

# Breville®

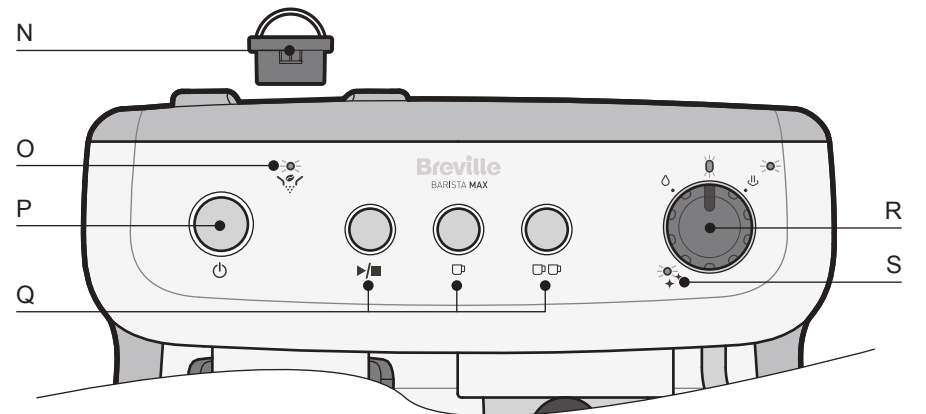
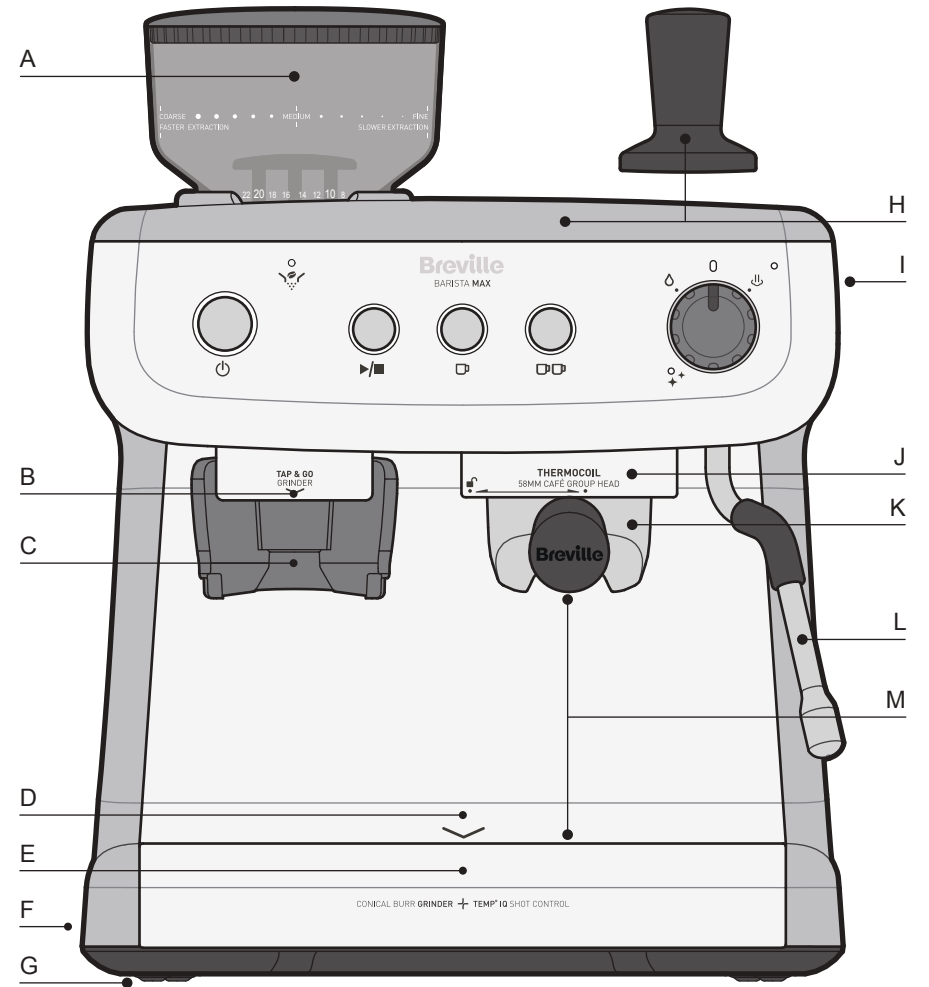
Turn **on** your creativity®



## **Barista Max Espresso Machine With Integrated Grinder**

VCF126X

Instrukcja obsługi



## **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE URZĄDZEŃ BREVILLE**

---

### **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BREVILLE**

- **Uważnie przeczytaj i zachowaj wszystkie instrukcje dostarczone z urządzeniem.**
  - **Nie wyjmuj kolby podczas robienia kawy lub przelewania wody, ponieważ urządzenie znajduje się wtedy pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby w trakcie tych działań może skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.**
  - **Dysza do spieniania mleka i gorącej wody mocno się rozgrzewa podczas spieniania mleka i przelewania wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku dotknięcia, dlatego też należy unikać dotykania dyszy.**
  - **Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka zasilania przed czyszczeniem ekspresu ciśnieniowego lub w razie wystąpienia jakiegoś problemu podczas robienia kawy.**
  - **Nie umieszczaj dłoni bezpośrednio pod strumieniem pary, gorącej wody lub kawy, ponieważ może to skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.**
- **Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokich temperatury podczas pracy urządzenia. Również po zakończeniu użytkowania powierzchnia elementu podgrzewacza może pozostawać gorąca przez jakiś czas.**
  - **Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała.**
  - **Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Następujące 10 części można myć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem: dzbanek na mleko, kratka tacy ociekowej, koszyczki filtrów na jedną lub dwie filiżanki, kolba, taca ociekowa, ubijak, młynek do kawy, pojemnik na ziarna kawy i zbiornik na wodę. Po umyciu dokładnie opłucz i wysusz wszystkie części przed umieszczeniem ich z powrotem w urządzeniu. Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.**
  - **Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań**

w miejscach takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, pomieszczenia socjalne w biurach i innych zakładach pracy, gospodarstwa agroturystyczne, oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych, a także pensjonatach.

- Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia z pustym zbiornikiem na wodę. Zbiornik należy napełniać wyłącznie

czystą i zimną wodą. Nie napełniaj zbiornika powyżej maksymalnej dopuszczalnej objętości (2 litry).

- Nie dopuszczaj, aby przewód zasilający zetknął się z gorącymi częściami ekspresu ciśnieniowego, w tym z płytą do podgrzewania filiżanek oraz dyszą do spieniania mleka i gorącej wody.
- Urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z zastosowaniem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Firma Breville przykładą dużą wagę do kwestii bezpieczeństwa na etapie projektowania i wytwarzania produktów przeznaczonych dla konsumentów, nie zwalnia to jednak użytkowników urządzeń elektrycznych z obowiązku zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Poniżej wymieniono środki

ostrożności, które należy stosować w celu zapewnienia bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:

- Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku przed podłączeniem lub odłączeniem wtyczki przewodu zasilającego. Przewód zasilający należy odłączać od gniazdka zasilania, chwytając za wtyczkę, nie zaś ciągnąc za przewód.
- Gdy nie używasz urządzenia lub przed jego czyszczeniem, wyłącz zasilanie urządzenia i odłącz je od gniazdka zasilania.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdka zasilania (tylko prąd przemienny) o napięciu podanym na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie umieszczaj urządzenia na palniku gazowym, płycie elektrycznej ani w rozgrzanym piekarniku bądź w ich pobliżu.
- Nie stawiaj urządzenia na żadnym innym urządzeniu.
- Nie dopuszczaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał

z krawędzi stołu lub blatu bądź stykał się z gorącą powierzchnią.

Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości dotyczące działania lub obsługi urządzenia, odwiedź stronę internetową firmy Breville lub skontaktuj się z jej działem obsługi klienta — informacje kontaktowe znajdują się na tylnej okładce. Upewnij się, że rozumiesz powyższe środki ostrożności.

Nie używaj żadnych akcesoriów niezalecanych przez producenta, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

## CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

### A. Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy

Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy o pojemności 250 g jest wyposażony w 30 łatwo regulowanych ustawień mielenia kawy. Ustawienie mielenia kawy można zmieniać od grubego do bardzo drobnego w celu uzyskania espresso o maksymalnie nasyconym smaku.

### B. Podświetlany obszar młynka

Po rozpoczęciu mielenia zostanie włączone podświetlenie LED. Zmielone ziarna kawy są podświetlane w miarę ich podawania bezpośrednio do koszyczka filtra. Podświetlenie automatycznie przygaśnie po zakończeniu mielenia.

### C. Uchwyt młynka Tap & Go™

W specjalnym uchwycie młynka Tap & Go™ można wygodnie umieścić kolbę, aby bezproblemowo napełnić ją świeżo zmieloną kawą po naciśnięciu jej rękojeści. W ten sposób można kontrolować ilość zmielonych ziaren kawy dozowaną bezpośrednio do koszyczka filtra.

### D. Podstawa do przechowywania akcesoriów



Trzpień do czyszczenia



Tarcza czyszcząca



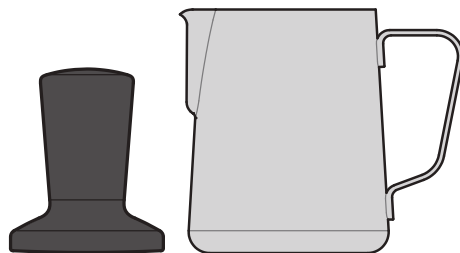
Pędzelek do czyszczenia

Obszar za tacą ociekową jest przeznaczony do przechowywania koszyczków filtrów na jedną lub dwie filiżanki oraz tarczy czyszczącej, pędzelka i trzpienia do czyszczenia.

### E. Zdejmowana taca ociekowa, kratka i pojemnik na kawę

Wyposażona we wskaźnik poziomu wody, który wypływa przez kratkę ze stali

nierdzewnej, aby zasignalizować, że taca jest pełna wody i wymaga opróżnienia.



Ubijak o średnicy 58 mm

Dzbanek na mleko o pojemności 460 ml

Wyjmowany pojemnik na zmieloną kawę służący do zbierania nadmiernej ilości zmielonych ziaren kawy, oddzielnie od wody, znajduje się w tacy ociekowej. Wystarczy go wyjąć i opróżnić z kawy w razie potrzeby.

### F. Schowek na przewód

Schowek umożliwia wygodne przechowywanie nadmiaru przewodu zasilającego wewnątrz ekspresu, aby zapewnić porządek na blacie.

### G. Antypoślizgowe stopki

Antypoślizgowe, silikonowe stopnie zapewniają stabilność ekspresu ciśnieniowego Barista Max na blacie.

### H. Płyta podgrzewacza z podstawką na ubijak

Służy do podgrzewania filiżanek i szklanek w celu umożliwienia zachowania charakterystycznych dla prawdziwego espresso: aromatu i bogatego, słodkiego smaku. Podstawa na ubijak znajduje się w górnej części płyty podgrzewacza, zapewniając łatwy dostęp do ubijaka i jego wygodne przechowywanie.

