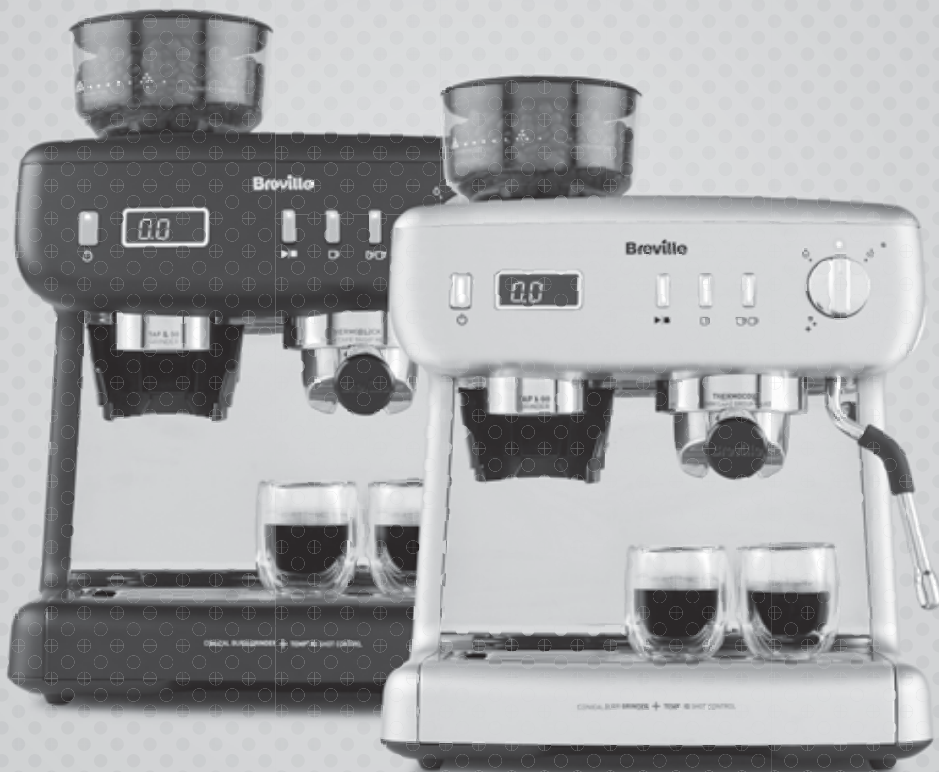


Breville®

Turn **on** your creativity®



Barista Max+ Espresso Machine with Intelligent Grind & Dosage

VCF152X / VCF153X

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 jakiegos 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 cieplej 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 (2,8 litra).

- 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 gniazka zasilania, chwytając za wtyczkę, nie zaś ciągnąc za przewód.
- Gdy nie używasz urządzenia lub przed jego czyszczeniem, wyłącz zasilanie urządzenia i odłącz je od gniazka zasilania.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazka 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 zwiisał z krawędzi stołu lub blatu

bądź stykał się z gorącą powierzchnią.

- Ekspres do kawy nie może być umieszczony w szafce podczas użytkowania.

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.

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 przyciąga 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

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 zasygnalizować, że taca jest pełna wody i wymaga opróżnienia.

Wijmowany 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 stopki 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. Wijmowany 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.

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

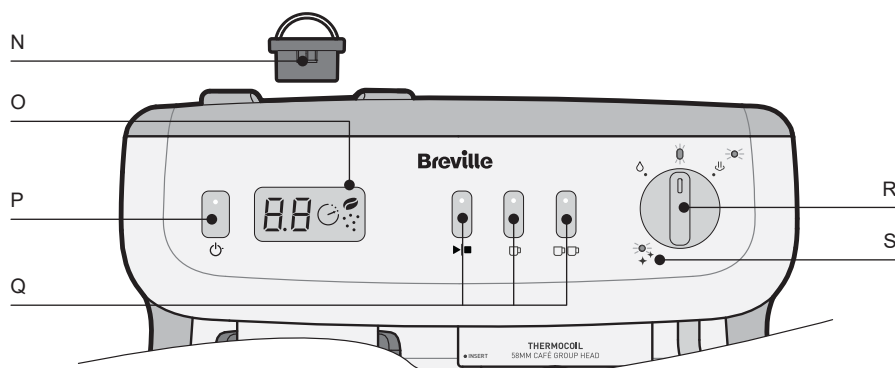
Większa średnica kolby umożliwia również bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy i ich łatwiejsze ubicie.

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 szklanekę (105 mm), umożliwiające ekstrakcję kawy bezpośrednio do takiego naczynia.



N. Wyjmowane górne ostrza

Można je łatwo zdjąć do czyszczenia za specjalne uchwyty. (Więcej informacji zamieszczono na stronach 28-29).

O. Wyświetlacz LED

 Wyświetlacz LED stanowi inteligentną funkcję mielenia i dozowania.

Licznik mielenia




Ikona mielenia wyświetla się po aktywacji młynka.

Podczas pracy młynka licznik odlicza wżwyż w przyrostach 0,1.

Timer ekstrakcji

Podczas ekstrakcji espresso na wyświetlaczu LED pojawia się timer odliczający czas w 1-sekundowych odstępach.

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

Na wyświetlaczu LED możesz sprawdzić odliczanie czasu ekstrakcji 1 i 2 filiżanek espresso.

Przycisk JEDNEJ FILIŻANKI

Nalewa pojedyncze espresso, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

Przycisk DWÓCH FILIŻANEK

Nalewa podwójne espresso, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

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 (przepłukiwania wodą) do temperatury odpowiedniej dla espresso.

SPIENIANIE

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.

S. Kontrolka CZYSZCZENIA

Świeci stałym światłem, gdy należy przeprowadzić cykl czyszczenia głowicy kolby i spryskiwacza. (Informacje dotyczące cyklu czyszczenia zamieszczono na stronie 25).

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. (Różne profile preinfuzji przedstawiono na stronie 23).

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 napelnić, 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.

Inteligentna funkcja mielenia i dozowania Tap & Go™



Ekspres ciśnieniowy Barista Max+ został zaprogramowany, aby dokładnie odmierzać precyzyjną ilość ziaren kawy do 1 lub 2 filiżanek. Co więcej, Barista Max+ zapewnia informacje umożliwiające optymalną ekstrakcję.

• **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 klapki zapobiegające rozsypany ziaren kawy na blat podczas ich przesypywania. Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje umożliwiające bezproblemowe mielenie kawy w ekspresie ciśnieniowym.

Automatyczne regulowanie

objętości dozowanej wody



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.
- Funkcje wszystkich przycisków ekstrakcji można dostosować zgodnie z indywidualnymi preferencjami. Więcej informacji zamieszczono na stronach 20-21.

Dostosowywanie 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. (Więcej informacji zamieszczono na stronie 22).

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

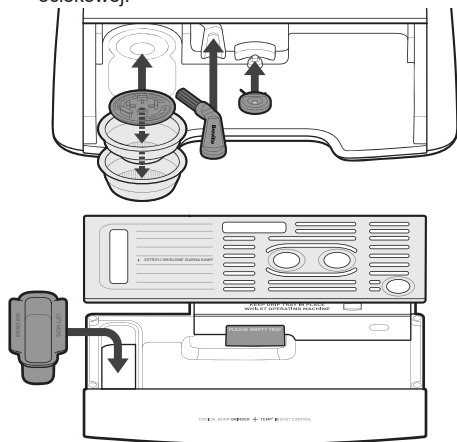
- Upewnij się, że ekspres ciśnieniowy stoi na suchym, stabilnym, płaskim i poziomym blacie.

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 utwardzanej stali nierdzewnej;
 - zbiornik na wodę;
 - kolba;
 - 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.

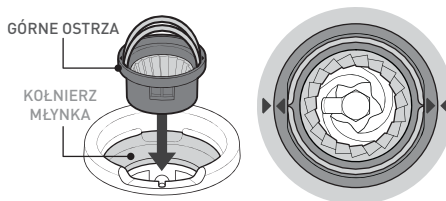


- Umieść ubijak w uchwycie na płycie podgrzewacza.

Krok 5. Umieść części w młynku

• Wyjmowane górne ostrza

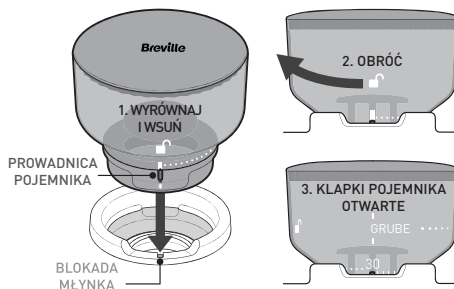
- Chwytnąjąc górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
- Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
- Prawdłowo osadzone górne ostrza będą wpasowane w powierzchnię kołnierza młynka.



- Złóż uchwyty po obu stronach.

• Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy

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



- 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 na stronach 14-15).
- Napelnij pojemnik na ziarna kawy świeżo palonymi ziarnami kawy.

