

Breville®

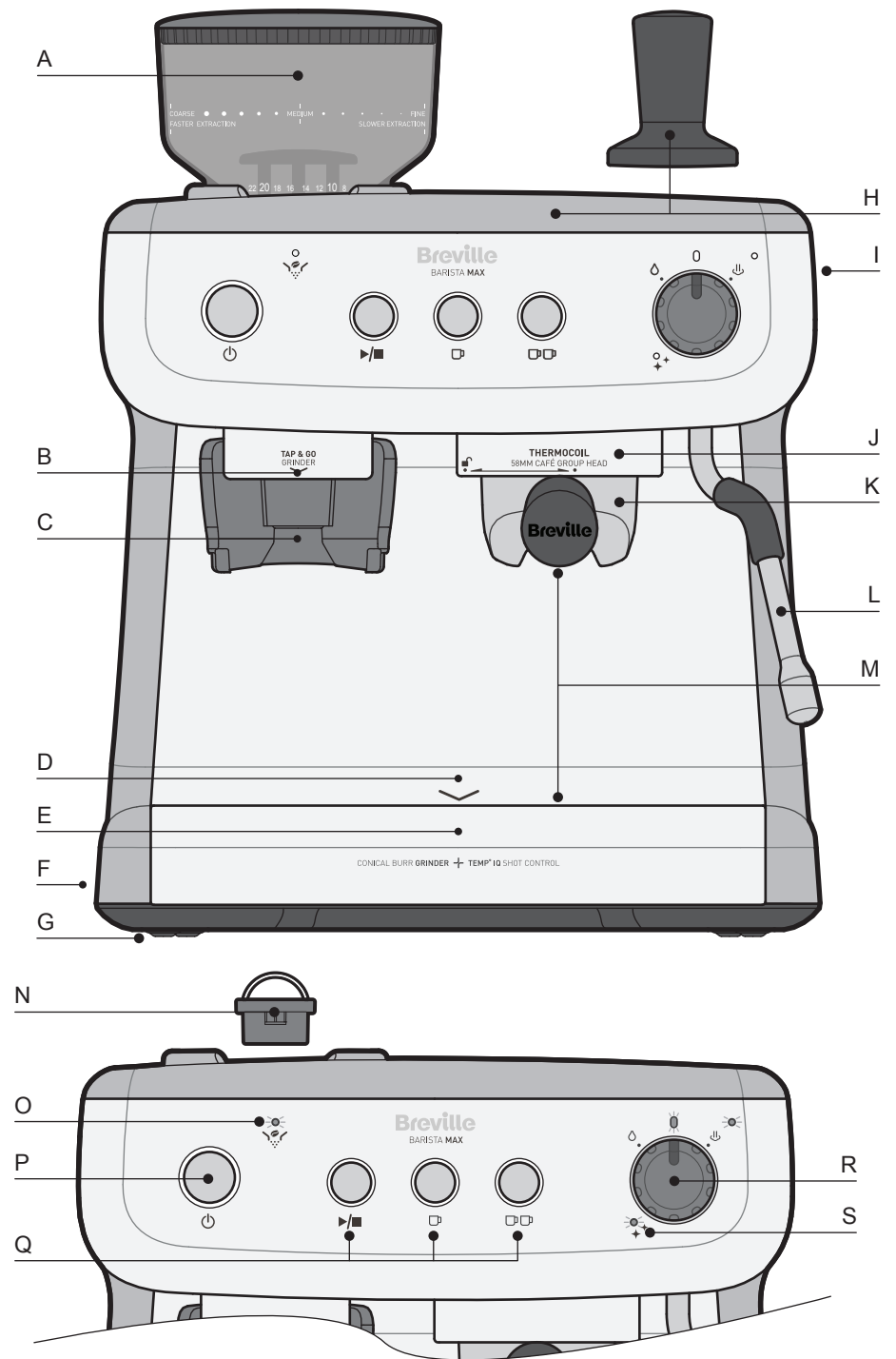
Turn **on** your creativity®



Breville Barista Max Espresso Machine With Integrated Grinder

VCF126X

EN	Instructions for Use	4
FR	Instructions	33
PL	Instrukcja użytkowania	67
DE	Bedienungsanleitung	103
NL	Gebruiksaanwijzing	135
SV	Bruksanvisning	171
ES	Instrucciones de uso	201
RO	Instrucțiuni de utilizare.....	237



BREVILLE'S SAFETY PRECAUTIONS

SAFETY PRECAUTIONS FOR YOUR BREVILLE ESPRESSO MACHINE

- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Do not remove the Group Handle during the espresso pour or water flow as the unit is under pressure. Removing the Group Handle during either of these operations can lead to a scalding or injury.
- The Steam & Hot Water Wand becomes very hot during texturing milk and water flow. This may cause burns in case of contact, therefore avoid any direct contact with the wand.
- Always disconnect the plug from the power outlet prior to cleaning the espresso machine or if there is any problem during the coffee making process.
- Do not place hands directly under the steam, hot water or espresso pour as this can lead to a scalding or injury.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Even after use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Injury could occur from misuse.
- Do not immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid. Wash the following 10 parts in warm water with a mild detergent; milk jug, drip tray grill, one cup and two cup filter baskets, group handle/portafilter, drip tray, tamper, top burr, bean hopper and water reservoir. Rinse and dry each part thoroughly before replacing. Wipe the steam wand with a damp cloth. See Care & Cleaning section for full details.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than

8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.

- Always place the unit on a flat, level surface.
- Do not operate without water in reservoir. Fill reservoir with only clean and cold water. Observe the maximum filling volume is 2 litres.
- Do not allow the Power Cord to come into contact with the hot parts of the espresso machine, including the Cup Warming Plate and the Steam & Hot Water Wand.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Breville is very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:

- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit the Breville Website or contact Breville Consumer Care - details are on the back page. Ensure the above safety precautions are understood.

Do not use any accessory not recommended by the manufacturer as this may result in injury or damage to the appliance.

FEATURES OF YOUR BREVILLE BARISTA MAX

A. Removable Bean Hopper

The removable 250g capacity Bean Hopper features 30 easily adjustable Grind Settings. Turn the Hopper from coarse to fine to adjust the Grind Setting & maximise the taste of your espresso.

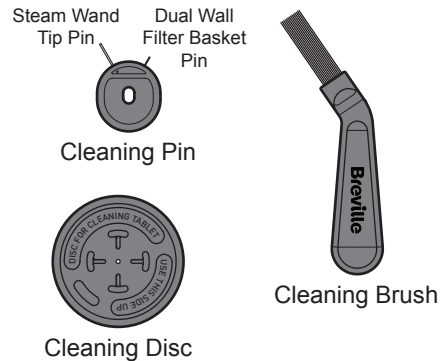
B. Illuminated Grind Area

LED illumination starts when grinding begins. The coffee grinds are illuminated as they are delivered directly into the Filter Basket. The light automatically fades when grinding is complete.

C. Tap & Go™ Grinding Cradle

The unique Tap & Go™ Grinding Cradle holds the Group Handle to provide seamless one-touch on-demand grinding. This helps you to control the amount of coffee grinds straight into the Filter Basket.

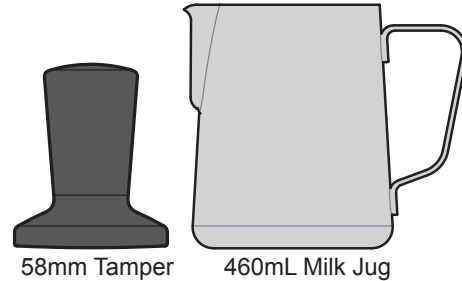
D. Accessories Storage Home



Area behind the Drip Tray, for storing the One & Two Cup Filter Baskets, Cleaning Disc, Cleaning Brush & Cleaning Pin.

E. Removable Drip Tray, Grill & Grind Bin

Includes a Water Level Indicator which floats through the Stainless Steel Grill to indicate when the tray is full of water & requires emptying.



A removable Grind Bin for collecting overflowed coffee grinds, separate from the water, is located in the Drip Tray. Simply remove the Grind Bin & discard grinds as required.

F. Cord Storage

Conveniently stow excess cord by pushing the cord inside the machine to keep benchtop tidy.

G. Non-slip Feet

The non-slip silicone feet ensure that the Barista Max remains stable on the benchtop during use.

H. Warming Plate with Tamper Home

Preheats cups & glasses which helps to retain the essential characteristics of true espresso aroma & a rich, sweet taste. Tamper home located on the top of the Warming Plate for convenient access & storage.

I. Removable 2.8L Water Reservoir

Push back the lid & fill with cold water, or remove the Water Reservoir by opening the Lid, lifting upwards using the Handle located inside.

FEATURES OF YOUR BREVILLE BARISTA MAX

J. Group Head - 58mm Commercial Size

The wider size allows more even extraction of the tamped coffee grinds.

K. Group Handle/ Portafilter - 58mm Commercial Size

The wider size ensures the coffee grinds are more evenly spread, and easier to tamp.

L. Steam & Hot Water Wand

Ball joint movement with silicone cover, allows movement of the Steam Wand to desired position without burning fingers.

M. Extra Tall Cup Height

A large 105mm space for extracting coffee directly into tall mugs & glasses.

N. Removable Top Burr

Easily removable by lifting the Burr handles when cleaning.

O. GRINDER Light

- Fully illuminated white when ready. Flashes whilst attempting to grind to indicate the Hopper Gates are not completely open.
- Fully illuminated red when Grinder Motor is in protection mode.

P. ☺ Button & Light

Press button to turn on the machine. The ☺ LIGHT will illuminate & pulse to indicate it is heating up. The ☺ LIGHT stays fully illuminated when ready. The machine will automatically enter sleep mode after 20 minutes, the ☺ LIGHT will stop illuminating.

Q. Espresso Extraction Buttons

▶■ Button
Allows for shot volumes in addition to one & two shot presets. Press button to start extraction, when

desired pour volume is reached press button again to stop.

Automatically stops after 200mL

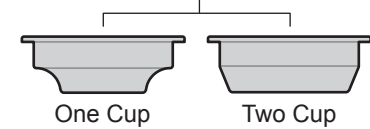
☑ ONE CUP Button

Pours 1 shot of espresso - 30mL then automatically stops.

☑☑ TWO CUP Button

Pours 2 shots of espresso - 60mL then automatically stops.

58mm Single Wall Filter Baskets



R. DIAL Features & Lights

DIAL Light

Fully illuminated when ready. Flashes when DIAL needs to be returned to the vertical position.

Steam Light

Fully illuminated when ready to steam. Flashes when warming up to steam temperature & when cooling down (purging water) to espresso temperature.

STEAM

Use to heat & texture milk.

HOT WATER

Pours 200mL then automatically stops. Use for long black coffee, hot drinks such as tea, instant soups and to warm cups prior to making espresso.

S. CLEAN Light

Fully illuminated blue when a cleaning cycle for the Group Head & Shower Head is required.

MORE DETAILS ABOUT YOUR BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Optimum temperature
The Temp° IQ Shot Control™ is an exclusive technology developed by Breville for your Barista Max. This 3 way system delivers the accurate & stable water temperature that is needed for consistently great tasting coffee.



• Thermoblock Technology

The Thermoblock ensures fast heat up, and precise water temperature for the best espresso extraction & milk steaming. Only the required amount of water is heated for speed and efficiency. The Thermoblock heats water so that espresso extracts at 92°C for the optimum extraction of oils from the tamped coffee grinds. Temperatures above or below will result in burnt/bitter or weak tasting espresso.

• Advanced PID Controller

The PID monitors and controls the Thermoblock to ensure water is always delivered to tamped coffee grinds at the precise temperature needed.

• Gentle Pre-infusion

Small amounts of water are gently introduced onto the tamped coffee grinds prior to the steady flow of water, for a richer flavoured espresso.

Café 58mm

Group Head & Handle

Extract the maximum amount of flavour



The Group Head and the Group Handle are commercial sized, 58mm, just like local café.

- The wider size ensures the coffee grinds are more evenly spread in the Filter Baskets. The coffee grinds are easier to fill, tamp and remove after use.
- The 58mm Group Handle allows a more even extraction of the tamped coffee grinds, resulting in a true café tasting coffee.

Tap&Go™ Integrated Grinder

Easy on-demand grinding experience



• Tap&Go™ Technology

The Tap&Go™ on-demand grinding technology developed by Breville delivers coffee grinds directly into the Group Handle with one touch. Simply push down on the Group Handle to activate the Grinder.

• Conical Burr Grinder

The integrated Grinder offers all-in-one grinding experience. The hardened Stainless Steel Conical Burr achieves consistent grind particle sizes, which minimises heat transfer & reduces friction due to its gentle & slow rotation.

• Bean Hopper

The 250g Hopper features anti-spill gates which prevents coffee beans from escaping onto the benchtop when removing. The on-board Grinder offers all-in-one grinding experience with Grinder integrated in the Espresso Machine.

Auto Shot & Customisable



Right quantity of espresso in your cup

- Auto Shot is the easiest way to create a great espresso. Press the ONE or TWO CUP BUTTONS to pour the right amount.
- All Extraction Buttons can be customised to deliver the shot volumes preferred.

Customisable Extraction Temperature

Temperature just like you want

- The Barista Max allows water temperature to be changed from the recommended 92°C (in 2°C increments) to cater for personal preferences.



BEFORE FIRST USE OF THE BREVILLE BARISTA MAX

Step 1. Remove Packaging

- Ensure all packaging has been removed.
Important: Remove the red plug found at the base of the Water Reservoir.

Step 2. Position Machine

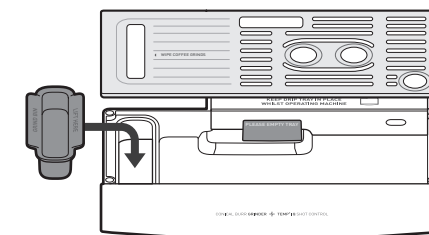
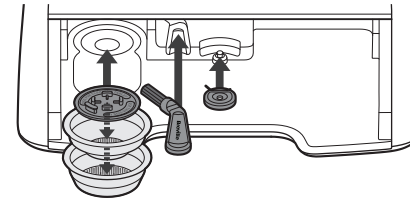
- Ensure the machine is positioned onto a dry, stable, flat & horizontal benchtop.

Step 3. Wash & Dry Parts

- Do not immerse appliance, power cord and plug in water or any other liquid. Wash the parts listed below in warm water with a mild detergent:
 - Stainless Steel Milk Jug
 - Stainless Steel One Cup Filter Basket
 - Stainless Steel Two Cup Filter Basket
 - Hardened Stainless Steel Top Burr
 - Water Reservoir
 - Group Handle
 - Bean Hopper
 - Tamper
- Rinse & allow thorough air drying.

Step 4. Place Accessories

- Accessories Storage Home behind the Drip Tray for the Cleaning Brush & Cleaning Pin. On the left is storage space for nesting the Cleaning Disc, One & Two Cup Filter Baskets.
- Insert the Grind Bin in the space provided on the left side of the Drip Tray.

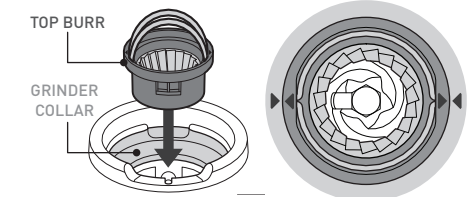


- Place the Tamper in the detail provided on the Warming Plate.

Step 5. Insert Parts into the Grinder

• Removable Top Burr

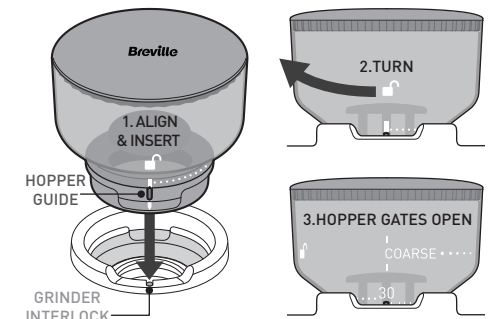
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- Place handles down, one on each side.

• Removable Bean Hopper

- Align the Hopper Guide with the red Grinder Interlock.
- Insert Bean Hopper into the Grinder Collar.
- Lightly pushing down, turn the Bean Hopper in a clockwise direction to lock the Hopper into place.
- This opens the Hopper Gates (to release coffee beans onto the Burrs). At Grind Setting 30, Hopper Gates are fully open.



- Continue to turn the Bean Hopper in a clockwise direction to set the Grind Setting.
- As a starting point for espresso extraction try Grind Setting 20.
- Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.

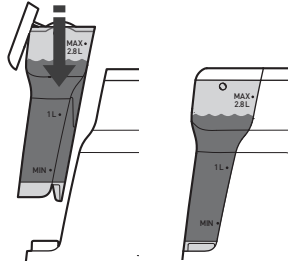
BEFORE FIRST USE OF THE BREVILLE BARISTA MAX

Step 6. Preparing to Prime Machine

Important: This priming step must be completed prior to first use.

• Fill Water Reservoir

- Open the Lid and lift upwards using the Handle inside.
- Fill with cold water from the tap.
- Insert the Water Reservoir into position & close the Lid.



Note: Make sure that the Water Reservoir is clean & free of any debris, as any fine particles can block the water flow.

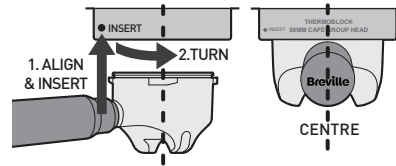
• Power

- Ensure that the Steam ☽ & Hot Water ☽ DIAL is in the vertical position.
- Insert the Power Plug into a 230-240V AC power outlet & switch the power on.
- Press the ⏻ BUTTON to turn on the machine.
- The ☽ LIGHT will illuminate & pulse to indicate the Thermoblock is heating up.
- The GRINDER LIGHT will be fully illuminated from turn on.
- When the ☽, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS are all fully illuminated, the machine is in the READY state for EXTRACTION & DIAL features.



• Insert Group Handle

- Insert the Two Cup Filter Basket in the Group Handle.
- Align the Group Handle with the 'INSERT' position located on the left of the Group Head.
- Insert the Group Handle flat against the Group Head, then turn the Group Handle right all the way to the centre position.



Note: Turning the Group Handle to the centre position might be tight for the first few uses.

Step 7. Prime Espresso Machine

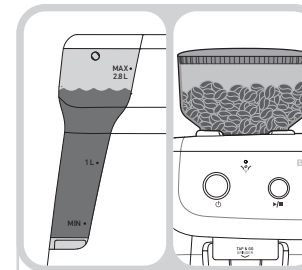
- Press the ☐☐ BUTTON & water should start flowing from the Group Head.
- Allow water to run through until it stops.
- The machine will return to the READY state.

Note: For the first few seconds the Pump will make a louder than usual noise as it begins pumping the water through.

- Position Steam Wand over the Drip Tray.
- Turn DIAL to ☽.
- Allow water to run through for 20 sec.
- Return DIAL to vertical position.
- The machine will return to the READY state.
- Now the Espresso Machine should be thoroughly primed.
- Wash Group Handle & Filter Basket in warm water & dry before making your first coffee.
- If water is not flowing from the Group Head or Steam Wand, repeat Step 7.
- If water is still not running through, contact Breville Customer Care. Details are on the back page.

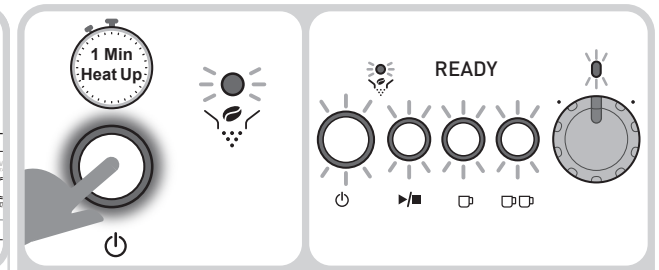
BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

1. Check Water & Beans



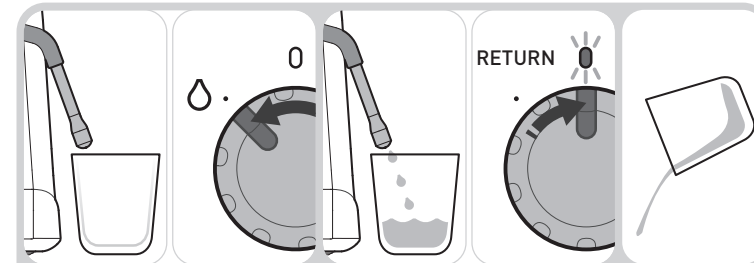
Barista Tip: For best espresso results, use filtered water & freshly roasted coffee beans.

2. Start Up



Press ON/OFF BUTTON, LIGHT pulses = heating up. GRINDER LIGHT fully illuminated = Grinder ready to use.
ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS all fully illuminated = Espresso Machine ready to use.

3. Warm Cup - by Hot Water

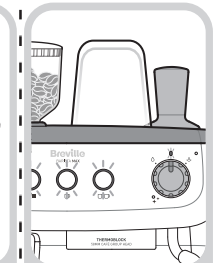


Place cup on benchtop and position Steam Wand. Turn DIAL to HOT WATER.

Quarter fill cup with hot water. Return DIAL to vertical position.

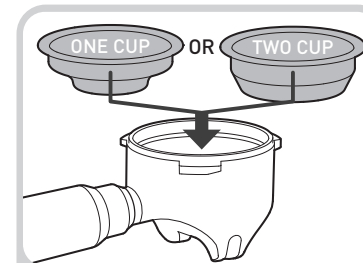
Empty cup after 20-30 sec.

OR by Warming Plate



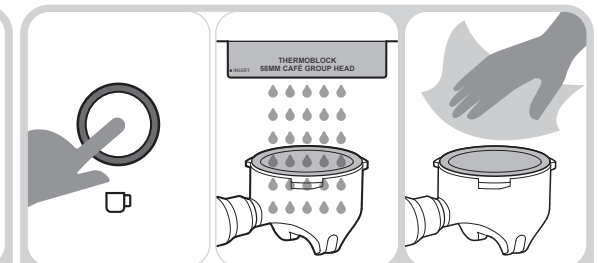
Cup can be warmed on the top of the machine when it is ON.

4. Select Filter Baskets



Select either:
- One Cup Filter Basket.
- Two Cup Filter Basket.

5. Warm Group Head, Handle & Filter Basket



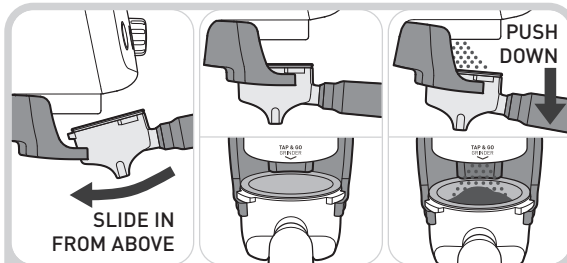
Press ☐ BUTTON.

Hold Group Handle under Group Head while water flows.

Wipe Filter Basket with a dry cloth.

BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

6. Fill Coffee Grinds

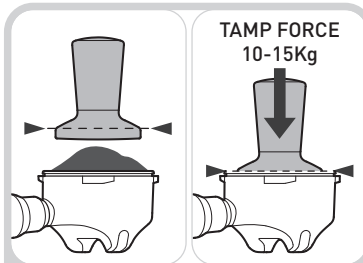


Insert Group Handle into Grinding Cradle.

Group Handle will sit flat, unsupported, in the Grinding Cradle.

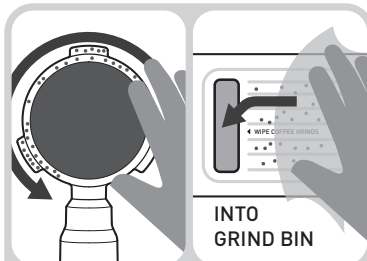
Push down Group Handle to grind into Filter Basket.

7. Tamp



- One Cup = 13-15g coffee grinds.
- Two Cup = 20-22g coffee grinds.
Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

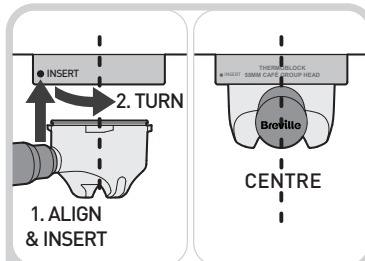
8. Wipe Excess Grinds



Wipe away any excess grinds to clear edges.

Wipe fallen grinds on the Drip Tray into the Grind Bin.

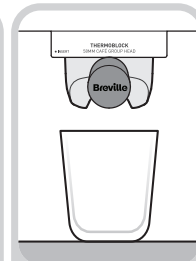
9. Insert Group Handle



Keep Group Handle flat, align, insert & turn into Group Head.

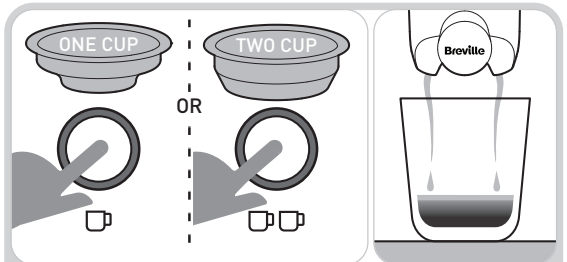
Group Handle should be in the centre position.

10. Position Cup



Position cup on Drip Tray, under Group Handle.

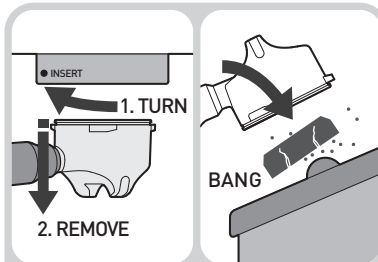
11. Espresso Extraction



Press either:
- [ONE CUP] BUTTON = 30mL shot.
- [TWO CUP] BUTTON = 60mL shot.

Extraction begins and will automatically stop.

12. Remove Coffee Cake

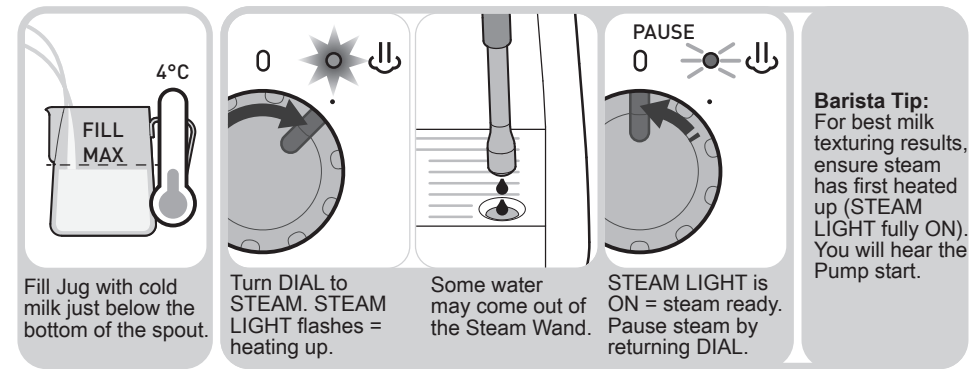


Turn Group Handle and remove from Group Head.

Remove spent (used) coffee cake from Group Handle.

BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

13. Prep Milk Jug 14. Before Texturing Milk



Fill Jug with cold milk just below the bottom of the spout.

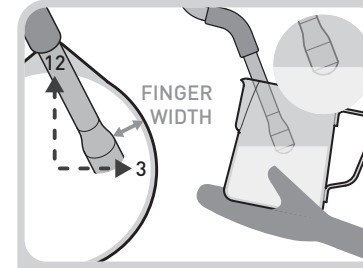
Turn DIAL to STEAM. STEAM LIGHT flashes = heating up.

Some water may come out of the Steam Wand.

STEAM LIGHT is ON = steam ready. Pause steam by returning DIAL.

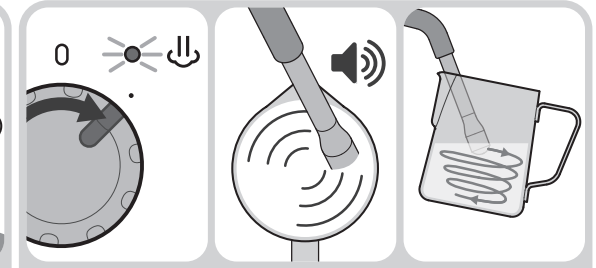
Barista Tip:
For best milk texturing results, ensure steam has first heated up (STEAM LIGHT fully ON). You will hear the Pump start.

15. Position Steam Wand



Insert Steam Wand Arm at 12 o'clock. Tip at 3 o'clock, finger width from edge and just below the surface of the milk.

16. Start Texturing Milk

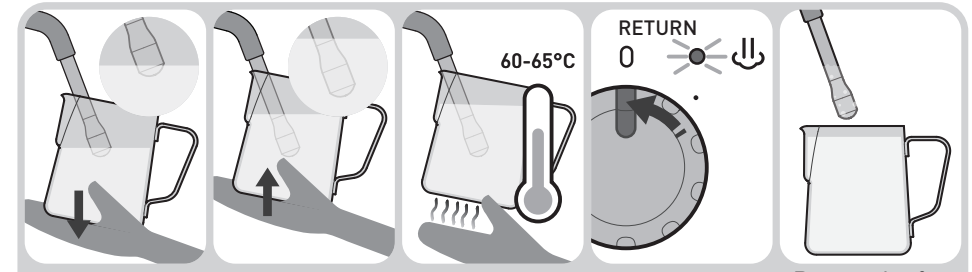


Turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

Texturing makes a smooth hissing noise.