### I. Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 2,8 l

Zsuń pokrywę i napełnij zbiornik zimną wodą lub wyjmij zbiornik, otwierając pokrywę i podnosząc go za uchwyt znajdujący się wewnątrz.

## CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

### J. Głowica — o średnicy 58 mm, używana przez baristów

Większa średnica głowicy umożliwia bardziej równomierną ekstrakcję kawy z ubitych zmielonych ziaren.

### K. Kolba — o średnicy 58 mm, używana przez baristów

Większa średnica kolby umożliwia również bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy i ich łatwiejsze ubicie.

### L. Dysza do spieniania mleka i gorącej wody

Dysza jest wyposażona w przegub kulowy z silikonową osłoną, dzięki czemu możesz przesunąć ją w żądane położenie bez ryzyka poparzenia palców.

### M. Miejsce na wysoki kubek

Miejsce na wysoki kubek lub szklanę (105 mm), umożliwiające ekstrakcję kawy bezpośrednio do takiego naczynia.

### N. Wyjmowane górne ostrza

Można je łatwo zdjąć do czyszczenia za specjalne uchwyty.

### O. Kontrolka MŁYNKA

- Świeci się stałym białym światłem, gdy ekspres jest gotowy do pracy.
- Jeśli kontrolka miga podczas próby zmielenia kawy, oznacza to, że kłapki pojemnika nie są całkowicie otwarte.
- Świeci się stałym czerwonym światłem, gdy silnik młynka jest w trybie bezpieczeństwa.

### P. Przycisk i kontrolka

Naciśnij przycisk, aby włączyć ekspres. Świecąca się i migająca KONTROLKA informuje o nagrzewaniu się ekspresu. KONTROLKA świecąca stałym światłem sygnalizuje, że ekspres jest gotowy do pracy. Urządzenie automatycznie przejdzie w stan uśpienia po 20 minutach, a KONTROLKA zgaśnie.

### Q. Przyciski ekstrakcji espresso

#### Przycisk

Umożliwia regulację objętości nalewanego espresso, poza wstępnymi ustawieniami objętości pojedynczego i podwójnego

espresso. Naciśnij przycisk, aby rozpocząć ekstrakcję, a po osiągnięciu żądanej objętości naciśnij go ponownie, aby zatrzymać nalewanie. Nalewanie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu 200 ml.

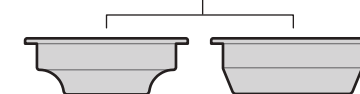
#### Przycisk JEDNEJ FILIŻANKI

Nalewa pojedyncze espresso o objętości 30 ml, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

#### Przycisk DWÓCH FILIŻANEK

Nalewa podwójne espresso o objętości 60 ml, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

Koszyczki filtrów z pojedynczymi ściankami, na jedną lub dwie filiżanki, o średnicy 58 mm



Jedna filiżanka

Dwie filiżanki

### R. Funkcje i kontrolki POKRĘTŁA

#### Kontrolka POKRĘTŁA

Świeci się stałym światłem, gdy ekspres jest gotowy do pracy.

Miga, gdy POKRĘTŁO należy z powrotem ustawić w pozycji pionowej.

#### Kontrolka spieniania mleka

Świeci się stałym światłem, gdy dysza do spieniania mleka jest gotowa do pracy. Miga podczas nagrzewania do temperatury spieniania mleka oraz podczas chłodzenia (przełukiwania wodą) do temperatury odpowiedniej dla espresso.

#### SPINIENIE

Służy do podgrzewania i spieniania mleka.

#### GORĄCA WODA

Nalewa 200 ml gorącej wody, a następnie automatycznie się zatrzymuje. Służy do robienia kawy typu lungo oraz gorących napojów, takich jak herbata czy zupy z proszku, oraz do podgrzewania filiżanek przed zrobieniem espresso.

#### Kontrolka CZYSZCZENIA

Świeci stałym niebieskim światłem, gdy należy przeprowadzić cykl czyszczenia głowicy kolby i spryskiwacza.

## SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE NA TEMAT EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX FIRMY BREVILLE

### Funkcja Temp° IQ Shot Control™



Optymalna temperatura Temp° IQ Shot Control™ to wyjątkowa technologia opracowana przez firmę Breville specjalnie z myślą o ekspresie ciśnieniowym Barista Max. Ten 3-drożny układ pozwala uzyskać precyzyjną i stabilną temperaturę wody idealną do ekstrakcji espresso o wspaniałym smaku.

- **Technologia termobloku**  
Termoblok zapewnia szybkie nagrzewanie oraz precyzyjną regulację temperatury wody w celu uzyskania optymalnej ekstrakcji oraz skutecznego spieniania mleka. Aby przyspieszyć i zwiększyć efektywność ekstrakcji, układ podgrzewa tylko wymaganą ilość wody. Termoblok podgrzewa wodę tak, aby woda przepływająca przez zmielone ziarna miała temperaturę 92°C w celu zapewnienia optymalnej ekstrakcji olejków z ubitych ziaren zmielonej kawy. Wyższa lub niższa temperatura wody skutkuje gorzkim, spalonym posmakiem lub zbyt słabym espresso.
- **Zaawansowany regulator PID**  
Regulator PID monitoruje działanie termobloku i steruje nim, aby zapewnić, że woda podawana na ubite zmielone ziarna kawy miała zawsze optymalną temperaturę.
- **Funkcja łagodnej preinfuzji**  
Niewielka ilość wody jest delikatnie podawana na ubite zmielone ziarna kawy przed właściwym strumieniem wody, aby uzyskać espresso o bogatszym aromacie.

**Głowica i kolba używane przez baristów, o średnicy 58 mm**  
Maksymalna ekstrakcja smaku



Głowica i kolba mają standardowy rozmiar używany przez baristów, czyli 58 mm średnicy - jak w Twojej ulubionej kawiarni.

- Większa średnica kolby umożliwia również bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy

w koszyczku filtra. Dzięki temu kolbę można łatwiej napełnić, ubić w niej kawę i opróżnić po użyciu.

- Kolba o większej średnicy wynoszącej 58 mm umożliwia bardziej równomierną ekstrakcję ubitych ziaren kawy, co pozwala uzyskać lepszy smak espresso.

### Wbudowany młynek Tap & Go™



Łatwe mielenie kawy na świeżo

- **Technologia Tap & Go™**  
Opracowana przez firmę Breville technologia Tap & Go™ umożliwia mielenie kawy na świeżo i dozowanie ich bezpośrednio do kolby przez naciśnięcie jej rękojeści. Aby aktywować młynek, wystarczy lekko nacisnąć rękojeść kolby.
- **Młynek ze stożkowymi ostrzami**  
Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje mielenia kawy. Stożkowe ostrza z utwardzonej stali nierdzewnej umożliwiają uzyskanie jednolitej grubości zmielonych ziaren, co minimalizuje przenoszenie ciepła i zmniejsza tarcie dzięki łagodnym i wolnym obrotom młynka.
- **Pojemnik na ziarna kawy**  
Pojemnik mieszczący 250 g ziaren kawy jest wyposażony w ochronne kłapki zapobiegające rozsypywaniu ziaren kawy na blat podczas ich przesypywania. Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje umożliwiające bezproblemowe mielenie kawy w ekspresie ciśnieniowym.

### Automatyczne regulowanie objętości wody



### i funkcje dostosowywania dozowanej objętości

Idealne espresso w Twojej filiżance

- Funkcja automatycznego regulowania objętości wody to najłatwiejszy przepis na wspaniałe espresso. Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI lub DWÓCH FILIŻANEK, aby dozować odpowiednią ilość wody.

## SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE NA TEMAT EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX FIRMY BREVILLE

- Funkcje wszystkich przycisków ekstrakcji można dostosować zgodnie z indywidualnymi preferencjami.

### Funkcja dostosowywania temperatury ekstrakcji



Temperatura taka jak lubisz

- Ekspres ciśnieniowy Barista Max umożliwia zmianę temperatury wody z zalecanych 92°C (w przyrostach co 2°C) zgodnie z indywidualnymi preferencjami.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

### Krok 1. Zdejmij opakowanie

- Upewnij się, że całe opakowanie zostało zdjęte z ekspresu.

**Ważne:** usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się w podstawie zbiornika wody.

### Krok 2. Ustaw ekspres

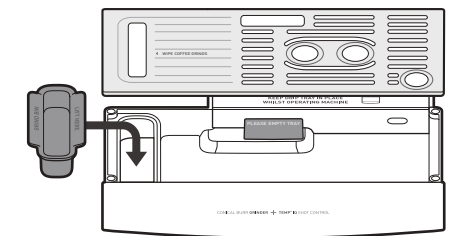
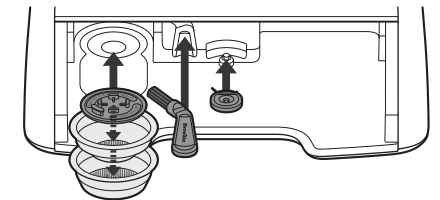
- Upewnij się, że ekspres ciśnieniowy stoi na suchym, stabilnym, płaskim i poziomym blacie.

### Krok 3. Umyj i wysusz części ekspresu

- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Umyj części wymienione poniżej w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem:
  - dzbanek na mleko, ze stali nierdzewnej;
  - koszyczek filtra na jedną filiżankę, ze stali nierdzewnej;
  - koszyczek filtra na dwie filiżanki, ze stali nierdzewnej;
  - górne ostrza, z utwardzonej stali nierdzewnej;
  - zbiornik na wodę;
  - pojemnik na ziarna kawy;
  - ubijak.
- Wypłucz i pozostaw do całkowitego wyschnięcia,

### Krok 4. Umieść akcesoria w ekspresie

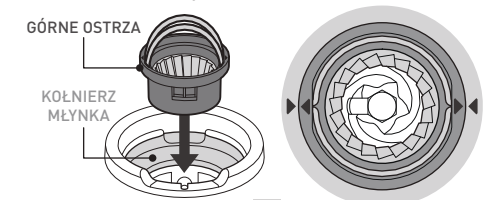
- Uchwyt na akcesoria, takie jak pędzelek i trzpień do czyszczenia, znajduje się za tacą ociekową. Po lewej stronie znajduje się miejsce na tarczę czyszczącą i koszyczki filtrów na jedną i dwie filiżanki.
- Umieść pojemnik na zmieloną kawę w odpowiednim miejscu po lewej stronie tacy ociekowej.



- Umieść ubijak w uchwycie na płycie podgrzewacza.

### Krok 5. Umieść części w młynku

- **Wymowane górne ostrza**
  - Chwytając górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
  - Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
  - Prawdopodobnie osadzone górne ostrza będą wpasowane w powierzchnię kołnierza młynka.

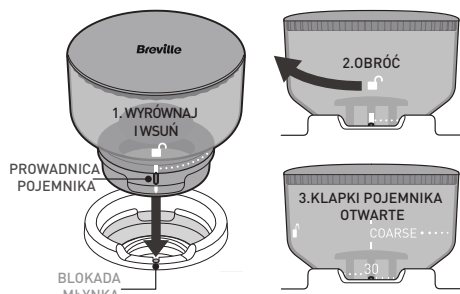


— Złóż uchwyty po obu stronach.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

### • Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy

- Ustaw prowadnicę pojemnika w jednej linii z czerwoną blokadą młynka.
- Wsuń pojemnik na ziarna kawy na kołnierzyk młynka.
- Lekko naciskając, obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować pojemnik w odpowiedniej pozycji.
- Spowoduje to otworenie klapek pojemnika (w celu umożliwienia przesypywania ziaren kawy na ostrza młynka). Po wybraniu ustawienia 30 na młynku klapyki zostaną całkowicie otworzone.