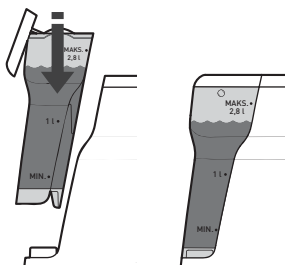
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX+

Krok 6. Przygotowanie ekspresu ciśnieniowego do zalewania

Ważne: przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić zalewanie ekspresu ciśnieniowego.






• Napełnij zbiornik na wodę

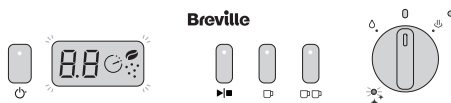
- Otwórz pokrywę i podnieś zbiornik przy użyciu uchwytu znajdującego się wewnątrz.
- Napełnij zbiornik zimną wodą z kranu.
- Umieść z powrotem zbiornik w urządzeniu i zamknij pokrywę.



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.

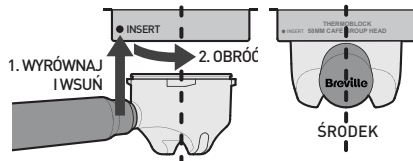
• Włącz zasilanie

- Upewnij się, że pokrętko 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 PRZYCIŚK , aby włączyć ekspres.
- Świecąca się i migająca KONTROLKA  informuje o nagrzewaniu się termobloku.
- Gdy KONTROLKA PRZYCIŚKU , KONTROLKI PRZYCIŚKÓW EKSTRAKЦИИ i KONTROLKI POKRĘTŁA świecą się stałym światłem, funkcje EKSTRAKЦИИ i POKRĘTŁA są gotowe do użycia.




• 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 PRZYCIŚK . Z głowicy powinna zacząć wypływać woda.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

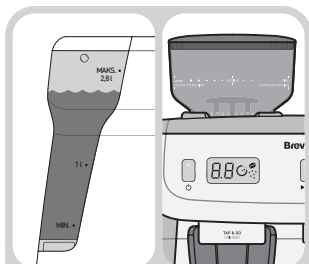
Uwaga: przez pierwszych kilka sekund

pompowania wody pompa będzie pracowała głośniejszy 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.

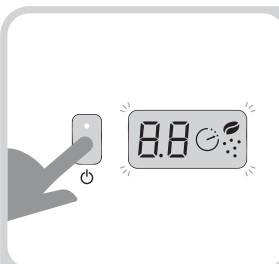
INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

1. Sprawdź ilość wody i ziaren kawy

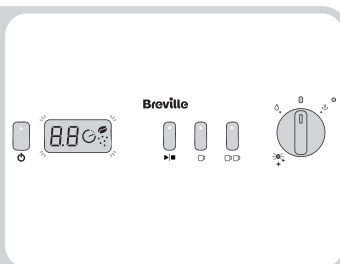


Wskazówka baristy: aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, używaj tylko filtrowanej wody i świeżo palonych ziaren kawy.

2. Przygotuj ekspres



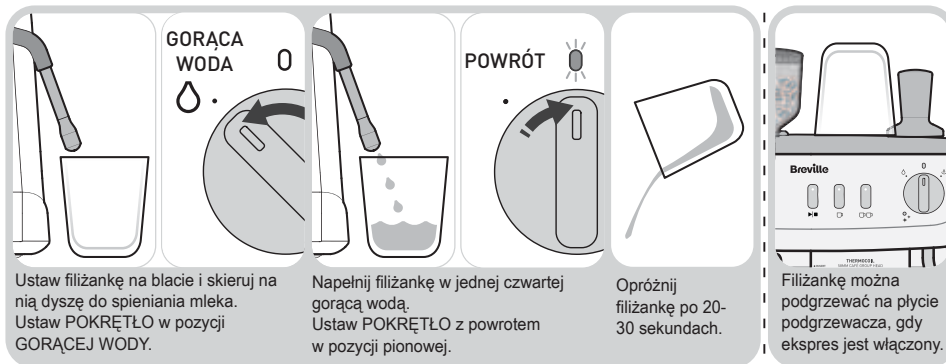
Naciśnij PRZYCIŚNIK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA, KONTROLKA zacznie migać = trwa nagrzewanie.



PRZYCIŚNIK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA, KONTROLKI PRZYCIŚKÓW EKSTRAKCYJ 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.

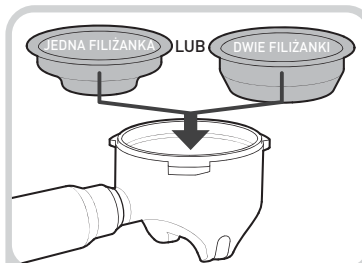
Napełnij filiżankę w jednej czwartej gorącą wodą. Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

Opróżnij filiżankę po 20-30 sekundach.

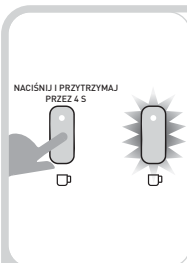
Filiżankę można podgrzewać na płycie podgrzewacza, gdy ekspres jest włączony.

4. Wybierz koszyczek filtra

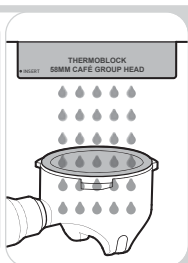
5. Nagrzej głowicę, kolbę i koszyczek filtra



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+ FIRMY BREVILLE

6. Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy

WSUŃ Z GÓRY
Wsuć kolbę do uchwytu młynka.

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

NA-CIŚNIJ
Naciśnij rękojeść, aby dozować zmieloną kawę do koszyeczka filtra.

7. Ubijanie

SIŁA UBIJANIA 10-15 kg

- Jedna filiżanka = 13 g ziaren zmielonej kawy.
- Dwie filiżanki = 19,5 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

1. WYRÓWNAJ I WSUŃ
Trzymając kolbę płasko, wsuń ją do głowicy i obróć.

2. OBRÓĆ
Kolba powinna znaleźć się w pozycji środkowej.

10. Ustaw filiżankę pod kolbą

Ustaw filiżankę na tacy ociekowej, pod kolbą.

11. Ekstrakcja espresso

JEDNA FILIŻANKA LUB **DWIE FILIŻANKI**

JEDNA FILIŻANKA | **DWIE FILIŻANKI**

Naciśnij:
 - PRZYCIŚK = 30 ml kawy.
 - PRZYCIŚK = 60 ml kawy.

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

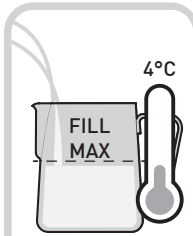
12. Wyrzuc żużytą kawę

1. OBRÓĆ
2. WYJMIJ
Przekręć kolbę i wyjmij ją z głowicy.

UDERZ
Wyrzuc żużytą kawę z kolby.

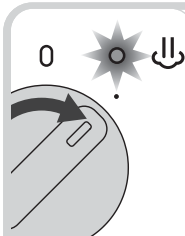
INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

13. Przygotuj dzbanek na mleko

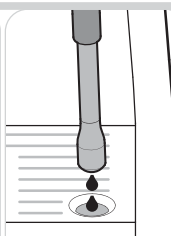


Napełnij dzbanek zimnym mlekiem, tuż pod poziomem dzióbka.

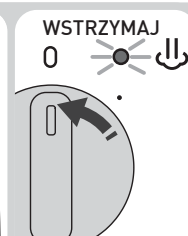
14. Przed spienianiem mleka



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



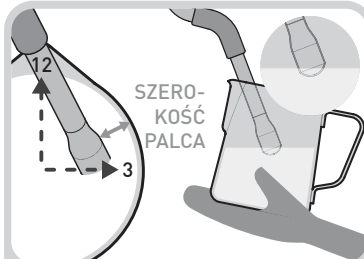
Z dyszy do spieniania mleka może wydostać się niewielka ilość wody.



KONTROLKA SPIENIANIA świeci się stałym światłem = funkcja spieniania mleka jest gotowa do pracy. Zatrzymaj nagrzewanie, obracając **POKRĘTŁO** z powrotem w pozycję pionową.

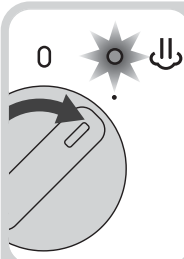
Wskazówka baristy: aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, przed rozpoczęciem spieniania mleka upewnij się, że woda została podgrzana (**kontrolka SPIENIANIA** będzie się świecić stałym światłem). Usłyszysz, jak pompa zaczyna pracę.

15. Ustaw dyszę do spieniania mleka



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

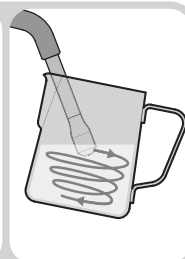
16. Rozpocznij spienianie mleka



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

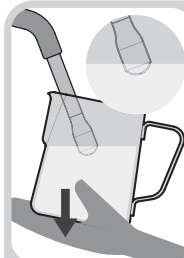


Podczas spieniania mleka z urządzenia dobiega równomierny, syczący dźwięk.