Check milk is moving in a whirlpool action.

17. Milk Texturing



As milk level rises, lower Jug to keep Tip just below surface.

When desired microfoam achieved, immerse Steam Wand half way.

Milk ready when Milk Jug base is too hot to touch for 3 sec.

Return DIAL to vertical position.

Remove Jug from Steam Wand.

BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

18. Purge & Clean Steam Wand

Turn DIAL to HOT WATER for 1-2 sec.

Milky water will come out of Steam Wand.

Return DIAL to the vertical position.

Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth.

Barista Tip: To keep optimum Steam Wand performance, always purge & clean the Steam Wand after texturing milk.

19. Milk Finishing Touches

Tap Jug to release larger air bubbles.

Swirl Jug to blend milk and create a silky texture.

Pour milk in one steady motion.

20. Thermoblock Auto Purge

When cooling to espresso temperature, STEAM LIGHT flashes and water purges into Drip Tray. Keep Drip Tray in place.

21. Wash Parts

Wash parts with warm water.

22. Drip Tray Clean Up

PLEASE EMPTY TRAY

GRIND BIN

Empty coffee grounds and wash Grind Bin in warm water.

Empty water from Drip Tray and wash in warm water.

CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

The Barista Max features Auto Shot Volumetric Control. It extracts just the right amount of espresso then automatically stops.

- ☐ - Pours 1 shot of espresso = 30mL
- ☐☐ - Pours 2 shots of espresso = 60mL
- ▶■ - Pours up to = 200mL

At any point during espresso extraction you can stop the pour by pressing the same button again.

You can adjust the default shot volumes to suit how you like your coffee.

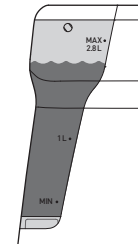
Note: Maximum allowed shot volumes:

- ☐ BUTTON 100mL
- ☐☐ BUTTON 200mL
- ▶■ BUTTON 400mL

Preparing to Customise Shot Volume(s)

• Check Water Reservoir

- Ensure there is enough water in the Reservoir.



• Check Power

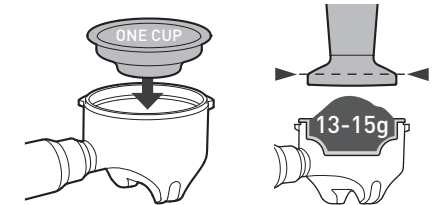
Ensure that:

- The Power Plug is inserted into the outlet & switched on.
- The DIAL is in the vertical position.
- The machine is on and in the READY state.



Customise - One Cup Shot Volume

- Insert One Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Fill with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ☐ BUTTON for 4 seconds.
- The ☐ LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC

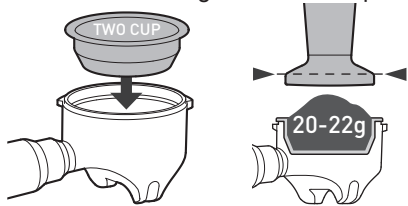


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 1 shot volume, press the ☐ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ☐ LIGHT will stop flashing.
- The new ☐ espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

Customise - Two Cup Shot Volume

- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Fill with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ☐☐ BUTTON for 4 seconds.
- The ☐☐ LIGHT will flash to indicate it is custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC

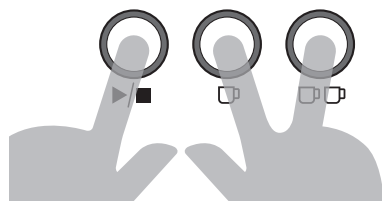


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 2 shots volume, press the ☐☐ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ☐☐ LIGHT will stop flashing.
- The new ☐☐ espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

Restore - All Default Shot Volumes

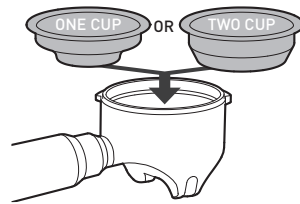
- Press & hold all 3 EXTRACTION BUTTONS at the same time for 4 seconds.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



Customise - Manual Shot Volume

- Insert your desired Filter Basket into the Group Handle.
- Fill with coffee grinds then tamp.



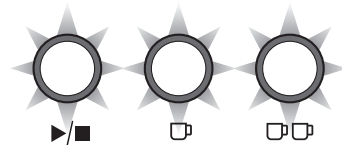
- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ▶/■ BUTTON for 4 seconds.
- The ▶/■ LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC



- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired shot volume, press the ▶/■ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ▶/■ LIGHT will stop flashing.
- The new ▶/■ espresso volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

- The machine will beep and all 3 EXTRACTION BUTTON LIGHTS will flash together.



- The default espresso volumes have been restored.
- The machine will return to the READY state.

CUSTOMISABLE - EXTRACTION TEMPERATURE

The Thermoblock heats water so that espresso extracts at 92°C. For the best tasting espresso, balancing bitterness and acidity.

You can adjust the water temperature used for espresso extraction, in 2°C increments between 88°C - 96°C, to cater for different types of roasted coffee beans and for personal preference.

- Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity.
- Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

Check Power

Ensure that:

- The Power Plug is inserted into the outlet & switched on.
- The DIAL is in the vertical position.
- The machine is on and in the READY state.



Access Extraction Temperature Custom Mode

- Simultaneously press & hold the ☐ & ☐ BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the ☐ LIGHT begins to flash.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



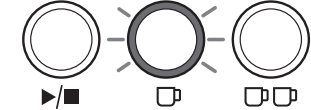
Note: The ☐ LIGHT will continue to flash to indicate you are in a custom mode.

Important: If no buttons are pressed within 1 minute of entering a custom mode, the machine will exit and go back to the READY state.

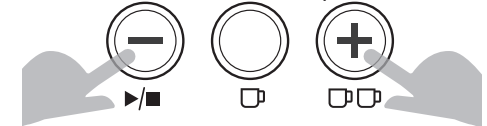
Adjusting Extraction Temperature

The combination of EXTRACTION LIGHTS illuminated signals the temperature selected. The default setting is:

- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.



- To adjust extraction temperature press:
- MANUAL SHOT BUTTON = minus button.
- TWO CUP BUTTON = plus button.



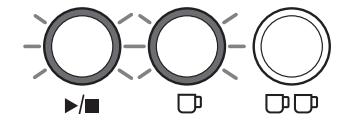
- 94°C = ONE & TWO CUP LIGHTS illuminated.



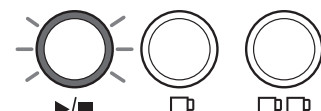
- 96°C = TWO CUP LIGHT illuminated.



- 90°C = MANUAL SHOT & TWO CUP LIGHTS illuminated.



- 88°C = MANUAL SHOT LIGHT illuminated.



Confirm Extraction Temperature

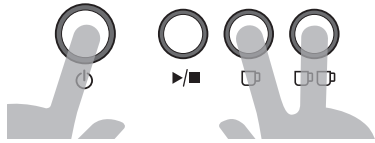
- Press the ☐ BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

CUSTOMISABLE - EXTRACTION PRE-INFUSION PROFILE

You can select from three Pre-infusion Profiles to cater for personal preferences.

- **Gentle Pre-infusion:** Small defined amounts of water are introduced into the tamped coffee grinds, gently adding moisture to bloom the coffee grinds in preparation for a steady water flow. For a balanced tasting espresso. This is the default profile setting.
- **Distinct Pre-infusion:** A single distinct dose of water is released into the tamped coffee grinds, followed by a brief rest period, then a steady water flow. For a more bright tasting espresso.
- **Constant Pre-infusion:** Delivers a constant, steady water flow from start to finish. For a more sharp tasting espresso.
- **Access Pre-infusion Custom Mode**
 - The machine is ON and in the READY state.
 - Simultaneously press & hold the ☺, ONE & TWO CUP BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the ☺ LIGHT begins to flash.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



RESTORE ALL DEFAULT SETTINGS

You can easily reset all settings to the factory defaults.

Restore All Default Settings

- The machine is on and in the READY state.
- Press & hold the ☺ & all 3 EXTRACTION BUTTONS at the same time for 4 seconds.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



Selecting Pre-infusion Profiles

The EXTRACTION LIGHT illuminated signals the Pre-infusion Profile selected. The default setting is:

- **Gentle** = ☺ BUTTON.

The ☺ LIGHT is illuminated.



- To select a Pre-infusion Profile press:

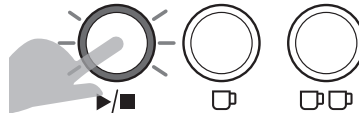
- **Distinct** = ☺☺ BUTTON.

The ☺☺ LIGHT will illuminate.



- **Constant** = ☺☺☺ BUTTON.

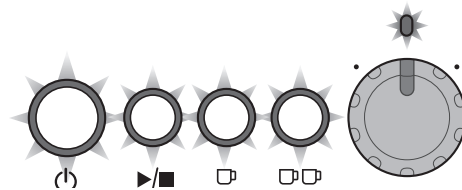
The ☺☺☺ LIGHT will illuminate.



Confirm Pre-infusion Profile

- Press the ☺ BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

- The machine will beep and the ☺, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS will all flash together three times.



- All default settings have been restored.
- The machine will return to the READY state.

CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds & oils build up over time, affecting the taste of the coffee & operation of the Espresso Machine.

Purging water through the Group Head & Steam Wand, before & after making each coffee, is the easiest way to keep your Espresso Machine clean. (See Coffee Making Guide)

Cleaning Accessories & Removable Parts

- Do not immerse the appliance, power and plug in water or any other liquid.
- Clean parts in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Note: Do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers, as these will scratch the surfaces of parts.

Dishwasher Safe parts:

- Stainless Steel Milk Jug
- Stainless Steel Drip Tray Grill
- Stainless Steel One Cup Filter Basket
- Stainless Steel Two Cup Filter Basket
- Cleaning Disc

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Hardened Stainless Steel Top Burr
- Grind Bin

NON Dishwasher Safe parts:

- Water Reservoir
- Group Handle / Portafilter
- Bean Hopper
- Drip Tray
- Tamper
- Cleaning Pin
- Cleaning Brush

Cleaning Warming Plate & Exterior

- **When Required**

Wipe over the machine with a soft damp cloth with a mild detergent and wipe dry.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

Cleaning Drip Tray & Grind Bin

- **When Required**

Empty if the red Water Level Indicator appears through the Stainless Steel Grill, otherwise water will overflow.

Note: Over time it is normal for the inside of the Drip Tray & Grind Bin to be stained by the oils in the coffee grinds.

- **Weekly**

Clean in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Cleaning Group Handle & Filter Basket

- **Every Time**

Wash after each use by rinsing them with warm water under the tap.

- **Regular Intervals**

In warm soapy water using a mild detergent, rinse & dry.

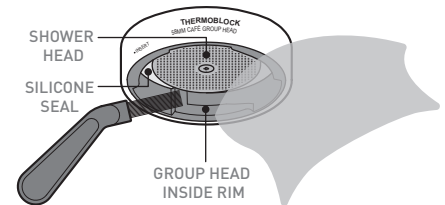
Cleaning Shower & Group Head

- **Every Time**

Run water through before making an espresso. (See Coffee Making Guide)

- **Weekly**

- Purge water through the Group head by pressing the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- With the Cleaning Brush remove any coffee grinds from around the Group Head inside rim and Silicone Seal. Wipe the Shower Head with a damp cloth.



Cleaning Tablet

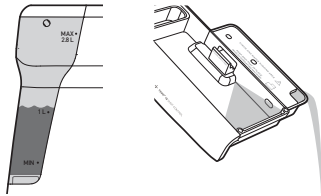
Espresso Machine Cleaning Tablets can be purchased online.

CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

Cleaning Cycle

The CLEAN LIGHT will illuminate blue to indicate a Cleaning Cycle is required. The Cleaning Cycle takes approximately 7 minutes to complete.

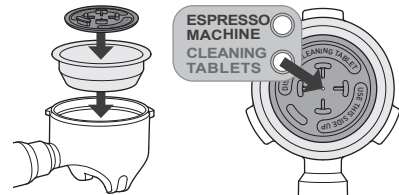
- **Preparing for Cleaning Cycle**
 - Ensure there is at least 1 Litre of water in the Reservoir.
 - Empty the Drip Tray & replace.



- The machine is on and in the READY state.



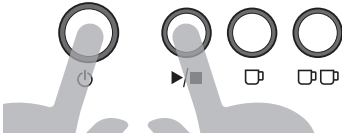
- Place the Two Cup Filter Basket & the Cleaning Disc into the Group Handle.
- Place one Cleaning Tablet in the middle of the Cleaning Disc in the space provided.



- Insert Group Handle into the Group Head.

- **Start the Cleaning Cycle**
 - Simultaneously press & hold the ON/OFF & MANUAL SHOT BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the Cleaning Cycle will start.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



Note: The Cleaning Cycle can be exited at any point by pressing the ON/OFF BUTTON.

- The ON/OFF & CLEAN LIGHTS will flash during the cleaning cycle.
- Water will purge into the Drip Tray and small amounts of water will pour from the Group Handle spouts.
- **Cleaning Cycle Complete**
 - The machine will beep and the ON/OFF & CLEAN LIGHTS will stop flashing.
 - The machine will return to the READY state.
 - Remove the Group Handle from the Group Head. Check tablet has been dissolved.

Note: If the tablet has not been dissolved, insert the Group Handle back into the Group Head, empty the Drip Tray & replace. Repeat the 'Start the Cleaning Cycle' section.

Cleaning Cycle Clean Up

- Purge the Group Head by pressing the ONE CUP BUTTON and water should flow.
- Allow water to run through until it stops.
- Wash the Drip Tray, Group Handle & Cleaning Disc in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Group Head Silicone Seal

A Silicone Seal is located in the Group Head and creates a seal against the Filter Basket when making an espresso.

Important: When not being used, we recommend not to leave the Group Handle inserted into the Group Head, as this will reduce the life of the Silicone Seal. Over time this Seal loses its elasticity and may require replacement. The seal may need replacing when watery espresso leaks from around the Group Handle during extraction, or if the Group Handle is loose when fully turned to the centre position.

Note: Contact Breville should you think that the Group Head Seal needs replacing. Do not attempt to change the Silicone Seal without first consulting Breville.

CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

Cleaning Steam Wand

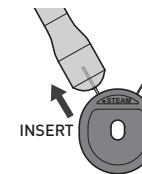
- **Every time**
 - After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 seconds.
 - Wipe the Steam Wand with a damp cloth. (See Coffee Making Guide)
- **2-3 Months**
 - Soak the Steam Wand overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.



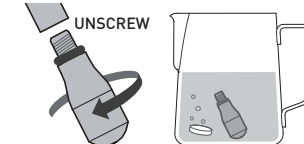
- In the morning remove the Jug and rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.
- **Unblocking Steam Wand**

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

 - Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.
- **Steam Wand Remains Blocked:**
 - Unscrew the Steam Wand Tip and soak overnight in the Milk Jug with warm water & one Breville Cleaning Tablet.



- In the morning rinse the Jug & Steam Wand Tip under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Use the thicker 'Steam' Cleaning Pin to clean the Steam Wand Tip.
- Ensure red O-ring is present & undamaged.
- Screw the Steam Wand Tip back into the Steam Wand Arm.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

Cleaning Filter Baskets

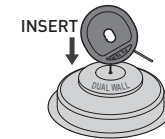
- **2-3 Months**
 - Soak the Filter Basket(s) overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.



- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- **Unblocking Dual Wall Filter Baskets**

If the Dual Wall Filter Basket (not supplied with the Barista Max) becomes clogged with coffee grinds:

 - Insert the thinner 'FILTER' Cleaning Pin in the exit hole and remove.



- Place Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- Repeat if needed.

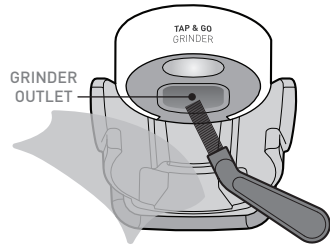
CARE & CLEANING - GRINDER

Conical Burrs are used to grind coffee beans to a suitable size for espresso extraction. Deposits of grinds & oils build up over time, affecting the taste of the espresso & operation of the integrated Grinder.

Cleaning Grinding Cradle & Grind Outlet

- **Weekly**

Remove any coffee grinds from the Grinding Cradle & Grind Outlet with the Cleaning Brush and wipe with a damp cloth, wipe dry.



Cleaning the Bean Hopper

- **2-3 Months**

If the Grinder is used frequently (everyday), the Bean Hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

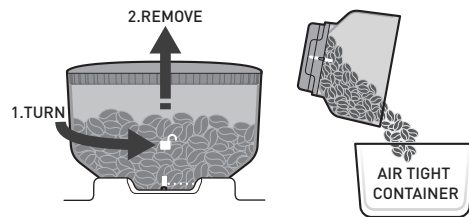
WARNING: Do not immerse the machine in water.

- **Preparing to Clean Bean Hopper**

- Turn off the machine, switch off & unplug at power outlet.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).

- **Remove and Clean Bean Hopper**

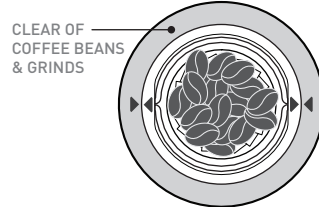
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.



- Wash the Bean Hopper in warm soapy water, then rinse & dry. Let the Bean Hopper stand to allow thorough air drying before replacing.

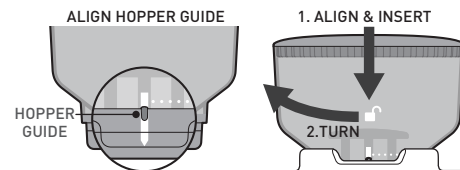
- **Replace Bean Hopper**

- Ensure the Grinder Collar is clear of coffee beans or grinds.



Note: Coffee grinds caught under the Top Burr may prevent the Bean Hopper from seating correctly. If this happens grind off excess coffee beans.

- Ensure the Hopper Guide is aligned with the vertical white lines on the Hopper base.
- Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the hopper gates.



- Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

Note: After cleaning, the optimum Grind Setting may have changed. To find the optimum Grind Setting use the information.

CARE & CLEANING - GRINDER

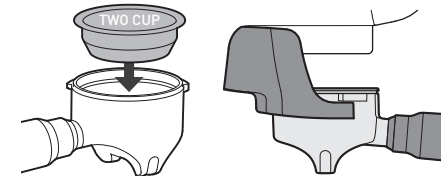
Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

- **1-2 Months**

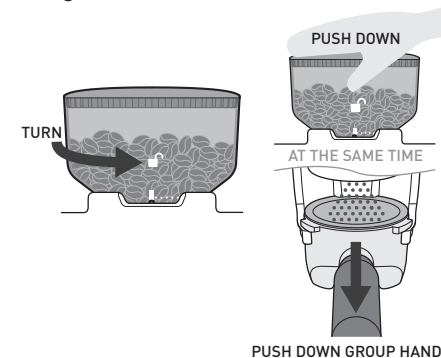
If the Grinder is used frequently (everyday), the Burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated Grinder. Regular cleaning helps the Burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

- **Grind Off Excess Coffee Beans**

- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Insert Group Handle into Grinding Cradle.

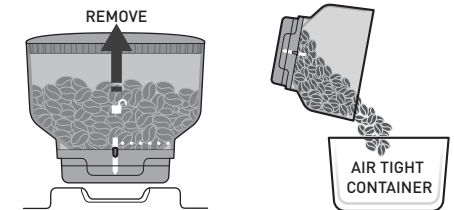


- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper. The Bean Hopper will pop up slightly.
- Place your hand on top of the Bean Hopper and push down lightly. At the same time push down the Group Handle to activate the Grinder. Continue grinding until no more coffee grinds are emitted from the Grinder.



PUSH DOWN GROUP HANDLE

- Remove the Group Handle and dispose of the waste grinds as these will be too coarse for espresso coffee.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining coffee beans in an airtight container to preserve their freshness.



- **Preparing to Clean**

- Turn off the machine, switch off & unplug at power outlet.

CAUTION: Care should be taken when cleaning Grinder Burrs as they are sharp.

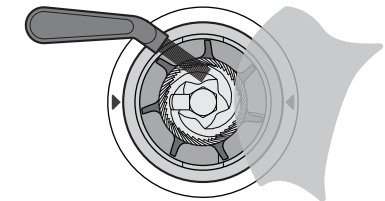
- **Cleaning Top Burr**

- Fold the two handles up and lift the Top Burr from the Grinder Collar.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

Note: Spots & marks on the surface of the Burrs are part of the hardening process (for extra-long life). These marks do not affect the performance of the Grinder or the taste of the espresso.

- **Cleaning & Unblocking Bottom Burr and Grind Chamber**

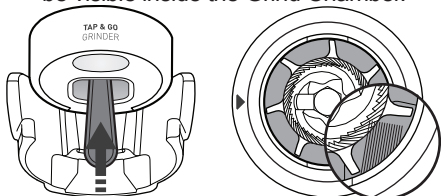
- Use the Cleaning Brush or a Vacuum Cleaner to thoroughly clear the parts and surfaces in the Grind Chamber of fine coffee grinds. A damp cloth can be used to wipe the inside of the Grind Collar.
- Allow thorough air drying.



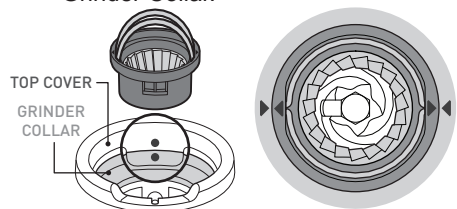
CARE & CLEANING - GRINDER

WARNING: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

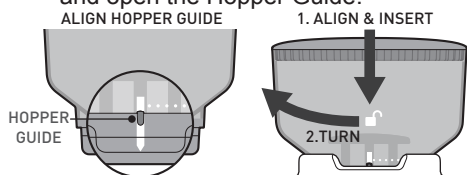
- **Cleaning & Unblocking Grind Outlet**
 - Feed the Cleaning Brush up into the Grind Outlet from below, wiping & brushing the inside surfaces.
 - If the Grind Outlet is clear the bristles will be visible inside the Grind Chamber.



- **Replace Top Burr**
 - Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar.
 - Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
 - The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
 - When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- Place handles down, one on each side.
- **Replace Bean Hopper**
 - Ensure the Hopper Guide is aligned with the vertical white lines on the Hopper base.
 - Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.



- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.
- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

Note: After cleaning, the optimum Grind Setting may have changed. To find the optimum Grind Setting use the information.

Adjusting Bottom Burr

The Conical Burrs are made of hardened Stainless Steel for extra-long life. However, after prolonged use, the Bottom Burr may require adjustment to compensate for wear. If the coffee grinds are too coarse when the Grind Setting is below 2 and the espresso is consistently under extracted, the Bottom Burr may need adjusting.

Contact Breville (details are on the back page) should you think that the Bottom Burr needs adjustment.

Prior to contacting Breville Customer Care, please ensure that you are using freshly roasted beans and that the Top Burr is seated correctly.

Important: Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

Important: If the Top Burr is not seated correctly the Grinder will produce coarse coffee grinds. Grind off excess coffee beans and clean the Top Burr & Grind Chamber.

Note: Breville Customer Care may determine that Bottom Burr adjustment shims are required. Do not attempt to add shims without first consulting Breville.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
Group Handle is tight to turn in the Group Head	The Group Head Silicone Seal is new and needs bedding in.	Keep using. This Seal will bed in during the first few uses and become easier to turn.
	Too many coffee grinds used	Fill with less coffee grinds.
Group Handle is loose or comes off during espresso extraction	Group Handle is not attached correctly or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Group Handle are fully inserted into the Group Head and rotated to the centre position. See Coffee Making Guide.
	No Filter Basket inserted in the Group Handle.	Ensure a Filter Basket is inserted into the Group Handle before using in the Group Head.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning. Contact Breville Customer Care.
Espresso squirts or trickles down the side of the Group Head during extraction	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Top edge of Filter Basket has not been cleaned of loose coffee grinds.	Wipe around top edge of the Filter Basket before inserting into Group Head. See Coffee Making Guide.
	Group Head inside rim, Silicon Seal or Shower Head is dirty.	Clean the parts with the Cleaning Brush and damp cloth. See Care & Cleaning.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning. Contact Breville Customer Care.
Espresso is too cold	Coffee beans being stored in the fridge or freezer.	Store coffee beans in a dry, airtight container. Place in a cool dark cupboard.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water from the Steam Wand into the cup before extracting espresso. See Coffee Making Guide.
	Group Head or Handle not warmed before use.	Hold the Group Handle under the Group Head and press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through. See Coffee Making Guide.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
No espresso pours	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Prime water through the Group Head, press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.
	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Custom shot volume being used.	Reset to the default shot volumes. See Customisable - Shot Volumes Temperature.
	The Filter Basket is blocked.	See Care & Cleaning.
	Group Head is dirty.	A Cleaning Cycle is required. See Cleaning Cycle.
	Group Head is blocked.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Espresso pours out in drips (Over Extracted)	Coffee grinds are too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Espresso Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Espresso does not have any crema, or crema is thin (Under Extracted)	Coffee beans are old or dry.	Use freshly roasted coffee beans. See Tips for Grinding.
	Coffee grinds too coarse.	Change to a finer Grind Setting.
	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
Espresso shot volume too much or too little	Custom shot volumes being used.	Restore to default shot volumes or change your custom shot volume(s). See Customisable - Shot Volumes.
Espresso tastes bitter	Type of coffee beans being used.	Try different brands of coffee beans.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature.
	Steam function has been used just before extracting espresso.	Allow time for water to purge the Thermoblock and cool down before extracting espresso. The STEAM LIGHT should have finished flashing.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
Spent (used) coffee cake is wet	A little water will remain on top of the used coffee cake.	Rest Group Handle on the Drip Tray for 5 sec to allow the water to dissipate before disposing cake.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Dual Wall Filter Baskets being used.	Dual Wall Filter Baskets will keep the coffee cake wetter than Single Wall Filter Baskets.
Espresso pours into cup unevenly	Uneven tamping.	Ensure coffee grinds are tamped evenly.
	Obstruction in the Group Head or Handle.	Check there is nothing obstructing the Group Head or Handle & clean.
Pump makes an unusual noise	No water in the reservoir.	Fill reservoir with water. Let the machine return to the READY state if it is cooling down after steam. Prime water through the Group Head, press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.
	Water Reservoir is not correctly positioned.	Insert the Water Reservoir into the back of the unit.
	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red packaging plug found at the base of the Water Reservoir.
	New Pre-infusion Profiles has been selected.	Different Pre-infusion Profiles make different noise at the start of an espresso extraction. See Customisable - Pre-infusion Profiles.
Water around Drip Tray area or on benchtop	Water overflowing from Drip Tray.	Empty if the red Water Level Indicator appears through the Drip Tray Stainless Steel Grill.
	Drip Dray not present when Thermoblock is auto purging.	Keep Drip Tray in place, when cooling to espresso temperature. The STEAM LIGHT flashes and water purges into Drip Tray. See Coffee Making Guide.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
Milky coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing, but be sure not to heat too much and boil the milk.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care & Cleaning.
	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run hot water through the Steam Wand to ensure water flows.
	Espresso Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Steam Wand making a screeching noise	Steam Wand Tip too deep.	Lower Milk Jug. Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing.
Not enough foam when texturing	Milk is not fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start texturing with milk that is around 4°C.
	Type of Milk Jug being used.	For best texturing results use a chilled Stainless Steel Milk Jug.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat till the Milk Jug can only be held for approximately 3 second, 60-65°C.
	The milk is making bubbles rather than microfoam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing. Tap the Jug on the benchtop when finished to release trapped air bubbles.
	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help introduce air into the milk to create microfoam.

TROUBLESHOOTING GUIDE - GRINDER

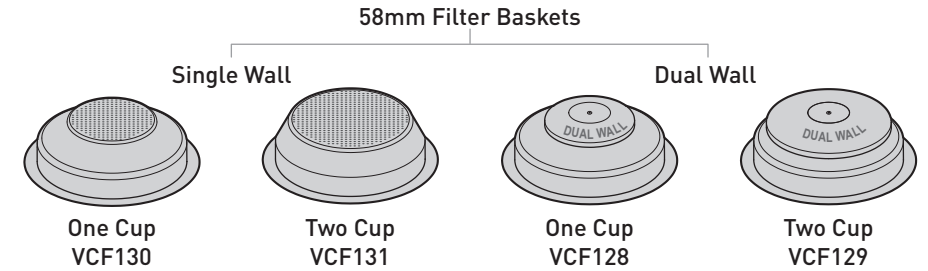
Problem	Possible Cause	What To Do
Optimum Grind Setting is producing an under extracted espresso	New Burrs are bedding in. This is normal for the first few uses.	Turn the Bean Hopper clockwise in small increments to a finer Grind Setting to keep an optimum espresso extraction. Use the information to help.
	Beans are losing freshness.	Fill with more coffee grinds.
	Not enough coffee grinds used.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Insert in the Power Plug into power outlet & switch on.
GRINDER LIGHT does not illuminate after pressing ON/OFF BUTTON	The machine is not plugged into the power outlet.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction to lock into place. See Care & Cleaning.
	The Bean Hopper is not seated correctly & not activating the red Interlock Pin.	
GRINDER LIGHT flashes when trying to grind beans.	Hopper Gates are closed or not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction to a Grind Setting between 30-0 to fully open the Hopper Gates. See Removable Bean Hopper section.
GRINDER LIGHT illuminated red	Grinder Motor in protection mode to prevent overheating. Grinder has been used for long periods in a short space of time.	Leave the Grinder for 5 minutes. The GRINDER LIGHT will illuminate white to indicate normal use can be resumed.
No coffee grinds coming from the Grinder Outlet	No coffee beans in the Bean Hopper.	Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.
	Hopper Gates are closed or not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction. At Grind Setting 30, Hopper Gates are fully open. See Removable Bean Hopper section.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care & Cleaning.
Coffee grinds are coarse when on a fine Grind Setting	Grind Setting not correct.	Adjust the Grind Settings by turning the Bean Hopper. See Tips for Grinding, & Extraction.
	Top Burr not seated correctly. Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Top Burr needs cleaning. See Care & Cleaning.
	Bottom Burrs needs adjusting.	See Adjusting the Bottom Burr section.