- Kontynuuj obracanie pojemnika na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądane ustawienie młynka.
- Jako punkt wyjściowy do ekstrakcji espresso wypróbuj ustawienie 20. (Może być konieczna dalsza regulacja ustawień młynka, patrz informacje).
- Napełnij pojemnik na ziarna kawy świeżo palonymi ziarnami kawy.

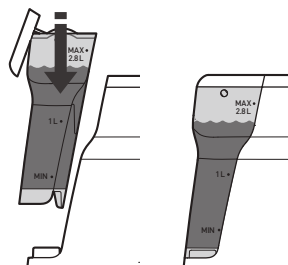
### Krok 6. Przygotowanie ekspresu ciśnieniowego do zalewania

**Ważne:** przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić zalewanie ekspresu ciśnieniowego.

### • Napełnij zbiornik na wodę

- Otwórz pokrywę i podnieś zbiornik przy użyciu uchwytu znajdującego się wewnątrz.
- Napełnij zbiornik zimną wodą z kranu.
- Umieść z powrotem zbiornik

w urządzeniu i zamknij pokrywę.



**Uwaga:** zwróć uwagę, czy zbiornik na wodę jest czysty oraz czy nie znajdują się w nim żadne zanieczyszczenia, ponieważ nawet drobne cząstki mogą blokować przepływ wody.

### • Włącz zasilanie

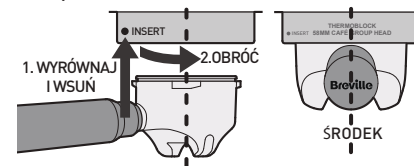
- Upewnij się, że POKRĘTŁO spieniania ☺ i gorącej wody ☹ znajduje się w pozycji pionowej.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania o napięciu 230–240 V (AC) i włącz zasilanie urządzenia.
- Naciśnij PRZYCISK ☺, aby włączyć ekspres.
- Świecąca się i migająca KONTROLKA ☺ informuje o nagrzewaniu się termobloku.
- KONTROLKA MŁYNKA będzie świecić się od tego momentu stałym światłem.
- Gdy KONTROLKA PRZYCISKU ☺, KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI i KONTROLKI POKRĘTŁA świecą się stałym światłem, funkcje EKSTRAKCJI i POKRĘTŁA są gotowe do użycia.



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

### • Włóż kolbę

- Umieść koszyczek filtra na dwie filizanki w kolbie.
- Ustaw kolbę w jednej linii z pozycją „WSUWANIA” znajdującą się po lewej stronie głowicy.
- Wsuń kolbę płasko do głowicy, a następnie obróć ją do oporu w prawo, w położenie centralne.



**Uwaga:** podczas obracania w położenie centralne kolba może z początku stawiać opór.

### Krok 7. Wstępne zalewanie ekspresu

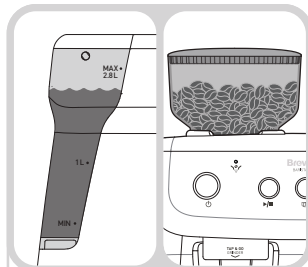
- Naciśnij PRZYCISK ☺☺. Z głowicy powinna zacząć wypływać woda.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

**Uwaga:** przez pierwszych kilka sekund pompowania wody pompa będzie pracowała głośniejsze niż zwykle.

- Ustaw dyszę do spieniania mleka nad tacą ociekową.
- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji ☹.
- Pozwól wodzie płynąć przez 20 sekund.
- Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.
- Ekspres ciśnieniowy powinien być teraz prawidłowo zalany.
- Umyj kolbę i koszyczek filtra w ciepłej wodzie i wysusz je przed przystąpieniem do robienia pierwszego espresso.
- Jeśli z głowicy lub dyszy do spieniania mleka nie wypływa woda, powtórz krok 7.
- Jeśli woda w dalszym ciągu nie wypływa, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville. Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

## INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

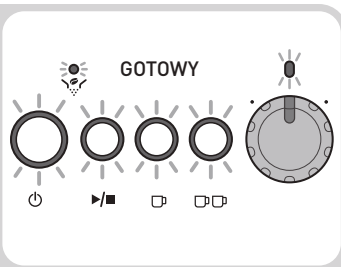
### 1. Sprawdź ilość wody i ziaren kawy 2. Przygotuj ekspres



**Wskazówka baristy:** aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, używaj tylko filtrowanej wody i świeżo palonych ziaren kawy.

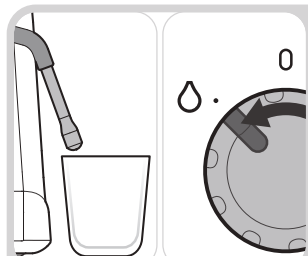


Naciśnij PRZYCIŚNIK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA. KONTROLKA zacznie migać = trwa nagrzewanie. KONTROLKA MŁYŃKA świeci się stałym światłem = młynek jest gotowy do użytku.

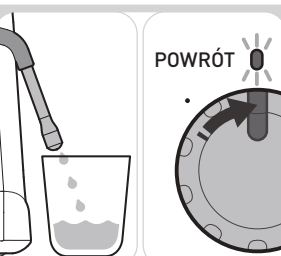


KONTROLKA PRZYCIŚNIKA WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA, KONTROLKI PRZYCIŚNIKÓW EKSTRAKCJI I KONTROLKI POKRĘTŁA świecą się stałym światłem = ekspres ciśnieniowy jest gotowy do pracy.

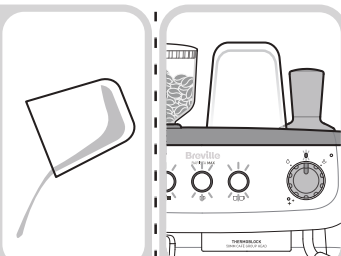
### 3. Ogrzej filiżankę gorącą wodą LUB przy użyciu płyty podgrzewacza



Ustaw filiżankę na blacie i skieruj na nią dyszę do spieniania mleka. Ustaw POKRĘTŁO w pozycji GORĄCEJ WODY.

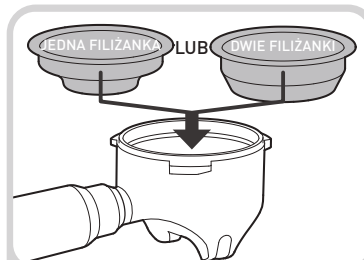


Napełnij filiżankę w jednej czwartej gorącą wodą. Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

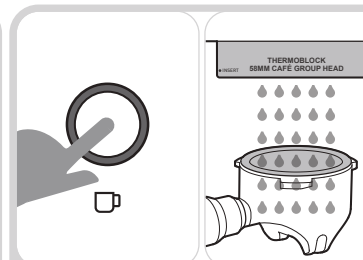


Opróżnij filiżankę po 20–30 sekundach. Filiżankę można podgrzewać na płycie podgrzewacza, gdy ekspres jest włączony.

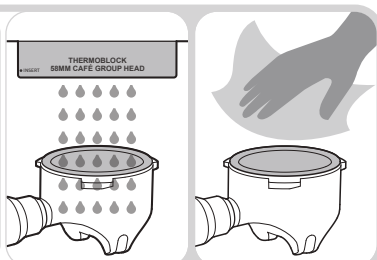
### 4. Wybierz koszyczek filtra 5. Nagrzej głowicę, kolbę i koszyczek filtra



Wybierz:  
— koszyczek filtra na jedną filiżankę lub  
— koszyczek filtra na dwie filiżanki.



Naciśnij PRZYCIŚNIK ☐.



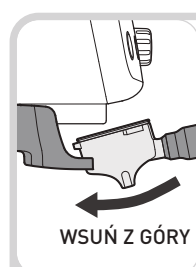
Przytrzymaj kolbę pod głowicą i strumieniem wody.



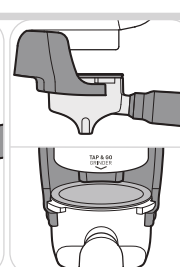
Wytrzyj koszyczek filtra suchą ściereczką.

## INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

### 6. Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy



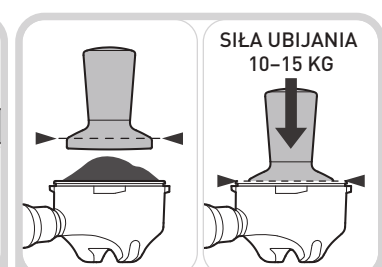
Wsuń kolbę do uchwytu młynka.



Kolba pozostanie wsunięta płasko do uchwytu młynka, bez konieczności jej podtrzymywania.

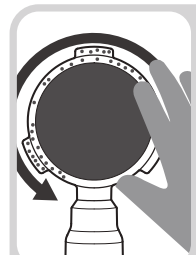


Naciśnij rękkość kolby, aby dozować zmieloną kawę do koszyczka filtra.



**SIŁA UBIJANIA 10–15 KG**  
- Jedna filiżanka = 13–15 g ziaren zmielonej kawy.  
- Dwie filiżanki = 20–22 g ziaren zmielonej kawy.  
Równomiernie ubij (dociśnij) zmielone ziarna kawy do wskazanego poziomu.

### 8. Wytrzyj nadmiar zmielonych ziaren kawy z kolby

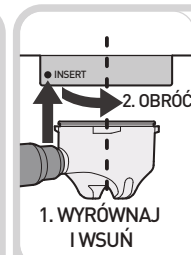


Wytrzyj nadmiar zmielonych ziaren kawy z krawędzi kolby.

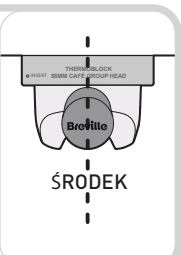


Zsuń zmielone ziarna kawy znajdujące się na tacy ociekowej do pojemnika na zmieloną kawę.

### 9. Wsuń kolbę do głowicy

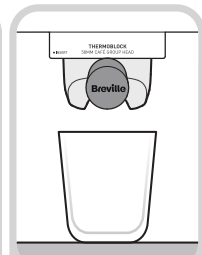


Trzymając kolbę płasko, wsuń ją do głowicy i obróć.



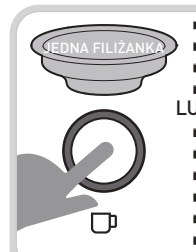
Kolba powinna znaleźć się w pozycji środkowej.

### 10. Ustaw filiżankę pod kolbą



Ustaw filiżankę na tacy ociekowej, pod kolbą.

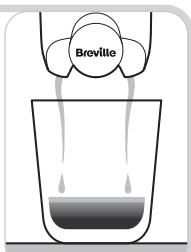
### 11. Ekstrakcja espresso



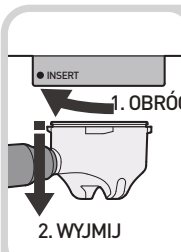
Naciśnij  
- PRZYCIŚNIK ☐ = 30 ml kawy.  
- PRZYCIŚNIK ☐☐ = 60 ml kawy.