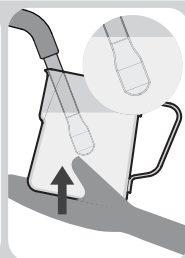


Sprawdź, czy mleko w dzbanku wiruje.

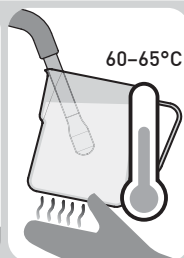
17. Spienianie mleka



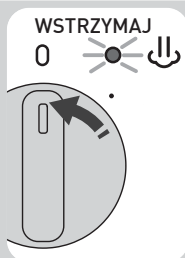
Gdy poziom mleka się podniesie, ustaw dzbanek niżej, aby końcówka dyszy znajdowała się wciąż tuż pod powierzchnią mleka.



Jeśli chcesz uzyskać mikropianę, 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.



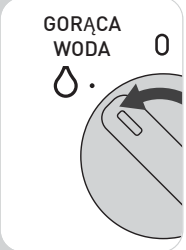
Ustaw **POKRĘTŁO** z powrotem w pozycję pionową.



Wymij dyszę do spieniania mleka z dzbanka.

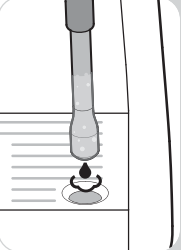
INSTRUKCJA ROBIEŃIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

18. Przedmuchać i wyczyścić dyszę do spieniania mleka



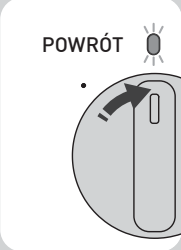
GORĄCA WODA 0

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




POWRÓT

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



POWRÓT

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



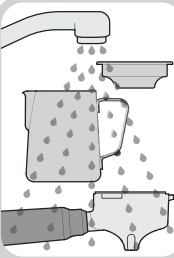
0



ZOSTAW NA MIEJSCU

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

21. Umyć 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.

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE MIELENIU I UBIJANIU KAWY

1. Ziarna kawy

Aby uzyskać optymalny smak i ekstrakcję:

- Kupuj świeżo prażone ziarna kawy w małych ilościach 250 g w celu ograniczenia czasu przechowywania.
- Zużyj kawę w ciągu dwóch tygodni od otwarcia.
- Przechowuj ziarna kawy w suchym, szczelnie zamykanym pojemniku, ustawionym w chłodnej, ciemnej szafce.

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

2. Ustawienie grubości mielenia

W przypadku używania różnych mieszanek kawy i zależnie od świeżości ziaren ustawienie grubości mielenia może wymagać zmiany. 30 ustawień mielenia umożliwia precyzyjną regulację, a także kontrolę grubości mielenia oraz cech charakteryzujących espresso.

Znalezienie optymalnego ustawienia mielenia może wymagać kilku stopniowych zmian. Patrz sekcja poświęcona ekstrakcji espresso, aby sprawdzić ustawienie grubości mielenia na podstawie czasu nalewania i smaku.

Wskazówka baristy:

Po dostosowaniu ustawienia grubości mielenia ważne jest wydmuchanie (przez 1-2 sekundy) małej ilości zmielonej kawy z młynka. Pozwoli to usunąć kawę zmieloną przy użyciu poprzedniego ustawienia i zapewnić, że kolejna ekstrakcja espresso będzie wykonana w całości z ziaren kawy zmielonych na nowym ustawieniu. W przypadku przygotowywania podwójnego espresso czas ekstrakcji powinien wynosić 25-30 sekund, a wartość ustawienia grubości mielenia 2.0.

Dłuższy czas ekstrakcji oznacza, że ziarna są zbyt drobno zmielone. Krótszy czas ekstrakcji oznacza, że ziarna są zbyt grubo zmielone. Zalecamy wypróbowanie różnych ustawień.

- Ustawienia z mniejszą liczbą pozwolą uzyskać drobniej zmielone ziarna kawy i wolniejszą ekstrakcję.
- Ustawienia z większą liczbą pozwolą uzyskać grubiej zmielone ziarna kawy i szybszą ekstrakcję.

Młynek ekspresu ciśnieniowego Barista Max+ został zaprojektowany tak, aby umożliwiać mielenie różnych rodzajów ziaren kawy.

• Regulacja młynka

Jeśli podczas regulacji ustawienia grubości mielenia kawy do przygotowania espresso ziarna są zbyt grubo mielone, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Hi”.



Jeśli ziarna są zbyt drobno mielone, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Lo”.

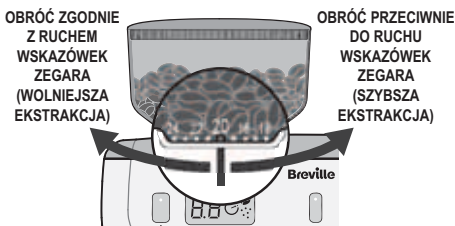


Kiedy wyświetlane jest ustawienie Hi/Lo, nadal możesz korzystać z ekspresu do mielenia kawy. To jedynie ogólne wytyczne dla „standardowych” ziaren kawy.

Ekspres ciśnieniowy Barista Max+ został zaprojektowany, aby dostarczać informacje o mieleniu i dozowaniu, jak również o czasie ekstrakcji. Grubości mielenia 1.0 i 2.0 to ustawienia optymalne. Możesz mieć kawę, korzystając na przykład z ustawień 1.2 lub 2.2, i dostosowywać espresso do swoich preferencji smakowych. Wyświetlacz mielenia odlicza wartości w przyrostach 0.1.

Jeśli zauważysz, że czasy ekstrakcji różnią się w przypadku pojedynczego lub podwójnego espresso, zapoznaj się z sekcją poświęconą ekstrakcji espresso na stronie 16.

Należy pamiętać, że rodzaj ziaren kawy, grubość mielenia i ilość kawy mają wpływ na smak espresso, ale ekspres ciśnieniowy Barista Max+ umożliwi przygotowanie doskonałego espresso.

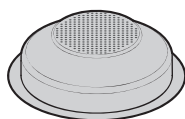


WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE MIELENIU I UBIJANIU KAWY

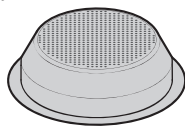
3. Koszyczki filtrów

- **Koszyczki filtrów z pojedynczymi ściankami, na jedną lub dwie filiżanki**

Można ich używać do świeżo zmielonych ziaren kawy. Koszyczki są dostarczane w zestawie z ekspresem ciśnieniowym Barista Max.



Jedna filiżanka

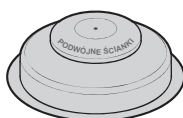


Dwie filiżanki

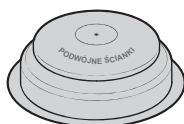
Uwaga: Gotowa mielona kawa jest zbyt grubo mielona i nie nadaje się do koszyczków filtrów z pojedynczymi ściankami.

- **Koszyczki filtrów z podwójnymi filtrami, na jedną lub dwie filiżanki**

Najlepiej nadają się do gotowej mielonej kawy, ale można ich używać również do świeżo zmielonej kawy.



Jedna filiżanka



Dwie filiżanki

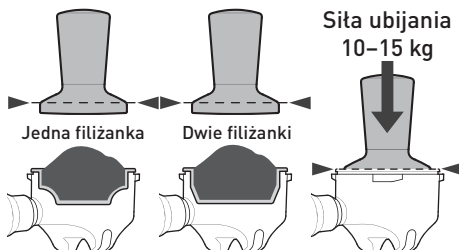
Koszyczki te są dostępne do zakupu od firmy Breville. Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

4. Dozowanie mielonej kawy i siła ubijania

W celu uzyskania najlepszych efektów ilość zmielonych ziaren kawy nie powinna się zmieniać. Urządzenie jest wstępnie zaprogramowane tak, aby niezależnie od wybranego ustawienia grubości mielenia dozować ok. 13 g kawy po osiągnięciu wartości 1.0 i 19,5 g dla wartości 2.0. To idealne ilości dla pojedynczego (1.0) i podwójnego (2.0) espresso. Nawet w przypadku regulacji ustawień młynka urządzenie przeprowadzi ponowną kalibrację, aby dozować stałą ilość zmielonej kawy. Ekspres ciśnieniowy Barista Max+ umożliwi dostosowanie smaku espresso do własnego gustu dzięki regulacji grubości mielenia w celu użycia mniejszej ilości zmielonej kawy: możesz przykładowo mielić mniej (1.8) lub więcej (2.2) ziaren do podwójnego espresso. Informacja na wyświetlaczu LED pozwoli każdorazowo odmierzać stałą ilość ziaren, umożliwiając parzenie idealnego espresso dostosowanego do Twoich preferencji smakowych.