TROUBLESHOOTING GUIDE - GRINDER

Problem	Possible Cause	What To Do
Espresso is under extracted even with a fine coffee grind	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Beans are too old.	Use freshly roasted beans. Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.
	Bottom Burrs needs adjusting.	See Adjusting the Bottom Burr section.
Grind Setting cannot be adjusted	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper & replace. See Replace Bean Hopper section.
	Coffee beans or grinds are caught around the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds. See Replace Bean Hopper section.
Bean Hopper cannot be locked into position	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar. See Replace Top Burr section.
	Coffee beans or grinds are caught in the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds. See Replace Bean Hopper section.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the two handles are placed one on each side. See Replace Top Burr section.
Top Burr does not sit in the Grinder Collar correctly	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar. See Replace Top Burr section.
	Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr	Remove the Top Burr and replace the Bean Hopper. Hold the Bean Hopper down with your hand, do not turn. Insert the Group Handle into the Grinding Cradle and push down to activate the Grinder. The coffee grinds will fall out the Grind Outlet.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the two handles are placed one on each side. See Replace Top Burr section.

ACCESSORIES AVAILABLE FOR PURCHASE

Contact Breville Customer care on:
0800 028 7154 or email BrevilleEurope@newellco.com



Visit Breville website to see full Espresso Machine range & accessories available.

www.breville.co.uk

TROUBLESHOOTING

For troubleshooting and FAQs visit:
www.breville.co.uk/faqs

ELECTRICAL SAFETY

▲ This appliance must be earthed.

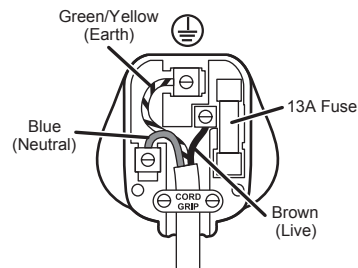
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at **0800 028 7154** or email: BrevilleEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BREVILLE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC VOTRE MACHINE À EXPRESSO BREVILLE

- Lisez attentivement et conservez toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant que l'expresso est versé ou que l'eau coule, car l'appareil est alors sous pression, et une brûlure ou une blessure risquerait de s'ensuivre.
- Quand vous montez une mousse de lait et lorsque l'eau coule, la buse à lait et à eau chaude devient assez chaude pour causer des brûlures. Évitez donc tout contact direct avec la buse à lait.
- Débranchez toujours la prise de la prise secteur avant de nettoyer la machine à expresso ou si un problème survient pendant la préparation du café.
- Ne placez pas les mains directement sous le flux de vapeur, d'eau chaude ou d'expresso, car vous pourriez ainsi vous brûler ou vous blesser.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours de fonctionnement. Notez aussi qu'après l'emploi, la surface de l'élément chauffant prend du temps à se refroidir.
- N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné. Une blessure pourrait résulter d'une utilisation à mauvais escient.
- Ne plongez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 10 pièces suivantes à l'eau chaude et au détergent doux : le pichet à lait, la grille du ramasse-gouttes, les filtres simple et double, le porte-filtre, le ramasse-gouttes, le tasseur, le broyeur supérieur, la trémie à grains et le réservoir d'eau. Rincez et séchez complètement chaque pièce avant de la remettre en place. Essuyez la buse à lait avec un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage pour obtenir des détails.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications semblables, telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres milieux de travail ; les fermes ; les cuisines destinées aux clients dans les hôtels, les motels, les B&B et d'autres lieux d'hébergement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités

physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune expérience du produit, à condition que ces personnes soient supervisées ou formées à son utilisation sécuritaire et qu'elles comprennent les risques encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Ne faites pas fonctionner le réservoir sans eau. Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau propre et froide. Respectez la limite de remplissage maximal, qui est de 2 litres.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la machine à expresso, notamment le chauffe-tasse et la buse à lait.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou prise sont endommagés ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un minuteur externe ou un autre dispositif de commande à distance.

Breville conçoit et fabrique ses produits de consommation dans le plus grand souci de la sécurité, mais il est essentiel que l'utilisateur du produit fasse également preuve de prudence et prenne les précautions suivantes lorsqu'il utilise un appareil électrique.

- Coupez toujours l'alimentation de la prise avant d'insérer ou de retirer une prise. Saisissez la prise pour la débrancher ; ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- Coupez l'alimentation et débranchez prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- Connectez toujours votre appareil à une prise de la tension indiquée sur l'appareil (c.a. seulement).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné.

- Ne déposez pas l'appareil sur un brûleur ou un élément électrique chaud ou à proximité. Ne l'insérez pas non plus dans un four chaud.
- Ne déposez sur aucun autre appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation d'un appareil pendre dans le vide, au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.

Si la performance et l'utilisation de votre appareil vous causent des soucis, consultez le site Web de Breville ou contactez le service client de Breville (ces informations figurent à la dernière page). Assurez-vous de comprendre les consignes de sécurité ci-dessus. N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant, car des blessures ou des dommages à l'appareil sont susceptibles d'en découler.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

A. Trémie à grains amovible

La trémie à grains amovible avec une capacité de 250 g possède 30 réglages de broyage faciles à ajuster. Tournez la trémie pour ajuster le réglage d'une mouture grossière à fine et maximiser la saveur de votre expresso.

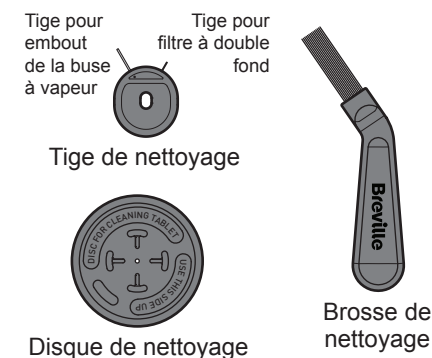
B. Éclairage de la mouture

Quand le broyeur entre en marche, un éclairage à DEL est dirigé vers le filtre, dans lequel la mouture tombe directement. L'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le broyage est terminé.

C. Étrier de broyage Tap & Go™

L'étrier de broyage Tap & Go™ unique reçoit le porte-filtre et permet d'activer le moulin d'un seul mouvement. Vous pouvez ainsi contrôler la quantité de mouture de café qui est dispensée dans le filtre.

D. Rangement des accessoires

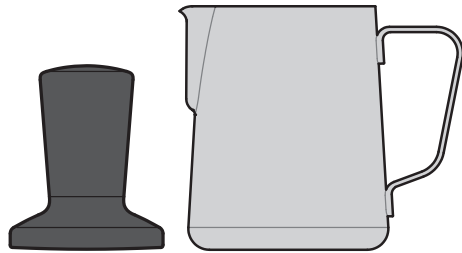


Derrière le ramasse-gouttes, il y a un rangement pour les filtres simple et double et le disque, la brosse et la tige de nettoyage.

E. Ramasse-gouttes, grille et bac récupérateur de mouture amovibles

Un indicateur du niveau de remplissage émerge à travers la grille en inox lorsque le ramasse-gouttes est plein d'eau et a besoin d'être vidé.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX



Tasseur de 58 mm

Pichet à lait de 460 ml

Un bac récupérateur de mouture amovible, qui sert à séparer la mouture du liquide, est situé dans le ramasse-gouttes. Vous n'avez qu'à extraire le bac récupérateur de mouture pour jeter les résidus au besoin.

F. Rangement du cordon

Ce rangement pratique permet de pousser l'excédent de cordon à l'intérieur de la machine pour ne pas encombrer la surface de travail.

G. Patins antidérapants

Les patins antidérapants en silicone assurent la stabilité de la Barista Max sur la surface de travail pendant l'utilisation.

H. Chauffe-tasse avec espace pour tasseur

Préchauffer les tasses et les verres aide à préserver les caractéristiques essentielles d'un vrai expresso : son arôme et une saveur riche et sucrée.

Un espace pour tasseur est prévu dans le haut du chauffe-tasse pour fournir un rangement facile d'accès.

I. Réservoir d'eau amovible de 2,8 L

Ouvrez le couvercle et remplissez d'eau froide ou extrayez le réservoir d'eau en ouvrant le couvercle et en le soulevant par la poignée située à l'intérieur.

J. Tête de groupe : format commercial de 58 mm

Le grand format permet de réaliser une infusion uniforme de la mouture de café tassée.

K. Porte-filtre : format commercial de 58 mm

Puisque la mouture de café s'étale plus uniformément dans une poignée de cette taille, elle est plus facile à tasser.

L. La buse à lait et à eau chaude

Le joint à rotule et le manchon en silicone vous permettent de mettre la buse à lait dans la position désirée sans vous brûler les doigts.




M. Niche extra-haute pour tasse

Une niche spacieuse de 105 mm permet de verser le café directement dans les tasses et les verres hauts.




N. Broyeur supérieur amovible

Levez simplement le broyeur par les poignées pour le nettoyer.

O. Voyant « MOULIN »

-  Reste allumé en blanc lorsque l'appareil est prêt.
-  Clignote lors d'une tentative de broyage pour indiquer que les clapets de la trémie ne sont pas complètement ouverts.
-  Reste allumé en rouge lorsque le moteur du moulin est en mode de protection.

P. Bouton et voyant

Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Le VOYANT  clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Le VOYANT  reste allumé lorsque l'appareil est prêt. L'appareil passe automatiquement en mode de veille au bout de 20 minutes, et le VOYANT  s'éteint.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

Q. Boutons d'infusion expresso

► Bouton

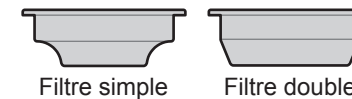
Vous pouvez contrôler le volume dispensé au lieu des pré réglages d'une tasse et de deux tasses. Appuyez sur le bouton pour démarrer l'infusion. Lorsque le volume désiré est atteint, appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter. Arrêt automatique après 200 ml.

Bouton « UNE TASSE »

Verse 1 tasse d'expresso (30 ml), puis s'arrête automatiquement.

Bouton « DEUX TASSES »

Verse 2 tasses d'expresso (60 ml), puis s'arrête automatiquement. Filtres à fond simple de 58 mm





Filtre simple



Filtre double

R. Caractéristiques et voyants de la MOLETTE

Voyant « MOLETTE »

-  Reste allumé lorsque l'appareil est prêt.
-  Clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.

Témoign de vapeur

-  Reste allumé lorsque le jet de vapeur est prêt à utiliser.
-  Clignote pendant que la température monte en vue de l'émission de vapeur et baisse à la température de l'expresso (de l'eau étant alors évacuée).


VAPEUR

Sert à chauffer le lait et à le monter en mousse.

EAU CHAUDE

Verse 200 ml, puis s'arrête automatiquement. Sert à préparer un café noir long, des boissons chaudes comme le thé et des soupes instantanées et permet de chauffer les tasses avant d'y verser un expresso.

S. Voyant « NETTOYER »

-  Reste allumé en bleu lorsqu'un cycle de nettoyage de la tête de groupe et de la douchette est nécessaire.

DÉTAILS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Une température optimale La technologie

Temp° IQ Shot Control™, conçue par Breville, est exclusive à votre Barista Max. Il s'agit d'un système à 3 voies capable de générer une température de l'eau précise et stable, car cela est nécessaire pour toujours réussir son café.

• Technologie du bloc thermique

Le bloc thermique assure un chauffage rapide de l'eau à une température précise pour optimiser l'infusion de l'expresso et l'incorporation d'air dans le lait. L'opération de chauffage est rapide et efficace, car elle se limite à la quantité d'eau requise. Le bloc thermique



chauffe l'eau à 92 °C pour optimiser l'extraction des huiles de la mouture de café tassée lors de l'infusion expresso. Les températures trop faibles ou trop élevées vous donneront un expresso faible ou brûlé/amer.

• Régulateur PID avancé

Le régulateur PID surveille et contrôle le bloc thermique pour que l'eau soit toujours dispensée sur la mouture de café tassée à la température exacte requise.

• Pré-infusion délicate

De petites quantités d'eau sont déposées délicatement sur la mouture tassée avant d'émettre un flux régulier d'eau, pour enrichir la saveur de l'expresso.

DÉTAILS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

Tête et le porte-filtre professionnels de 58 mm



Extrayez le maximum de saveur

La tête et le porte-filtre ont un format commercial de 58 mm, comme dans votre café local.

- Une poignée de cette taille est plus facile à remplir. La mouture de café s'étale plus uniformément dans le filtre, et elle est plus facile à tasser et à éliminer après l'emploi.
- Le porte-filtre de 58 mm permet de réaliser une infusion uniforme de la mouture de café tassée, ce qui vous procure la saveur d'un café préparé dans le commerce.

Moulin intégré Tap&Go™



Une expérience de broyage sur demande facile

- **Technologie Tap&Go™**
Avec la technologie de broyage sur demande Tap&Go™ conçue par Breville, vous pouvez dispenser de la mouture de café directement dans la le porte-filtre d'un seul mouvement. Appuyez simplement sur le porte-filtre pour activer le moulin.
- **Moulin à broyeur conique**
Le moulin intégré propose une expérience de broyage tout-en-un. Grâce à son mouvement doux et lent, le broyeur conique en inox durci produit

des particules de taille homogène, ce qui minimise le transfert de chaleur et réduit la friction.

• Trémie à grains

La trémie de 250 g est munie de clapets anti-déversement, qui empêchent les grains de café de se répandre sur la surface de travail lorsque vous détachez la trémie. Le moulin intégré à la machine à espresso propose une expérience de broyage tout-en-un.

Contrôle automatique du volume et personnalisation



Recevez la bonne quantité d'espresso dans votre tasse

- Avec le contrôle automatique, la préparation d'un espresso fantastique est un jeu d'enfant. Appuyez sur le bouton « UNE TASSE » ou « DEUX TASSES » pour verser tout juste la bonne quantité.
- Le volume dispensé est personnalisable pour tous les boutons d'infusion.

Température d'infusion personnalisable



Fixez la température que vous désirez

- La machine à café Barista Max vous permet de vous écarter de la température recommandée de 92 °C (par pas de 2 °C) en fonction de vos préférences personnelles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX

Étape 1. Retirez l'emballage

- Assurez-vous que tout l'emballage a été retiré.

Important : enlevez le bouchon rouge qui se trouve à la base du réservoir d'eau.

Étape 2. Mettez la machine en place

- Assurez-vous que la machine est placée sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.

Étape 3. Nettoyez et séchez les pièces

- Ne plongez pas l'appareil, le cordon

d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les pièces ci-dessous avec de l'eau chaude et un détergent doux.

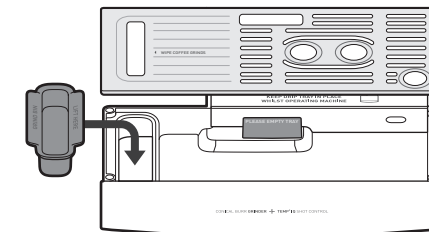
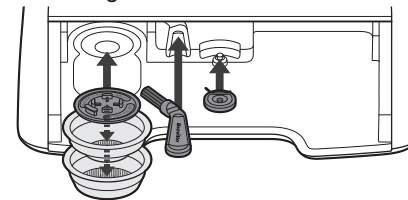
- Pichet à lait en inox
- Filtre simple en inox
- Filtre double en inox
- Broyeur supérieur en inox durci
- Réservoir d'eau
- Porte-filtre
- Trémie à grains
- Tasseur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX

- Rincez et laissez sécher complètement à l'air.

Étape 4. Mettez les accessoires à leur place

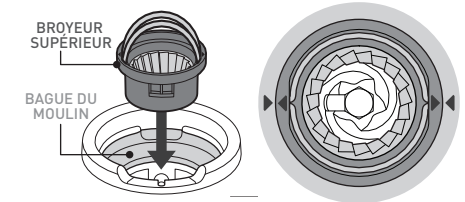
- La brosse et la tige de nettoyage se rangent derrière le ramasse-gouttes. Les filtres simple et double et le disque de nettoyage s'imbriquent ensemble et se placent dans l'espace prévu à gauche.
- Insérez le bac récupérateur de mouture dans l'espace prévu à gauche du ramasse-gouttes.



- Déposez le tasseur à l'emplacement qui lui est réservé sur le chauffe-tasse.

Étape 5. Insérez les pièces dans le moulin

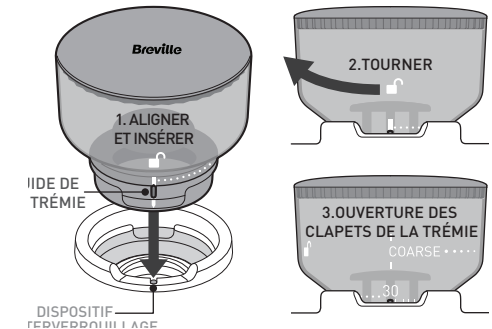
- **Broyeur supérieur amovible**
 - En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
 - Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
 - Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.



- Abaissez les poignées de chaque côté.

• Trémie à grains amovible

- Alignez le guide de la trémie sur le dispositif d'interverrouillage rouge du moulin.
- Insérez la trémie à grains dans la bague du moulin.
- En pressant légèrement vers le bas, tournez la trémie à grains dans le sens horaire pour verrouiller la trémie en place.
- Les clapets de la trémie s'ouvrent alors, et les grains de café se déversent sur les broyeurs. Au réglage 30 du moulin, les clapets de la trémie sont complètement ouverts.



- Continuez à tourner la trémie à grains dans le sens horaire pour fixer le réglage de broyage.
- Pour votre première infusion espresso, essayez le réglage de broyage 20.
- Remplissez la trémie de grains de café fraîchement moulus.

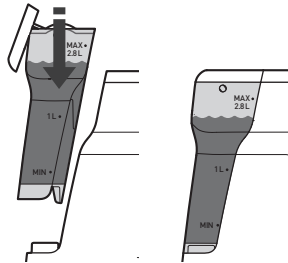
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX

Étape 6. Préparatifs à l'amorçage de l'appareil

Important : l'étape de l'amorçage doit être accomplie avant la première utilisation.

• Remplissez le réservoir d'eau

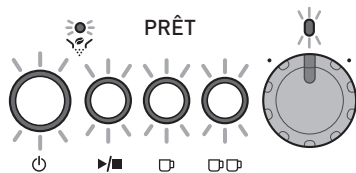
- Ouvrez le couvercle et soulevez-le par la poignée située à l'intérieur.
- Remplissez d'eau froide du robinet.
- Insérez le réservoir d'eau et fermez le couvercle.



Remarque : assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de tous débris, car même les particules fines peuvent bloquer le flux d'eau.

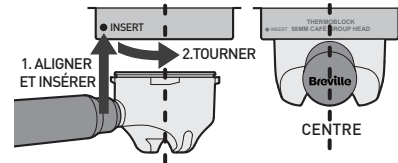
• Puissance

- Assurez-vous que la MOLETTE à vapeur et à eau chaude est en position verticale.
- Insérez la prise dans une prise murale de 230-240 V c.a., puis mettez le courant.
- Appuyez sur le BOUTON pour allumer l'appareil.
- Le VOYANT clignote pour indiquer que le bloc thermique est en train de chauffer.
- Le VOYANT « MOULIN » s'allume (sans clignotement) dès la mise sous tension.
- Lorsque les BOUTONS et D'INFUSION et les VOYANTS DE LA MOLETTE sont tous allumés et ne clignotent pas, l'appareil est à l'état PRÊT pour l'INFUSION et les fonctions de la MOLETTE.



• Insérez le porte-filtre

- Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
- Alignez la poignée sur la marque « INSÉRER », qui est située à gauche de la tête de groupe.
- Insérez le porte-filtre à plat contre la tête de groupe, puis tournez le porte-filtre vers la droite, jusqu'au centre.



Remarque : les premières fois que vous tournez le porte-filtre au centre, vous pouvez rencontrer de la résistance.

Étape 7. Amorçez la machine à espresso

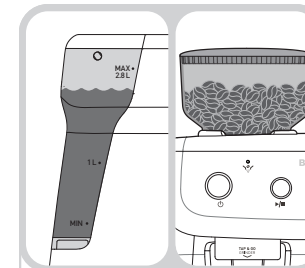
- Appuyez sur le BOUTON , et de l'eau devrait commencer à couler de la tête de groupe.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

Remarque : pour les quelques premières secondes, la pompe fera davantage de bruit, car elle commence à faire circuler l'eau.

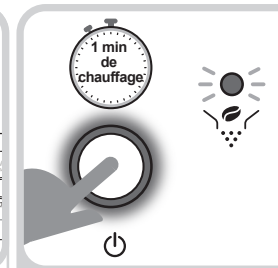
- Placez la buse à lait au-dessus du ramasse-gouttes.
- Mettez la MOLETTE sur .
- Laissez couler l'eau pendant 20 s.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.
- La machine à espresso devrait maintenant être bien amorcée.
- Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude et séchez avant de préparer votre premier café.
- Si l'eau ne coule pas de la tête de groupe ou de la buse à vapeur, répétez l'étape 7.
- Si l'eau ne coule toujours pas, contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

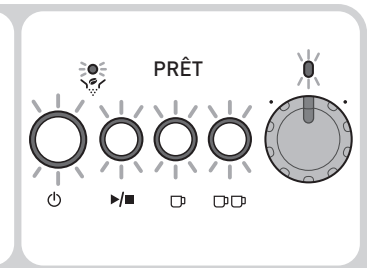
1. Vérifiez qu'il y a de l'eau et des grains 2. Démarrage



Conseil de pro : utilisez de l'eau filtrée et des grains de café fraîchement moulus pour parfaire la saveur de l'espresso.



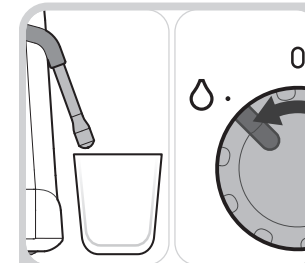
Appuyez sur le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT. Le VOYANT clignote = chauffage en cours. Le VOYANT « MOULIN » reste allumé = moulin prêt à utiliser.



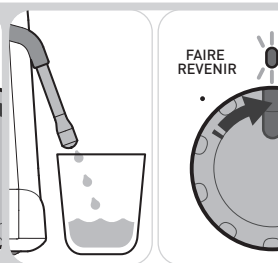
Les BOUTONS DE MARCHE/ARRÊT et D'INFUSION et les VOYANTS DE LA MOLETTE restent tous allumés = machine à espresso prête à utiliser.

3. Chauffez la tasse avec de l'eau chaude

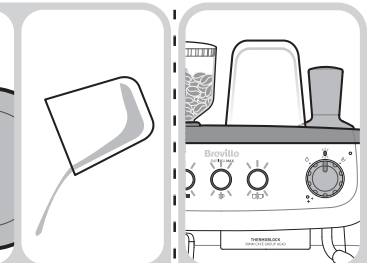
OU avec le chauffe-tasse



Déposez la tasse sur le comptoir et insérez-y la buse à lait. Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE.



Remplissez la tasse au quart d'eau chaude. Remettez la MOLETTE en position verticale.

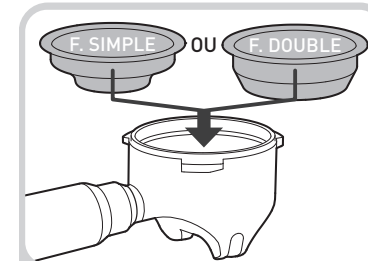


Videz la tasse au bout de 20 à 30 s.

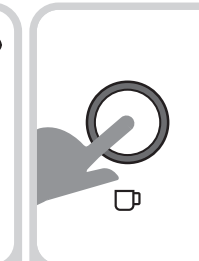
La tasse peut être chauffée sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.

4. Sélectionnez les filtres

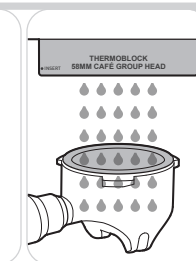
5. Chauffez la tête de groupe, la poignée et le filtre



Sélectionnez soit :
- le filtre simple ou
- le filtre double.



Appuyez sur le BOUTON .



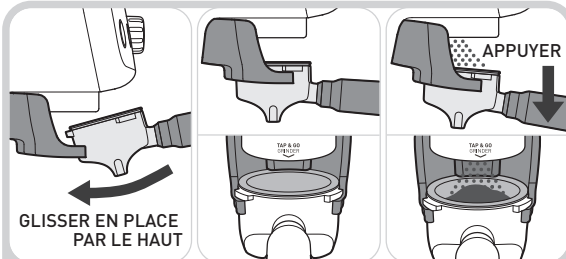
Laissez le porte-filtre sous la tête de groupe pendant que l'eau coule.



Essuyez le filtre avec un chiffon sec.

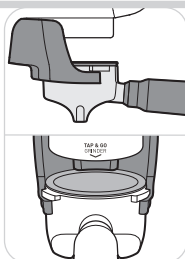
MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

6. Remplissez de mouture de café

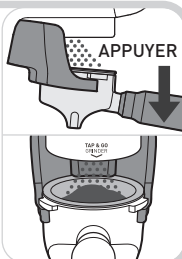


GLISSER EN PLACE PAR LE HAUT

Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage.

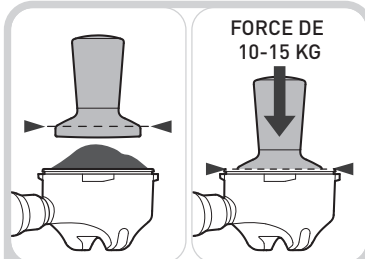


L'étrier soutiendra la poignée sans aide à l'horizontale.



Appuyez sur la poignée pour dispenser de la mouture dans le filtre.

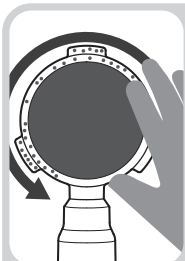
7. Tasseur



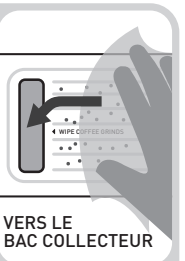
FORCE DE 10-15 KG

- Une tasse = 13-15 g de mouture de café.
- Deux tasses = 20-22 g de mouture de café.
Tassez uniformément la mouture jusqu'au niveau indiqué.

8. Essayez l'excès de mouture

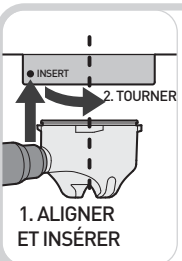


Essayez tout excédent de mouture sur les bords.



Essuyez la mouture tombée dans le ramasse-gouttes vers le bac récupérateur.

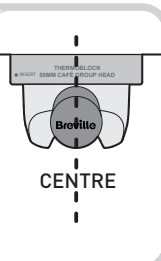
9. Insérez le porte-filtre



1. ALIGNER ET INSÉRER

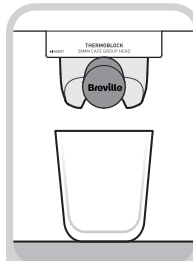
Tenez le porte-filtre à l'horizontale, alignez-le, puis insérez-le et tournez-la dans la tête de groupe.

10. Mettez la tasse en place



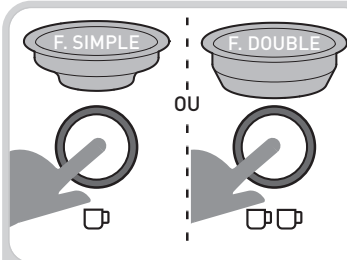
CENTRE

Le porte-filtre doit être centré.

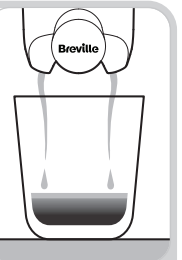


Mettez la tasse en place sur le ramasse-gouttes, sous la poignée.

11. Infusion expresso

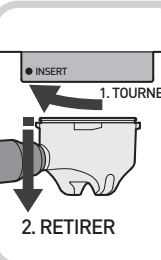


Appuyez soit sur :
- le BOUTON ☐ = tasse de 30 ml ou
- le BOUTON ☐☐ = tasse de 60 ml.



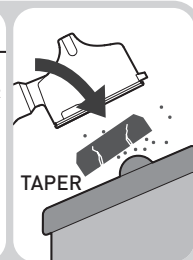
L'infusion commence et s'arrête automatiquement.

12. Éliminez le marc



2. RETIRER

Tournez le porte-filtre et retirez-le de la tête de groupe.