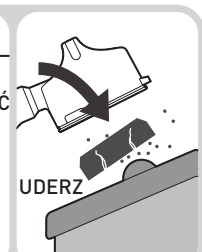
Rozpocznie się ekstrakcja, która zakończy się automatycznie po nalaniu wybranej ilości kawy.



### 12. Wyrzuć zużytą kawę



Przekręć kolbę i wyjmij ją z głowicy.



Wyrzuć zużytą kawę z kolby.



## INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

### 13. Przygotuj dzbanek na mleko 14. Przed spienianiem mleka

**13. Napelnij dzbanek zimnym mlekiem, tuż pod poziomem dzióbka.**

**14. Ustaw POKRĘTŁO w pozycji SPIENIANIA. KONTROLKA SPIENIANIA zacznie migać = trwa nagrzewanie.**

**Z dyszy do spieniania mleka może wypłynąć niewielka ilość wody.**

**Wskazówka baristy:** aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, przed rozpoczęciem spieniania mleka upewnij się, że woda została podgrzana (kontrolka SPIENIANIA będzie się świecić stałym światłem). Usłyszysz, jak pompa zaczyna pracę.

### 15. Ustaw dyszę do spieniania mleka 16. Rozpocznij spienianie mleka

**15. Włóż dyszę do spieniania mleka w pozycji pionowej (godzina 12). Końcówka dyszy powinna w pozycji poziomej (godzina 3), tuż pod powierzchnią mleka.**

**16. Obróć POKRĘTŁO z powrotem w pozycję SPIENIANIA, aby rozpocząć spienianie mleka.**

**Podczas spieniania mleka z urządzenia dobiega równomierny, syczący dźwięk.**

**Sprawdź, czy mleko w dzbanku wiruje.**

### 17. Spienianie mleka

**Gdy poziom mleka się podniesie, ustaw dzbanek niżej, aby końcówka dyszy znajdowała się wciąż tuż pod powierzchnią mleka.**

**Jeśli chcesz uzyskać mikro-pianę, zanurz końcówkę dyszy do spieniania mleka do połowy.**

**Mleko jest gotowe, gdy podstawa dzbanka na mleko rozgrzeje się tak, że będzie parzyła przy dotknięciu jej przez 3 sekundy.**

**Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.**

**Wymij dyszę do spieniania mleka z dzbanka.**

## INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

### 18. Przedmuchać i wyczyścić dyszę do spieniania mleka

**Ustaw POKRĘTŁO w pozycji GORĄCEJ WODY na 1-2 sekundy.**

**Z dyszy do spieniania do mleka będzie wypływać niewielka ilość wody zabarwionej mlekiem.**

**Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.**

**Przetrzyj dyszę do spieniania mleka i jej końcówkę wilgotną ściereczką.**

**Wskazówka baristy:** aby zapewnić optymalne działanie dyszy do spieniania mleka, zawsze pamiętaj o przedmuchiowaniu i wyczyszczeniu dyszy po jej użyciu.

### 19. Końcowe czynności procesu spieniania mleka

**Stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić większe pęcherzyki powietrza.**

**Zakręć dzbankiem, aby wymieszać mleko w celu uzyskania jedwabistej konsystencji.**

**Wlej mleko do kawy stałym strumieniem.**

### 20. Automatyczne przepłukiwanie układu termobloku

**ZOSTAW NA MIEJSCU**

**Podczas chłodzenia ekspresu do temperatury robienia espresso KONTROLKA SPIENIANIA będzie migać, a do tacy ociekowej będzie sypać woda. Nie wyjmuj tacy ociekowej z ekspresu.**

### 21. Umyj części ekspresu

**Umyj części ekspresu w ciepłej wodzie.**

### 22. Wyczyść tacę ociekową

**Sprawdź, czy taca ociekowa nie wymaga opróżnienia.**

**Zdejmij kratkę z tacy ociekowej i oddziel pojemnik na zmieloną kawę od tacy ociekowej.**

**Opróżnij pojemnik na zmieloną kawę i umyj go w ciepłej wodzie.**

**Wylej wodę z tacy ociekowej i umyj ją w ciepłej wodzie.**

## REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

Ekspres ciśnieniowy Barista Max jest wyposażony w funkcję automatycznej regulacji objętości dozowanej wody. Nalewa wybraną ilość espresso, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

- ☐ - To ustawienie odpowiada pojedynczemu espresso = 30 ml.
- ☐☐ - To ustawienie odpowiada podwójnemu espresso = 60 ml.
- ▶/■ - To ustawienie odpowiada kawie o maksymalnej objętości = 200 ml

Nalewanie można przerwać na dowolnym etapie ekstrakcji espresso, naciskając ponownie ten sam przycisk.

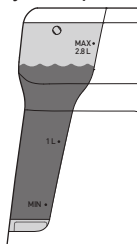
Możesz dostosować domyślną objętość dozowanej wody do swoich indywidualnych upodobań.

**Uwaga:** maksymalna dopuszczalna objętość ustawiana przy użyciu przycisków:

- ☐ 100 ml
- ☐☐ 200 ml
- ▶/■ 400 ml

### Przygotowanie do dostosowania objętości dozowanej wody

- **Sprawdź zbiornik na wodę**
  - Upewnij się, czy na wodę jest napełniony w odpowiednim stopniu.



- **Sprawdź zasilanie**

Upewnij się, że:

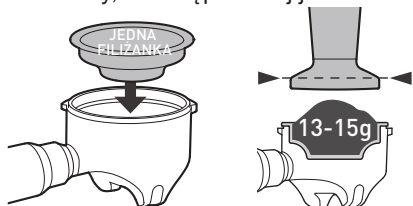
- Wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka, które jest włączone.



- POKRĘTŁO jest w pozycji pionowej.
- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.

### Dostosowanie objętości — pojedyncze espresso

- Umieść koszyczek filtra na jedną filiżankę w kolbie.
- Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy, a następnie ubij je.



- Umieść kolbę w głowicy.
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK ☐ przez 4 sekundy.
- KONTROLKA ☐ zacznie migać, sygnalizując włączenie trybu dostosowywania objętości.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S

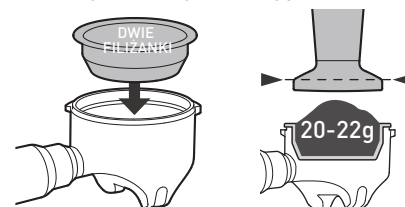


- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu pojedynczego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK ☐.
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA ☐ przestanie migać.
- Nowa objętość espresso ☐ zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

## REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

### Dostosowanie objętości - podwójne espresso

- Umieść koszyczek filtra na dwie filiżanki w kolbie.
- Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy, a następnie ubij je.



- Umieść kolbę w głowicy.
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK ☐☐ przez 4 sekundy.
- KONTROLKA ☐☐ zacznie migać, sygnalizując włączenie trybu dostosowywania objętości.

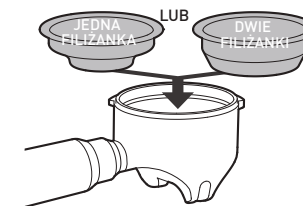
NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu podwójnego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK ☐☐.
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA ☐☐ przestanie migać.
- Nowa objętość espresso ☐☐ zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

### Dostosowanie objętości — ręczne ustawianie objętości

- Umieść wybrany koszyczek filtra w kolbie.
- Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy, a następnie ubij je.



- Umieść kolbę w głowicy.
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK ▶/■ przez 4 sekundy.
- KONTROLKA ▶/■ zacznie migać, sygnalizując włączenie trybu dostosowywania objętości.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



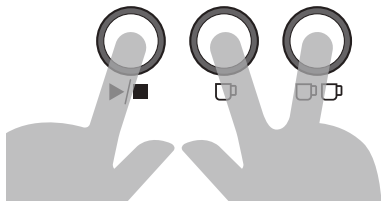
- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu kawy o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK ▶/■.
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA ▶/■ przestanie migać.
- Nowa objętość espresso ▶/■ zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

## REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

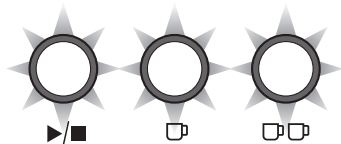
### Przywracanie wszystkich domyślnych objętości

- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKCJI przez 4 sekundy.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i wszystkie 3 KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI migną jednocześnie.



- Domyślne objętości dozowanej wody zostaną przywrócone.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

## DOSTOSOWYWANIE TEMPERATURY EKSTRAKCJI

Termoblok podgrzewa wodę do temperatury 92°C, optymalnej temperatury ekstrakcji umożliwiającej uzyskanie espresso o wspaniałym smaku i zbalansowanej goryczce oraz kwasowości.

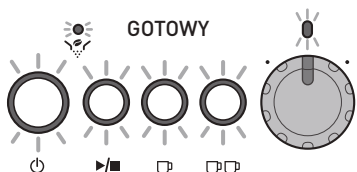
Temperaturę ekstrakcji espresso można regulować w zakresie 88–96°C, z przyrostami co 2°C, aby uwzględnić specyfikę różnych rodzajów palonych ziaren kawy oraz indywidualne preferencje.

- Wyższa temperatura zwiększa gorzki posmak i zmniejsza kwasowość kawy.
- Niższa temperatura zmniejsza gorzki posmak i zwiększa kwasowość kawy.

### • Sprawdź zasilanie

Upewnij się, że:

- Wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka, które jest włączone.
- POKRĘTŁO jest w pozycji pionowej.
- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.

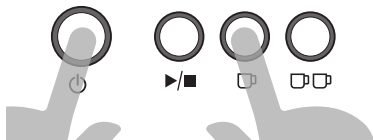


### • Przejdź do trybu dostosowywania temperatury ekstrakcji

- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj

PRZYCISK oraz przez 4 sekundy. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA zacznie migać.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



**Uwaga:** KONTROLKA będzie migać w dalszym ciągu, sygnalizując włączenie trybu dostosowywania temperatury.

**Ważne:** jeśli w ciągu 1 minuty od przejścia w tryb dostosowywania temperatury nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, nastąpi wyjście z tego trybu i ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

### • Regulowanie temperatury ekstrakcji

Wybrana temperatura jest sygnalizowana przez odpowiednią kombinację KONTROLEK PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI.

Domyślne ustawienie:

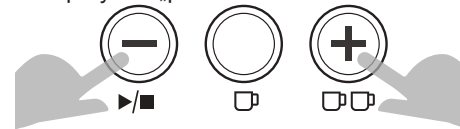
- 92°C = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI.



Aby dostosować temperaturę ekstrakcji, naciśnij;

## DOSTOSOWYWANIE TEMPERATURY EKSTRAKCJI

- PRZYCISK RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI = przycisk „minus”.
- PRZYCISK DWÓCH FILIŻANEK = przycisk „plus”.



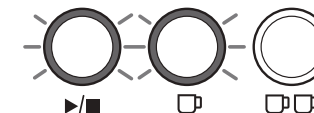
- 94°C = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI oraz DWÓCH FILIŻANEK.