Uwaga: może się wydawać, że przed ubijaniem właściwa ilość zmielonej kawy w koszyczku filtra jest zbyt duża. Jest to normalna sytuacja.

Bardzo trudno zmierzyć siłę ubijania. Użytkownik może sprawdzić, ile siły jest potrzebne do uzyskania nacisku 10-15 kg, korzystając z wagi kuchennej.



- **Przykłady optymalizacji parzenia espresso za pomocą ekspresu ciśnieniowego Barista Max+**

1. Mielenie do wartości 2.0 na podwójne espresso. Ekstrakcja kończy się w ciągu 15 sekund. Woda zbyt swobodnie przepływa przez zmieloną ziarna kawy, co skutkuje zbyt słabym espresso o jasnym kolorze.
 - Zmniejsz grubość mielenia, aby uzyskać drobniej zmieloną kawę, ale zachowaj wartość dozowania 2.0 i ubij zmieloną ziarna kawy z tą samą siłą nacisku. Kiedy po 25-30 sekundach kawa będzie zmielona, ekstrakcja espresso będzie idealna.
2. Mielenie do wartości 2.0 na podwójne espresso. Ekstrakcja kończy się w ciągu 45 sekund. Przepływ wody przez zmieloną ziarna kawy jest utrudniony, co skutkuje wolnym kapaniem espresso z kolby. Ekstrakcja będzie zbyt mocna, a kolor kawy bardzo ciemny.
 - Zwiększ grubość mielenia, aby uzyskać grubiej zmieloną kawę, ale zachowaj wartość dozowania 2.0 i ubij zmieloną ziarna kawy z tą samą siłą nacisku. Kiedy po 25-30 sekundach kawa będzie zmielona, ekstrakcja espresso będzie idealna.
3. Parzenie 2 kaw: osoba A lubi mocniejszą kawę, a osoba B woli słabszą, ale obie chcą podwójne espresso.
 - Osoba A mieli ziarna do wartości 2.2, a osoba B do 1.8, aby zróżnicować ilość kawy wyspanej do kolby. Wszystkie pozostałe zmienne powinny pozostać takie same.

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE UZYSKANIU IDEALNEJ EKSTRAKCJI ESPRESSO

Sposób, w jaki espresso wydostaje się z ekspresu, powie wszystko.

1. Czas ekstrakcji

Odcliczanie rozpoczyna się od razu po rozpoczęciu procesu ekstrakcji i umożliwia użytkownikowi łatwe odmierzenie czasu ekstrakcji.

Czas ekstrakcji to dobry wskaźnik jakości kawy. Optymalny czas w przypadku każdego espresso różni się w zależności od rodzaju i świeżości ziaren kawy. Ogólnie przyjmuje się, że czas nalewania powinien mieścić się w przedziale 25-30 sekund dla pojedynczego, jak i podwójnego espresso.

2. Rodzaj ekstrakcji

• Optymalna ekstrakcja

Wysokiej jakości espresso wypływa z ekspresu ciśnieniowego w sposób równomierny, a w konsystencji przypomina ciepły miód. Crema takiego espresso ma ciemnozłoty kolor. Ekstrakcja wydobyla najśłodszy smak i olejki, nadając espresso bogaty smak.

• Niedostateczna ekstrakcja

Espresso wypływa z ekspresu ciśnieniowego szybko i ma jasny kolor, a w konsekwencji warstwa cremy jest cienka, ma kremowy,

jasnobrązowy kolor i szybko znika. Dzieje się tak, gdy podczas ekstrakcji z ziaren kawy nie udało się wydobyć wystarczająco dużo olejków eterycznych, smaku i koloru. Skutkuje to uzyskaniem kwaśnego w smaku espresso.

• Zbyt mocna ekstrakcja

Płyn może nie wypływać z ekspresu ciśnieniowego lub wypływa powoli i kapie podczas całego procesu. Crema takiego espresso ma bardzo ciemny kolor. Dzieje się tak, gdy podczas ekstrakcji z ziaren kawy udało się wydobyć zbyt dużo olejków eterycznych, smaku i koloru. Skutkuje to uzyskaniem kwaśnego w gorzkiego espresso.

3. Obserwacja zmiany koloru

Optymalne espresso zawiera 3 elementy:

Serce: dolna warstwa o ciemnym brązowym kolorze.

Body: miesza się z sercem, ma bogaty, karmelowy kolor z czerwonawymi refleksami.

Crema: górna warstwa body o ciemnozłotym kolorze.



4. Ekstrakcja espresso

Ta sekcja pomoże Ci poprawić ekstrakcję espresso w celu uzyskania kawy o wspaniałym smaku - za każdym razem.

| | NIEDOSTATECZNA EKSTRAKCJA | OPTIMALNA EKSTRAKCJA | ZBYT MOCNA EKSTRAKCJA |
|---------------------------|--|---|---|
| | | | |
| Nalewanie** | Zbyt szybka ekstrakcja Nalewanie trwa poniżej 15 sekund | Równomierna ekstrakcja Nalewanie trwa 25-30 sekund | Zbyt wolna ekstrakcja Nalewanie trwa powyżej 35 sekund |
| Kolor | Jasnobrązowy Jasnobrązowa crema | Intensywny karmelowy Ciemnozłota crema | Bardzo ciemny brąz Ciemnobrązowa crema |
| Smak | Cierpki, kwaśny, wodnisty | Bogaty, słodki, intensywny | Gorzki, wytrawny, ostry |
| Grubość mielenia** | Zbyt grube Zmiel drobniej | Idealne | Zbyt drobne Zmiel grubiej |
| Dozowanie | Niewystarczająco dużo kawy Użyj więcej kawy | Jedna filiżanka = ok. 13 g Dwie filiżanki = ok. 19,5 g | Zbyt dużo kawy Użyj mniej kawy |
| Ubijanie | Zbyt mała siła ubijania Ubijaj mocniej | Idealna siła ubijania Nacisk 10-15 kg | Zbyt duża siła ubijania Ubijaj lżej |

* W przypadku gotowej mielonej kawy użyj koszyczków filtrów z podwójnymi ściankami, na jedną lub dwie filiżanki.

** Upewnij się, że ziarna kawy lub gotowa mielona kawa są świeże.

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

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE SPIENIANIU MLEKA

Spienianie mleka to dodawanie do niego pary.

Najważniejsze cechy spienionego mleka

Prawidłowo spienione mleko tworzy gęstą, bogatą mikropianę o jedwabistym połysku. Spienianie wymaga podgrzewania i napowietrzania mleka za pomocą pary. Najważniejsze etapy spieniania mleka obejmują ustawienie dyszy do spieniania, właściwy moment zmiany pozycji dzbanka na mleko oraz osiągnięcie odpowiedniej temperatury. Skorzystaj z poniższych kroków w celu uzyskania mikropiany podobnej do tej, która tworzona jest w kawiarni.

1. Napełnij dzbanek na mleko

Wlej zimne mleko o temperaturze ok. 4°C do schłodzonego dzbanka ze stali nierdzewnej. Napełnij go do dolnej części dzióbka.

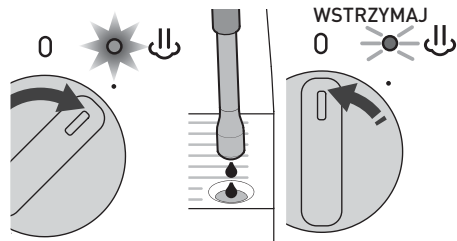
Uwaga: ze względu na to, że mleko zwiększy swoją objętość podczas spieniania, dzbanka nie należy przepięniać.



Dzbanki o większej pojemności są dostępne do zakupu od firmy Breville. Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

2. Gorąca para

Ustaw POKRĘTŁO w pozycji ⬇️. Aby za każdym razem uzyskiwać najlepsze efekty, poczekaj, aż para osiągnie wysoką temperaturę. Para jest gotowa, gdy ⬇️ KONTROLKA będzie się świecić stałym światłem. Usłyszysz również, jak pompa zaczyna pracę. Zatrzymaj nagrzewanie, obracając POKRĘTŁO z powrotem w pozycję pionową.



3. Pozycja

Umieść dyszę do spieniania mleka w dzióbku dzbanka na godzinie 12 tak, aby końcówka dyszy

zanurzona w mleku znajdowała się na godzinie 3, na szerokość palca od krawędzi dzbanka. Pilnuj, aby końcówka dyszy do spieniania mleka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka. Obróć POKRĘTŁO z powrotem w pozycję ⬇️, aby rozpocząć spienianie mleka. Mleko w dzbanku powinno wirować.