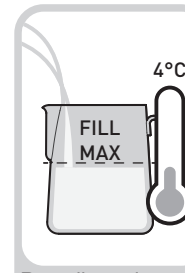


TAPER

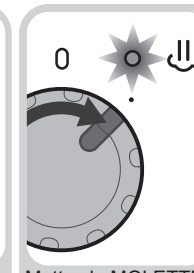
Videz le marc du porte-filtre.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

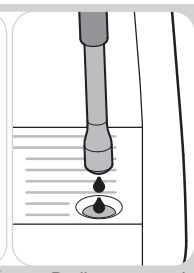
13. Préparez le pichet à lait 14. Avant de monter votre mousse de lait



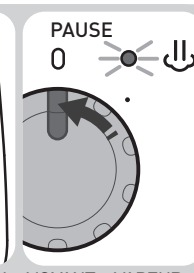
Remplissez le pichet de lait froid jusqu'en dessous du bec.



Mettez la MOLETTE sur VAPEUR. Le VOYANT « VAPEUR » clignote = chauffage en cours.



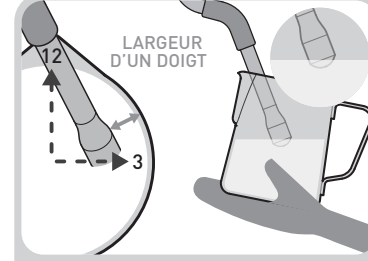
De l'eau peut sortir de la buse à lait.



Le VOYANT « VAPEUR » est allumé = la vapeur est prête. Interrompez l'émission de vapeur en tournant la MOLETTE.

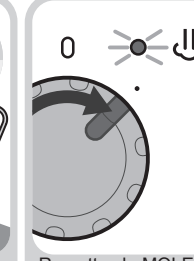
Conseil de pro :
Pour réussir votre mousse de lait, assurez-vous d'abord que la vapeur est chaude (le VOYANT « VAPEUR » doit rester allumé). Vous entendrez la pompe démarrer.

15. Insérez la buse à lait

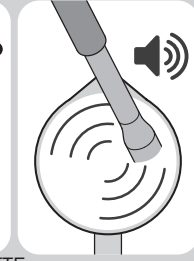


Insérez le bras de la buse à lait à 12 h. Embout à 3 h, à un doigt du bord et juste en dessous de la surface du lait.

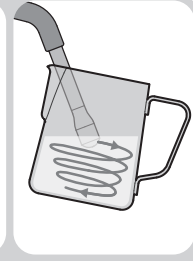
16. Commencez à monter une mousse de lait



Remettez la MOLETTE en position VAPEUR pour commencer à monter une mousse de lait.



Un chuintement accompagne la montée en mousse.

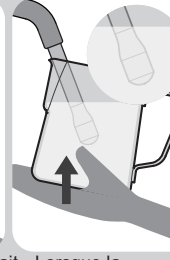


Vérifiez que le lait tourbillonne.

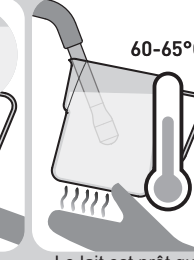
17. Montez une mousse de lait



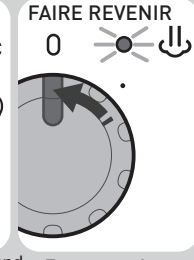
Quand le volume du lait augmente, abaissez le pichet de façon à garder l'embout juste sous la surface.



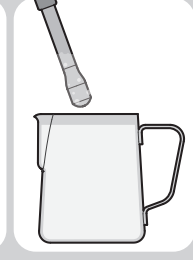
Lorsque la micromousse désirée est obtenue, immergez la buse à lait à demi.



Le lait est prêt quand la base du pichet à lait est trop chaude pour être touchée pendant 3 s.



Remettez la MOLETTE en position verticale.



Sortez la buse à lait du pichet.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

18. Videz et nettoyez la buse à lait

FAIRE REVENIR

Conseil de pro :
Pour maintenir une performance optimale, videz et nettoyez toujours la buse après une montée en mousse.

Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.

De l'eau laiteuse sortira de la buse à lait.

Remettez la MOLETTE en position verticale.

Essuyez la buse à lait et son embout avec un chiffon humide.

19. Mettez la dernière touche de lait 20. Purge automatique du bloc thermique

GARDER LE RAMASSE-GOUTTES EN PLACE

Lors du refroidissement à la température d'expresso, le VOYANT « VAPEUR » clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes ; gardez-le en place.

Tapez sur le pichet pour éliminer les grosses bulles d'air.

Remuez le pichet pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.

Versez le lait en un mouvement régulier.

21. Nettoyez les pièces 22. Nettoyage du ramasse-gouttes

BAC COLLECTEUR

Nettoyez les pièces à l'eau chaude.

Vérifiez si le ramasse-gouttes a besoin d'être vidé.

Enlevez la grille et séparez le bac récupérateur de mouture du ramasse-gouttes.

Videz la mouture de café et lavez le bac récupérateur de mouture à l'eau chaude.

Videz l'eau et lavez le ramasse-gouttes à l'eau chaude.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

Grâce au contrôle automatique du volume, la machine à café Barista Max s'arrête automatiquement après avoir infusé une quantité précise d'expresso.

- Verse 1 tasse d'expresso = 30 ml
- Verse 2 tasses d'expresso = 60 ml
- Verse jusqu'à = 200 ml

Vous pouvez interrompre le versage quand bon vous semble en appuyant encore une fois sur le même bouton.

Vous pouvez ajuster le volume dispensé par défaut selon vos préférences.

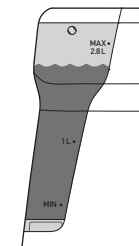
Remarque : volumes dispensés maximaux autorisés :

- BOUTON 100 ml
- BOUTON 200 ml
- BOUTON 400 ml

Préparatifs à la personnalisation des volumes dispensés

• Vérifiez le réservoir d'eau

- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



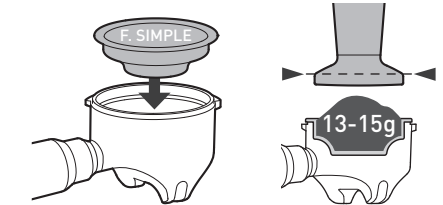
• Vérifiez l'alimentation

- Assurez-vous de ce qui suit.
- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.



Personnalisation du volume d'une tasse

- Insérez le filtre simple dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON pendant 4 secondes.
- Le VOYANT clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

APPUYER PENDANT 4 S

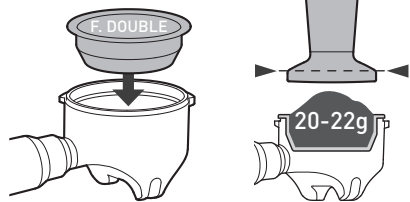


- L'expresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 1 tasse, appuyez sur le BOUTON .
- L'expresso cesse de s'extraire.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

Personnalisation du volume de deux tasses

- Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON ☐☐ pendant 4 secondes.
- Le VOYANT ☐☐ clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

APPUYER PENDANT 4 S

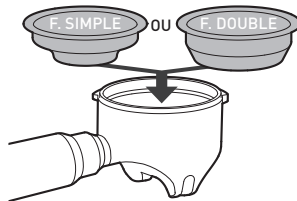


- L'expresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 2 tasses, appuyez sur le BOUTON ☐☐.
- L'expresso cesse de s'extraire.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ☐☐ cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec ☐☐ a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

Personnalisation du volume défini manuellement

- Insérez le filtre désiré dans le porte-filtre.

- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON ▶/■ pendant 4 secondes.
- Le VOYANT ▶/■ clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

APPUYER PENDANT 4 S



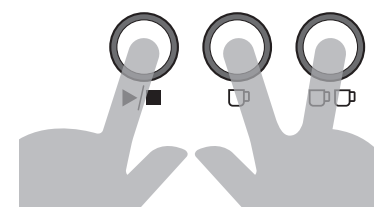
- L'expresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez dispenser, appuyez sur le BOUTON ▶/■.
- L'expresso cesse de s'extraire.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ▶/■ cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec ▶/■ a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

Restauration de tous les volumes dispensés par défaut

- Maintenez enfoncés les 3 BOUTONS D'INFUSION en même temps pendant 4 secondes.

APPUYER PENDANT 4 S

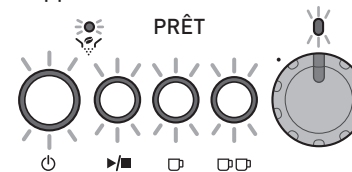


TEMPÉRATURE D'INFUSION PERSONNALISABLE

Le bloc thermique chauffe l'eau à 92 °C pour optimiser l'infusion expresso et ainsi obtenir un équilibre entre l'amertume et l'acidité.

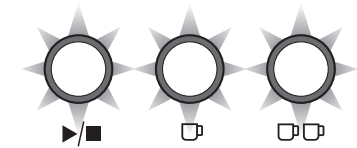
Vous pouvez ajuster la température d'eau applicable à l'infusion expresso, par pas de 2 °C entre 88 et 96 °C, en fonction des différents types de grains de café rôtis et de vos préférences personnelles.

- Les températures supérieures augmentent l'amertume et réduisent l'acidité.
- Les températures inférieures réduisent l'amertume et augmentent l'acidité.
- **Vérifiez l'alimentation**
Assurez-vous de ce qui suit.
 - La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
 - La MOLETTE est en position verticale.
 - L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.



- **Accédez au mode de personnalisation de la température d'infusion**
 - Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS ☐ et ☐☐ pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal

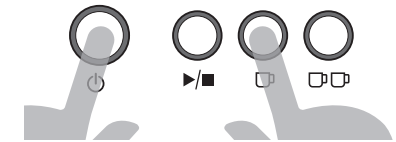
- L'appareil émet un signal sonore, et les 3 VOYANTS DES BOUTONS D'INFUSION clignotent ensemble.



- Les volumes d'expresso dispensé par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

sonore, et le VOYANT ☐ commence à clignoter.

APPUYER PENDANT 4 S

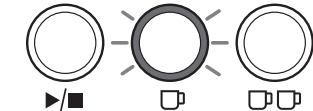


- **Remarque :** le VOYANT ☐ continue de clignoter pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.
- **Important :** si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute suivant l'activation du mode de personnalisation, l'appareil retourne à l'état PRÊT.

Ajustez la température d'infusion

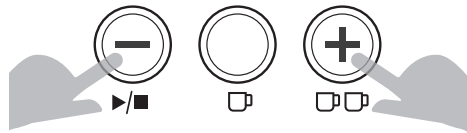
La température sélectionnée est indiquée par les VOYANTS D'INFUSION qui s'allument. Le réglage par défaut est le suivant.

- 92 °C = le VOYANT « UNE TASSE » s'allume.



- Pour ajuster la température d'infusion, appuyez sur :
 - le BOUTON « MANUEL » (le bouton Moins) ou
 - le BOUTON « DEUX TASSES » (le bouton Plus).

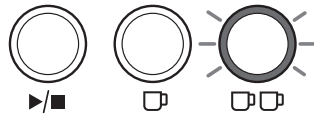
TEMPÉRATURE D'INFUSION PERSONNALISABLE



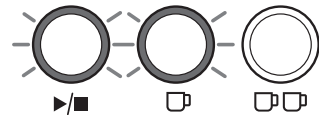
- **94 °C** = les VOYANTS « UNE TASSE » et « DEUX TASSES » s'allument.



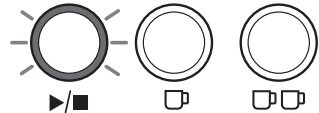
- **96 °C** = le VOYANT « DEUX TASSES » s'allume.



- **90 °C** = les VOYANTS « MANUEL » et « DEUX TASSES » s'allument.



- **88 °C** = le VOYANT « MANUEL » s'allume.



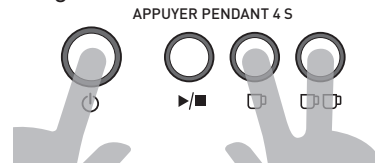
- **Confirmez la température d'infusion**
 - Appuyez sur le BOUTON pour enregistrer votre sélection. L'appareil émet un signal sonore et quitte le mode de personnalisation.
 - L'appareil retourne à l'état PRÊT.

PROFILS DE PRÉ-INFUSION PERSONNALISABLES

Vous pouvez sélectionner entre trois profils de pré-infusion en fonction de vos préférences personnelles.

- **Pré-infusion délicate** : de petites quantités définies d'eau sont déposées sur la mouture tassée afin de l'humidifier doucement avant d'émettre un flux régulier d'eau. Ce réglage, qui produit un expresso à la saveur équilibrée, est le profil par défaut.
- **Pré-infusion distincte** : une seule dose d'eau est dispensée sur la mouture de café tassée ; elle est suivie par une courte période de repos, puis un flux régulier d'eau. La saveur résultante de l'expresso est légère.
- **Pré-infusion constante** : un flux d'eau régulier et constant est émis, du début à la fin. La saveur résultante de l'expresso est forte.
- **Accédez au mode de personnalisation de la pré-infusion**
 - L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.
 - Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS , « UNE TASSE »

et « DEUX TASSES » pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT commence à clignoter.

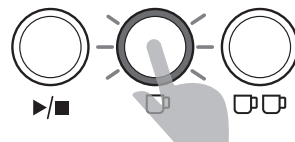


- **Sélectionnez les profils de pré-infusion**

Le profil de pré-infusion sélectionné est indiqué par le VOYANT D'INFUSION qui s'allume.

Le réglage par défaut est le suivant.

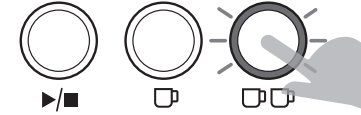
 - **Délicate** = le BOUTON . Le VOYANT s'allume.



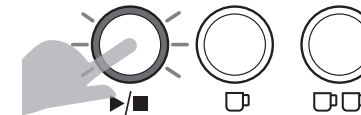
- Pour sélectionner un profil de pré-infusion, appuyez sur :

PROFILS DE PRÉ-INFUSION PERSONNALISABLES

- **Distincte** = le BOUTON . Le VOYANT s'allume.



- **Constante** = le BOUTON . Le VOYANT s'allume.



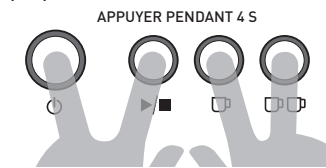
- **Confirmez le profil de pré-infusion**
 - Appuyez sur le BOUTON pour enregistrer votre sélection. L'appareil émet un signal sonore et quitte le mode de personnalisation.
 - L'appareil retourne à l'état PRÊT.

RESTAURATION DE TOUTS LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

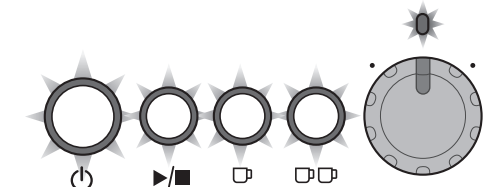
Vous pouvez rétablir facilement tous les réglages par défaut.

Restauration de tous les réglages par défaut

- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.
- Maintenez enfoncés le BOUTON et les 3 BOUTONS D'INFUSION en même temps pendant 4 secondes.



- L'appareil émet un signal sonore, et les BOUTONS et D'INFUSION et les VOYANTS DE LA MOLETTE clignotent ensemble trois fois.



- Tous les réglages par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

La préparation de l'expresso consiste à extraire les huiles de la mouture de café. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur du café et nuit au bon fonctionnement de la machine à expresso.

La façon la plus facile de garder votre machine propre est de faire couler de l'eau par la tête de groupe et la buse à lait avant et après la préparation de chaque café. (Voir la section Mode d'emploi.)

Nettoyage des accessoires et des pièces amovibles

- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Remarque : n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ceux-ci égratigneront la surface des pièces.

Pièces lavables au lave-vaisselle :

- Pichet à lait en inox
- Grille de ramasse-gouttes en inox
- Filtre simple en inox
- Filtre double en inox
- Disque de nettoyage

Pièces lavables au lave-vaisselle (PANIER SUPÉRIEUR) :

- Broyeur supérieur en inox durci
- Bac récupérateur de mouture

Pièces NON lavables au lave-vaisselle :

- Réservoir d'eau
- Porte-filtre
- Trémie à grains
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Tige de nettoyage
- Brosse de nettoyage

Nettoyage du chauffe-tasse et de l'extérieur

• Selon les besoins

Essuyez l'appareil avec un chiffon doux humide et un détergent doux, puis séchez-le.

ATTENTION : pour éviter les dommages à l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

Nettoyage du ramasse-gouttes et du bac récupérateur de mouture

• Selon les besoins

Videz lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox, sinon l'eau va déborder.

Remarque : il est normal qu'avec le temps, l'intérieur du ramasse-gouttes et du bac récupérateur de mouture soit taché par les huiles de la mouture de café.

• Chaque semaine

Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

• À chaque utilisation

Nettoyez-les après chaque utilisation en les rinçant à l'eau chaude sous le robinet.

• À intervalles réguliers

Avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent doux. Rincez et séchez.

Nettoyage de la douchette et de la tête de groupe

• À chaque utilisation

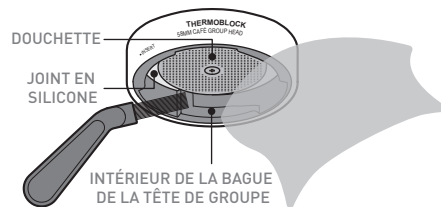
Faites couler de l'eau avant de préparer un expresso. (Voir la section Mode d'emploi.)

• Chaque semaine

- Faites la purge d'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ».

- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.

- Avec la brosse de nettoyage, éliminez toute mouture qui se trouve sur la face intérieure de la bague et le joint en silicone de la tête de groupe. Essuyez la douchette avec un chiffon humide.



Tablette de nettoyage

Des tablettes de nettoyage pour machine à expresso peuvent être achetées en ligne.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

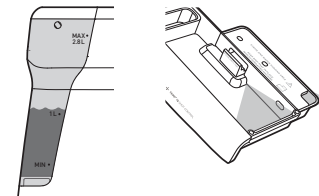
Cycle de nettoyage

Le VOYANT « NETTOYER » s'allume en bleu pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis.

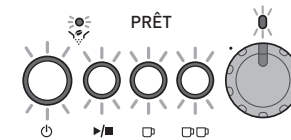
Le cycle de nettoyage prend environ 7 minutes.

• Préparatifs au cycle de nettoyage

- Assurez-vous qu'il y a au moins 1 L d'eau dans le réservoir.
- Videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place.

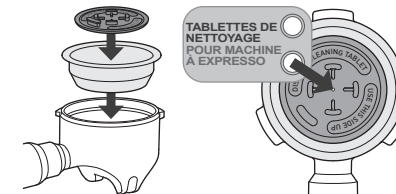


- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.



- Placez le filtre double et le disque de nettoyage dans le porte-filtre.

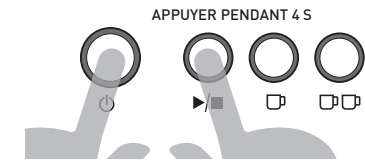
- Placez une tablette de nettoyage au centre du disque de nettoyage dans l'espace fourni.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.

• Démarrez le cycle de nettoyage

- Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS DE MARCHE/ARRÊT et « MANUEL » pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le cycle de nettoyage démarre.



Remarque : vous pouvez quitter le cycle de nettoyage n'importe quand en appuyant sur le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT.

- Les VOYANTS DE MARCHE/ARRÊT et « NETTOYER » clignotent pendant le cycle de nettoyage.

- De l'eau est purgée dans le ramasse-gouttes, et de petites quantités sortent par les becs de la tête de groupe.

• Cycle de nettoyage terminé

- L'appareil émet un signal sonore, et les VOYANTS DE MARCHE/ARRÊT et « NETTOYER » cessent de clignoter.

- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

- Retirez le porte-filtre de la tête de groupe. Vérifiez si la tablette a été dissoute.

Remarque : si la tablette n'a pas été dissoute, réinsérez la poignée dans la tête de groupe, videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place. Répétez les étapes de la section « Démarrez le cycle de nettoyage ».

• À faire après le cycle de nettoyage

- Purgez la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ». De l'eau devrait alors sortir.

- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.

- Nettoyez le ramasse-gouttes, le porte-filtre et le disque de nettoyage avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Joint d'étanchéité en silicone de la tête de groupe

La tête de groupe contient un joint d'étanchéité en silicone, contre lequel le filtre s'appuie lors de la préparation d'un expresso. **Important :** lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, nous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre insérée dans la tête de groupe, car cela réduira la durée de vie du joint en silicone.

Avec le temps, le joint perd de son élasticité et peut avoir besoin d'être remplacé. Si du

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

liquide s'échappe du tour de le porte-filtre pendant l'infusion ou que vous sentez du jeu après avoir tourné le porte-filtre jusqu'au centre, il est peut-être temps de remplacer le joint.

Remarque : contactez Breville si vous pensez que le joint de la tête de groupe a besoin d'être remplacé. N'essayez pas d'effectuer un remplacement du joint en silicone sans avoir d'abord consulté Breville.

Nettoyage de la buse à lait

• À chaque utilisation

- Après avoir monté une mousse de lait, purgez la buse à lait en tournant la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.
- Essuyez la buse à lait avec un chiffon humide. (Voir la section Mode d'emploi.)

• Tous les 2 à 3 mois

- Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans le pichet à lait, et laissez-y tremper la buse à vapeur toute la nuit.

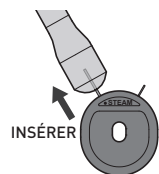


- Le lendemain matin, retirez du pichet et rincez pour vous assurer que toutes les traces de solution ont été éliminées.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pendant 40 s.

• Débouchage de la buse à lait

Si l'embout de la buse à lait est bouché par des résidus de lait :

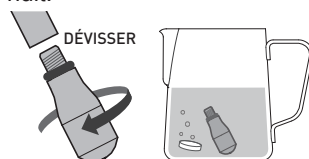
- Insérez la tige de nettoyage « VAPEUR », qui est celle la plus épaisse, dans le trou de l'embout de la buse à lait pour le libérer.



- Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pendant 40 s.

• Si la buse à lait est toujours bouchée :

- Dévissez l'embout de la buse à lait, mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage Breville dans le pichet à lait, et laissez-y tremper l'embout toute la nuit.



- Le lendemain matin, rincez le pichet et l'embout de la buse à lait à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.

- Utilisez la tige de nettoyage « Vapeur » (la tige épaisse) pour nettoyer l'embout de la buse à lait.

- Assurez-vous que le joint torique rouge est là et qu'il est en bon état.
- Revissez l'embout sur le bras de la buse à lait.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pendant 40 s.

Nettoyage des filtres

• Tous les 2 à 3 mois

- Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans le pichet à lait, et laissez-y tremper le(s) filtre(s) toute la nuit.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

- Le lendemain matin, rincez le pichet et le(s) filtre(s) à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.

- Placez un filtre dans le porte-filtre (sans mouture de café) et insérez dans la tête de groupe.

- Appuyez sur le BOUTON « UNE TASSE ».

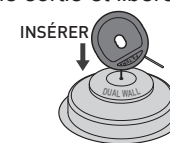
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.

• Débouchage des filtres à double fond

- Si le filtre à double fond (non fourni avec la machine à café Barista Max) est bouché par des moutures de café :

- Insérez la tige de nettoyage

« FILTRE » (la tige mince) dans l'orifice de sortie et libérez-le.



- Placez un filtre dans le porte-filtre (sans mouture de café) et insérez dans la tête de groupe.

- Appuyez sur le BOUTON « UNE TASSE ».

- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.

- Répétez au besoin.

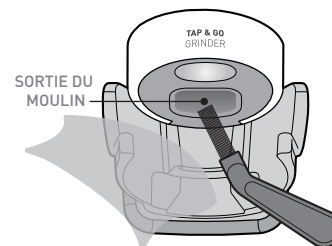
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

Les broyeurs coniques servent à produire une mouture dont la taille des particules est favorable à l'infusion espresso. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur de l'espresso et nuit au bon fonctionnement du moulin intégré.

Nettoyage de l'étrier de broyage et de la sortie de mouture

• Chaque semaine

- Utilisez la brosse de nettoyage pour éliminer toute mouture de l'étrier de broyage et de la sortie de mouture, essuyez avec un chiffon humide et séchez.



Nettoyage de la trémie à grains

• Tous les 2 à 3 mois

- Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), la trémie à grains

doit être nettoyée pour maintenir un rendement optimal.

ATTENTION : pour éviter les dommages à l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

AVERTISSEMENT : ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

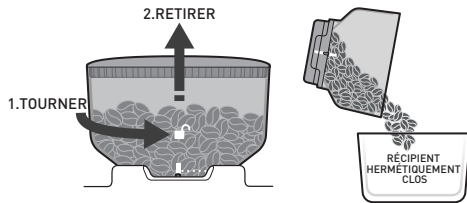
• Préparatifs au nettoyage de la trémie à grains

- Éteignez l'appareil, coupez le courant à la prise secteur et débranchez le cordon.
- Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).

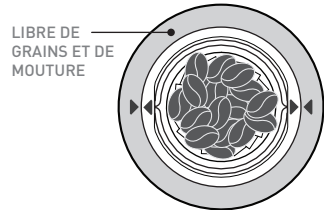
• Retirez et nettoyez la trémie à grains

- Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie.
- Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

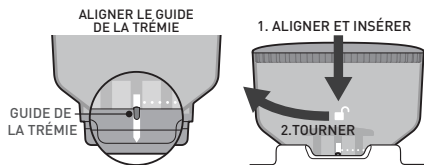


- Nettoyez la trémie à grains dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Laissez la trémie sécher complètement à l'air avant de la remettre en place.
- **Remettez la trémie à grains en place**
 - Assurez-vous que la bague du moulin est libre de grains ou de mouture de café.



Remarque : la mouture prise sous le broyeur supérieur peut empêcher de poser correctement la trémie à grains. Dans un tel cas, broyez l'excédent de café en grains.

- Assurez-vous que le guide de la trémie s'aligne sur les traits verticaux blancs sur la base de la trémie.
- Alignez et insérez la trémie à grains dans la bague du moulin. En pressant fermement vers le bas, tournez la trémie dans le sens horaire pour la verrouiller en place et ouvrir les clapets de la trémie.

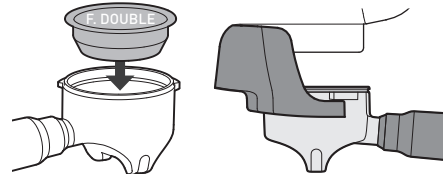


- Remettez sur le réglage de broyage noté avant le nettoyage.

Remarque : après le nettoyage, le réglage de broyage optimal va peut-être changer. Suivez les instructions afférentes pour trouver à nouveau le réglage de broyage idéal.

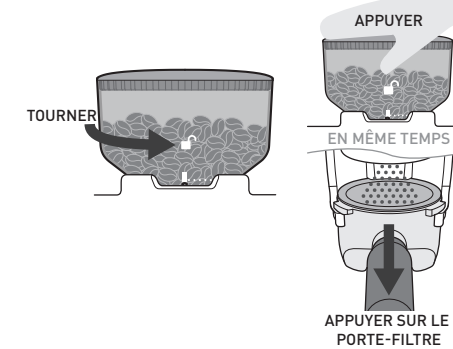
Nettoyage et débouchage des broyeurs, de la bague, de la chambre de broyage et de la sortie

- **Tous les 1 à 2 mois**
 - Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), les broyeurs doivent être nettoyés pour maintenir un rendement optimal du moulin intégré. Un nettoyage régulier aide les broyeurs à produire des résultats homogènes, ce qui est particulièrement important lorsque votre mouture est destinée à préparer un espresso.
- **Broyez l'excédent de café en grains**
 - L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.
 - Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).
 - Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
 - Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage.

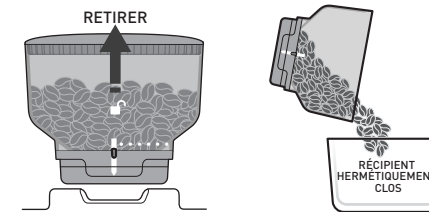


- Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie. La trémie à grains se soulèvera légèrement.
- Mettez la main sur le haut de la trémie à grains et appuyez légèrement dessus. Appuyez en même temps sur le porte-filtre pour activer le moulin. Continuez de broyer jusqu'à ce qu'aucune mouture ne sorte du moulin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN



- Retirez le porte-filtre et jetez cette mouture, car elle trop grossière pour le café espresso.
- Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains de café restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.



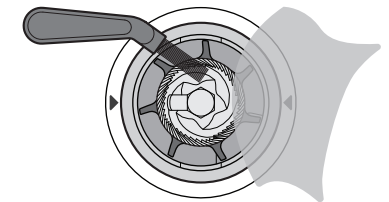
- **Préparatifs au nettoyage**
 - Éteignez l'appareil, coupez le courant à la prise secteur et débranchez le cordon.

ATTENTION : soyez prudent quand vous nettoyez les broyeurs, car les arêtes sont tranchantes.

- **Nettoyage du broyeur supérieur**
 - Saisissez les deux poignées pour soulever le broyeur supérieur et l'extraire de la bague du moulin.
 - Nettoyez le broyeur supérieur avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Remarque : les taches et les marques à la surface des broyeurs sont attribuables au processus de durcissement (qui confère une durée de vie supérieure). Elles ne compromettent pas la performance du moulin ou la saveur de l'espresso.