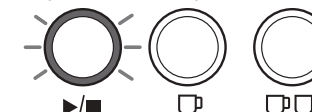
- 96°C = podświetlona KONTROLKA DWÓCH FILIŻANEK.



- 90°C = podświetlona KONTROLKA RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI oraz DWÓCH FILIŻANEK.



- 88°C = podświetlona KONTROLKA RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI.



### • Potwierdź temperaturę ekstrakcji

- Naciśnij PRZYCISK , aby zapamiętać wybrane ustawienie. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i nastąpi wyjście z trybu dostosowywania temperatury.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

## DOSTOSOWYWANIE PROFILU PREINFUZJI PRZED EKSTRAKCJĄ

Można wybrać jeden z trzech profili preinfuzji w zależności od indywidualnych preferencji.

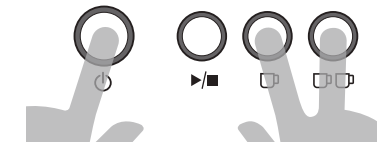
- **Łagodna preinfuzja:** Na ubite zmielone ziarna kawy są podawane odmierzone niewielkie ilości wody w celu delikatnego nawilżenia zmielonych ziaren i przygotowania ich na stały strumień wody. To ustawienie (domyślne) pozwala uzyskać espresso o zbalansowanym smaku.
- **Wyrazista preinfuzja:** Na ubite zmielone ziarna kawy jest podawana pojedyncza dawka wody, a po chwili przerwy zmielone ziarna kawy są zalewane stałym strumieniem wody. To ustawienie pozwala uzyskać espresso o bardziej wyrazistym smaku.
- **Stała preinfuzja:** Na ubite zmielone ziarna kawy jest podawany stały strumień wody, od rozpoczęcia

do zakończenia ekstrakcji. To ustawienie pozwala uzyskać espresso o ostrzejszym smaku.

### • Przejdź do trybu dostosowywania preinfuzji

- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.
- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK , JEDNEJ FILIŻANKI oraz DWÓCH FILIŻANEK przez 4 sekundy. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA zacznie migać.



NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



## DOSTOSOWYWANIE PROFILU PREINFUZJI PRZED EKSTRAKCJĄ




### Wybierz profil preinfuzji

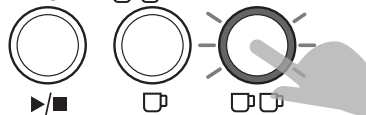
Podświetlona KONTROLKA EKSTRAKCJI sygnalizuje wybrany profil preinfuzji. Domyślne ustawienie:




- **Łagodna preinfuzja** = PRZYCISK .  
Zostanie podświetlona KONTROLKA .

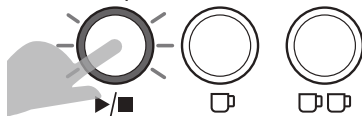


Aby wybrać profil preinfuzji, naciśnij:


- **Wyrazista preinfuzja** = PRZYCISK  . Zostanie podświetlona KONTROLKA .



- **Stać preinfuzja** = PRZYCISK  .  
Zostanie podświetlona KONTROLKA .



### Potwierdź profil preinfuzji

- Naciśnij PRZYCISK , aby zapamiętać wybrane ustawienie. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i nastąpi wyjście z trybu dostosowywania preinfuzji.


- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

## PRZYWRACANIE WSZYSTKICH USTAWIENÍ DOMYŚLNYCH


Możesz łatwo przywrócić wszystkie ustawienia domyślne (fabryczne).

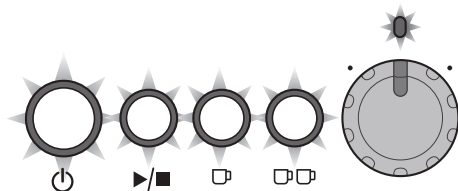
### Przywracanie wszystkich ustawień domyślnych

- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.

- Jednocześnie naciśnij PRZYCISK  oraz wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKCJI i przytrzymaj je przez 4 sekundy.



- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA , KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI oraz KONTROLKI POKRĘTŁA migną jednocześnie.



- Wszystkie ustawienia domyślne zostaną przywrócone.

- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

Proces robienia espresso wiąże się z ekstrakcją olejków ze zmielonych ziaren kawy. Z czasem na częściach ekspresu ciśnieniowego powstaje osad ze zmielonych ziaren kawy oraz olejków, co wpływa na smak kawy i działanie ekspresu.

Przedmuchiwanie wody przez głowicę i dyszę do spieniania mleka przed przystąpieniem do robienia kawy oraz po jej zrobieniu jest najprostszym sposobem na utrzymanie ekspresu ciśnieniowego w czystości (patrz instrukcja robienia kawy).

### Czyszczenie akcesoriów i wyjmowanych części

- Nie zanurzaj urządzenia, zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.  
- Umyj części ekspresu w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz je i wysusz.

**Uwaga:** nie używaj zasadowych środków czyszczących, środków ściernych ani metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnie części.

Części z możliwością mycia w zmywarce:

- dzbanek na mleko, ze stali nierdzewnej;
- kratka tacy ociekowej, ze stali nierdzewnej;
- koszyczek filtra na jedną filiżankę, ze stali nierdzewnej;
- koszyczek filtra na dwie filiżanki, ze stali nierdzewnej;
- tarcza czyszcząca.

Części z możliwością mycia WYŁĄCZNIE NA GÓRNEJ PÓŁCE zmywarki:

- górne ostrza, z utwardzonej stali nierdzewnej;
- pojemnik na zmieloną kawę.

Części NIEPRZEZNACZONE do mycia w zmywarce:

- zbiornik na wodę,
- kolba,
- pojemnik na ziarna kawy,
- taca ociekowa,
- ubijak,
- trzpień do czyszczenia,
- pędzelek do czyszczenia.

### Czyszczenie płyty podgrzewacza i powierzchni zewnętrznych

- **W razie potrzeby**  
Przetrzyj ekspres ciśnieniowy miękką, wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj go do sucha.

**PRZESTROGA:** aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie używaj zasadowych środków czyszczących, środków ściernych ani metalowych myjek.

### Czyszczenie tacy ociekowej i pojemnika na zmieloną kawę

- **W razie potrzeby**  
Opróżnij tacę ociekową, gdy czerwony wskaźnik poziomu wody będzie widoczny przez kratkę ze stali nierdzewnej; w przeciwnym wypadku dojdzie do przelania się wody.  
**Uwaga:** z czasem wewnątrz tacy ociekowej i pojemnika na zmieloną kawę zostanie trwale zabarwione przez olejki ze zmielonych ziaren kawy. Jest to całkowicie normalne.
- **Raz w tygodniu**  
Umyj je w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz i wysusz.

### Czyszczenie kolby i koszyczka filtra

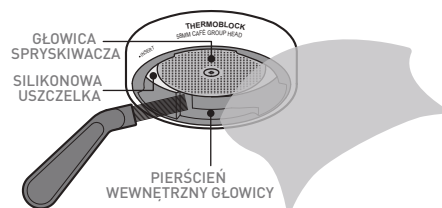
- **Za każdym razem**  
Umyj je po każdym użyciu, płucz pod strumieniem ciepłej wody.
- **Regularnie, co jakiś czas**  
Umyj je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, wypłucz i wysusz.

### Czyszczenie spryskiwacza i głowicy

- **Za każdym razem**  
Przepuść wodę przez głowicę przed przystąpieniem do robienia espresso (patrz instrukcja robienia kawy).
- **Raz w tygodniu**  
- Przepłucz głowicę wodą, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.  
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.  
- Pędzelkiem do czyszczenia usuń zmieloną kawę z okolic wewnętrznej pierścienia głowicy i silikonowej uszczelki. Przetrzyj głowicę

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

spryskiwacza wilgotną ściereczką.



### Tabletki czyszczące

Tabletki do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych można kupić w Internecie.

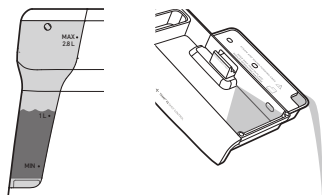
## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

### Cykl czyszczenia

KONTROLKA CZYSZCZENIA zaświeci się na niebiesko, sygnalizując konieczność przeprowadzenia cyklu czyszczenia. Cykl czyszczenia trwa około 7 minut.

#### • Przygotowanie do cyklu czyszczenia

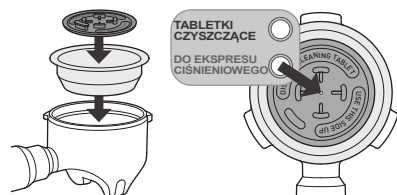
- Upewnij się, czy w pojemniku na wodę znajduje się co najmniej litr wody.
- Opróżnij tacę ociekową i włóż ją z powrotem.



- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.

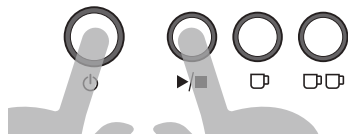


- Umieść koszyczek filtra na dwie filiżanki i tarczę czyszczącą w kolbie.
- Umieść jedną tabletkę czyszczącą w przeznaczonym na nią miejscu na środku tarczy czyszczącej.



- Umieść kolbę w głowicy.
- **Rozpocznij cykl czyszczenia**
  - Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj PRZYCIŚK WŁĄCZANIA/ WYŁĄCZANIA oraz RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI przez 4 sekundy. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i rozpocznie cykl czyszczenia.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



**Uwaga:** cykl czyszczenia można przerwać w dowolnym momencie, naciskając PRZYCIŚK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA.

- KONTROLKI WŁĄCZANIA/ WYŁĄCZANIA oraz CZYSZCZENIA będą migać w trakcie cyklu czyszczenia.
- Woda zostanie przedmuchana do tacy ociekowej, a następnie z dysz w głowicy będą skapywać niewielkie ilości wody.
- **Cykl czyszczenia zostanie zakończony**
  - Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKI WŁĄCZANIA I WYŁĄCZANIA oraz CZYSZCZENIA przestaną migać.
  - Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.
  - Wyjmij kolbę z głowicy. Sprawdź, czy tabletkę się rozpuściła.

**Uwaga:** jeśli tabletkę się nie rozpuściła, wsuń kolbę z powrotem do głowicy, opróżnij tacę ociekową i włóż ją z powrotem. Powtórz czynności opisane w sekcji „Rozpocznij cykl czyszczenia”.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

### • Oczyszczanie ekspresu po cyklu czyszczenia

- Przeczyść głowicę, naciskając PRZYCIŚK JEDNEJ FILIŻANKI, aby włączyć przepływ wody.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Umyj tacę ociekową, kolbę i tarczę czyszczącą w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz i wysusz.

### Silikonowa uszczelka głowicy

W głowicy znajduje się silikonowa uszczelka zapewniająca szczelność koszyczka filtra podczas ekstrakcji espresso.

**Ważne:** jeśli ekspres ciśnieniowy nie jest używany, zaleca się, aby nie zostawiać go z kolbą wsuniętą w głowicę, ponieważ spowoduje to skrócenie czasu eksploatacji uszczelki.

Uszczelka traci z czasem swoją elastyczność i może wymagać wymiany. Uszczelka może wymagać wymiany, jeśli z kolby wycieka wodnista kawa lub jeśli kolba wydaje się być luźno osadzona po obroceniu w pozycję centralną.

