zrna z násypky a spusťte mlýnek pro promletí všech zrn uvnitř. Nasypte doporučené množství tablet do prázdné násypky mlýnku. Nastavte hrubost mletí na 30, vložte nádobu na mletou kávu a použijte ovládací prvek pro spuštění mlýnku. Semelte všechny tablety do nádoby. Po dokončení doporučujeme umlít cca 30 g kávy pro odstranění jakýchkoliv zbytků tablet. Namleté tablety a kávu vyhodte.

## ZÁRUKA & SERVIS

### INFORMACE O ZÁRUCE MIMO USA A KANADU

Pro všechny země mimo USA a Kanadu jsou záruka, podpora a servis poskytovány příslušným prodejcem, od kterého jste mlýnek zakoupili. Pokud jste mlýnek zakoupili od prodejce mimo zemi, v níž žijete, může být odesílání mlýnku na servis na vaše náklady a je možné, že budete muset servis platit.

### PROKÁZÁNÍ NÁKUPU & REGISTRACE PRODUKTU

Svůj mlýnek si můžete zaregistrovat na stránkách <http://baratza.com/register-your-grinder/>. Registrace nám umožní vás kontaktovat v nepravděpodobném případě, že by bylo třeba upozornění na bezpečnost produktu a pomůže nám splnit požadavky zákona o bezpečnosti spotřebitelských produktů. Sériové číslo je umístěno na spodní straně mlýnku. Prosíme uschovejte si svou účtenku z nákupu, na které je uvedeno datum, zakoupení.

### PRO DOTAZY NEBO OPRAVY

Email: [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com)

Díly a informace viz [www.baratza.com](http://www.baratza.com)

Pomoc s řešením problémů: [www.baratza.com/troubleshooting](http://www.baratza.com/troubleshooting)

©2019 Baratza

124th Avenua NE

Suite A108/109

Bellevue, WA 98005, USA

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

Datum revize manuálu 04/04/2019

**Dovozce:** doubleshot s.r.o., Těně 15, 338 45 Strašice, Česká republika, IČ: 29105170, DIČ: CZ29105170, [www.doubleshot.cz](http://www.doubleshot.cz)

**Provozovna dovozce:** Dehtáry 37, 250 91 Zeleneč, Česká republika, telefon: +420 314 004 550, [info@doubleshot.cz](mailto:info@doubleshot.cz)