- **Nettoyage et débouchage du broyeur inférieur et de la chambre de broyage**
 - Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur pour éliminer toute mouture fine des pièces et des surfaces de la chambre de broyage. Un chiffon humide peut être utilisé pour essuyer l'intérieur de la bague du moulin.
 - Laissez sécher complètement à l'air.

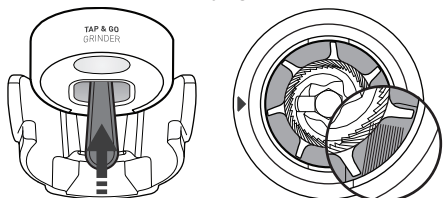


ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

AVERTISSEMENT : ne versez pas d'eau ou d'autre liquide dans la chambre de broyage.

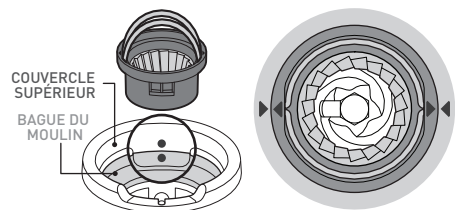
• Nettoyage et débouchage de la sortie de mouture

- Insérez la brosse de nettoyage dans la sortie de mouture, par le bas, puis brossez et essuyez les surfaces intérieures.
- Si la sortie de mouture est dégagée, les soies sont visibles dans la chambre de broyage.



• Remettez le broyeur supérieur en place

- Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin.
- En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
- Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
- Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.

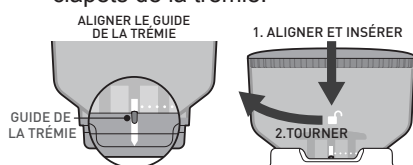


- Abaissez les poignées de chaque côté.

• Remettez la trémie à grains en place

- Assurez-vous que le guide de la trémie s'aligne sur les traits verticaux blancs sur la base de la trémie.
- Alignez et insérez la trémie à grains dans la bague du moulin. En pressant fermement vers le bas, tournez la trémie dans le sens horaire pour

la verrouiller en place et ouvrir les clapets de la trémie.



- Remettez sur le réglage de broyage noté avant le nettoyage.
- Remplissez la trémie de grains de café.

Remarque : après le nettoyage, le réglage de broyage optimal va peut-être changer. Suivez les instructions afférentes pour trouver à nouveau le réglage de broyage idéal.

Ajustement du broyeur inférieur

Les broyeurs coniques en inox durci durent particulièrement longtemps. Cependant, après une longue période d'utilisation, le broyeur inférieur peut avoir besoin d'être ajusté pour compenser l'usure.

Si la mouture est trop grossière lorsque le réglage de broyage est inférieur à 2 et que l'extraction de l'expresso est insuffisante d'une fois à l'autre, le broyeur inférieur a peut-être besoin d'être ajusté. Contactez Breville si vous pensez qu'un ajustement du broyeur inférieur est requis. (Ces informations figurent à la dernière page.)

Avant de contacter le service client de Breville, vérifiez si vous utilisez des grains fraîchement moulus et si le broyeur supérieur est correctement monté.

Important : peu importe le réglage de broyage utilisé, les vieux grains de café subissent une extraction rapide, et la saveur de l'expresso révèle cette extraction insuffisante.

Important : si le broyeur supérieur n'est pas correctement monté, le moulin génère une mouture grossière. Broyez l'excédent de café en grains et nettoyez le broyeur supérieur et la chambre de broyage.

Remarque : le service client de Breville déterminera peut-être que des cales sont nécessaires pour ajuster le broyeur inférieur. N'essayez pas d'ajouter des cales sans d'abord consulter Breville.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le porte-filtre tourne difficilement dans la tête de groupe.	Le joint en silicone de la tête de groupe est neuf et a besoin d'être rodé.	Continuez d'utiliser. Le joint s'adaptera au cours des quelques premières utilisations, et le porte-filtre deviendra plus facile à tourner.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
Le porte-filtre a du jeu ou se détache pendant l'infusion expresso.	Le porte-filtre n'est pas attaché correctement ou n'est pas assez serré.	Assurez-vous que les 3 onglets du porte-filtre sont insérés à fond dans la tête de groupe et que le porte-filtre est centré. Voir la section Mode d'emploi.
	Aucun filtre n'est inséré dans le porte-filtre.	Assurez-vous qu'il y a un filtre dans la poignée avant de l'utiliser dans la tête de groupe.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir la section Entretien et nettoyage. Contactez le service client de Breville.
De l'expresso gicle ou dégoutte sur le côté de la tête de groupe pendant l'infusion.	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	La mouture résiduelle sur le bord supérieur du filtre n'a pas été nettoyée.	Essuyez le bord supérieur du filtre avant de l'insérer dans la tête de groupe. Voir la section Mode d'emploi.
	L'intérieur de la bague, le joint en silicone ou la douchette de la tête de groupe est sale.	Nettoyez les pièces avec la brosse de nettoyage et un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir la section Entretien et nettoyage. Contactez le service client de Breville.
L'expresso est trop froid.	Les grains de café sont mis au réfrigérateur ou au congélateur.	Rangez le café en grains dans un récipient sec et hermétiquement clos. Placez dans une armoire sombre et fraîche.
	Une température d'infusion personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'infusion par défaut de 92 °C. Voir la section Température d'infusion personnalisable.
	L'expresso a été versé dans une tasse ou un verre froid.	Avec la buse à lait, versez de l'eau chaude dans la tasse avant l'infusion expresso. Voir la section Mode d'emploi.
	La tête ou le porte-filtre n'a pas été chauffé avant l'utilisation.	Tenez le porte-filtre sous la tête de groupe et appuyez sur le BOUTON « UNE TASSE ». Laissez couler l'eau. Voir la section Mode d'emploi.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Aucun expresso n'est versé.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ». Laissez couler l'eau.
	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	Un volume dispensé personnalisé est utilisé.	Restaurez tous les volumes dispensés par défaut. Voir la section Volumes dispensés personnalisables.
	Le filtre est bloqué.	Voir la section Entretien et nettoyage.
	La tête de groupe est sale.	Un cycle de nettoyage est requis. Voir la section Cycle de nettoyage.
L'expresso sort goutte à goutte (extraction excessive).	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
L'expresso n'a pas de crème ou la crème est mince (extraction insuffisante).	La machine à expresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir la section Cycle de détartrage.
	Les grains de café sont vieux ou secs.	Utilisez des grains de café fraîchement rôtis. Voir les conseils de broyage.
	La mouture de café est trop épaisse.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
Le volume dispensé est trop grand ou trop petit.	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Mode d'emploi.
	Des volumes dispensés personnalisés sont utilisés.	Restaurez les volumes dispensés par défaut ou modifiez le(s) volume(s) personnalisé(s). Voir la section Volumes dispensés personnalisables.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
L'expresso a un goût amer.	Le type de café en grains utilisé.	Essayez différentes marques de café en grains.
	Une température d'infusion personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'infusion par défaut de 92 °C. Voir la section Température d'infusion personnalisable.
	La fonction de vapeur a été utilisée juste avant l'infusion expresso.	Laissez au bloc thermique le temps d'évacuer de l'eau et de refroidir avant l'infusion expresso. Le VOYANT « VAPEUR » doit avoir fini de clignoter.
Le marc de café est mouillé.	Il reste un peu d'eau à la surface du marc.	Déposez le porte-filtre sur le ramasse-gouttes pendant 5 s pour laisser l'eau s'évaporer avant de jeter le marc.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	Filtres à double fond utilisés.	Le marc reste plus humide dans les filtres à double fond que dans les filtres à fond simple.
L'écoulement de l'expresso dans la tasse est irrégulier.	Tassement inégal.	Assurez-vous que la mouture de café est tassée également.
	La tête ou le porte-filtre est obstrué.	Assurez-vous que rien n'obstrue la tête ou le porte-filtre.
La pompe émet un son inhabituel.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Attendez que l'appareil retourne à l'état PRÊT s'il refroidit après la fonction de vapeur. Faites couler de l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ». Laissez couler l'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien mis en place.	Insérez le réservoir d'eau à l'arrière de l'appareil.
	Le bouchon rouge de l'emballage est peut-être encore là.	Enlevez le bouchon rouge de l'emballage, qui se trouve à la base du réservoir d'eau.
	Un nouveau profil de pré-infusion a été sélectionné.	Les différents profils de pré-infusion émettent différents sons au début de l'infusion expresso. Voir la section Profils de pré-infusion personnalisables.
Eau autour du ramasse-gouttes déborde.	Le ramasse-gouttes déborde.	Videz lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox du ramasse-gouttes.
	Ramasse-gouttes absent lors de la purge automatique du bloc thermique.	Gardez le ramasse-gouttes en place pendant le refroidissement à la température d'expresso. Le VOYANT « VAPEUR » clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes. Voir la section Mode d'emploi.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le café contenant du lait est trop froid.	Le lait n'est peut-être pas assez chaud.	Assurez-vous de chauffer le lait correctement, sans le bouillir, lors de la montée en mousse.
La buse à vapeur n'émet aucune vapeur.	L'embout de la buse à lait est bouché.	Voir la section Entretien et nettoyage.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pour vérifier qu'elle s'écoule.
	La machine à espresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir la section Cycle de détartrage.
La buse à vapeur émet un son strident.	Embout de la buse à vapeur trop profond.	Abaissez le pichet à lait. Assurez-vous que l'embout de la buse à lait est placé correctement lors de la montée en mousse.
La montée en mousse ne produit pas assez d'écume.	Le lait n'est pas frais.	Assurez-vous que le lait utilisé est frais.
	Le lait est trop chaud.	Assurez-vous que la température du lait à monter en mousse est d'environ 4 °C.
	Le type de pichet à lait utilisé.	Pour obtenir de meilleurs résultats, montez votre mousse de lait avec un pichet en inox sortant du réfrigérateur.
	Le lait a bouilli.	Recommencez avec du lait frais sortant du réfrigérateur. Chauffez jusqu'à ce que vous ne puissiez tenir le pichet à lait qu'environ 3 s (60-65 °C).
	Le lait produit des bulles plutôt que de la micromousse.	Assurez-vous que l'embout de la buse à vapeur est placé correctement lors de la montée en mousse. Tapez le pichet contre la surface de travail pour éliminer les bulles d'air résiduelles à la fin.
	Le lait ne capte pas assez d'air.	Conservez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait. L'air s'introduira plus facilement dans le lait pour former la micromousse.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU MOULIN

Problème	Cause possible	Solution
Le réglage de broyage optimal est utilisé, mais l'extraction est insuffisante.	Les broyeurs ne sont pas encore rodés. C'est normal pour les quelques premières utilisations.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire afin d'affiner le broyage par petits pas et d'optimiser l'infusion expresso.
	Les grains ont perdu de la fraîcheur.	
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
Le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT a été pressé, mais le VOYANT « MOULIN » ne s'allume pas.	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Mode d'emploi.
	L'appareil n'est pas branché dans la prise secteur.	Insérez la prise dans une prise murale, puis mettez le courant.
Le VOYANT « MOULIN » clignote lorsque vous essayez de broyer des grains.	La trémie à grains n'est pas correctement montée et n'active pas la tige rouge du dispositif d'interverrouillage.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire pour la verrouiller en place. Voir la section Entretien et nettoyage.
	Les clapets de la trémie sont fermés ou ne sont pas entièrement ouverts.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire vers un réglage de broyage entre 30 et 0 pour ouvrir complètement les clapets. Voir la section Trémie à grains amovible.
Le VOYANT « MOULIN » s'allume en rouge.	Moteur du moulin en mode de protection pour éviter une surchauffe. Le moulin a été utilisé longtemps sans arrêt.	Attendez 5 minutes avant d'utiliser le moulin. Le VOYANT « MOULIN » s'allume en blanc pour indiquer qu'il est possible de reprendre l'utilisation normale.
Aucune mouture ne sort du moulin.	La trémie ne contient pas de grains de café.	Remplissez la trémie de grains de café fraîchement rôtis.
	Les clapets de la trémie sont fermés ou ne sont pas entièrement ouverts.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire. Au réglage 30 du moulin, les clapets de la trémie sont complètement ouverts. Voir la section Trémie à grains amovible.
	La chambre de broyage ou la sortie est bouchée.	Le moulin a besoin d'être nettoyé. Voir la section Entretien et nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU MOULIN

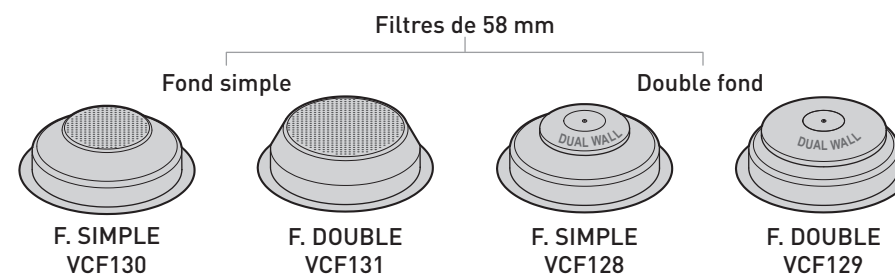
Problème	Cause possible	Solution
La mouture est grossière même si le réglage fixé est fin.	Le réglage de broyage est incorrect.	Ajustez le réglage de broyage en tournant la trémie à grains. Voir les conseils de broyage et d'infusion.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement. Du café en grains ou de la mouture sont pris autour et en dessous du broyeur supérieur.	Le broyeur supérieur a besoin d'être nettoyé. Voir la section Entretien et nettoyage.
	Le broyeur inférieur a besoin d'être ajusté.	Voir la section Ajustement du broyeur inférieur.
L'extraction est insuffisante même si la mouture de café est fine.	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	Les grains sont trop vieux.	Utilisez des grains fraîchement moulus. Peu importe le réglage de broyage utilisé, les vieux grains de café subissent une extraction rapide, et la saveur de l'expresso révèle cette extraction insuffisante.
	Le broyeur inférieur a besoin d'être ajusté.	Voir la section Ajustement du broyeur inférieur.
Le réglage de broyage ne peut pas être ajusté.	La trémie à grains n'est pas montée correctement.	Retirez la trémie à grains et remettez-la en place. Voir la section Remettez la trémie à grains en place.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris autour du broyeur supérieur ou de la bague du moulin.	Retirez la trémie à grains et le broyeur supérieur. Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur au besoin pour éliminer toute mouture ou tous grains résiduels. Voir la section Remettez la trémie à grains en place.
La trémie à grains ne se verrouille pas en place.	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde de le couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris dans le broyeur supérieur ou la bague du moulin.	Retirez la trémie à grains et le broyeur supérieur. Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur au besoin pour éliminer toute mouture ou tous grains résiduels. Voir la section Remettez la trémie à grains en place.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont couchées de chaque côté. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU MOULIN

Problème	Cause possible	Solution
Le broyeur supérieur ne tient pas comme il le devrait dans la bague du moulin.	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde de le couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris autour et en dessous du broyeur supérieur.	Retirez le broyeur supérieur et remettez la trémie à grains en place. Appuyez sur la trémie à grains, sans la tourner. Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage et appuyez dessus pour activer le moulin. De la mouture sortira du moulin.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont couchées de chaque côté. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.

ACCESSOIRES OFFERTS

Contactez le service client de Breville au :
0800 028 7154



Consultez le site Web de Breville pour voir toute notre gamme de machines à expresso, ainsi que les accessoires offerts.

www.breville.co.uk

DÉPANNAGE

Vous trouverez des instructions de dépannage ainsi que des réponses aux questions les plus courantes à l'adresse : www.breville.co.uk/faqs.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rappez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au : **Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055**. Pour tous les autres pays, appelez le **+44 800 028 7154**. Un tarif international s'applique. Vous pouvez également envoyer un e-mail à : BrevilleEurope@newellco.com

MISE AU REBUT

Les équipements électriques usagés ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Recyclez ces déchets lorsque cela est possible. Écrivez-nous un e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.



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 jakiegось problemu podczas robienia kawy.
 - Nie umieszczaj dłoni bezpośrednio pod strumieniem pary, gorącej wody lub kawy, ponieważ może to skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.
- Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokich temperatury podczas pracy urządzenia. Również po zakończeniu użytkowania powierzchnia elementu podgrzewacza może pozostawać gorąca przez jakiś czas.
 - Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała.
 - Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Następujące 10 części można myć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem: dzbanek na mleko, kratka tacy ociekowej, koszyczki filtrów na jedną lub dwie filiżanki, kolba, taca ociekowa, ubijak, młynek do kawy, pojemnik na ziarna kawy i zbiornik na wodę. Po umyciu dokładnie opłucz i wysusz wszystkie części przed umieszczeniem ich z powrotem w urządzeniu. Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.
 - Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań

- w miejscach takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, pomieszczenia socjalne w biurach i innych zakładach pracy, gospodarstwa agroturystyczne, oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych, a także pensjonatach.
- Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
 - Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
 - Nie uruchamiaj urządzenia z pustym zbiornikiem na wodę. Zbiornik należy napełniać wyłącznie

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

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

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

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

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

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

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

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

CECHY I FUNKCJE KAWOCIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

A. Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy

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

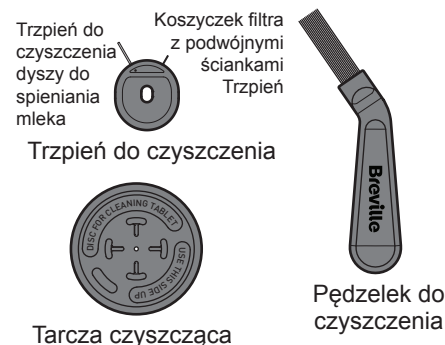
B. Podświetlany obszar młynka

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



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

F. Schowek na przewód

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

G. Antypoślizgowe stopki

Antypoślizgowe, silikonowe 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. Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 2,8 l

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

CECHY I FUNKCJE KAWOCIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

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

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

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

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

L. Dysza do spieniania mleka i gorącej wody

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

M. Miejsce na wysoki kubek

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

N. Wyjmowane górne ostrza

Można je łatwo zdjąć do czyszczenia za specjalne uchwyty.

O. Kontrolka MŁYNKA

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

P. Przycisk i kontrolka

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

Q. Przyciski ekstrakcji espresso

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

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

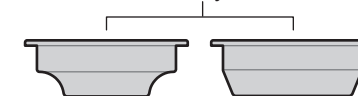
☑️ Przycisk JEDNEJ FILIŻANKI

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

☑️☑️ Przycisk DWÓCH FILIŻANEK

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

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



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.

☀️ Kontrolka CZYSZCZENIA

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

SZCZEGÓLWE INFORMACJE NA TEMAT EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX FIRMY BREVILLE

Funkcja Temp° IQ Shot Control™

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

• Technologia termobloku

Termoblok zapewnia szybkie nagrzewanie oraz precyzyjną regulację temperatury wody w celu uzyskania optymalnej ekstrakcji oraz skutecznego spieniania mleka. Aby przyspieszyć i zwiększyć efektywność ekstrakcji, układ podgrzewa tylko wymaganą ilość wody. Termoblok podgrzewa wodę tak, aby woda przepływająca przez zmielone ziarna miała temperaturę 92°C w celu zapewnienia optymalnej ekstrakcji olejków z ubitych ziaren zmielonej kawy. Wyższa lub niższa temperatura wody skutkuje gorzkim, spalonym posmakiem lub zbyt słabym espresso.

• Zaawansowany regulator PID

Regulator PID monitoruje działanie termobloku i steruje nim, aby zapewnić, że woda podawana na ubite zmielone ziarna kawy miała zawsze optymalną temperaturę.

• Funkcja łagodnej preinfuzji

Niewielka ilość wody jest delikatnie podawana na ubite zmielone ziarna kawy przed właściwym strumieniem wody, aby uzyskać espresso o bogatszym aromacie.

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

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

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



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

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

Wbudowany młynek Tap & Go™

Łatwe mielenie kawy na świeżo



• Technologia Tap & Go™

Opracowana przez firmę Breville technologia Tap & Go™ umożliwia mielenie kawy na świeżo i dozowanie ich bezpośrednio do kolby przez naciśnięcie jej rękojeści. Aby aktywować młynek, wystarczy lekko nacisnąć rękojeść kolby.

• Młynek ze stożkowymi ostrzami

Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje mielenia kawy. Stożkowe ostrza z utwardzonej stali nierdzewnej umożliwiają uzyskanie jednolitej grubości zmielonych ziaren, co minimalizuje przenoszenie ciepła i zmniejsza tarcie dzięki łagodnym i wolnym obrotom młynka.

• Pojemnik na ziarna kawy

Pojemnik mieszczący 250 g ziaren kawy jest wyposażony w ochronne klapki zapobiegające rozsypywaniu ziaren kawy na blat podczas ich przesypywania. Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje umożliwiające bezproblemowe mielenie kawy w ekspresie ciśnieniowym.

Automatyczne regulowanie objętości wody



i funkcje dostosowywania dozowanej objętości

Idealne espresso w Twojej filiżance

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

SZCZEGÓLWE INFORMACJE NA TEMAT EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX FIRMY BREVILLE

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

Funkcja dostosowywania temperatury ekstrakcji

Temperatura taka jak lubisz



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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

Krok 1. Zdejmij opakowanie

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

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

Krok 2. Ustaw ekspres

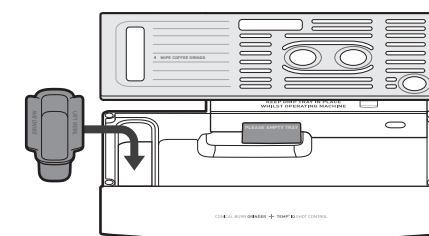
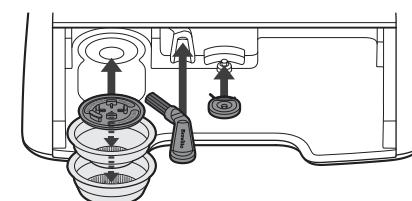
- Upewnij się, że ekspres ciśnieniowy stoi na suchym, stabilnym, płaskim i poziomym blacie.

Krok 3. Umyj i wysusz części ekspresu

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

Krok 4. Umieść akcesoria w ekspresie

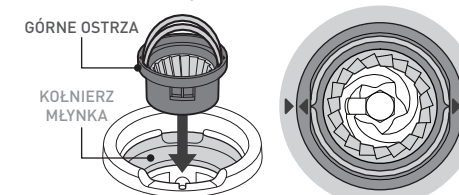
- Uchwyt na akcesoria, takie jak pędzelek i trzpień do czyszczenia, znajduje się za tacą ociekową. Po lewej stronie znajduje się miejsce na tarczę czyszczącą i koszyczki filtrów na jedną i dwie filiżanki.
- Umieść pojemnik na zmieloną kawę w odpowiednim miejscu po lewej stronie tacy ociekowej.



- Umieść ubijak w uchwycie na płycie podgrzewacza.

Krok 5. Umieść części w młynku

- **Wyjmowane górne ostrza**
 - Chwytając 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.

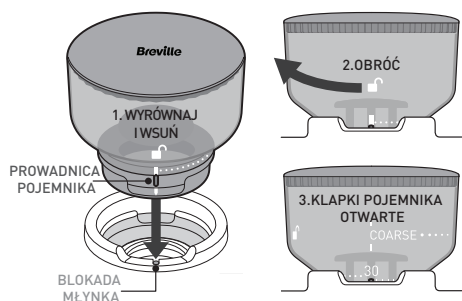


— Złóż uchwyty po obu stronach.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

• Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy

- Ustaw prowadnicę pojemnika w jednej linii z czerwoną blokadą młynka.
- Wsuń pojemnik na ziarna kawy na 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 klapek pojemnika (w celu umożliwienia przesypywania ziaren kawy na ostrza młynka). Po wybraniu ustawienia 30 na młynku klapyki zostaną całkowicie otworzone.



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

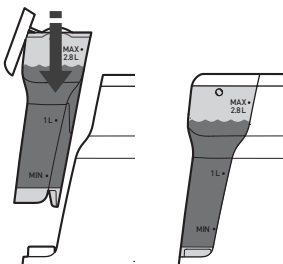
Krok 6. Przygotowanie ekspresu ciśnieniowego do zalewania

Ważne: przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić zalewanie ekspresu ciśnieniowego.

• Napełnij zbiornik na wodę

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

w urządzeniu i zamknij pokrywę.



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

• Włącz zasilanie

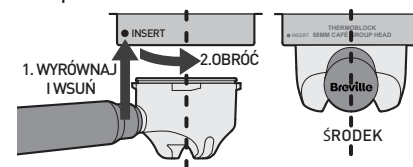
- Upewnij się, że pokrętło spieniania ☺ i gorącej wody ☺ znajduje się w pozycji pionowej.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania o napięciu 230–240 V (AC) i włącz zasilanie urządzenia.
- Naciśnij PRZYCISK ☺, aby włączyć ekspres.
- Świecąca się i migająca kontrolka ☺ informuje o nagrzewaniu się termobloku.
- Kontrolka młynka będzie świecić się od tego momentu stałym światłem.
- Gdy kontrolka przycisku ☺, kontrolki przycisków ekstrakcji i kontrolki pokrętła świecą się stałym światłem, funkcje ekstrakcji i pokrętła są gotowe do użycia.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX

• Włóż kolbę

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



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

Krok 7. Wstępne zalewanie ekspresu

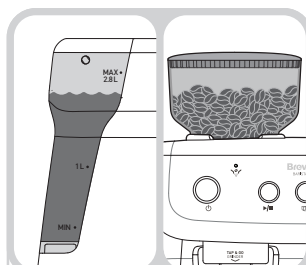
- Naciśnij PRZYCISK ☺☺. Z głowicy powinna zacząć wypływać woda.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Uwaga:


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

INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

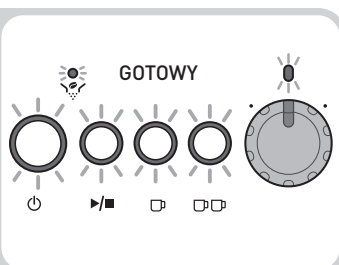
1. Sprawdź ilość wody i ziaren kawy 2. Przygotuj ekspres



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



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



GOTOWY
KONTROLKA PRZYCISKU WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA, KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCYJ I KONTROLKI POKRĘTŁA świecą się stałym światłem = ekspres ciśnieniowy jest gotowy do pracy.

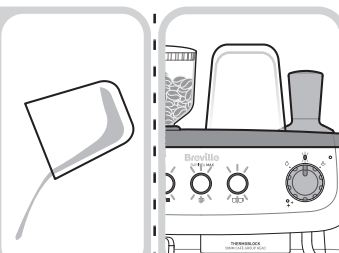
3. Ogrzej filiżankę gorącą wodą LUB przy użyciu płyty podgrzewacza



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



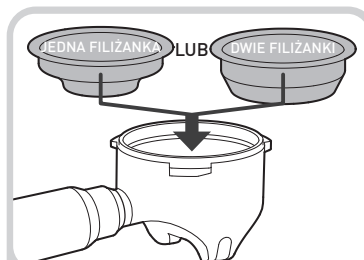
Napełnij filiżankę w jednej czwartej gorącą wodą. Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.



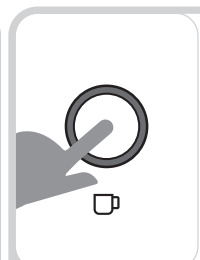
Opróżnij filiżankę po 20–30 sekundach.

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

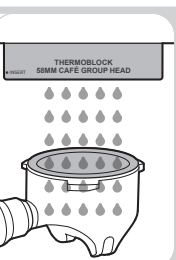
4. Wybierz koszyczek filtra 5. Nagrzej głowicę, kolbę i koszyczek filtra




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



Naciśnij PRZYCISK ☐.



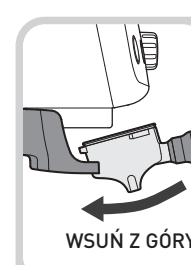
Przytrzymaj kolbę pod głowicą i strumieniem wody.



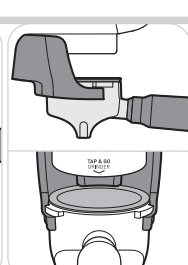
Wytrzyj koszyczek filtra suchą ściereczką.

INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX


6. Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy



Wsuń kolbę do uchwytu młynka.

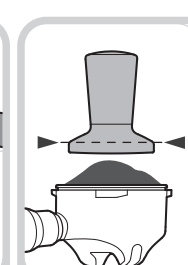


Kolba pozostanie wsunięta płasko do uchwytu młynka, bez konieczności jej podtrzymywania.

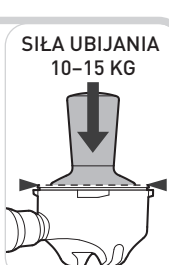


Naciśnij rękojeść kolby, aby dozować zmieloną kawę do koszyczka filtra.

7. Ubij zmielone ziarna kawy



SIŁA UBIJANIA 10–15 KG



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

8. Wytrzyj nadmiar zmielonych ziaren kawy z kolby

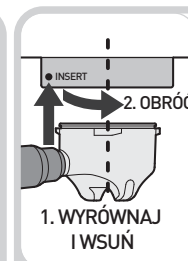


Wytrzyj nadmiar zmielonych ziaren kawy z krawędzi kolby.