**Uwaga:** Jeśli uważasz, że uszczelka głowicy wymaga wymiany, skontaktuj się z firmą Breville. Nie próbuj samodzielnie wymieniać silikonowej uszczelki bez poprzedniej konsultacji z firmą Breville.

### Czyszczenie dyszy do spieniania mleka

#### • Za każdym razem

- Po spienieniu mleka przedmucha dyszę, obracając POKRĘTŁO w pozycję GORĄCEJ WODY na 1–2 sekundy.
- Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką (patrz instrukcja robienia kawy).

#### • Co 2–3 miesiące

- Namocz dyszę do spieniania mleka przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



- Następnego dnia rano wylej wodę z dzbanka i dokładnie go wypłucz, aby usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.

- Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką, aby dokładnie usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.

- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

#### • Odblokowywanie dyszy do spieniania mleka

Jeśli dysza do spieniania mleka zatka się osadem z mleka:

- Wsuń grubszy trzpień do czyszczenia dyszy do spieniania mleka w końcówkę dyszy, a następnie go wysuń.



- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

#### • Dysza do spieniania mleka jest wciąż zablokowana:

- Odkręć końcówkę dyszy dyszę do spieniania mleka i namocz ją przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



- Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i końcówkę dyszy do spieniania mleka pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.

- Wyczyść końcówkę dyszy do spieniania mleka grubszym trzpieniem do czyszczenia.

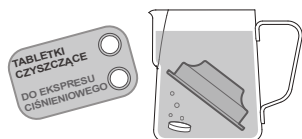
## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

- Sprawdź, czy czerwona uszczelka pierścieniowa (O-ring) znajduje się na swoim miejscu i nie jest uszkodzona.
- Nakręć z powrotem końcówkę na dyszę do spieniania mleka.
- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

### Czyszczenie koszyczków filtrów

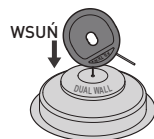
#### • Co 2–3 miesiące

- Namocz koszyczek (koszyczki) filtra przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



- Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i koszyczek (koszyczki) filtra pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Umieść koszyczek filtra w kolbie (bez zmielonych ziaren kawy) i wsuń kolbę do głowicy.

- Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- **Odblokowywanie koszyczków filtrów z podwójnymi ściankami**  
Jeśli koszyczek filtra z podwójnymi ściankami (niedostarczanego w zestawie z ekspresem ciśnieniowym Barista Max) zatka się zmielonymi ziarnami kawy:
  - Wsuń cieńszy trzpień do czyszczenia filtra w otwór wylotowy, a następnie go wsuń.



- Umieść koszyczek filtra w kolbie (bez zmielonych ziaren kawy) i wsuń kolbę do głowicy.
- Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Powtórz w razie potrzeby.

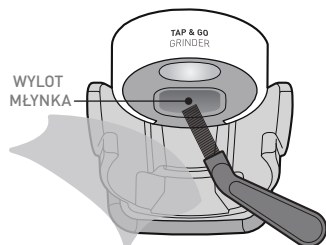
## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

Stożkowe ostrza umożliwiają mielenie ziaren kawy z grubością optymalną do ekstrakcji espresso. Z czasem na częściach młynka powstaje osad ze zmielonych ziaren kawy oraz olejków, co wpływa na smak espresso i działanie wbudowanego młynka.

### Czyszczenie uchwytu i wylotu młynka

#### • Raz w tygodniu

- Pędzelkiem do czyszczenia usuń pozostałości zmielonych ziaren kawy z uchwytu i wylotu młynka, a następnie przetrzyj je wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha.



### Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy

- Co 2–3 miesiące  
Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy regularnie czyścić pojemnik na ziarna kawy, aby zapewnić optymalne działanie młynka.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

**PRZESTROGA:** aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie używaj zasadowych środków czyszczących, środków ściernych ani metalowych myjek.

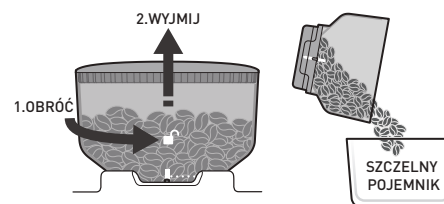
**OSTRZEŻENIE:** nie zanurzaj ekspresu ciśnieniowego w wodzie.

#### • Przygotowanie do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy

- Wyłącz ekspres, wyłącz gniazdko i odłącz od niego przewód zasilający.
- Zapisz bieżące ustawienie grubości mielenia kawy (aby zastosować je jako punkt wyjściowy po zakończeniu czyszczenia).

#### • Zdejmij i wyczyść pojemnik na ziarna kawy

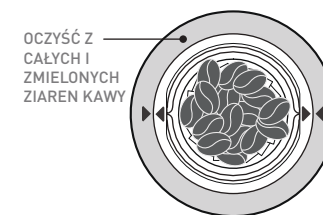
- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć kłapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy.
- Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kołnierza młynka i przesyp pozostałe w nim ziarna do szczelnie zamykanego pojemnika, aby nie straciły świeżości.



- Umyj pojemnik na ziarna kawy w ciepłej wodzie z płynem, wypłucz i wysusz. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed ponownym umieszczeniem w ekspresie.

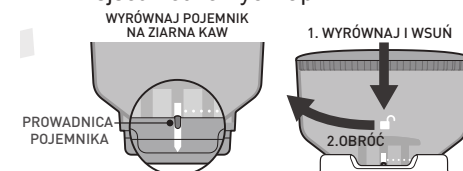
#### • Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy

- Sprawdź, czy w kołnierzu młynka nie znajdują się całe lub zmielone ziarna kawy.



**Uwaga:** zmielone ziarna kawy pod górnymi ostrzami mogą uniemożliwić prawidłowe osadzenie pojemnika na ziarna kawy. W takim przypadku usuń nadmiar zmielonych ziaren kawy.

- Sprawdź, czy prowadnica pojemnika na ziarna jest wyrównana względem białych linii na podstawie pojemnika.
- Wyrównaj i nasadź pojemnik na ziarna kawy na kołnierz młynka, a następnie naciśnij go pewnym ruchem i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go osadzić na miejscu i otworzyć kłapki.



- Przywróć ustawienie grubości mielenia sprzed czyszczenia.

**Uwaga:** po czyszczeniu optymalne ustawienie grubości mielenia może ulec zmianie. Użyj informacji w instrukcji, aby ustalić optymalne ustawienie grubości mielenia.

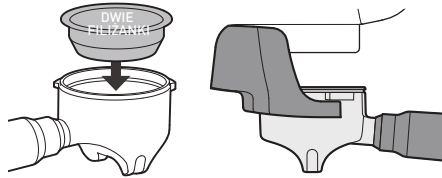
### Czyszczenie i odblokowywanie ostrzy młynka, kołnierza, komory młynka i wylotu

#### • Co 1–2 miesiące

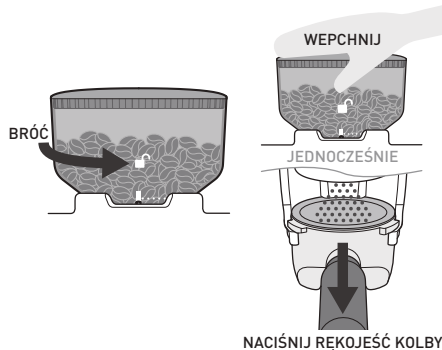
Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy regularnie czyścić ostrza, aby zapewnić optymalne działanie młynka. Regularne czyszczenie umożliwia zachowanie stałej jakości i grubości mielenia, co jest bardzo istotne zwłaszcza w przypadku mielenia kawy na espresso.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

- **Zmiel nadmiar ziaren kawy**
  - Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.
  - Zapisz bieżące ustawienie grubości mielenia kawy (aby zastosować je jako punkt wyjściowy po zakończeniu czyszczenia).
  - Umieść koszyczek filtra na dwie filiżanki w kolbie.
  - Wsuń kolbę do uchwytu młynka.

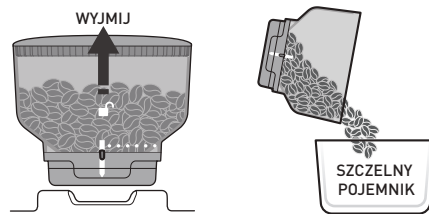


- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć kłapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy. Pojemnik na ziarna kawy lekko podskoczy.
- Połóż dłoń na wierzchu pojemnika na ziarna kawy i lekko go naciśnij. Jednocześnie naciśnij rękojeść kolby, aby aktywować młynek. Kontynuuj mielenie do momentu, w którym z młynka przestaną się wysypywać zmielone ziarna kawy.



- Wymnij kolbę i wysyp z niej zmielone ziarna kawy do śmieci, ponieważ są zmielone zbyt grubo, aby nadawały się do ekstrakcji espresso.
- Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kołnierza młynka i przesyp

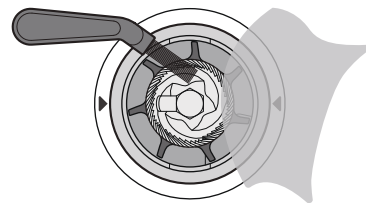
pozostałe w nim ziarna do szczelnie zamykanego pojemnika, aby nie straciły świeżości.



- **Przygotowania do czyszczenia**
  - Wyłącz ekspres, wyłącz gniazdko i odłącz od niego przewód zasilający.
- **PRZESTROGA:** należy zachować ostrożność podczas czyszczenia ostrzy młynka, ponieważ są ostre.
- **Czyszczenie górnych ostrzy**
  - Rozłóż dwa uchwyty i przy ich użyciu wyjmij górne ostrza z kołnierza młynka.
  - Umyj górne ostrza w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz i wysusz.

**Uwaga:** plamy i ślady na powierzchni ostrzy są skutkiem procesu utwardzania (zapewniającego bardzo długi czas eksploatacji) i nie wpływają na działanie młynka ani smak espresso.

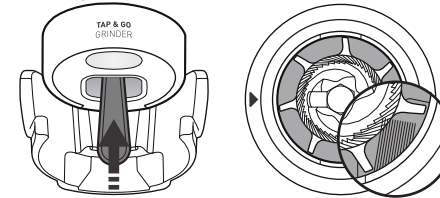
- **Czyszczenie i odblokowywanie dolnych ostrzy oraz komory młynka**
  - Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem dokładnie oczyść części i powierzchnie komory młynka z drobinek zmielonych ziaren kawy. Można użyć wilgotnej ściereczki, aby przetrzeć wewnętrzną część kołnierza młynka.
  - Pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.



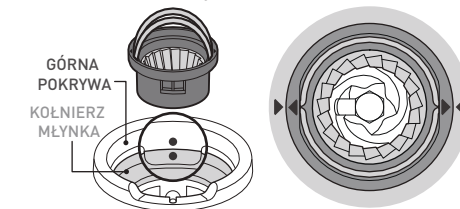
## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

**OSTRZEŻENIE:** nie wlewaj wody ani żadnej innej cieczy do komory młynka.

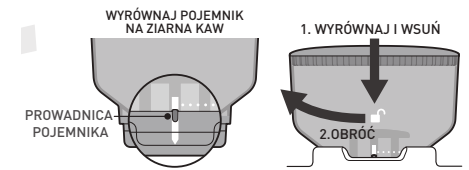
- **Czyszczenie i odblokowywanie wylotu młynka**
  - Wsuń pędzelek do czyszczenia w wylot młynka od dołu, wycierając jego wewnętrzne powierzchnie.
  - Jeśli wylot młynka jest czysty, włosie pędzelka będzie widoczne w komorze młynka.