4. Dźwięk

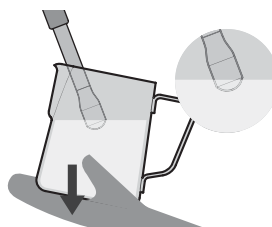
Sposób, w jaki powietrze zostanie wtłoczone do mleka, ma decydujące znaczenie dla konsystencji piany. Jeśli w mleku nagle znajdą się duże ilości powietrza, piana będzie mieć duże pęcherzyki powietrza. Kontrolowanemu, delikatnemu wprowadzaniu powietrza do mleka towarzyszy subtelny, syczący dźwięk. Taki sposób spienienia mleka umożliwi wytworzenie lekkiej, delikatnej mikropiany.

Wskazówka baristy: Dźwięki towarzyszące spienianiu mleka

- Bulgotanie - końcówka zanurzona niewystarczająco głęboko, ustaw dzbanek wyżej.
- Jednostajne syczenie - idealne do latte.
- Skrzeczenie - końcówka zanurzona zbyt głęboko, ustaw dzbanek niżej.

5. Utrzymywanie pozycji końcówki dyszy do spieniania mleka

Ze względu na to, że para nagrzewa i pieni mleko, zwiększa się jego objętość i poziom w dzbanku. Kiedy to zauważysz, odpowiednio opuszczaj dzbanek tak, aby końcówka dyszy do spieniania mleka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka.



Uwaga: spienianie bezmlecznych substytutów mleka wymaga drobnych zmian techniki spieniania.

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE SPIENIANIU MLEKA

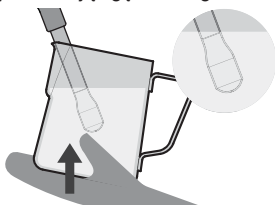
6. Ilość piany

Spień tyle mleka, ile chcesz. Cappuccino tradycyjnie ma więcej mikropiany niż flat white.

(Patrz sekcja Rodzaje kaw do wypróbowania, strony 18-19).

7. Wskazówka dotycząca zanurzenia

Po wytworzeniu żądanej ilości piany zanurz dyszę do spieniania mleka w mleku, do połowy głębokości. Spowoduje to podgrzanie całego mleka i zasysanie mleka zamiast powietrza. Dzięki temu mleko i piana się połączą, nabierając gęstości i gładkości.



8. Prawidłowa temperatura

Wskazaniem, że mleko osiągnęło odpowiednią temperaturę, jest fakt, że podstawę dzbanka na mleko można swobodnie dotknąć i przytrzymać tylko przez około 3 sekundy.


Wskazówka baristy: Temperatura mleka

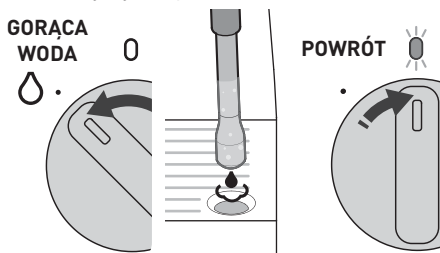
- Zbyt niska - jeśli mleko nie jest podgrzewane wystarczająco długo, będzie ciepłe z małą ilością piany.
- Optymalna - patrz poniższa tabela.
- Zbyt wysoka - jeśli mleko jest podgrzewane zbyt długo, w chwili osiągnięcia temperatury 72°C zaczyna się gotować i nabierze smaku spalenizny, tracąc całą pianę.

| Mleko | Temperatura |
|----------------------------|-------------|
| Pełnotłuste i odtłuszczone | 60-65°C |
| Migdałowe | 55-65°C |
| Sojowe | 55-60°C |
| Kokosowe | 65-70°C |

Uwaga: powyższe zalecenia mogą się różnić w zależności od marki mleka oraz preferencji smakowych.

9. Przedmuchiwanie dyszy do spieniania mleka

Kiedy mleko osiągnie odpowiednią temperaturę, ustaw POKRĘTŁO w pozycji pionowej i wyjmij dyszę do spieniania mleka z dzbanka. Odłóż dzbanek na mleko. Skieruj dyszę do spieniania mleka tak, aby jej końcówka znajdowała się nad tacą ociekową. Ustaw POKRĘTŁO w pozycji  na kilka sekund, a następnie ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej. W ten sposób oczyścisz dyszę z mleka, które zostało zassane do końcówki dyszy do spieniania mleka.

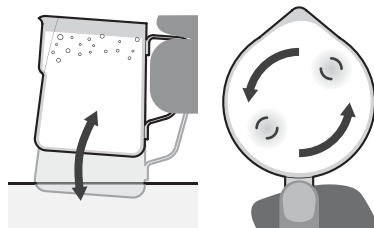


10. Wytrzyj dyszę do spieniania mleka

Wytrzyj dyszę i końcówkę dyszy do spieniania mleka czystą, wilgotną ściereczką, aby usunąć pozostałości mleka.

11. Stuknij i zakręć dzbankiem

Delikatnie stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić uwięzione w nim większe pęcherzyki powietrza. Zakręcenie dzbankiem powoduje połączenie się mleka i piany, co skutkuje wytworzeniem jednolitej konsystencji i nadaje jedwabisty wygląd.



12. Końcowe czynności

Wlej mleko z dzbanka do filiżanki jednym stałym strumieniem.

RODZAJE KAW DO WYPRÓBOWANIA



Espresso

Espresso to skoncentrowana kawa o pełnym smaku, z warstwą stabilnej cremy na powierzchni. Espresso to podstawa wszystkich kaw podawanych w kawiarniach.

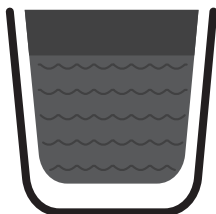
- Filiżanka do espresso (90 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso



Ristretto

Ristretto to bardzo małe espresso, które wyróżnia się intensywnym smakiem, posmakiem i cienką warstwą cremy na powierzchni.

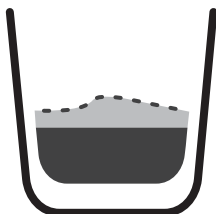
- Filiżanka do espresso (30 ml)
- Połowa pojedynczego espresso



Kawa typu lungo (Americano)

Standardowe espresso z dodatkiem gorącej wody. Gorąca woda dodawana jest jako pierwsza, aby zachować warstwę cremy.

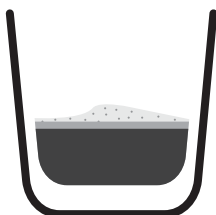
- Filiżanka lub kubek (190 ml)
- Gorąca woda (wedle preferencji)
- Pojedyncze lub podwójne espresso



Con panna

Nazwa tej kawy w języku włoskim oznacza „ze śmietanką”. Con panna to espresso z dodatkiem lekko ubitej śmietany. Można przyprószyć ją cynamonem lub czekoladą pitną.

- Filiżanka lub kubek (190 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- Lekko ubita śmietana - przyprószona cynamonem.



Macchiato

Macchiato to po włosku „popłamić lub zabrudzić”. Tradycyjnie kawa ta podawana jest na bazie standardowego espresso z odrobiną zimnego lub spienionego mleka oraz małą porcją piany na środku cremy.

- Filiżanka do espresso (90 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- Odrobina zimnego lub spienionego mleka i mała porcja piany.

RODZAJE KAW DO WYPRÓBOWANIA



Flat white

To espresso ze spionionym mlekiem i cienką warstwą piany na powierzchni. Filiżanka o większej średnicy pozwala utworzyć cienką warstwę piany, która stanowi cechę charakterystyczną kawy flat white.

- Filiżanka lub szklanka o większej średnicy (190 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- Spienione mleko i piana.



Latte

To espresso ze spionionym mlekiem i warstwą piany na grubość palca na powierzchni. Filiżanka o węższej średnicy pozwoli utworzyć grubszą warstwę piany.

- Filiżanka lub szklanka o większej średnicy (220 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- Spienione mleko i piana.



Cappuccino

To espresso z dodatkiem $\frac{1}{3}$ spionionego mleka i $\frac{1}{3}$ kremowej piany, przyprószone czekoladą.

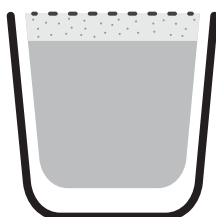
- Filiżanka lub kubek (190-240 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- $\frac{1}{3}$ spionionego mleka, $\frac{1}{3}$ piany - przyprószone czekoladą.



Mocha

Przygotowywane w podobny sposób do cappuccino, ale z dodatkiem czekolady pitnej. Dodaj czekoladę do espresso przed dodaniem spionionego mleka i piany.

- Filiżanka, kubek lub wysoka szklanka (190-240 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- Czekolada pitna (wedle preferencji)
- $\frac{1}{3}$ spionionego mleka, $\frac{1}{3}$ piany.



Babycino




Spienione mleko z warstwą piany. Również można je przyprószyć czekoladą.

- Mała filiżanka (90 ml)
- Bez espresso
- Spienione mleko i piana - przyprószone czekoladą.

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
-  - To ustawienie odpowiada podwójnemu espresso
-  - 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.