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

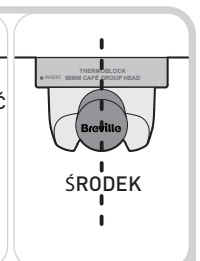
9. Wsuń kolbę do głowicy



1. WYRÓWNAJ I WSUŃ

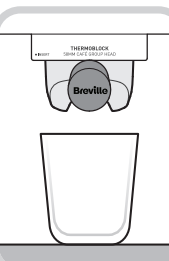
Trzymając kolbę płasko, wsuń ją do głowicy i obróć.

10. Ustaw filiżankę pod kolbą



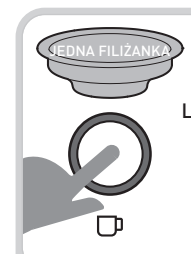
2. OBRÓĆ

Kolba powinna znaleźć się w pozycji środkowej.




Ustaw filiżankę na tacy ociekowej, pod kolbą.

11. Ekstrakcja espresso

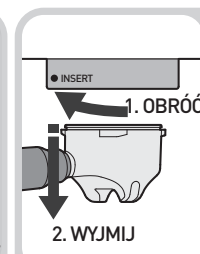


Naciśnij
- PRZYCISK ☐ = 30 ml kawy.
- PRZYCISK ☐☐ = 60 ml kawy.



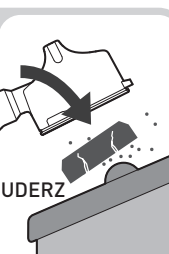
Rozpocznie się ekstrakcja, która zakończy się automatycznie po nalaniu wybranej ilości kawy.

12. Wyrzuc zużyta kawę



1. OBRÓĆ

Przekręć kolbę i wyjmij ją z głowicy.

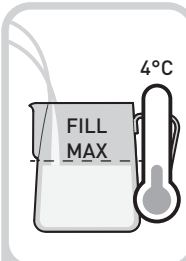


2. WYJMIJ

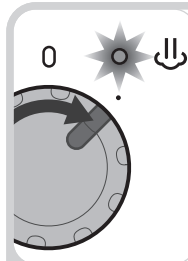
Wyrzuc zużyta kawę z kolby.

INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

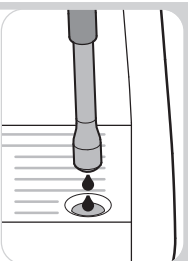
13. Przygotuj dzbanek na mleko 14. Przed spienianiem mleka



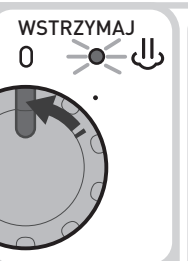
Napełnij dzbanek zimnym mlekiem, tuż pod poziomem dzióbka.



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



Z dyszy do spieniania mleka może wypłynąć niewielka ilość wody.



WSTRZYMAJ
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 16. Rozpocznij spienianie mleka




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



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

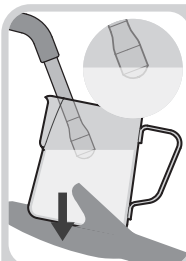


Podczas spieniania mleka z urządzenia dobiega równomierny, syczący dźwięk.




Sprawdź, czy mleko w dzbanku wiruje.

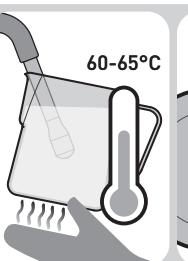
17. Spienianie mleka



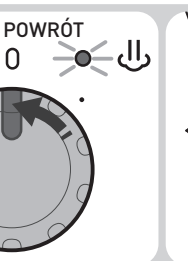
Gdy poziom mleka się podniesie, ustaw dzbanek niżej, aby końcówka dyszy znajdowała się wciąż tuż pod powierzchnią mleka.




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



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



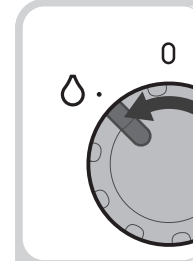
Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycję pionową.



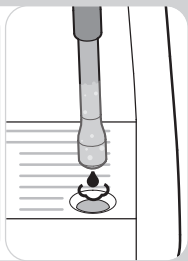
Wymij dyszę do spieniania mleka z dzbanka.

INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX

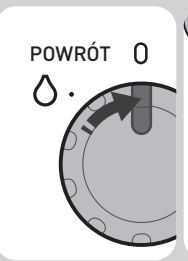
18. Przedmuchaj i wyczyść dyszę do spieniania mleka




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



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



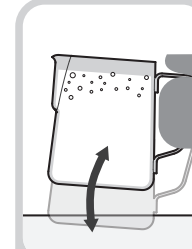
Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycję pionową.



Przetrzyj dyszę do spieniania mleka i jej końcówkę wilgotną ściereczką.

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

19. Końcowe czynności procesu spieniania mleka



Stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić większe pęcherzyki powietrza.




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



Wlej mleko do kawy stałym strumieniem.

20. Automatyczne przepłukiwanie układu termobloku



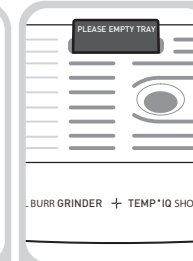
ZOSTAW NA MIEJSCU

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

21. Umyj części ekspresu



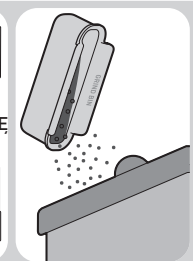
Umyj części ekspresu w ciepłej wodzie.



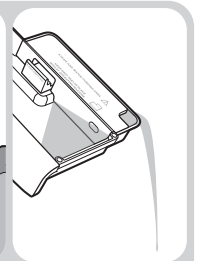
Sprawdź, czy taca ociekowa nie wymaga opróżnienia.



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



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



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

REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

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

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

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

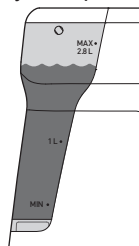
Możesz dostosować domyślną objętość dozowanej wody do swoich indywidualnych upodobań.

Uwaga: maksymalna dopuszczalna objętość ustawiana przy użyciu przycisków:

- ☐ 100 ml
- ☐☐ 200 ml
- ▶/■ 400 ml

Przygotowanie do dostosowania objętości dozowanej wody

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



- **Sprawdź zasilanie**

Upewnij się, że:

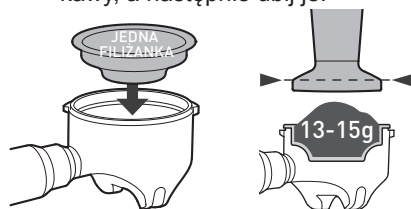
- Wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka, które jest włączone.



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

Dostosowanie objętości — pojedyncze espresso

- Umieść koszyk 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.

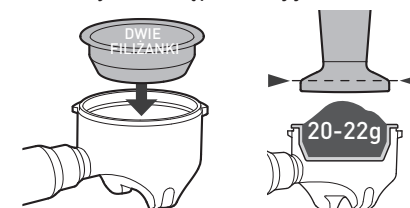


- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu pojedynczego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK ☐.
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA ☐ przestanie migać.
- Nowa objętość espresso ☐ zostanie zapisana.
- Ekspres powróci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

REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

Dostosowanie objętości - podwójne espresso

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



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

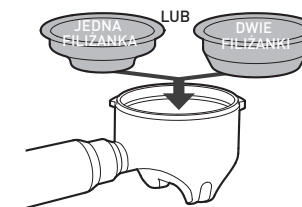
NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



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

Dostosowanie objętości — ręczne ustawianie objętości

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



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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



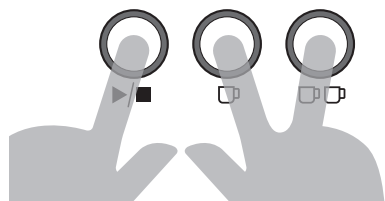
- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu kawy o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK ▶/■.
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA ▶/■ przestanie migać.
- Nowa objętość espresso ▶/■ zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

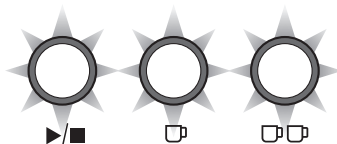
Przywracanie wszystkich domyślnych objętości

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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



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



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

DOSTOSOWYWANIE TEMPERATURY EKSTRAKCJI

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

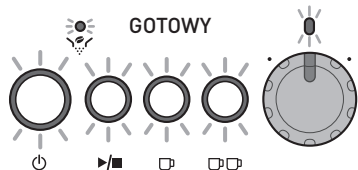
Temperaturę ekstrakcji espresso można regulować w zakresie 88–96°C, z przyrostami co 2°C, aby uwzględnić specyfikę różnych rodzajów palonych ziaren kawy oraz indywidualne preferencje.

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

• Sprawdź zasilanie

Upewnij się, że:

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

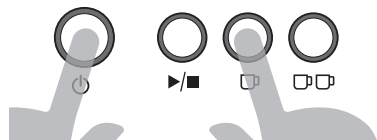


• Przejdź do trybu dostosowywania temperatury ekstrakcji

- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj

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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



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

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

• Regulowanie temperatury ekstrakcji

Wybrana temperatura jest sygnalizowana przez odpowiednią kombinację KONTROLEK PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI.

Domyślne ustawienie:

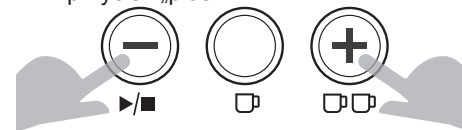
- 92°C = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI.



Aby dostosować temperaturę ekstrakcji, naciśnij;

DOSTOSOWYWANIE TEMPERATURY EKSTRAKCJI

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



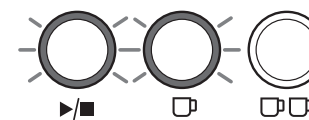
- 94°C = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI oraz DWÓCH FILIŻANEK.



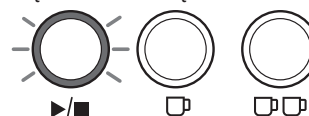
- 96°C = podświetlona KONTROLKA DWÓCH FILIŻANEK.



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



- 88°C = podświetlona KONTROLKA RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI.



• Potwierdź temperaturę ekstrakcji

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

DOSTOSOWYWANIE PROFILU PREINFUZJI PRZED EKSTRAKCJĄ

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

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

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

• Przejdź do trybu dostosowywania preinfuzji

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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S





DOSTOSOWYWANIE PROFILU PREINFUZJI PRZED EKSTRAKCJĄ

• Wybierz profil preinfuzji




Podświetlona KONTROLKA EKSTRAKCJI sygnalizuje wybrany profil preinfuzji.

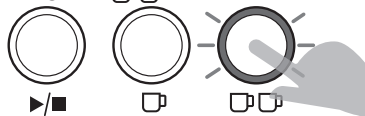
Domyślne ustawienie:



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

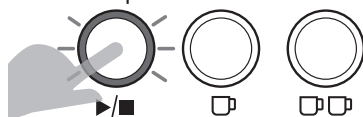


Aby wybrać profil preinfuzji, naciśnij:


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



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




• Potwierdź profil preinfuzji

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

PRZYWRACANIE WSZYSTKICH USTAWIENÍ DOMYŚLNYCH


Możesz łatwo przywrócić wszystkie ustawienia domyślne (fabryczne).

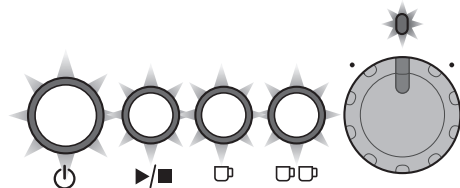
Przywracanie wszystkich ustawień domyślnych

- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.
- Jednocześnie naciśnij PRZYCISK  oraz wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKCJI i przytrzymaj je przez 4 sekundy.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



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



- Wszystkie ustawienia domyślne zostaną przywrócone.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

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

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

Czyszczenie akcesoriów i wyjmowanych części

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

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

- Części z możliwością mycia w zmywarce:
 - dzbanek na mleko, ze stali nierdzewnej;
 - kratka tacy ociekowej, ze stali nierdzewnej;
 - koszyczek filtra na jedną filiżankę, ze stali nierdzewnej;
 - koszyczek filtra na dwie filiżanki, ze stali nierdzewnej;
 - tarcza czyszcząca.

Części z możliwością mycia WYŁĄCZNIE NA GÓRNEJ PÓŁCE zmywarki:

- górne ostrza, z 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 wewnątrz tacy ociekowej i pojemnika na zmieloną kawę zostanie trwale zabarwione przez olejki ze zmielonych ziaren kawy. Jest to całkowicie normalne.

• Raz w tygodniu

Umyj je w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz i wysusz.

Czyszczenie kolby i koszyczka filtra

• Za każdym razem

Umyj je po każdym użyciu, płucz pod strumieniem ciepłej wody.

• Regularnie, co jakiś czas

Umyj je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, wypłucz i wysusz.

Czyszczenie spryskiwacza i głowicy

• Za każdym razem

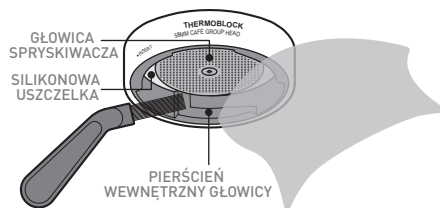
Przepuść wodę przez głowicę przed przystąpieniem do robienia espresso (patrz instrukcja robienia kawy).

• Raz w tygodniu

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

spryskiwacza wilgotną ściereczką.



Tabletki czyszczące

Tabletki do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych można kupić w Internecie.

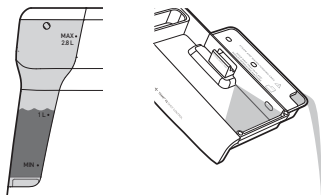
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

Cykl czyszczenia

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

• Przygotowanie do cyklu czyszczenia

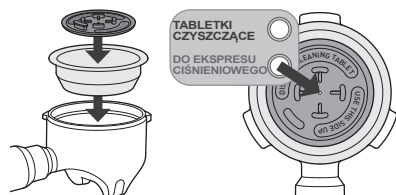
- Upewnij się, czy w pojemniku na wodę znajduje się co najmniej litr wody.
- Opróżnij tacę ociekową i włóż ją z powrotem.



- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.



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



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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



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

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

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

• Oczyszczanie ekspresu po cyklu czyszczenia

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

Silikonowa uszczelka głowicy

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

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

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

Czyszczenie dyszy do spieniania mleka

• Za każdym razem

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

• Co 2–3 miesiące

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



- Następnego dnia rano wylej wodę z dzbanka i dokładnie go wypłucz, aby usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką, aby dokładnie usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.
- **Odblokowywanie dyszy do spieniania mleka**
- Jeśli dysza do spieniania mleka zatka się osadem z mleka:
- Wsuń grubszy trzpień do czyszczenia dyszy do spieniania mleka w końcówkę dyszy, a następnie go wysuń.



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



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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

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

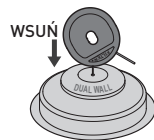
Czyszczenie koszyczków filtrów

- **Co 2–3 miesiące**
 - Namocz koszyczek (koszyczki) filtra przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



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

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



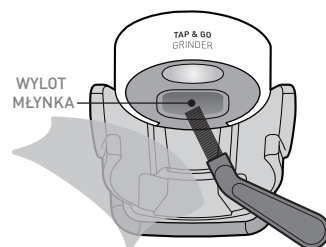
- Umieść koszyczek filtra w kolbie (bez zmielonych ziaren kawy) i wsuń kolbę do głowicy.
- Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Powtórz w razie potrzeby.

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

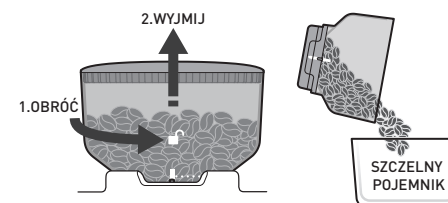
- **Co 2–3 miesiące**
Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy regularnie czyścić pojemnik na ziarna kawy, aby zapewnić optymalne działanie młynka.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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

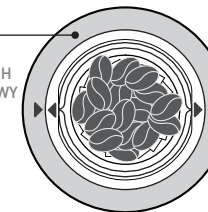
OSTRZEŻENIE: nie zanurzaj ekspresu ciśnieniowego w wodzie.

- **Przygotowanie do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy**
 - Wyłącz ekspres, wyłącz gniazdko i odłącz od niego przewód zasilający.
 - Zapisz bieżące ustawienie grubości mielenia kawy (aby zastosować je jako punkt wyjściowy po zakończeniu czyszczenia).
- **Zdejmij i wyczyść pojemnik na ziarna kawy**
 - Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć kłapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy.
 - Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kołnierza młynka i przesył pozostałe w nim ziarna do szczelnie zamkniętego pojemnika, aby nie straciły świeżości.



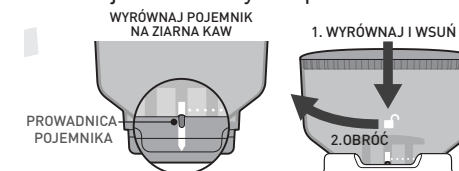
- Umyj pojemnik na ziarna kawy w ciepłej wodzie z płynem, wypłucz i wysusz. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed ponownym umieszczeniem w ekspresie.
- **Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy**
 - Sprawdź, czy w kołnierzu młynka nie znajdują się całe lub zmielone ziarna kawy.

OCZYŚĆ Z CAŁYCH I ZMIELONYCH ZIAREN KAWY



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

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



- Przywróć ustawienie grubości mielenia sprzed czyszczenia.

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

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

- **Co 1–2 miesiące**
Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy regularnie czyścić ostrza, aby zapewnić optymalne działanie młynka. Regularne czyszczenie umożliwia zachowanie stałej jakości i grubości mielenia, co jest bardzo istotne zwłaszcza w przypadku mielenia kawy na espresso.

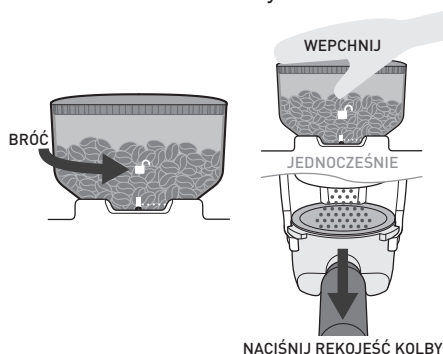
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

• Zmiel nadmiar ziaren kawy

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

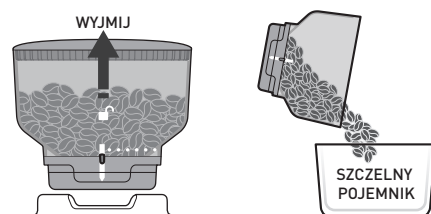


- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć kłapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy. Pojemnik na ziarna kawy lekko podskoczy.
- Połóż dłoń na wierzchu pojemnika na ziarna kawy i lekko go naciśnij. Jednocześnie naciśnij rękojeść kolby, aby aktywować młynek.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



- 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 przesymp

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



• Przygotowania do czyszczenia

- Wyłącz ekspres, wyłącz gniazdko i odłącz od niego przewód zasilający.

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

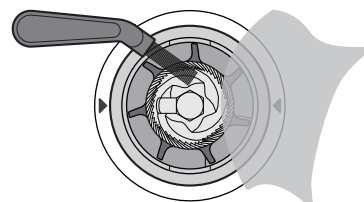
• Czyszczenie górnych ostrzy

- Rozłóż dwa uchwyty i przy ich użyciu wyjmij górne ostrza z kołnierza młynka.
- Umyj górne ostrza w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz i wysusz.

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

• Czyszczenie i odblokowywanie dolnych ostrzy oraz komory młynka

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

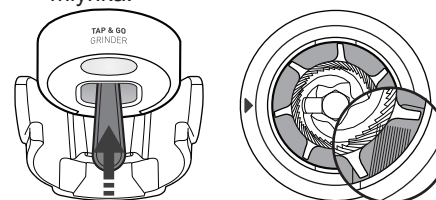


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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

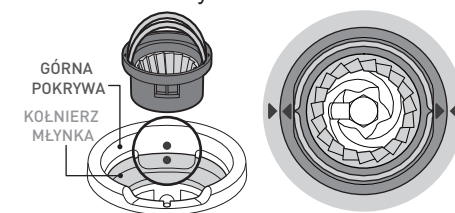
• Czyszczenie i odblokowywanie wylotu młynka

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



• Załóż z powrotem górne ostrza

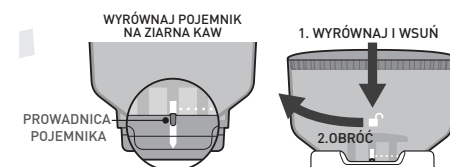
- Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka.
- Chwytając górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
- Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
- Prawidłowo osadzone górne ostrza będą wpasowane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



- Złóż uchwyty po obu stronach.

• Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy

- 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.
- Napełnij pojemnik na ziarna ziarnami kawy.

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

Regulacja dolnych ostrzy

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

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

Jeśli uważasz, że dolne ostrza wymagają regulacji, skontaktuj się z firmą Breville (dane kontaktowe podano na tylnej okładce). Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta firmy Breville upewnij się, że używasz świeżo palonych ziaren kawy i że górne ostrza są prawidłowo osadzone.

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

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

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

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Kolba obraca się zbyt opornie w głowicy	Silikonowa uszczelka głowicy jest nowa i wymaga wyrobienia.	Kontynuuj używanie kolby. Uszczelka wyrobi się podczas pierwszych kilku 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.
	Nie włożono koszyczka filtra do kolby.	Przed wsunięciem kolby do głowicy sprawdź, czy do kolby włożono koszyczek filtra.
	Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.	Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville.
Podczas ekstrakcji kawa tryska lub ścieka z boku głowicy	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.
	Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.	Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.
	Nie oczyszczono górnej krawędzi koszyczka filtra ze zmielonych ziaren kawy.	Wytrzyj górną krawędź koszyczka filtra przed wsunięciem kolby do głowicy. Patrz instrukcja robienia kawy.
	Wewnętrzny pierścień głowicy, silikonowa uszczelka lub głowica spryskiwacza są brudne.	Wyczyść te części pędzelkiem do czyszczenia i wilgotną ściereczką. Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.
	Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.	Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY

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

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

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

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — EKSPRES CIŚNIENIOWY

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

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — MŁYNEK

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

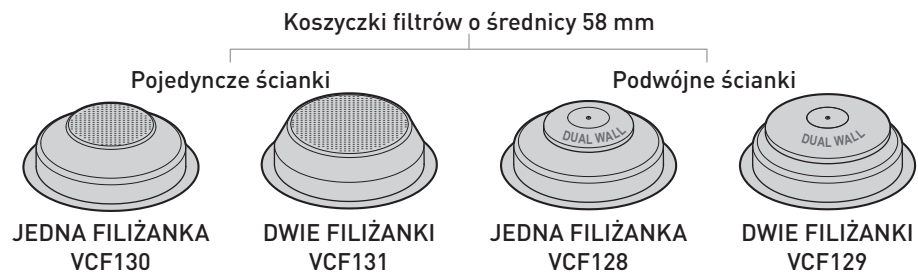
PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — MŁYNEK

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Ziarna kawy są mielone zbyt grubo przy ustawieniu drobnego mielenia	Ustawienie mielenia jest nieprawidłowe.	Dostosuj ustawienie mielenia, obracając pojemnik na ziarna kawy. Patrz wskazówki dotyczące mielenia kawy i ekstrakcji.
	Górne ostrza nie są osadzone prawidłowo. Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi.	Górne ostrza wymagają czyszczenia. Patrz sekcja „Konserwacja i czyszczenie”.
	Dolne ostrza wymagają regulacji.	Patrz sekcja „Regulacja dolnych ostrzy”.
Espresso jest zbyt słabe (niedostateczna 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 niedostatecznej ekstrakcji).
	Dolne ostrza wymagają regulacji.	Patrz sekcja „Regulacja dolnych ostrzy”.
Nie można dostosować ustawienia mielenia	Pojemnik na ziarna kawy jest nieprawidłowo osadzony.	Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i włóż go z powrotem. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy.
	Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy lub kołnierza młynka i pod nimi.	Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i górne ostrza. Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem (w razie potrzeby) usuń całe lub zmielone ziarna kawy. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW — MŁYNEK

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Nie można zablokować pojemnika na ziarna kawy w odpowiedniej pozycji	Kołnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.	Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.
	Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się w górnych ostrzach lub kołnierzu młynka.	Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i górne ostrza. Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem (w razie potrzeby) usuń całe lub zmielone ziarna kawy. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy.
	Górne ostrza są nieprawidłowo osadzone.	Upewnij się, że górne ostrza są prawidłowo wyrównane i że uchwyty znajdują się po obu ich stronach. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.
Górne ostrza nie są prawidłowo osadzone w kołnierzu młynka	Kołnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.	Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy.
	Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi	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.

AKCESORIA DOSTĘPNE DO ZAKUPU



Pełną ofertę ekspresów ciśnieniowych i akcesoriów można znaleźć na stronie internetowej firmy Breville.
www.breville.co.uk

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: **Polska: +48 58781 43 63 | Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055**. Inne kraje: **+44 800 028 7154**. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość 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.



SICHERHEITSHINWEISE VON BREVILLE

SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHRE BREVILLE-ESPRESSOMASCHINE

- Lesen Sie sich alle mitgelieferten Anleitungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf.
- Entfernen Sie den Siebträger nicht, während Espresso oder Wasser ausgegeben wird, da die Einheit dann unter Druck steht. Sie können sich verbrühen oder verletzen, wenn Sie den Siebträger während eines solchen Vorgangs entfernen.
- Die Dampf- und Heißwasserlanze wird sehr heiß, während Milch aufgeschäumt oder Wasser ausgegeben wird. Vermeiden Sie deshalb den direkten Kontakt mit der Lanze, da die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen oder wenn es bei der Kaffeezubereitung ein Problem gibt.
- Halten Sie die Hände niemals direkt unter den Dampf-, Heißwasser- oder Espresso-Auslass – Sie könnten sich verbrühen oder verletzen.
- Die Temperatur der

Oberflächen des Geräts kann bei Betrieb sehr hoch sein. Auch nach der Verwendung ist die Oberfläche des Heizelements noch warm.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Zweck. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die folgenden zehn Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel: Milchkännchen, Tassenrost, Brühsiebe für eine Tasse und für zwei Tassen, Siebträger, Abtropfschale, Tamper, oberer Mahlkegel, Bohnenbehälter und Wassertank. Spülen Sie jedes Teil gründlich und trocknen Sie es ab, bevor Sie es wieder einsetzen bzw. verwenden. Wischen Sie die Dampf- und Heißwasserlanze mit einem feuchten Tuch ab. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt zu Reinigung und Pflege.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, zum Beispiel: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

in landwirtschaftlichen Betrieben; in den Zimmern von Hotels, Motels, Pensionen und ähnlichen Zimmervermietungen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Einschränkungen oder fehlenden Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer ebenen Fläche ab.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie den Tank nur mit sauberem, kaltem Wasser. Die maximale Füllmenge des Tanks beträgt 2 Liter.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen der Espressomaschine in Kontakt kommt.

Dazu gehören auch die Tassenwärmfläche und die Dampf- und Heißwasserlanze.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundenservice-Vertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Die Sicherheit steht für Breville bei Entwicklung und Herstellung von Verbraucherprodukten an oberster Stelle. Jedoch muss auch der Benutzer des Produkts beim Umgang mit elektrischen Geräten sorgfältig vorgehen. Die folgenden Vorsichtsmaßnahmen sind für die sichere Verwendung eines elektrischen Geräts unbedingt zu beachten:

- Schalten Sie das Gerät und nach Möglichkeit auch die Steckdose immer aus, bevor Sie den Netzstecker anschließen oder abziehen. Ziehen Sie zum Trennen des Netzsteckers aus der Steckdose immer direkt am

- Stecker, nicht am Kabel.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselspannung), die den Angaben auf dem Gerät entspricht.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Gasflamme, ein elektrisches Element oder einen geheizten Ofen und auch nicht in deren Nähe.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem anderen Gerät ab.

- Lassen Sie das Netzkabel des Geräts nicht über die Tischkante oder den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.

Wenn Sie Bedenken oder Fragen zur Leistung oder zur Verwendung Ihres Geräts haben, informieren Sie sich auf der Breville-Website oder wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville – Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite. Es ist wichtig, dass die obenstehenden Sicherheitshinweise verstanden und beachtet werden.

Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER BREVILLE BARISTA MAX

A. Abnehmbarer Bohnenbehälter

Am abnehmbaren Kaffeebohnenbehälter mit einem Fassungsvermögen von 250 g können Sie zwischen 30 Mahlgradeinstellungen wählen. Drehen Sie den Behälter von grob zu fein, um den richtigen Mahlgrad für den optimalen Geschmack Ihres Espressos einzustellen.

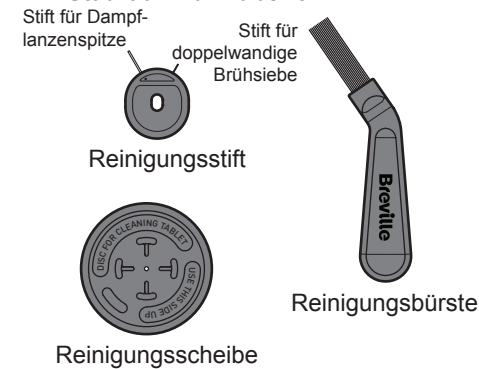
B. Beleuchteter Mahlwerkaustrag

Die Beleuchtung wird eingeschaltet, wenn der Mahlvorgang beginnt. Das Kaffeemehl wird beleuchtet, während es direkt in das Brührsieb ausgegeben wird. Wenn der Mahlvorgang beendet ist, erlischt das Licht.