- **Zalóż z powrotem górne ostrza**
  - Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka.
  - Chwytnąc górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
  - Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
  - Prawidłowo osadzone górne ostrza będą wpasowane w powierzchnię kołnierza młynka.



- Złóż uchwyty po obu stronach.
- **Zalóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy**
  - Sprawdź, czy prowadnica pojemnika na ziarna jest wyrównana względem białych linii na podstawie pojemnika.
  - Wyrównaj i nasadź pojemnik na ziarna kawy na kołnierz młynka, a następnie naciśnij go pewnym ruchem i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go osadzić na miejscu i otworzyć kłapki.



- Przywróć ustawienie grubości mielenia sprzed czyszczenia.
- Napelnij pojemnik na ziarna ziarnami kawy.

**Uwaga:** po czyszczeniu optymalne ustawienie grubości mielenia może ulec zmianie. Użyj informacji w instrukcji, aby ustalić optymalne ustawienie grubości mielenia.

### Regulacja dolnych ostrzy

Stożkowe ostrza są wykonane z utwardzanej stali nierdzewnej, co zapewnia bardzo długi czas ich eksploatacji. Jednak po dłuższym czasie użytkowania dolne ostrza mogą wymagać regulacji w celu skompensowania ich zużycia.

Jeśli ziarna kawy są mielone zbyt grubo na ustawieniu niższym niż 2 i espresso stale jest zbyt słabe (nieodstateczna ekstrakcja), może to oznaczać, że dolne ostrza wymagają regulacji.

Jeśli uważasz, że dolne ostrza wymagają regulacji, skontaktuj się z firmą Breville (dane kontaktowe podano na tylnej okładce).

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta firmy Breville upewnij się, że używasz świeżo palonych ziaren kawy i że górne ostrza są prawidłowo osadzone.

**Ważne:** stare ziarna kawy, niezależnie od wybranego ustawienia grubości mielenia, mają wyższe tempo ekstrakcji, co skutkuje espresso o słabym smaku (z powodu nieodstatecznej ekstrakcji).

**Ważne:** jeśli górne ostrza nie są prawidłowo osadzone, ziarna kawy będą mielone grubiej. Zmiel ziarna kawy pozostałe w młynku i wyczyść górne ostrza oraz komorę młynka.

**Uwaga:** dział obsługi klienta firmy Breville może określić, czy należy przeprowadzić regulację podkładek dolnych ostrzy. Nie próbuj samodzielnie montować dodatkowych podkładek bez uprzedniej konsultacji z firmą Breville.

## PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY

| Problem   | Możliwa przyczyna  | Co należy zrobić  |
|---|--|---|
| Kolba obraca się zbyt opornie w głowicy                         | Silikonowa uszczelka głowicy jest nowa i wymaga wyrobienia.                            | Kontynuuj używanie kolby. Uszczelka wyrobi się podczas pierwszych kilku użyć i obracanie kolby stanie się łatwiejsze.                                     |
|   | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy   | Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.   |
| Kolba jest obluźwana lub wysuwa się podczas ekstrakcji espresso | Kolba nie została wsunięta prawidłowo lub odpowiednio dokręcona.                       | Upewnij się, że wszystkie trzy wypustki na kolbie zostały całkowicie wsunięte w głowicę i przekręcone w pozycję środkową. Patrz instrukcja robienia kawy. |
|   | Nie włożono koszyczka filtra do kolby.   | Przed wsunięciem kolby do głowicy sprawdź, czy do kolby włożono koszyczek filtra.   |
|   | Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.                               | Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville.  |
| Podczas ekstrakcji kawa tryska lub ścieka z boku głowicy        | Kawa jest zbyt drobno zmielona.  | Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.  |
|   | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.  | Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.   |
|   | Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.   | Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.  |
|   | Nie oczyszczono górnej krawędzi koszyczka filtra ze zmielonych ziaren kawy.            | Wytrzyj górną krawędź koszyczka filtra przed wsunięciem kolby do głowicy. Patrz instrukcja robienia kawy.   |
|   | Wewnętrzny pierścień głowicy, silikonowa uszczelka lub głowica spryskiwacza są brudne. | Wyczyść te części pędzelkiem do czyszczenia i wilgotną ściereczką. Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.  |
|   | Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.                               | Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville.  |

## PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY

| Problem                    | Możliwa przyczyna  | Co należy zrobić  |
|----------------------------|--|---|
| Espresso jest za zimne     | Ziarna kawy są przechowywane w lodówce lub zamrażarce.           | Przechowuj ziarna kawy w suchym, szczelnie zamykanym pojemniku, ustawionym w chłodnej, ciemnej szafce.  |
|                            | Jest używane niestandardowe ustawienie temperatury ekstrakcji.   | Używaj domyślnego ustawienia temperatury ekstrakcji wynoszącego 92°C. Patrz sekcja „Dostosowywanie temperatury ekstrakcji”.                         |
|                            | Filiżanka lub szklanka, do której nalano espresso, była zimna.   | Przed ekstrakcją nalej do filiżanki gorącą wodę z dyszy do spieniania mleka. Patrz instrukcja robienia kawy.  |
| Z ekspresu nie płynie kawa | Nie nagrzano głowicy lub kolby przed użyciem.                    | Umieść kolbę pod głowicą i naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę. Patrz instrukcja robienia kawy. |
|                            | Brak wody w zbiorniku.   | Napełnij zbiornik wodą. Zalej głowicę wodą, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie spływać.                             |
| Z ekspresu nie płynie kawa | Kawa jest zbyt drobno zmielona.                                  | Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.  |
|                            | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.                          | Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.   |
|                            | Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.                       | Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.  |
|                            | Jest używane niestandardowe ustawienie objętości dozowanej wody. | Przywróć domyślne ustawienia objętości dozowanej wody. Patrz sekcja „Dostosowywanie temperatury”.   |
|                            | Koszyczek filtra jest zablokowany.                               | Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.   |
|                            | Głowica jest brudna.   | Należy przeprowadzić cykl czyszczenia. Patrz sekcja „Cykl czyszczenia”.   |
|                            | Głowica jest zablokowana.  | Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja „Cykl odkamieniania”.   |



**PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY**

| Problem   | Możliwa przyczyna  | Co należy zrobić   |
|---|--|--|
| Espresso kapie kroplami (nadmierna ekstrakcja)  | Kawa jest zbyt drobno zmielona.                                  | Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.   |
|   | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.                          | Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.  |
|   | Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.                       | Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.   |
|   | W ekspresie odłożył się kamień.                                  | Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja „Cykl odkamieniania”.  |
| Na espresso nie ma warstwy cremy lub jest ona zbyt cienka (niedostateczna ekstrakcja) | Ziarna są stare lub wyschnięte.                                  | Użyj świeżo palonych ziaren kawy Patrz wskazówki dotyczące mielenia kawy.  |
|   | Kawa jest zbyt grubo zmielona.                                   | Zmień ustawienie mielenia kawy na drobniejsze.   |
|   | Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy.                          | Napełnij kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy.   |
|   | Zmielone ziarna są zbyt słabo ubite.                             | Ubij je mocniej. Patrz sekcja poświęcona ekstrakcji espresso.  |
| Espresso ma zbyt dużą lub zbyt małą objętość  | Jest używane niestandardowe ustawienie objętości dozowanej wody. | Przywróć domyślne ustawienia dozowanej wody lub zmień niestandardowe ustawienia. Patrz sekcja „Dostosowywanie objętości dozowanej wody”.           |
| Espresso ma gorzki posmak   | Typ używanych ziaren kawy.                                       | Spróbuj innych mieszanek i innych marek ziaren kawy.   |
|   | Jest używane niestandardowe ustawienie temperatury ekstrakcji.   | Używaj domyślnego ustawienia temperatury ekstrakcji wynoszącego 92°C. Patrz sekcja „Dostosowywanie temperatury ekstrakcji”.                        |
|   | Tuż przed ekstrakcją espresso używano funkcji spieniania.        | Zanim przystąpisz do ekstrakcji espresso poczekaj, aż termoblok zostanie przepłukany wodą i ostygnie. KONTROLKA SPIENIANIA powinna przestać migać. |

**PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY**

| Problem   | Możliwa przyczyna   | Co należy zrobić   |
|---|---|--|
| Zużyte zmielone ziarna kawy są mokre                      | Na wierzchu zużytej kawy utrzymuje się niewielka ilość wody.                        | Odlóż kolbę na 5 sekund na tacę ociekową, aby woda wyparowała z zużytej kawy.  |
|   | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.   | Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.  |
|   | Jest używany koszyczek filtra z podwójnymi ściankami.                               | Koszyczek filtra z podwójnymi ściankami dłużej utrzymuje wilgoć w kawie w porównaniu z koszyczkiem filtra z pojedynczymi ściankami.  |
| Espresso jest nalewane do filiżanki nierównym strumieniem | Zmielone ziarna kawy są nierównomiernie ubite.                                      | Upewnij się, że zmielone ziarna kawy są równomiernie ubite.  |
|   | Coś utrudnia przepływ wody przez głowicę lub kolbę.                                 | Sprawdź, czy nic nie utrudnia przepływu wody przez głowicę lub kolbę, i wyczyść je.  |
| Pompa wydaje dziwne dźwięki                               | Brak wody w zbiorniku.  | Napełnij zbiornik wodą. Poczekaj, aż ekspres wróci do stanu GOTOWOŚCI, jeśli stygnie po używaniu funkcji spieniania mleka. Zalej głowicę wodą, naciskając PRZYCIŚK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie spływać. |
|   | Zbiornik na wodę nie został prawidłowo włożony.                                     | Umieść stabilnie zbiornik na wodę w tylnej części urządzenia.  |
|   | Czerwona zatyczka transportowa może wciąż znajdować się w podstawie zbiornika wody. | Usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się w podstawie zbiornika wody.  |
|   | Wybrano nowe profile preinfuzji.  | Różne profile preinfuzji mogą wiązać się z wydawaniem przez ekspres różnych dźwięków na początku ekstrakcji espresso. Patrz sekcja „Dostosowywanie profili preinfuzji”.  |
| Woda zbiera się wokół tacy ociekowej lub na blacie        | Woda wypływa z przepelnionej tacy ociekowej.  | Opróżnij tacę ociekową, jeśli przez kratkę ze stali nierdzewnej widać czerwony wskaźnik poziomu wody.  |
|   | Brak założonej tacy ociekowej w momencie automatycznego przepłukiwania termobloku.  | Pamiętaj o założeniu tacy ociekowej, gdy ekspres stygnie go temperatury ekstrakcji espresso. KONTROLKA SPIENIANIA będzie migać, a do tacy ociekowej będzie spływać woda. Patrz instrukcja robienia kawy.                   |

## PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY

| Problem   | Możliwa przyczyna   | Co należy zrobić   |
|---|---|--|
| Kawa po dodaniu mleka jest za zimna                   | Mleko może być niedostatecznie podgrzane.   | Upewnij się, że mleko jest odpowiednio podgrzewane podczas spieniania, pamiętaj jednak, aby nie podgrzać go zbyt mocno, do temperatury wrzenia.  |
| Z dyszy do spieniania mleka nie wydobywa się para     | Końcówka dyszy do spieniania mleka jest zablokowana.  | Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.  |
|   | Brak wody w zbiorniku.  | Napełnij zbiornik wodą. Przepuść gorącą wodę przez dyszę do spieniania mleka, aby upewnić się, że przepływ wody odbywa się bez przeszkód.  |
|   | W ekspresie odłożył się kamień.   | Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja „Cykl odkamieniania”.  |
| Z dyszy do spieniania mleka dobiega skrzeczący dźwięk | Końcówka dyszy do spieniania mleka jest zbyt głęboko zanurzona.   | Ustaw dzbanek na mleko niżej. Upewnij się, że końcówka dyszy do spieniania mleka jest prawidłowo ustawiona podczas spieniania mleka.   |
| Mleko nie spienia się w wystarczającym stopniu        | Mleko jest nieświeże.   | Upewnij się, że mleko jest świeże.   |
|   | Mleko jest za ciepłe.   | Upewnij się, że przed rozpoczęciem spieniania mleko ma temperaturę około 4°C.  |
|   | Typ używanego dzbanka na mleko.   | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj schłodzonego dzbanka ze stali nierdzewnej.   |
|   | Mleko się zagotowało.   | Użyj świeżego, schłodzonego mleka. Podgrzewaj mleko tak długo, aż dzbanek będzie można utrzymać w rękach przez około 3 sekundy, do temperatury 60–65°C.  |
|   | W mleku powstają bańki powietrza zamiast mikro-piany.   | Upewnij się, że końcówka dyszy do spieniania mleka jest prawidłowo ustawiona podczas spieniania mleka. Stuknij dzbankiem o blat po zakończeniu spieniania mleka, aby uwolnić uwięzione w nim pęcherzyki powietrza. |
| Mleko nie jest odpowiednio napowietrzane.             | Pilnuj, aby końcówka dyszy do spieniania mleka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka. Ułatwi to napowietrzanie mleka i tworzenie mikro-piany. |  |

## PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — MŁYNEK

| Problem   | Możliwa przyczyna   | Co należy zrobić   |
|---|---|--|
| Optymalne ustawienie mielenia skutkuje zbyt słabym espresso (niedostateczna ekstrakcja) | Nowe ostrza muszą się wyrobić. Jest to normalna sytuacja na początku użytkowania.   | Obróć pojemnik na ziarna kawy z niewielkimi przyrostami w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zmienić ustawienie mielenia kawy na drobniejsze i zapewnić optymalną ekstrakcję espresso. Skorzystaj z informacji podanych w instrukcji. |
|   | Ziarna kawy tracą świeżość.   | Napełniaj kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy.  |
|   | Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy.   | Ubij je mocniej. Patrz sekcja poświęcona ekstrakcji espresso.  |
|   | Zmielone ziarna są zbyt słabo ubite.  | Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka zasilania.   |
| KONTROLKA MŁYNKA nie podświetla się po naciśnięciu PRZYCIŚKU WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA       | Ekspres nie jest podłączony do gniazdka zasilania.  | Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka i włącz ekspres.   |
|   | Pojemnik na ziarna kawy nie jest osadzony prawidłowo i nie aktywuje czerwonego trzpienia blokady.                                       | Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować go w odpowiedniej pozycji. Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.  |
| KONTROLKA MŁYNKA miga podczas próby mielenia kawy.                                      | Kłapki pojemnika na ziarna kawy są zamknięte lub nie są w pełni otwarte.  | Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w ustawienie w zakresie 30–0, aby całkowicie otworzyć kłapki. Patrz sekcja poświęcona zdejmowanemu pojemnikowi na ziarna kawy.  |
| KONTROLKA MŁYNKA świeci się na czerwono   | Włączył się tryb bezpieczeństwa silnika młynka, aby zapobiec jego przegrzaniu. Młynek był używany przez dłuższy czas w krótkim okresie. | Nie używaj młynka przez 5 minut. KONTROLKA MŁYNKA zaświeci się na biało, sygnalizując, że można wznowić używanie młynka.   |
| Z otwory młynka nie wysypują się zmielone ziarna kawy                                   | Brak kawy w pojemniku na ziarna kawy.   | Napełnij pojemnik na ziarna kawy świeżo palonymi ziarnami kawy.  |
|   | Kłapki pojemnika na ziarna kawy są zamknięte lub nie są w pełni otwarte.  | Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wybraniu ustawienia 30 na młynku kłapki zostaną całkowicie otworzone. Patrz sekcja poświęcona zdejmowanemu pojemnikowi na ziarna kawy.                              |
|   | Komora lub otwór młynka jest zablokowany.   | Młynek wymaga czyszczenia. Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.   |

**PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — MŁYNEK**

| Problem   | Możliwa przyczyna  | Co należy zrobić  |
|---|--|---|
| Ziarna kawy są mielone zbyt grubo przy ustawieniu drobnego mielenia                           | Ustawienie mielenia jest nieprawidłowe.  | Dostosuj ustawienie mielenia, obracając pojemnik na ziarna kawy. Patrz wskazówki dotyczące mielenia kawy i ekstrakcji.  |
|   | Górne ostrza nie są osadzone prawidłowo. Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi. | Górne ostrza wymagają czyszczenia. Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.  |
|   | Dolne ostrza wymagają regulacji.   | Patrz sekcja „Regulacja dolnych ostrzy”.  |
| Espresso jest zbyt słabe (nieodstateczna ekstrakcja) nawet przy ustawieniu drobnego mielenia. | Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy.  | Napełnij kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy.  |
|   | Ziarna kawy są stare.  | Użyj świeżo palonych ziaren. Stare ziarna kawy, niezależnie od wybranego ustawienia grubości mielenia, mają wyższe tempo ekstrakcji, co skutkuje espresso o słabym smaku (z powodu nieodstatecznej ekstrakcji). |
|   | Dolne ostrza wymagają regulacji.   | Patrz sekcja „Regulacja dolnych ostrzy”.  |
| Nie można dostosować ustawienia mielenia  | Pojemnik na ziarna kawy jest nieprawidłowo osadzony.   | Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i włóż go z powrotem. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy.   |
|   | Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy lub kołnierza młynka i pod nimi.                     | Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i górne ostrza. Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem (w razie potrzeby) usuń całe lub zmielone ziarna kawy. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy.  |

**PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — MŁYNEK**

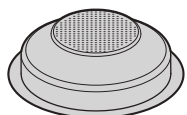
| Problem  | Możliwa przyczyna   | Co należy zrobić   |
|--|---|--|
| Nie można zablokować pojemnika na ziarna kawy w odpowiedniej pozycji | Kołnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.                                 | Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.   |
|  | Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się w górnych ostrzach lub kołnierzu młynka. | Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i górne ostrza. Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem (w razie potrzeby) usuń całe lub zmielone ziarna kawy. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy.   |
|  | Górne ostrza są nieprawidłowo osadzone.   | Upewnij się, że górne ostrza są prawidłowo wyrównane i że uchwyty znajdują się po obu ich stronach. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.   |
| Górne ostrza nie są prawidłowo osadzone w kołnierzu młynka           | Kołnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.                                 | Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.   |
|  | Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi          | Wyjmij górne ostrza i ponownie włóż pojemnik na ziarna kawy. Lekko naciśnij pojemnik na ziarna kawy jedną ręką, nie obracając go. Wsuń kolbę w uchwyt młynka i naciśnij jej rękojeść, aby aktywować młynek. Zmielone ziarna kawy zaczną się wysypywać z otworu młynka. |
|  | Górne ostrza są nieprawidłowo osadzone.   | Upewnij się, że górne ostrza są prawidłowo wyrównane i że uchwyty znajdują się po obu ich stronach. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.   |

## AKCESORIA DOSTĘPNE DO ZAKUPU

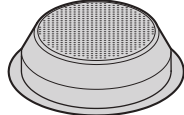
Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville:  
0800 028 7154

Koszyczki filtrów o średnicy 58 mm

Pojedyncze ścianki

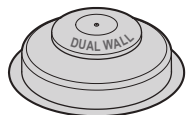


JEDNA FILIŻANKA  
VCF130

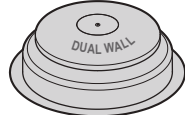


DWIE FILIŻANKI  
VCF131

Podwójne ścianki



JEDNA FILIŻANKA  
VCF128



DWIE FILIŻANKI  
VCF129

Pełną ofertę ekspresów ciśnieniowych i akcesoriów można znaleźć na stronie internetowej firmy Breville.  
[www.breville.co.uk](http://www.breville.co.uk)

## CZĘŚCI ZAMIENNE

Informacje na temat części dodatkowych lub zamiennych można znaleźć na stronie internetowej [www.breville.co.uk](http://www.breville.co.uk) lub pod numerem telefonu **0800 028 7154**.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Informacje na temat rozwiązywania problemów oraz odpowiedzi na często zadawane pytania można znaleźć pod adresem: [www.breville.co.uk/faqs](http://www.breville.co.uk/faqs)

## OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Urządzenia te są produkowane według najwyższych standardów. Nie zawierają żadnych części wymagających samodzielnego serwisowania. Jeśli urządzenie nie będzie działać, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy przestrzegano wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
- Sprawdź, czy nie wyłączyły się bezpieczniki.
- Sprawdź, czy działa zasilanie.

Jeśli urządzenie w dalszym ciągu nie będzie działać, należy zwrócić je do miejsca zakupu w celu wymiany. Aby zwrócić urządzenie do działu obsługi klienta, wykonaj następujące czynności:

1. Starannie je zapakuj (najlepiej w oryginalne pudełko). Upewnij się, że urządzenie jest czyste.
2. Pamiętaj o podaniu swojego imienia i nazwiska, adresu oraz numeru modelu (znajdującego się na tabliczce znamionowej) we wszystkich pismach.
3. Podaj powód, dla którego zwracasz urządzenie.
4. Jeśli urządzenie jest wciąż objęte gwarancją, podaj gdzie i kiedy zostało zakupione oraz dołącz dowód zakupu (np. paragon).
5. Wyślij urządzenie do działu obsługi klienta na poniższy adres:

Customer Service Department  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Middleton Road, Royton, Oldham  
OL2 5LN, Wielka Brytania  
Telefon: 0800 028 7154 Faks: 0161 626 0391  
Adres e-mail: [enquiriesEurope@Jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@Jardencs.com)

## GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz

- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw

dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkownika o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



# Breville®

**Autoryzowany  
importer i dystrybutor  
w Polsce**

**DLF**<sup>®</sup>

*pomysł na lepsze życie*

DLF Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 8c  
81-300 Gdynia  
tel.: +48 58 781 43 63  
fax: +48 58 781 43 65  
sekretariat@dlf.pl  
www.dlf.pl

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
z Biurem Obsługi Klienta  
Infolinia: 801 88 99 99\*  
z tel. kom: +48 58 781 66 63  
e-mail: kontakt@food-saver.pl  
www.food-saver.pl

\* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora