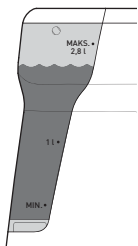
Uwaga: maksymalna dopuszczalna objętość ustawiana przy użyciu przycisków:

-  100 ml
-  200 ml
-  400 ml

Przygotowanie do dostosowania objętości dozowanej wody

• Sprawdź zbiornik na wodę

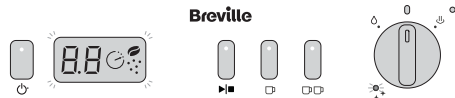
- Upewnij się, czy zbiornik na wodę jest napełniony w odpowiednim stopniu.



• Sprawdź zasilanie

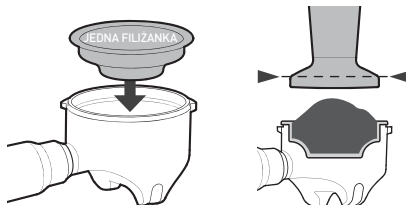
Upewnij się, że:



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



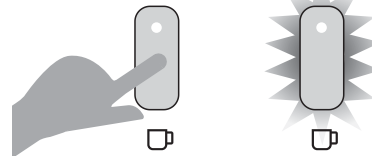
Dostosowanie objętości - pojedyncze espresso




- 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

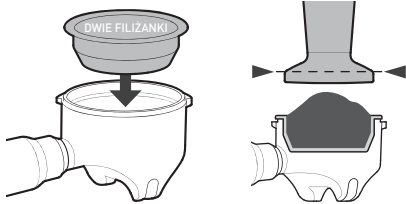






- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu pojedynczego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK .
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA  przestanie migać.
- Nowa objętość espresso  zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do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

REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

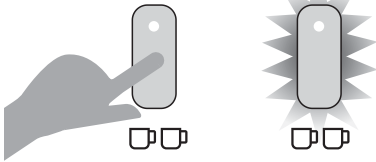
Dostosowanie objętości - podwójne espresso







- Umieść koszykzek filtra na dwie filiżanki w kolbie.
- Napelnij 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

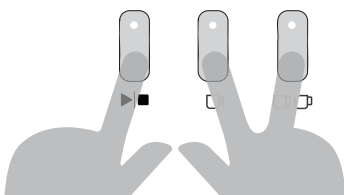


- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu podwójnego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK  .
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA   przestanie migać.
- Nowa objętość espresso   zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do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

Przywracanie wszystkich domyślnych objętości

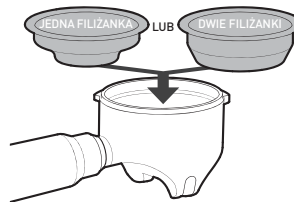
- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKCIJ przez 4 sekundy.





NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ RAZEM PRZEZ 4 S



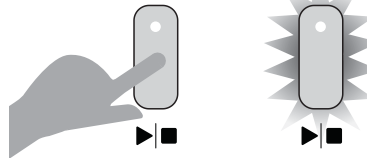
Dostosowanie objętości - ręczne ustawianie objętości







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



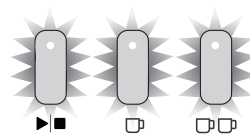
- Umieść kolbę w głowicy.
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK   przez 4 sekundy.
- KONTROLKA   zacznie migać, sygnalizując włączenie trybu dostosowywania objętości.

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.

- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i wszystkie 3 KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCIJ 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.

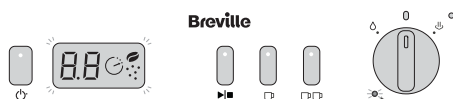
Temperaturę ekstrakcji espresso można regulować w zakresie 88-96°C, z przyrostami co 2°C, aby uwzględnić specyfikę różnych rodzajów palonych ziaren kawy oraz indywidualne preferencje.

- 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.

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

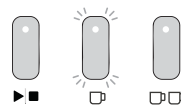


Ważne: jeśli w ciągu 1 minuty od przejścia w tryb dostosowywania temperatury nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, nastąpi wyjście z tego trybu i ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

- **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:

- PRZYCISK RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI = przycisk „minus”.

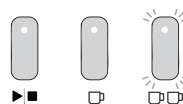
- PRZYCISK DWÓCH FILIŻANEK = przycisk „plus”.



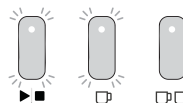
- **94°C** = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI oraz DWÓCH FILIŻANEK.



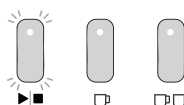
- **96°C** = podświetlona KONTROLKA DWÓCH FILIŻANEK.



- **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.

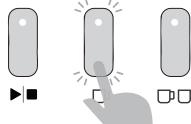
- **Łagodna preinfuzja:** Na ubite zmielone ziarna kawy są podawane odmierzone niewielkie ilości wody w celu delikatnego nawilżenia zmielonych ziaren i przygotowania ich na stały strumień wody. To ustawienie (domyślne) pozwala uzyskać espresso o zbalansowanym smaku.
 - **Wyrazista preinfuzja:** Na ubite 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.
 - **Staća 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.





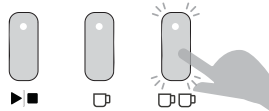
- **Wybierz profil preinfuzji**
Podświetlona KONTROLKA EKSTRAKCJI sygnalizuje wybrany profil preinfuzji.



Domyślne ustawienie:

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




- Aby wybrać profil preinfuzji, naciśnij:
 - **Wyrazista preinfuzja** = PRZYCISK .
KONTROLKA  zaświeci się.



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




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


PRZYWRACANIE WSZYSTKICH USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH

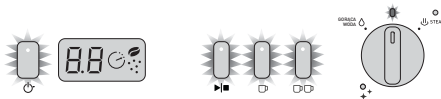
Możesz łatwo przywrócić wszystkie ustawienia domyślne (fabryczne).

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, strony 10-13).

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 utwardzanej 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 wnętrze 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.

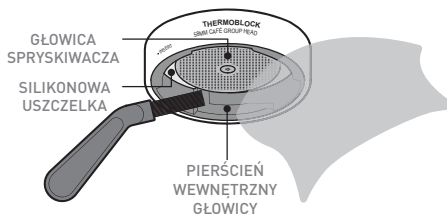
Czyszczenie spryskiwacza i głowicy

• Za każdym razem

Przepuść wodę przez głowicę przed przystąpieniem do robienia espresso. (Patrz instrukcja robienia kawy, strona 10).

• Raz w tygodniu

- Przepłucz głowicę wodą, naciskając PRZYCIŚK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Pędzelkiem do czyszczenia usuń zmieloną kawę z okolic wewnętrznego pierścienia głowicy i silikonowej uszczelki. Przetrzyj głowicę spryskiwacza wilgotną ściereczką.



Tabletki czyszczące

Tabletki do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych można kupić w Internecie.

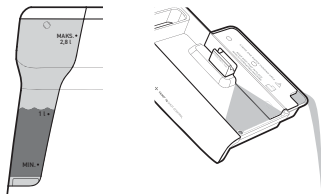
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE KSPRESU CIŚNIENIOWEGO

Cykl czyszczenia

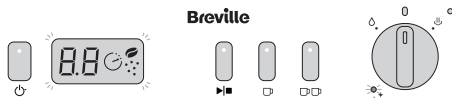
KONTROLKA CZYSZCZENIA zaświeci się na niebiesko, sygnalizując konieczność przeprowadzenia cyklu czyszczenia.

Cykl czyszczenia trwa około 7 minut.

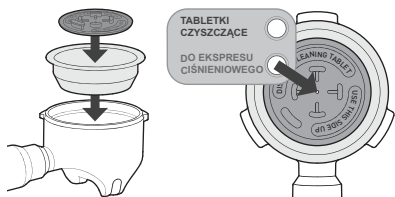
- **Przygotowanie do cyklu czyszczenia**
 - Upewnij się, czy w pojemniku na wodę znajduje się co najmniej litr wody.
 - Opróżnij tacę ociekową i włóż ją z powrotem.



- 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 w środku tarczy czyszczącej.



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



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

- KONTROLKI WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA oraz CZYSZCZENIA będą migać w trakcie cyklu czyszczenia.
- Woda zostanie przedmuchiwana 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.

- **Oczyszczenie ekspresu po cyklu czyszczenia**

- Przeczyść głowicę, naciskając PRZYCIISK 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.

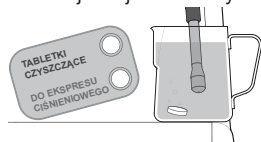
Uszczelka traci z czasem swoją elastyczność i może wymagać wymiany. Uszczelka może wymagać wymiany, jeśli z kolby wycieka wodnista kawa lub jeśli kolba wydaje się być luźno osadzona po obróceniu w pozycję centralną.

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

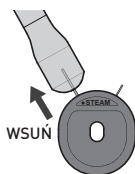
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

Czyszczenie dyszy do spieniania mleka

- **Za każdym razem**
 - Po spienieniu mleka przedmuchaaj dyszę, obracając POKRĘTŁO w pozycję GORAĄCEJ WODY na 1-2 sekundy.
 - Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką. (Patrz instrukcja robienia kawy, strona 13).
- **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.