C. Tap & Go™-Siebträgerhalter

Der einzigartige Tap & Go™-Siebträgerhalter nimmt den Siebträger auf, sodass Sie mit nur einer Berührung nach Bedarf die richtige Menge Kaffee mahlen können. So können Sie besser kontrollieren, wie viel Kaffee direkt in das Brührsieb gemahlen wird.

D. Stauraum für Zubehör

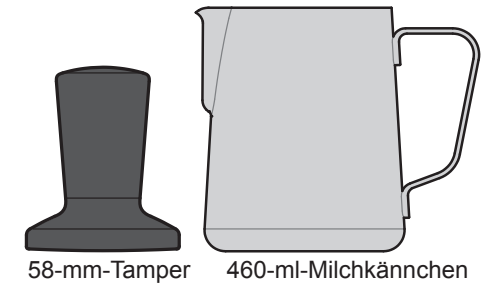


Hinter der Abtropfschale ist Platz für die Brührsiebe für ein und zwei Tassen, die Reinigungsscheibe, die Reinigungsbürste und den Reinigungsstift.

E. Abnehmbare Abtropfschale, Tassenrost & Auffangbehälter

Eine Wasserstandsanzeige kommt durch den Edelstahl-Tassenrost nach oben,

wenn die Schale geleert werden muss. In der Abtropfschale befindet sich ein abnehmbarer separater Auffangbehälter für verschüttetes Kaffeemehl. Nehmen Sie den Auffangbehälter einfach heraus und leeren Sie ihn bei Bedarf.



F. Kabelstauraum

Wenn Sie nicht die gesamte Kabellänge brauchen, können Sie das Kabel in der Maschine verstauen. So bleibt die Arbeitsfläche ordentlich.

G. Anti-Rutsch-Füße

Die Silikonfüße sorgen dafür, dass die Barista Max während des Betriebs nicht auf der Arbeitsfläche verrutscht.

H. Wärmefläche mit Tamper-Aufbewahrung

In vorgewärmten Tassen und Gläsern bleiben das Aroma und der vollmundige Geschmack eines echten Espressos am besten erhalten. Für den Tamper gibt es oben auf der Wärmefläche einen praktischen Aufbewahrungsort.

I. Abnehmbarer 2,8-l-Wassertank

Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie kaltes Wasser in den Tank. Um den Tank abzunehmen, öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Tank mithilfe des Griffs im Innern nach oben ab.

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER BREVILLE BARISTA MAX

J. Brühkopf – 58 mm Gastro-Größe

Dank des größeren Durchmessers wird das getampfte Kaffeemehl gleichmäßiger extrahiert.

K. Siebträger – 58 mm Gastro-Größe

Dank des größeren Durchmessers lässt sich das Kaffeemehl leichter einfüllen, gleichmäßiger verteilen und einfacher tampen.

L. Dampf- und Heißwasserlanze

Kugelgelenk mit Silikonabdeckung, damit Sie die Lanze in die richtige Position bewegen können, ohne sich die Finger zu verbrennen.

M. Platz für große Tassen

105 mm Höhe ermöglichen die Extraktion des Kaffees direkt in hohe Becher & Gläser.

N. Abnehmbarer oberer Mahlkegel

Zum Reinigen kann der obere Mahlkegel leicht am Griff abgenommen werden.

O. MAHLWERK-Anzeige

- Leuchtet durchgehend weiß, wenn das Gerät bereit ist.
- Blinkt beim Versuch, Kaffeebohnen zu mahlen, wenn der Behälterauslass nicht vollständig offen ist.
- Leuchtet durchgehend rot, wenn der Motor des Mahlwerks im Schutzmodus ist.

P. Taste und Anzeige

Drücken Sie die Taste, um die Maschine einzuschalten. Die Anzeige leuchtet und blinkt während der Aufheizphase. Wenn die Anzeige durchgehend leuchtet, ist das Gerät bereit. Nach 20 Minuten wechselt die Maschine automatisch in den Ruhemodus und die Anzeige erlischt.

Q. Taste für die Espresso-Extraktion

Damit können Sie andere Shot-Mengen als die für eine und zwei Tassen voreingestellten ausgeben. Drücken Sie die Taste, um die Extraktion

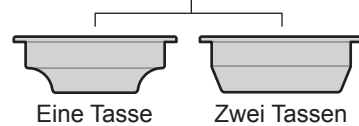
zu starten, und erneut, um sie nach Erreichen der gewünschten Menge zu stoppen. Nach der Ausgabe von 200 ml wird der Vorgang automatisch gestoppt.

Taste EINE TASSE

Gibt 1 Shot Espresso aus – 30 ml und stoppt dann automatisch.

Taste ZWEI TASSEN

Gibt 2 Shots Espresso aus – 60 ml und stoppt dann automatisch. Einwandige 58-mm-Brühsiebe



R. Funktionen und Anzeigen des Drehschalters

DREHSCHALTER-Anzeige

- Leuchtet durchgehend, wenn das Gerät bereit ist.
- Blinkt, wenn der Drehschalter in die senkrechte Position zurückgestellt werden muss.

Dampfanzeige

- Leuchtet durchgehend, wenn Milch aufgeschäumt werden kann.
- Blinkt beim Aufheizen auf Aufschäumtemperatur und beim Abkühlen (mittels Wasser) auf Esspresotemperatur.

DAMPF

Zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch.

HEISSWASSER

Gibt 200 ml Wasser aus und stoppt dann automatisch. Für die Zubereitung von Café Americano, Heißgetränken wie Tee oder Instantuppen und zum Vorwärmen der Tassen für einen Espresso.

Anzeige REINIGEN

- Leuchtet durchgehend blau, wenn der Brühkopf und das Sieb gereinigt werden müssen.

DETAILS ZU IHRER BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Optimale Temperatur
Breville hat die exklusive Technologie Temp° IQ Shot Control™ für die Barista Max entwickelt. Dieses 3-Wege-System liefert genau und zuverlässig die richtige Wassertemperatur für hervorragenden Kaffeegenuss – immer wieder.

Thermoblock-Technologie

Der Thermoblock sorgt für schnelles Aufheizen und eine exakte Wassertemperatur für die bestmögliche Espresso-Extraktion und perfekten Milchschaum. Schnell und effizient wird jeweils nur die benötigte Wassermenge erhitzt. Der Thermoblock heizt das Wasser so auf, dass der Espresso mit 92° C gebrüht wird. Dies ermöglicht die optimale Extraktion der Kaffeeöle aus dem getampften Kaffeemehl. Bei höheren oder niedrigeren Temperaturen schmeckt der Espresso verbrannt/bitter oder zu schwach.

Fortschrittlicher PID-Controller

- Der PID-Controller überwacht und regelt den Thermoblock, damit das Wasser immer genau mit der erforderlichen Temperatur auf das getampfte Kaffeemehl trifft.
- Sanfte Preinfusion**
Beim Vorbrühen wird das getampfte Kaffeemehl vor dem eigentlichen Brühvorgang leicht befeuchtet, um ein volleres Aroma zu erreichen.

58-mm-Gastro-Größe bei Brühkopf und Siebträger

Maximales Aroma extrahieren

Der Brühkopf und der Siebträger haben einen Durchmesser von 58 mm, wie er auch in der Gastronomie üblich ist.

- Dank des größeren Durchmessers lässt sich das Kaffeemehl gleichmäßiger im Sieb verteilen. Das Kaffeemehl ist leichter einzufüllen, zu tampen und nach Gebrauch zu entfernen.
- Der 58-mm-Siebträger ermöglicht eine gleichmäßigere Extraktion des getampften Kaffeemehls – Ihr Espresso schmeckt wie im Café.

Integriertes Tap&Go™-Mahlwerk

Jederzeit frisch gemahlene Bohnen

Tap&Go™-Technologie

Mit der von Breville entwickelten Tap&Go™-Mahltechnologie werden die Kaffeebohnen direkt in den Siebträger gemahlen – mit nur einer Berührung. Drücken Sie einfach den Siebträger nach unten, um das Mahlwerk zu aktivieren.

Kegelmahlwerk

Das integrierte Mahlwerk liefert optimales Kaffeemehl. Das Kegelmahlwerk aus gehärtetem Edelstahl produziert Kaffeemehl mit gleichmäßiger Körnung. Die sanfte Rotation verringert die Hitzeübertragung und Reibung.

Bohnenbehälter

Der Behälter fasst 250 g Kaffeebohnen und verhindert mit einer Sperrvorrichtung, dass Bohnen beim Abnehmen des Behälters herausfallen. Durch die Integration von Bohnenbehälter und Mahlwerk bietet die Espresso-Maschine ein All-in-one-Kaffee-Erlebnis.

Automatische & anpassbare

Mengensteuerung

- Immer die richtige Menge in der Tasse
- Auto-Shot ist die einfachste Möglichkeit, einen großartigen Espresso zuzubereiten. Drücken Sie einfach die Taste EINE TASSE oder ZWEI TASSEN, um die richtige Menge auszugeben.
- Alle Extraktionstasten können auf die gewünschte Menge eingestellt werden.

Einstellbare Extraktionstemperatur

- Immer die richtige Temperatur
- Mit der Barista Max können Sie die empfohlene Wassertemperatur von 92° C (in 2°-Schritten) an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DER BREVILLE BARISTA MAX

Schritt 1. Verpackung entfernen

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial entfernt haben.

Wichtig: Entfernen Sie den roten Stöpsel unten im Wassertank.

Schritt 2. Maschine aufstellen

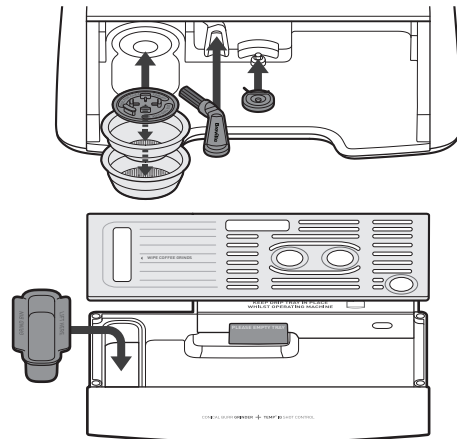
- Die Maschine muss auf einer trockenen, stabilen, flachen und geraden Fläche aufgestellt werden.

Schritt 3. Teile abwaschen & trocknen

- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie die folgenden Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel ab:
 - Milchkännchen aus Edelstahl
 - Brühsieb aus Edelstahl für eine Tasse
 - Brühsieb aus Edelstahl für zwei Tassen
 - Oberer Mahlkegel aus gehärtetem Edelstahl
 - Wassertank
 - Siebträger
 - Bohnenbehälter
 - Tamper
- Spülen Sie die Teile und lassen Sie sie vollständig an der Luft trocknen.

Schritt 4. Zubehör verstauen

- Stauraum für die Reinigungsbürste und den Reinigungsstift befindet sich hinter der Abtropfschale. Auf der linken Seite können die Reinigungsscheibe sowie die Siebe für eine und zwei Tassen verstaut werden.
- Setzen Sie den Auffangbehälter für Kaffeemehl in den dafür vorgesehenen Platz links in der Abtropfschale.

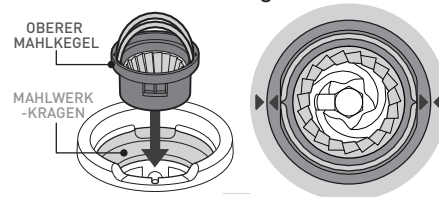


- Setzen Sie den Tamper in die Aussparung auf der Wärmefläche.

Schritt 5. Teile in das Mahlwerk einsetzen

• Abnehmbarer oberer Mahlkegel

- Setzen Sie den oberen Mahlkegel mithilfe der Griffe in den Mahlwerkkragen ein.
- Die Pfeile am oberen Mahlkegel und am Mahlwerkkragen müssen ausgerichtet sein.
- Wenn der obere Mahlkegel korrekt eingesetzt wurde, schließt er bündig mit dem Mahlwerkkragen ab.



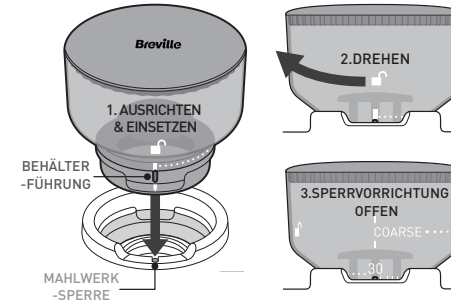
- Drücken Sie die Griffe nach unten, einen auf jeder Seite.

• Abnehmbarer Bohnenbehälter

- Richten Sie die Führung des Behälters an der roten Sperre des Mahlwerks aus.
- Setzen Sie den Bohnenbehälter in den Mahlwerkkragen ein.
- Drücken Sie den Bohnenbehälter leicht nach unten, während Sie ihn im Uhrzeigersinn in die richtige Position drehen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DER BREVILLE BARISTA MAX

- Dadurch öffnet sich die Sperrvorrichtung des Behälters (damit die Bohnen auf die Mahlkegel gelangen). Bei der Mahlgradeinstellung 30 ist die Sperrvorrichtung vollständig geöffnet.



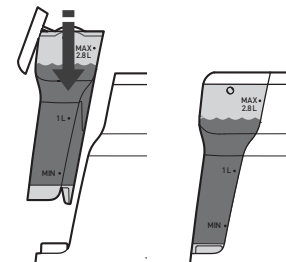
- Drehen Sie den Bohnenbehälter weiter im Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad einzustellen.
- Probieren Sie es für die Espresso-Extraktion zunächst mit der Mahlgradeinstellung 20.
- Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.

Schritt 6. Vor der Inbetriebnahme der Maschine

Wichtig: Diese Vorbereitung muss vor der ersten Verwendung durchgeführt werden.

• Wassertank füllen

- Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie ihn mithilfe des Griffs im Innern nach oben ab.
- Füllen Sie den Tank mit kaltem Leitungswasser.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie den Deckel.

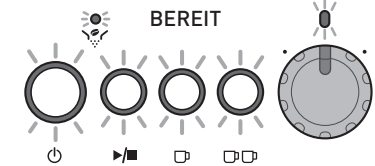


Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Wassertank sauber ist und keine

Fremdkörper enthält; selbst feine Teilchen können den Wasserdurchfluss blockieren.

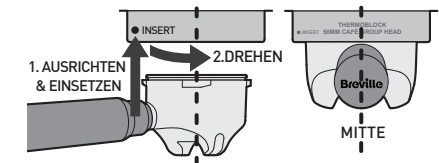
• Einschalten

- Achten Sie darauf, dass sich der Drehschalter für Dampf & Heißwasser in der senkrechten Position befindet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 230–240 V und schalten Sie die Steckdose ggf. ein.
- Drücken Sie die Taste , um die Maschine einzuschalten.
- Die Anzeige leuchtet und blinkt während der Aufheizphase des Thermoblocks.
- Die Anzeige MAHLWERK leuchtet ab dem Einschalten durchgehend.
- Wenn die Anzeige und die Anzeige der EXTRAKTION-Tasten und des Drehschalters durchgehend leuchten, ist die Maschine für die Extraktion- und Drehschalter-Funktionen bereit.



• Siebträger einsetzen

- Setzen Sie das Brühsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.
- Richten Sie den Siebträger an der Position INSERT (Einsetzen) auf der linken Seite des Brühkopfs aus.
- Setzen Sie den Siebträger gerade in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn dann ganz nach rechts bis in die mittlere Position.



Hinweis: Bei den ersten Malen lässt sich der Siebträger möglicherweise nur schwer in die mittlere Position drehen.

Schritt 7. Maschine vorbereiten

- Drücken Sie die Taste . Wasser

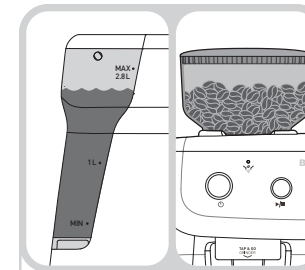
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DER BREVILLE BARISTA MAX

- läuft aus dem Brühkopf.
 - Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
 - Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.
- Hinweis:** In den ersten Sekunden ist die Pumpe lauter als normal, wenn das Wasser durchgepumpt wird.
- Richten Sie die Dampflanze über die Abtropfschale.
 - Stellen Sie den Drehschalter auf ☉.
 - Lassen Sie das Wasser 20 s lang durchlaufen.
 - Stellen Sie den Drehschalter in die senkrechte Position zurück.
 - Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.

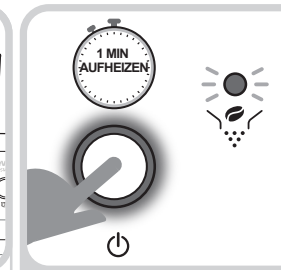
- Jetzt ist die Espresso-Maschine gründlich vorbereitet.
- Waschen Sie den Siebträger und die Brühsiebe in warmem Wasser ab und lassen Sie die Teile trocknen, bevor Sie den ersten Kaffee damit zubereiten.
- Falls kein Wasser aus dem Brühkopf oder aus der Dampflanze läuft, wiederholen Sie Schritt 7.
- Wenn dann immer noch kein Wasser durchläuft, wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX

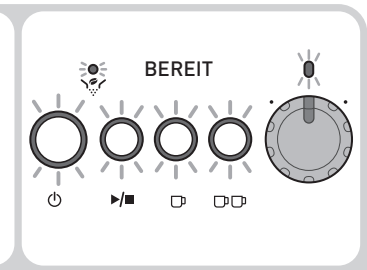
1. Wasser & Bohnen prüfen 2. Vorbereitung



Barista-Tipp: Den besten Espresso erhalten Sie mit gefiltertem Wasser & frisch gerösteten Kaffeebohnen.

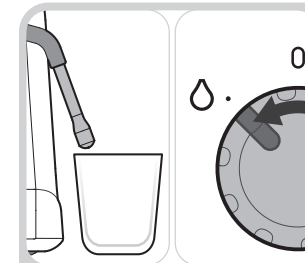


EIN/AUS-Taste drücken, Anzeige blinkt = Aufheizen. Anzeige MAHLWERK leuchtet durchgehend = Mahlwerk bereit.

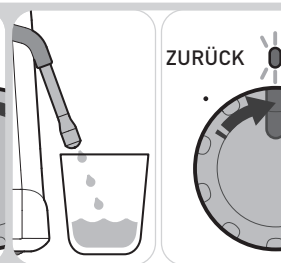


Anzeige EIN/AUS, Tasten EXTRAKTION & Drehschalteranzeigen leuchten durchgehend = Espresso-Maschine ist bereit.

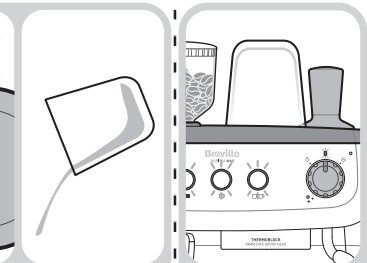
3. Tasse vorwärmen – mit heißem Wasser



Tasse auf Arbeitsfläche stellen und Dampflanze positionieren. Drehschalter auf HEISSWASSER stellen.

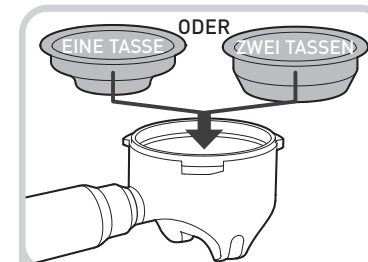


Tasse zu einem Viertel mit heißem Wasser füllen. Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.



Leeren Sie die Tasse nach 20–30 s. Tasse kann oben auf der Maschine vorgewärmt werden, wenn diese eingeschaltet ist.

4. Brühsieb auswählen

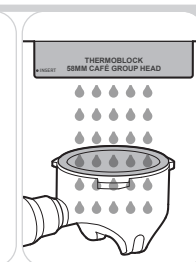


Wählen Sie entweder:
- Sieb für eine Tasse.
- Sieb für zwei Tassen.

5. Brühkopf, Siebträger und Sieb vorwärmen



Taste ☐ drücken.



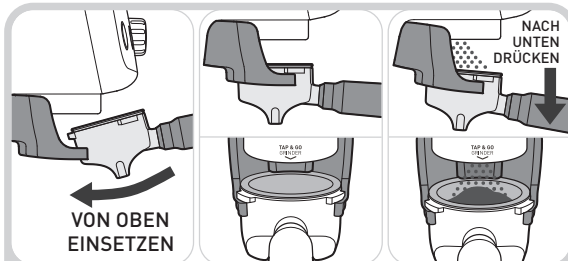
Siebträger unter Brühkopf halten, während Wasser durchläuft.



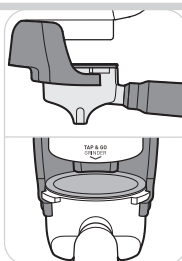
Sieb mit trockenem Tuch abwischen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX

6. Kaffeemehl einfüllen



Siebträger in den Siebträgerhalter einsetzen.

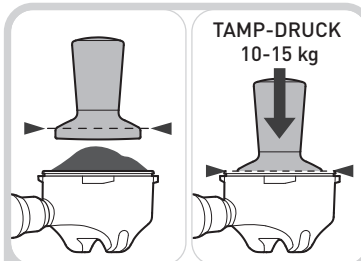


Siebträger sitzt ohne Festhalten gerade im Siebträgerhalter.



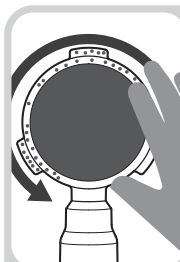
Siebträger nach unten drücken, um Bohnen in Sieb zu mahlen.

7. Tampen



- Eine Tasse = 13–15 g Kaffeemehl.
- Zwei Tassen = 20–22 g Kaffeemehl.
Kaffeemehl gleichmäßig bis zur Markierung tampen (anpressen).

8. Überschüssiges Kaffeemehl abwischen

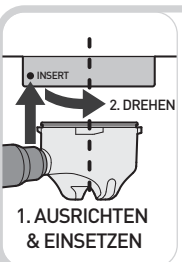


Siebträgerrand abwischen, um Kaffeemehl zu entfernen.



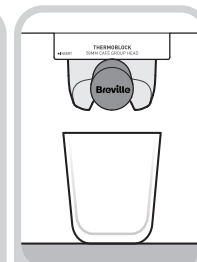
Heruntergefallenes Kaffeemehl in Auffangbehälter wischen.

9. Siebträger einsetzen



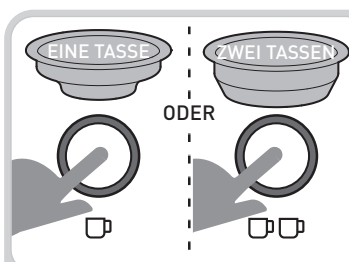
Siebträger gerade halten, ausrichten, in Brühkopf einsetzen und drehen.

10. Tasse abstellen

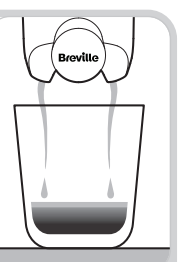


Tasse unter Siebträger auf Tassenrost stellen.

11. Espresso-Extraktion

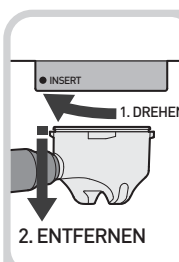


Wählen:
- ☐ Taste = 30-ml-Shot.
- ☐☐ Taste = 60-ml-Shot.

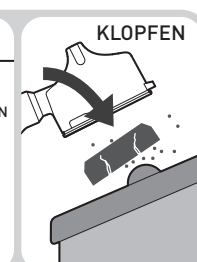


Extraktion beginnt und stoppt automatisch.

12. Sieb leeren



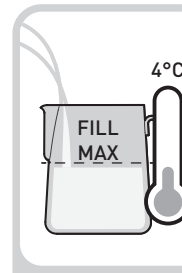
Siebträger drehen und aus Brühkopf nehmen.



Verbrauchtes Kaffeemehl aus Siebträger entfernen.

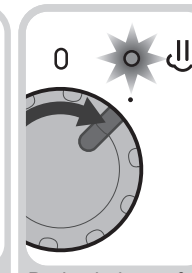
KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX

13. Milchkännchen vorbereiten

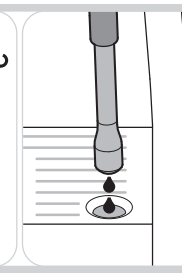


Kännchen bis kurz vorm Ansatz des Ausgießers mit kalter Milch füllen.

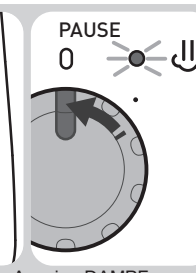
14. Vor dem Aufschäumen



Drehschalter auf DAMPF stellen. Anzeige DAMPF blinkt = Aufheizen.



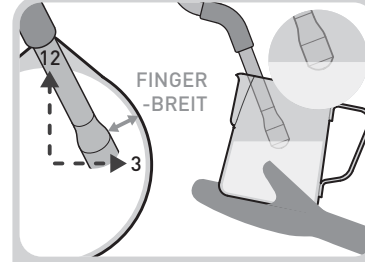
Etwas Wasser kann aus der Dampfzange laufen.



Anzeige DAMPF leuchtet = Dampf bereit. Drehschalter zurückstellen, um Dampf zu unterbrechen.

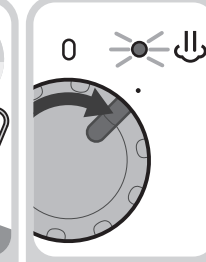
Barista-Tipp: Den besten Milchschaum gibt es, wenn der Dampf zuerst aufgeheizt wurde (Anzeige DAMPF leuchtet durchgehend). Sie hören es, wenn die Pumpe startet.

15. Dampfzange positionieren

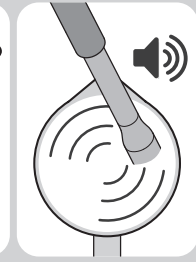


Dampfzangenarm auf 12 Uhr eintauchen. Spitze auf 3 Uhr, fingerbreit vom Rand und knapp unter Oberfläche der Milch.

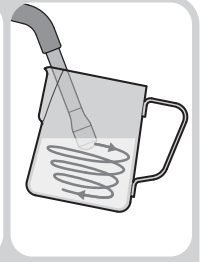
16. Aufschäumvorgang beginnen



Drehschalter wieder auf DAMPF stellen, um Aufschäumen zu beginnen.

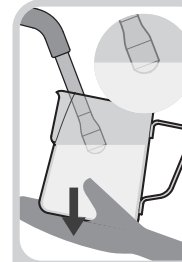


Beim Aufschäumen zischt es.

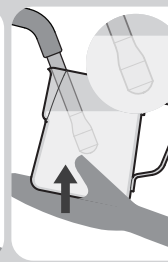


Milch sollte sich in einem Wirbel bewegen.

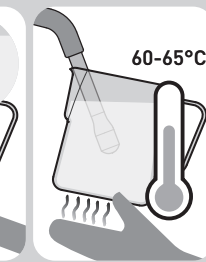
17. Aufschäumen



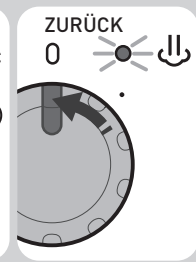
Beim Hochsteigen der Milch Kännchen senken, um Spitze knapp unter Oberfläche zu halten.



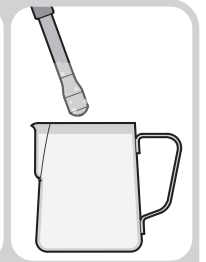
Wenn der gewünschte feine Milchschaum entstanden ist, Dampfzange halb eintauchen.



Milch ist fertig, wenn Kännchenboden zu heiß ist, um ihn länger als 3 s anzufassen.



Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.



Kännchen unter Dampfzange wegziehen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX

18. Dampfzange spülen & reinigen

Drehschalter für 1–2 s auf **HEISSWASSER** stellen.

Milchiges Wasser tritt aus Dampfzange aus.

Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.

Wischen Sie die Dampfzange und die Spitze mit einem feuchten Tuch ab.

Barista-Tipp: Spülen und reinigen Sie die Dampfzange nach jedem Aufschäumvorgang, damit sie immer optimal funktioniert.

19. Milchschaum perfektionieren

Zum Lösen größerer Luftblasen Kännchen auf Arbeitsfläche klopfen.

Kännchen schwenken, um gleichmäßige Textur zu erhalten.

Milch zügig & gleichmäßig eingießen.

20. Thermoblock spülen

Beim Abkühlen auf Espressotemperatur blinkt Anzeige DAMPF und Wasser läuft in Abtropfschale. Abtropfschale nicht entfernen.

21. Teile abwaschen 22. Abtropfschale reinigen

Teile mit warmem Wasser abwaschen.

Überprüfen, ob Abtropfschale geleert werden muss.

Abtropfschale entfernen und Auffangbehälter herausnehmen.

Auffangbehälter für Kaffeemehl leeren und in warmem Wasser abwaschen.

Abtropfschale leeren und in warmem Wasser abwaschen.

EINSTELLBARE SHOT-MENGEN

Die Barista Max ist mit einer Auto-Shot-Mengensteuerung ausgestattet. Es wird die richtige Menge Espresso extrahiert, danach wird der Vorgang automatisch gestoppt.