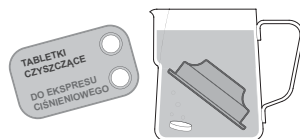
- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.
- **Dysza do spieniania mleka jest wciąż zablokowana:**
 - Odkręć końcówkę dyszy dyszę do spieniania mleka i namocz ją przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



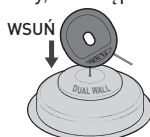
- Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i końcówkę dyszy do spieniania mleka pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Wyczyść końcówkę dyszy do spieniania mleka grubszym trzpieniem do czyszczenia.
- Sprawdź, czy czerwona uszczelka pierścieniowa (O-ring) znajduje 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 cięszy trzpień do czyszczenia filtra w otwór wylotowy, a następnie go wysuń.



- 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.

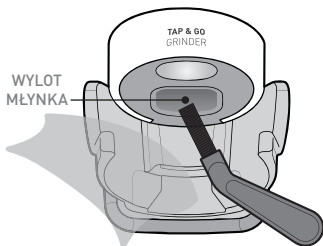
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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.

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

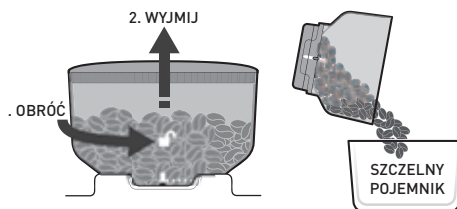
OSTRZEŻENIE: nie zanurzaj ekspresu ciśnieniowego w wodzie.

• 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

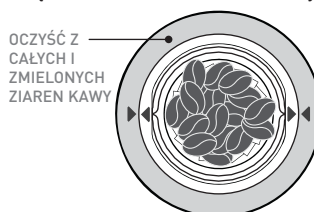
- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć kłapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy.
- Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kołnierza młynka i przesyp pozostałe w nim ziarna do szczelnie zamykanego pojemnika, aby nie straciły świeżości.



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

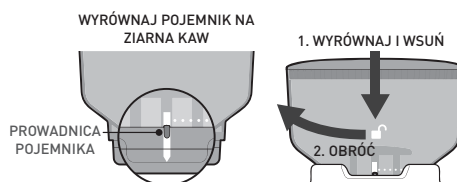
• Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy

- 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, patrz strona 28.

- Sprawdź, czy prowadnica pojemnika na ziarna kawy 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 na stronach 14-15, aby ustalić optymalne ustawienie grubości mielenia.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

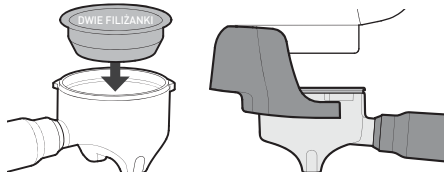
Czyszczenie i odblokowywanie ostrzy młynka, kołnierza, komory młynka i wylotu

• 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.

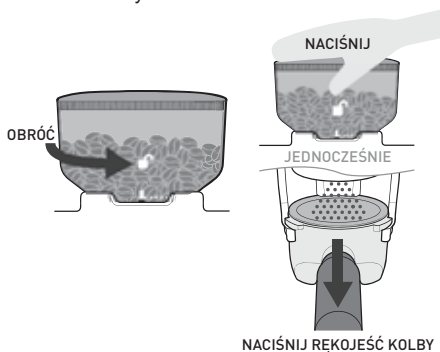
• Zmiel nadmiar ziaren kawy

- 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.

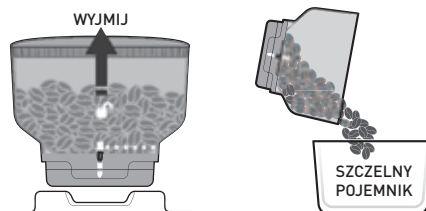


- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć klapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy. Pojemnik na ziarna kawy lekko podskoczy.

- 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.



- Wyjmij 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, wyłóż gniazdko i odłącz od niego przewód zasilający.

PRZESTROGA: należy zachować ostrożność podczas czyszczenia ostrzy młynka, ponieważ są ostre.

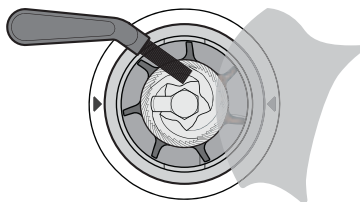
• Czyszczenie górnych ostrzy

- 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). Nie wpływają one na działanie młynka ani smak espresso.

• Czyszczenie i odblokowywanie dolnych ostrzy oraz komory młynka

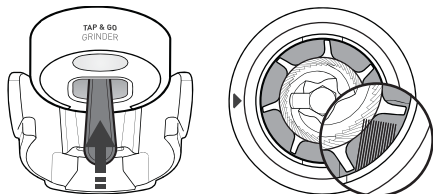
- Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem dokładnie oczyść części i powierzchnie komory młynka z drobinek zmielonych ziaren kawy. Można użyć wilgotnej ściereczki, aby przetrzeć wewnętrzną część kołnierza młynka.
- Pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.



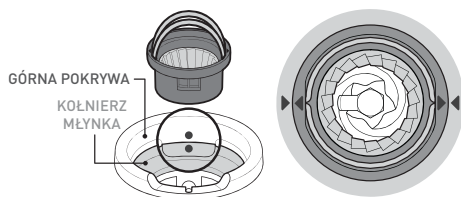
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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 wewnętrzną powierzchnię.
 - Jeśli wylot młynka jest czysty, włosie pędzelka będzie widoczne w komorze młynka.



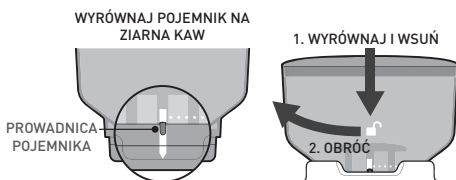
- **Założ z powrotem górne ostrza**
 - Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka.
 - Chwytnąjąc górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
 - Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
 - Prawidłowo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



- Złóż uchwyty po obu stronach.

- **Założ 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 klapki.
 - Przywróć ustawienie grubości mielenia sprzed czyszczenia.
 - Napełnij pojemnik na ziarna ziarnami kawy.

Uwaga: po czyszczeniu optymalne ustawienie grubości mielenia może ulec zmianie. Użyj informacji w instrukcji na stronach 14-15, aby ustalić optymalne ustawienie grubości mielenia.



CYKL ODKAMIENIANIA EKSPRESU

Po okresie ciągłego użytkowania w ekspresie ciśnieniowym mogą odkładać się osady mineralne. Z tego względu wymagane jest jego okresowe odkamienianie.

Zalecamy odkamienianie ekspresu co 4-6 miesięcy, ale długość tego okresu zależy od twardości wody i częstotliwości użytkowania.

Środek do odkamieniania

Są 2 możliwości:

A. Tabletki do odkamieniania ekspresu ciśnieniowego.

lub

B. Biały ocet i ciepła woda.

Cykl odkamieniania

Cykl odkamieniania trwa około 10 minut.

Ważne: W przypadku nieukończenia lub przzerwania cyklu odkamieniania na dowolnym etapie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć od początku.

Przygotowanie do cyklu odkamieniania

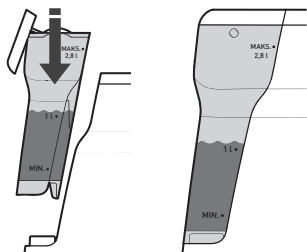
• Napełnij zbiornik na wodę roztworem

A. Napełnij zbiornik na wodę 1 litrem ciepłej wody. Dodaj jedną tabletkę do odkamieniania. Poczekaj, aż tabletkę całkowicie się rozpuści

lub

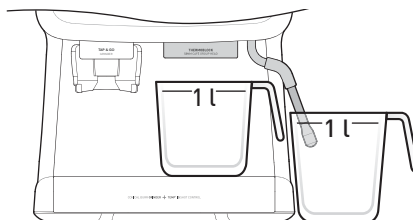
B. Do pustego zbiornika na wodę dodaj 1½ łyżeczki białego octu. Napełnij zbiornik na wodę 1 litrem ciepłej wody. Poczekaj, aż roztwór będzie dobrze połączony.

- Umieść z powrotem zbiornik w urządzeniu.



Umieść pojemniki

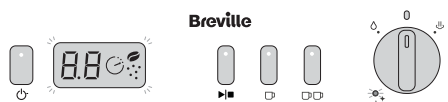
-Umieść jeden litrowy pojemnik pod głowicą, a drugi litrowy pojemnik pod dyszą do spieniania mleka.







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 cyklu odkamieniania


- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK  oraz  przez 4 sekundy. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i KONTROLKI  oraz  zaczną migać.



CYKL ODKAMIENIANIA EKSPRESU

Uwaga: KONTROLKA  będzie migać aż do zakończenia cyklu odkamieniania.

Ważne: Jeśli pierwszy krok cyklu odkamieniania nie zostanie wykonany w ciągu 1 minuty od rozpoczęcia cyklu odkamieniania, urządzenie zakończy cykl odkamieniania i powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Ważne: cykl odkamieniania można przerwać w dowolnym momencie, naciskając PRZYCISK .

Krok 1. Rozpocznij cykl odkamieniania

- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji SPIENIANIA.
- KONTROLKA SPIENIANIA będzie świecić stałym światłem.
- Pompa rozpocznie pracę i gorąca woda zacznie wypływać z głowicy i dyszy do spieniania mleka. Pompa będzie wydawać różne dźwięki przez 2 minuty.
- Ten krok dobiegnie końca, gdy gorąca woda przestanie wypływać z głowicy i dyszy do spieniania mleka.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, KONTROLKA SPIENIANIA zgaśnie, a KONTROLKA POKRĘTŁA zacznie migać, wskazując, że krok został zakończony.
- Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.
- KONTROLKA POKRĘTŁA będzie świecić stałym światłem.
- Przejdź do Kroku 2.

Krok 2. Przygotowanie do płukania

Ważne: Ukończenie tego kroku może zająć do 5 minut, po czym cykl odkamieniania zostanie zakończony.

- Teraz należy przepłukać dyszę do spieniania mleka i głowicę czystą wodą w celu usunięcia roztworu do odkamieniania.

• Wypłucz zbiornik na wodę

- Wyjmij zbiornik na wodę i dokładnie wypłucz go pod bieżącą wodą tak, aby usunąć wszystkie pozostałości roztworu do odkamieniania.

• Napełnij zbiornik na wodę

- Napełnij zbiornik do poziomu „1 litr” zimną wodą z kranu i umieść z powrotem w ekspresie.

• Opróżnij pojemniki

- Wylej wodę z pojemników i ponownie je ustaw.
- Przejdź do Kroku 3.

Krok 3. Rozpocznij płukanie

- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji SPIENIANIA.
- KONTROLKA SPIENIANIA będzie świecić stałym światłem.
- Pompa rozpocznie pracę i gorąca woda zacznie wypływać z głowicy i dyszy do spieniania mleka. Pompa będzie wydawać różne dźwięki przez 2 minuty.
- Cykl odkamieniania dobiegnie końca, gdy gorąca woda przestanie wypływać z głowicy i dyszy do spieniania mleka.

Cykl odkamieniania dobiegł końca

- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA POKRĘTŁA przestanie migać, wskazując, że cykl odkamieniania dobiegł końca.
- KONTROLKA SPIENIANIA zgaśnie, a KONTROLKA POKRĘTŁA zacznie migać, sygnalizując, że należy ustawić POKRĘTŁO w pozycji pionowej.
- Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Sprzątanie po cyklu odkamieniania

- Wylej wodę z pojemników i umyj je, aby usunąć wszelkie pozostałości roztworu do odkamieniania.

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 użyci 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, strona 11. |
| | 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, strona 25. 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, strona 11. |
| | Wewnętrzny pierścień głowicy, silikonowa uszczelka lub głowica spryskiwacza są brudne. | Wyczyść te części pędzelkiem do czyszczenia i wilgotną ściereczką. Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 25. |
| | Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta. | Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 25. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville. |
| 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, strona 23. |
| | 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, strona 10. |
| | Nie nagrzano głowicy lub kolby przed użyciem. | Umieść kolbę pod głowicą i naciśnij PRZYCIŚK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 10. |

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW – EKSPRES CIŚNIENIOWY

| Problem | Możliwa przyczyna | Co należy zrobić |
|---|--|--|
| Z ekspresu nie płynie kawa | Brak wody w zbiorniku. | Napełnij zbiornik wodą. Zalej głowicę wodą, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę. |
| | Kawa jest zbyt drobno zmielona. | Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze. |
| | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy. | Napełniaj 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, strony 20-21. |
| | Koszyczek filtra jest zablokowany. | Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strony 25-27. |
| | Głowica jest brudna. | Należy przeprowadzić cykl czyszczenia. Patrz sekcja Cykl czyszczenia, strona 26. |
| | Głowica jest zablokowana. | Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja Cykl odkamieniania, strony 30-31. |
| Kawa leje się kroplami (zbyt mocna ekstrakcja) | Kawa jest zbyt drobno zmielona. | Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze. |
| | Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy. | Napełniaj 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, strony 31-32. |
| 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 poświęcone mieleniu kawy, strona 14. |
| | Kawa jest zbyt grubo zmielona. | Zmień ustawienie mielenia kawy na drobniejsze. |
| | Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy. | Napełniaj kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy. |
| | Zmielone ziarna są zbyt słabo ubite. | Ubij je mocniej. Patrz sekcja poświęcona ekstrakcji espresso, strona 15. |
| 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, strona 21. |
| 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, strona 23. |
| | 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 PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę. |
| | 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, strona 24. |
| 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 do temperatury ekstrakcji espresso. KONTROLKA SPIENIANIA będzie migać, a do tacy ociekowej będzie sływać woda. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 13. |

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. Patrz wskazówka poświęcona spienianiu mleka, strony 17-18. |
| Z dyszy do spieniania mleka nie wydobywa się para | Końcówka dyszy do spieniania mleka jest zablokowana. | Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 27. |
| | 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, strony 31-32. |
| 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. Patrz wskazówka poświęcona spienianiu mleka, strony 17-18. |
| 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 mikropiany. | 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. Patrz wskazówka poświęcona spienianiu mleka, strony 17-18. |
| | Mleko nie jest odpowiednio napowietrzane. | Pilnuj, aby końcówka dyszy do spieniania mleka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka. Ułatwi to napowietrzanie mleka i tworzenie mikropiany. |

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 na stronach 14-15. |
| | Ziarna kawy tracą świeżość. | |
| | 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, strona 15. |
| Z otworu 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, strona 8. |
| | Komora lub otwór młynka jest zablokowany. | Młynek wymaga czyszczenia. Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strony 29-30. |
| Ziarna kawy są mielone zbyt grubo przy ustawieniu drobnego mielenia | Ustawienie mielenia jest nieprawidłowe. | Dostosuj ustawienie mielenia, obracając pojemnik na ziarna kawy. Patrz wskazówki poświęcone mieleniu kawy i ekstrakcji, strony 14-15. |
| | 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, strony 29-30. |
| Wyświetlacz młynka wskazuje komunikat Hi lub Lo | Młynek informuje, że wybrane ustawienie grubości mielenia wykracza poza zalecany średni zakres dla espresso. | Spróbuj zoptymalizować proces parzenia, korzystając z wartości mieszczących się w standardowym zalecanym zakresie grubości mielenia. Jeśli wolisz bardzo drobno lub grubo zmieloną kawę, możesz nadal korzystać z młynka, gdy wyświetlany jest komunikat Hi lub Lo. |

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW - MŁYNEK

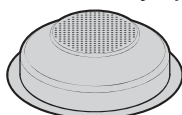
| Problem | Możliwa przyczyna | Co należy zrobić |
|--|--|---|
| Espresso jest zbyt słabe (nieдостateczna ekstrakcja) nawet przy ustawieniu drobnego mielenia | Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy. | Napełnij kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy. |
| | Ziarna kawy są stare. | Użyj świeżo palonych ziaren. Stare ziarna kawy, niezależnie od wybranego ustawienia grubości mielenia, mają wyższe tempo ekstrakcji, co skutkuje espresso o słabym smaku (z powodu nieдостatecznej ekstrakcji). |
| 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, strona 27. |
| | 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, strona 28. |
| 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, strona 30. |
| | Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się w górnych ostrzach lub na 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, strona 28. |
| | 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, strona 30. |
| 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, strona 30. |
| | Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi | Wymij 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, strona 30. |

AKCESORIA DOSTĘPNE DO ZAKUPU

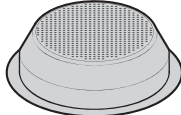
Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville:
0800 525 089

Koszyczki filtrów o średnicy 58 mm

Pojedyncze ścianki

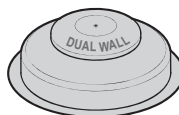


Jedna filiżanka
VCF130

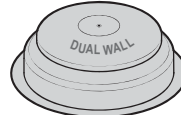


Dwie filiżanki
VCF131

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

CZĘŚCI ZAMIENNE

Informacje na temat części dodatkowych lub zamiennych można znaleźć na stronie internetowej www.breville.co.uk lub pod numerem telefonu **0161 621 6900**.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: **0800 028 7154** lub e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA

Zużytych artykułów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. Szczegółowe informacje na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE można uzyskać pod adresem BrevilleEurope@newellco.com.



Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom

Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com
UK Telephone: 0800 028 7154
www.breville.eu



© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Made in China.