- ☐ - Gibt 1 Shot Espresso aus = 30 ml
- ☐☐ - Gibt 2 Shots Espresso aus = 60 ml
- ▶■ - Gibt gewünschte Menge aus, max. = 200 ml

Sie können die Espresso-Extraktion jederzeit stoppen, indem Sie erneut auf dieselbe Taste drücken.

Sie können die Standardmengen an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

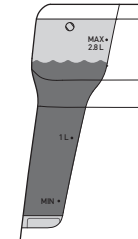
Hinweis: Maximale Shot-Mengen:

- ☐ Taste 100 ml
- ☐☐ Taste 200 ml
- ▶■ Taste 400 ml

Shot-Mengenanpassung vorbereiten

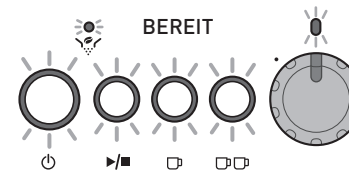
• Wassertank überprüfen

- Vergewissern Sie sich, dass sich ausreichend Wasser im Tank befindet.



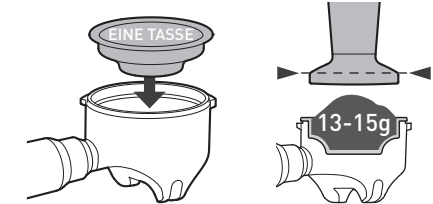
• Stromversorgung überprüfen

- Stellen Sie Folgendes sicher:
- Der Stecker ist an eine eingeschaltete Steckdose angeschlossen.
 - Der Drehschalter befindet sich in der senkrechten Position.
 - Die Maschine ist eingeschaltet und BEREIT.



Shot-Menge für 1 Tasse anpassen

- Setzen Sie das Brührsieb für eine Tasse in den Siebträger ein.
- Füllen Sie Kaffeemehl in das Sieb und tampen Sie es.



- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
- Halten Sie die Taste ☐ 4 Sekunden lang gedrückt.
- Die Anzeige ☐ blinkt, wenn sie im Anpassungsmodus ist.

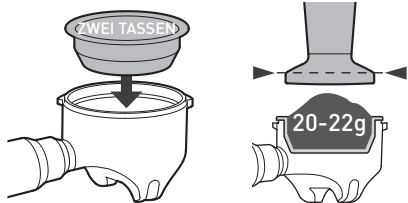


- Espresso läuft in die Tasse.
- Wenn die gewünschte Menge für 1 Shot in der Tasse ist, drücken Sie die Taste ☐.
- Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.
- Die Maschine piept & die Anzeige ☐ blinkt nicht mehr.
- Die neue ☐ Menge für den Espresso-Shot wurde gespeichert.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.

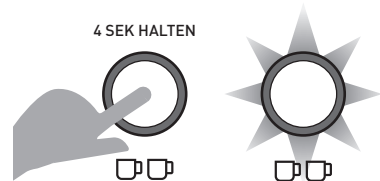
EINSTELLBARE SHOT-MENGEN

Shot-Menge für 2 Tassen anpassen

- Setzen Sie das Brühsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.
- Füllen Sie Kaffeemehl in das Sieb und tampen Sie es.



- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
- Halten Sie die Taste 4 Sekunden lang gedrückt.
- Die Anzeige blinkt, wenn sie im Anpassungsmodus ist.



- Espresso läuft in die Tasse.
- Wenn die gewünschte Menge für 2 Shots in der Tasse ist, drücken Sie die Taste .
- Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.
- Die Maschine piept & die Anzeige blinkt nicht mehr.
- Die neue Menge für den Espresso-Shot wurde gespeichert.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.

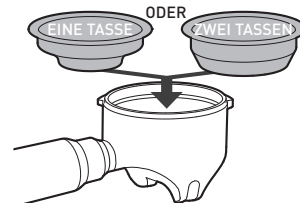
Alle Standardmengen wiederherstellen

- Halten Sie alle 3 EXTRAKTION-Tasten 4 Sekunden lang gedrückt.



Manuell einstellbare Shot-Menge

- Setzen Sie das gewünschte Brühsieb den Siebträger ein.
- Füllen Sie Kaffeemehl in das Sieb und tampen Sie es.

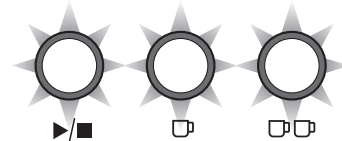


- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
- Halten Sie die Taste 4 Sekunden lang gedrückt.
- Die Taste blinkt, wenn sie im Anpassungsmodus ist.



- Espresso läuft in die Tasse.
- Wenn die gewünschte Menge in der Tasse ist, drücken Sie die Taste .
- Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.
- Die Maschine piept & die Anzeige blinkt nicht mehr.
- Die neue Menge für den Espresso wurde gespeichert.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.

- Die Maschine piept und alle 3 EXTRAKTION-Tasten blinken.



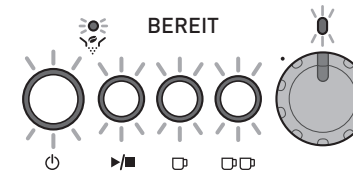
- Die Standardmengen für Espresso wurden wiederhergestellt.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.

EINSTELLBARE EXTRAKTIONSTEMPERATUR

Der Thermoblock heizt das Wasser so auf, dass der Espresso bei 92° C extrahiert wird. So werden Bitterstoffe und Säure am besten ausgeglichen.

Sie können die Wassertemperatur für die Espresso-Extraktion jedoch in 2°-Schritten zwischen 88° C und 96° C an unterschiedliche Röstungen und Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

- Höhere Temperaturen verstärken Bitterkeit und verringern Säure.
- Niedrigere Temperaturen verringern Bitterkeit und verstärken Säure.
- **Stromversorgung überprüfen**
Stellen Sie Folgendes sicher:
 - Der Stecker ist an eine eingeschaltete Steckdose angeschlossen.
 - Der Drehschalter befindet sich in der senkrechten Position.
 - Die Maschine ist eingeschaltet und bereit.



- **Anpassungsmodus für Extraktionstemperatur aufrufen**
 - Halten Sie gleichzeitig die Tasten und 4 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine piept und die Anzeige beginnt zu blinken.



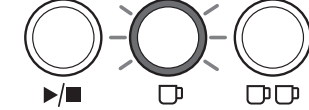
Hinweis: Die Anzeige blinkt weiterhin, um anzuzeigen, dass der Anpassungsmodus aktiv ist.

Wichtig: Wenn sich die Maschine im Anpassungsmodus befindet und nicht innerhalb von 1 Minute eine Taste gedrückt wird, wechselt sie zurück in den Modus BEREIT.

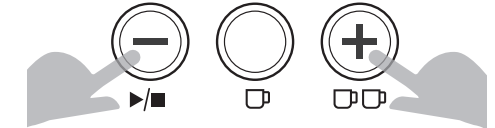
- **Extraktionstemperatur anpassen**
Das Muster der leuchtenden

EXTRAKTION-Anzeigen gibt die ausgewählte Temperatur an. Standardeinstellung:

- 92° C = Anzeige EINE TASSE leuchtet.



- Zum Anpassen der Extraktionstemperatur drücken Sie:
 - Taste MANUELLER SHOT = Minustaste.
 - Taste ZWEI TASSEN = Plusstaste.



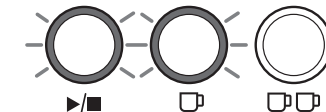
- 94° C = Anzeigen EINE TASSE & ZWEI TASSEN leuchten.



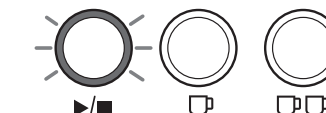
- 96° C = Anzeige ZWEI TASSEN leuchtet



- 90° C = Anzeigen MANUELLER SHOT & ZWEI TASSEN leuchten.



- 88° C = Anzeige MANUELLER SHOT leuchtet.





- **Extraktionstemperatur bestätigen**

- Drücken Sie die Taste , um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Maschine piept und beendet den Anpassungsmodus.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.

EINSTELLBARES PREINFUSION-PROFIL

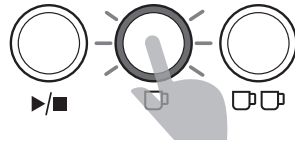
Ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack können Sie eines von drei Preinfusion-Profilen auswählen.

- **Sanfte Preinfusion:** Kleine, definierten Mengen Wasser werden auf das getampfte Kaffeemehl gegeben, um es zu leicht zu befeuchten. So quillt das Kaffeemehl auf und wird auf den durchgehenden Wasserdurchlauf vorbereitet. Für einen ausgewogenen Espresso. Dies ist das Standardprofil.
- **Starke Preinfusion:** Eine einzelne etwas größere Menge Wasser wird auf das getampfte Kaffeemehl gegeben, danach folgt eine kurze Ruhepause, dann der durchgehende Wasserdurchlauf. Für einen säurebetonen Espresso.
- **Konstante Preinfusion:** Von Anfang bis Ende läuft das Wasser konstant und gleichmäßig auf das Kaffeemehl. Für einen schärfer schmeckenden Espresso.
- **Anpassungsmodus für Preinfusion aufrufen**
 - Die Maschine ist eingeschaltet und bereit.
 - Halten Sie gleichzeitig die Tasten , **EINE TASSE** und **ZWEI TASSEN** 4 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine piept und die Anzeige  beginnt zu blinken.





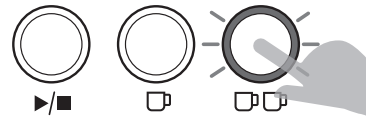
- **Preinfusion-Profil auswählen**
Die Anzeige **EXTRAKTION** gibt das ausgewählte Preinfusion-Profil an. Standardeinstellung:



- **Sanft** = Taste .
Die Anzeige  leuchtet.

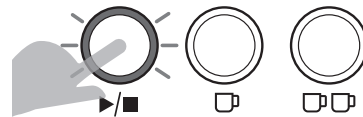


- Zur Auswahl eines Preinfusion-Profiles drücken Sie:


- **Stark** = Taste .
Die Anzeige  leuchtet.



- **Konstant** = Taste .
Die Anzeige  leuchtet.




- **Preinfusion-Profil bestätigen**

- Drücken Sie die Taste , um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Maschine piept und beendet den Anpassungsmodus.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand **BEREIT**.


ALLE STANDARDEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

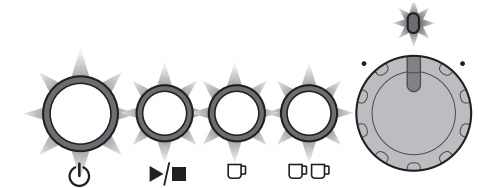
Die werkseitigen Standardeinstellungen lassen sich leicht wiederherstellen.

Alle Standardeinstellungen wiederherstellen

- Die Maschine ist eingeschaltet und bereit.
- Halten Sie gleichzeitig  und alle 3 **EXTRAKTION**-Tasten 4 Sekunden lang gedrückt.



- Die Maschine piept und die Anzeigen , **EXTRAKTION** & die Anzeigen des Drehschalters blinken drei Mal.



- Alle Standardeinstellungen wurden wiederhergestellt.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand **BEREIT**.

REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

Bei der Zubereitung von Espresso werden Öle aus dem Kaffeemehl extrahiert. Mit der Zeit können sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen bilden, die den Geschmack des Kaffees und den Betrieb der Espressomaschine beeinträchtigen.

Am einfachsten halten Sie die Maschine sauber, wenn Sie vor und nach jeder Kaffeezubereitung den Brühkopf und die Dampfzange mit Wasser durchspülen. (Siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung)

Zubehör und abnehmbare Teile reinigen

- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Hinweis: Verwenden Sie keine alkalischen Reiniger, Scheuermittel oder Topfschwämme, da diese die Oberflächen der Teile zerkratzen.

Spülmaschinengeeignete Teile:

- Milchkännchen aus Edelstahl
- Tassenrost aus Edelstahl
- Brührsieb aus Edelstahl für eine Tasse
- Brührsieb aus Edelstahl für zwei Tassen
- Reinigungsscheibe

NUR FÜR DEN OBEREN KORB der Spülmaschine geeignete Teile:

- Oberer Mahlkegel aus gehärtetem Edelstahl
- Auffangbehälter für Kaffeemehl
- NICHT spülmaschinengeeignete Teile:
 - Wassertank
 - Siebträger
 - Bohnenbehälter
 - Abtropfschale
 - Tamper
 - Reinigungsstift
 - Reinigungsbürste

Wärmefläche und Äußeres reinigen

- **Bei Bedarf**
Wischen Sie die Außenseiten der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch mit mildem Spülmittel ab und wischen Sie sie danach trocken.

VORSICHT: Reinigen Sie das Äußere der Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, Scheuermittel oder Topfschwämmen, um Schäden zu vermeiden.

REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

Abtropfschale & Auffangbehälter reinigen

- **Bei Bedarf**
Leeren Sie die Abtropfschale spätestens, wenn die rote Wasserstandsanzeige durch den Tassenrost nach oben steigt. Andernfalls läuft Wasser über.
Hinweis: Es ist normal, dass das Innere der Abtropfschale und des Auffangbehälters mit der Zeit durch die Kaffeeöle fleckig wird.
- **Wöchentlich**
Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Siebträger und Siebe reinigen

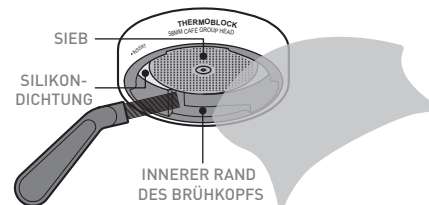
- **Bei jeder Verwendung**
Spülen Sie die Teile nach jeder Verwendung unter fließendem warmen Wasser ab.
- **Regelmäßig**
Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Sieb & Brühkopf reinigen

- **Bei jeder Verwendung**
Lassen Sie Wasser durchlaufen, bevor Sie einen Espresso zubereiten (siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung).

- **Wöchentlich**

- Spülen Sie den Brühkopf mit Wasser, indem Sie die Taste EINE TASSE drücken.
- Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
- Entfernen Sie mit der Reinigungsbürste Kaffeemehl vom inneren Rand des Brühkopfs und von der Silikondichtung. Wischen Sie das Sieb mit einem feuchten Tuch ab.



Reinigungstablette

Reinigungstabletten für Espressomaschinen sind online erhältlich.

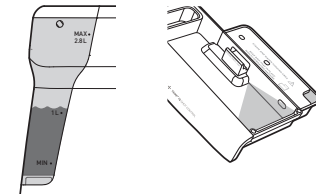
REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

Reinigungsdurchlauf

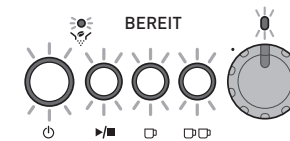
Die Anzeige REINIGEN leuchtet blau, wenn ein Reinigungsdurchlauf erforderlich ist. Ein Reinigungsdurchlauf dauert etwa 7 Minuten.

- **Reinigungsdurchlauf vorbereiten**

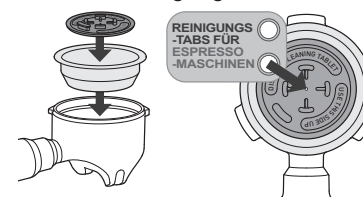
- Vergewissern Sie sich, dass mindestens 1 Liter Wasser im Tank ist.
- Leeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie sie wieder ein.



- Die Maschine ist eingeschaltet und bereit.



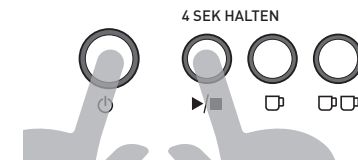
- Setzen Sie das Brühsieb für zwei Tassen und die Reinigungsscheibe in den Siebträger ein.
- Legen Sie eine Reinigungstablette in den dafür vorgesehenen Platz in der Mitte der Reinigungsscheibe.



- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.

- **Reinigungsdurchlauf starten**

- Halten Sie gleichzeitig die Tasten EIN/AUS und die Taste MANUELLER SHOT 4 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine piept und der Reinigungsdurchlauf beginnt.



Hinweis: Sie können den Reinigungsdurchlauf jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste EIN/AUS drücken.

- Während des Reinigungsdurchlaufs blinken die Anzeigen EIN/AUS & REINIGEN.
- Wasser läuft in die Abtropfschale und eine kleine Menge Wasser kommt aus den Öffnungen des Siebträgers.
- **Reinigungsdurchlauf abgeschlossen**
- Die Maschine piept und die Anzeigen EIN/AUS & REINIGEN hören auf zu blinken.
- Die Maschine wechselt zurück in den Zustand BEREIT.
- Nehmen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf. Vergewissern Sie sich, dass sich die Tablette aufgelöst hat.

Hinweis: Wenn sich die Tablette nicht aufgelöst hat, setzen Sie den Siebträger wieder in den Brühkopf ein, leeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie sie wieder ein. Wiederholen Sie die Schritte unter „Reinigungsdurchlauf starten“.

- **Nach dem Reinigungsdurchlauf**

- Spülen Sie den Brühkopf, indem Sie die Taste EINE TASSE drücken; Wasser sollte durchlaufen.
- Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
- Waschen Sie Abtropfschale, Siebträger und Reinigungsscheibe in warmem Wasser mit etwas Spülmittel ab. Spülen und trocknen Sie die Teile.

Silikondichtung des Brühkopfs

Im Brühkopf befindet sich eine Silikondichtung, die das Brühsieb bei der Espressozubereitung abdichtet.

Wichtig: Wenn Sie die Maschine nicht verwenden, wird empfohlen, den Siebträger nicht im Brühkopf zu lassen, da dies die Lebensdauer der Dichtung verkürzt. Mit der Zeit verliert die Dichtung ihre Elastizität und muss ggf. ersetzt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

Dies merken Sie daran, dass während der Extraktion um den Siebträger herum wässriger Espresso austritt oder dass der Siebträger lose sitzt, wenn er in die mittlere Position gedreht wurde.

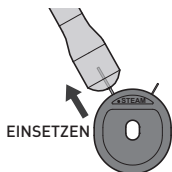
Hinweis: Wenden Sie sich an Breville, wenn der Dichtungsring am Brühkopf Ihrer Meinung nach ausgetauscht werden sollte. Versuchen Sie nicht, die Silikondichtung zu ersetzen, ohne zuvor Breville zu kontaktieren.

Dampfpflanze reinigen

- **Bei jeder Verwendung**
 - Reinigen Sie die Dampfpflanze nach dem Aufschäumen der Milch, indem Sie den Drehschalter für 1–2 Sekunden auf HEISSWASSER stellen.
 - Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch ab (siehe Anleitung zur Kaffe Zubereitung).
- **Alle 2–3 Monate**
 - Legen Sie die Dampfpflanze in das Milchkännchen, geben Sie warmes Wasser und eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.



- Spülen Sie die Teile am nächsten Morgen gründlich ab, um alle Rückstände der Reinigungstablette zu entfernen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze gründlich mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.
- **Verstopfte Dampfpflanze reinigen**
Wenn die Spitze der Dampfpflanze mit Milchrückständen verstopft ist:
 - Führen Sie den dickeren



Reinigungsstift (STEAM) in die Öffnung der Dampfpflanzenspitze ein und ziehen Sie ihn wieder heraus.

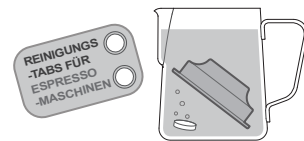
- Lassen Sie 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.
- **Wenn die Dampfpflanze immer noch verstopft ist:**
 - Schrauben Sie die Spitze der Dampfpflanze ab, legen Sie sie in das Milchkännchen, geben Sie warmes Wasser und eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.




- Spülen Sie Kännchen und Spitze am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Reinigen Sie die Spitze mit dem dickeren Reinigungsstift (STEAM).
- Achten Sie darauf, dass der rote O-Ring an seinem Platz und unbeschädigt ist.
- Schrauben Sie die Spitze wieder an den Dampfpflanzenarm.
- Lassen Sie 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.

Brühsiebe reinigen

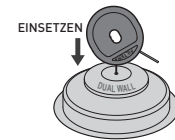
- **Alle 2–3 Monate**
 - Legen Sie die Brühsiebe in das Milchkännchen, geben Sie warmes Wasser und eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.




REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

- Spülen Sie Kännchen und Siebe am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Setzen Sie ein Brühsieb (ohne Kaffee) in den Siebträger ein und diesen in den Brühkopf.
- Drücken Sie die Taste EINE TASSE .
- Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
- **Verstopfte doppelwandige Siebe reinigen**
Wenn das doppelwandige Brühsieb (nicht im Lieferumfang der Barista Max enthalten) mit Kaffeemehl verstopft ist:
 - Führen Sie den dünneren Reinigungsstift (FILTER) in den

Auslass ein und ziehen Sie ihn wieder heraus.



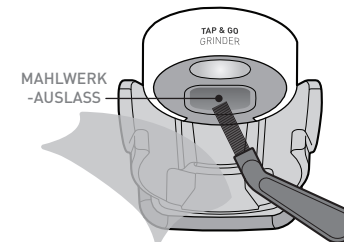
- Setzen Sie das Brühsieb (ohne Kaffee) in den Siebträger ein und diesen in den Brühkopf.
- Drücken Sie die Taste EINE TASSE .
- Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

Die Kaffeebohnen werden mit Mahlkegeln auf die richtige Korngröße für die Espresso-Extraktion gemahlen. Mit der Zeit können sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen bilden, die den Geschmack des Espressos und den Betrieb des integrierten Mahlwerks beeinträchtigen.

Siebträgerhalter & Mahlwerkauslass reinigen

- **Wöchentlich**
Entfernen Sie evtl. vorhandenes Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste vom Siebträgerhalter und vom Mahlwerkauslass, wischen Sie beides mit einem feuchten Tuch ab und dann trocken.



Bohnenbehälter reinigen

- **Alle 2–3 Monate**
Wenn das Mahlwerk häufig (täglich) in Gebrauch ist, muss der Bohnenbehälter regelmäßig gereinigt werden, damit die optimale Leistung gewährleistet ist.

VORSICHT: Reinigen Sie das Äußere der Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, Scheuermitteln oder Topfschwämmen, um Schäden zu vermeiden.

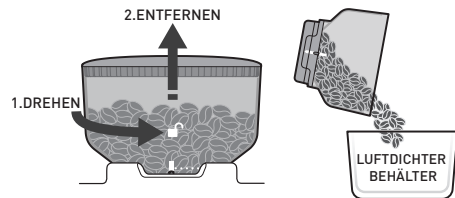
WARNUNG: Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.

- **Reinigung des Bohnenbehälters vorbereiten**
 - Schalten Sie die Maschine und ggf. die Steckdose aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Notieren Sie sich die aktuelle Mahlgradeinstellung (damit Sie diese nach der Reinigung wieder einstellen können).

REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

• Bohnenbehälter abnehmen und reinigen

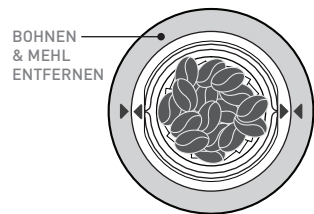
- Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um die Sperrvorrichtung zu schließen und den Behälter zu lösen.
- Nehmen Sie den Bohnenbehälter vom Mahlwerkkragen ab und füllen Sie die Bohnen in einen luftdichten Behälter um, damit sie frisch bleiben.



- Waschen Sie den Bohnenbehälter in warmem Wasser mit etwas Spülmittel ab, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn. Lassen Sie den Bohnenbehälter an der Luft vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

• Bohnenbehälter wieder einsetzen

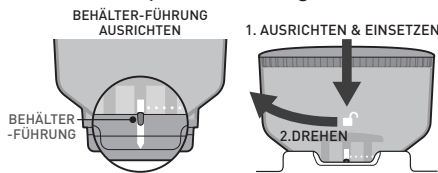
- Vergewissern Sie sich, dass der Mahlwerkkragen frei von Kaffeebohnen und -mehl ist.



Hinweis: Wenn sich Kaffeemehl unter dem oberen Mahlkegel befindet, kann der Bohnenbehälter nicht richtig eingesetzt werden. Mahlen Sie ggf. im Mahlwerk verbliebene Bohnen.

- Achten Sie darauf, dass die Führung des Behälters an den senkrechten weißen Linien an der Behälterbasis ausgerichtet ist.
- Richten Sie den Bohnenbehälter aus und setzen Sie ihn fest in den Mahlwerkkragen ein. Drücken Sie ihn dann nach unten und drehen Sie ihn

im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und sich die Sperrvorrichtung öffnet.



- Stellen Sie die Mahlgradeinstellung ein, die Sie sich vor der Reinigung notiert haben.

Hinweis: Nach der Reinigung ist die bisherige Mahlgradeinstellung evtl. nicht mehr optimal. Lesen Sie die Informationen, um die beste Einstellung zu finden.

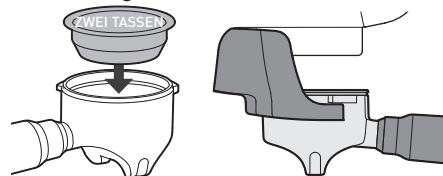
Mahlkegel, Mahlwerkkragen, Mahlkammer und Auslass reinigen

• Alle 1-2 Monate

Wenn das Mahlwerk häufig (täglich) in Gebrauch ist, müssen die Mahlkegel regelmäßig gereinigt werden, damit die optimale Leistung des integrierten Mahlwerks gewährleistet ist. Die regelmäßige Reinigung trägt dazu bei, dass die Mahlkegel einheitliches Mahlgut produzieren, was besonders beim Mahlen von Kaffeebohnen für Espresso wichtig ist.

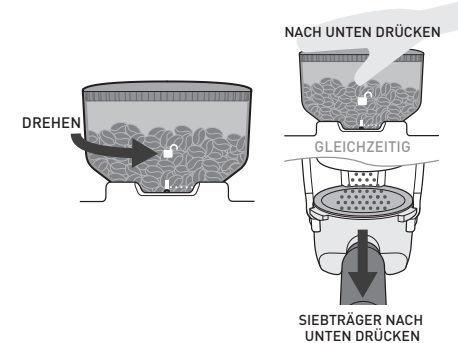
• Verbliebene Kaffeebohnen mahlen

- Die Maschine ist eingeschaltet und bereit.
- Notieren Sie sich die aktuelle Mahlgradeinstellung (damit Sie diese nach der Reinigung wieder einstellen können).
- Setzen Sie das Brührsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.
- Setzen Sie den Siebträger in den Siebträgerhalter ein.

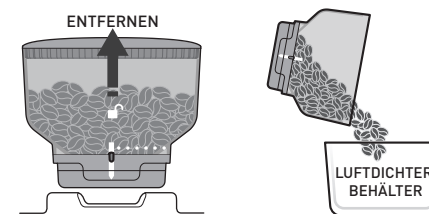


REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

- Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um die Sperrvorrichtung zu schließen und den Behälter zu lösen. Der Bohnenbehälter springt leicht nach oben.
- Legen Sie Ihre Hand oben auf den Bohnenbehälter und drücken Sie ihn leicht nach unten. Drücken Sie gleichzeitig den Siebträger nach unten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Mahlen Sie, bis kein Kaffeemehl mehr aus dem Mahlwerk ausgegeben wird.



- Nehmen Sie den Siebträger heraus und entsorgen Sie das Mahlgut, da dieses zu grob für Espresso ist.
- Nehmen Sie den Bohnenbehälter vom Mahlwerkkragen ab und füllen Sie die Bohnen in einen luftdichten Behälter um, damit sie frisch bleiben.



• Reinigung vorbereiten

- Schalten Sie die Maschine und ggf. die Steckdose aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

VORSICHT: Die Mahlkegel sind scharfkantig, gehen Sie vorsichtig damit um.

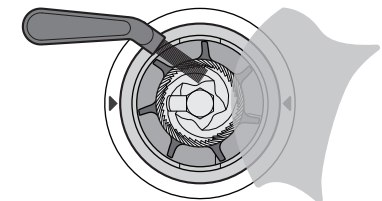
• Oberen Mahlkegel reinigen

- Klappen Sie die beiden Griffe nach oben und neben Sie den oberen Mahlkegel aus dem Mahlwerkkragen.
- Reinigen Sie den oberen Mahlkegel in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn.

Hinweis: Flecke und Verfärbungen auf der Oberfläche der Mahlkegel stammen von der Härtung des Materials (zur Verlängerung der Lebensdauer). Sie wirken sich nicht auf die Leistung des Mahlwerks oder auf den Geschmack des Espressos auf.

• Unteren Mahlkegel und Mahlkammer reinigen

- Entfernen Sie feines Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder mit einem Staubsauger vom Mahlwerkzeug und aus der Mahlkammer. Das Innere des Mahlwerkkragens können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Lassen Sie alles vollständig an der Luft trocknen.



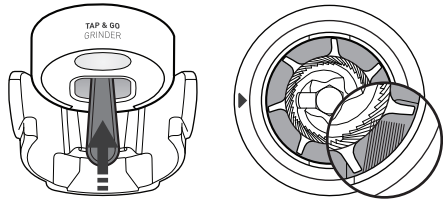
WARNUNG: Gießen Sie auf keinen Fall Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Mahlkammer.

• Mahlwerk Ausgang reinigen

- Führen Sie die Reinigungsbürste von unten in den Mahlwerk Ausgang ein und reinigen Sie so die inneren Oberflächen.

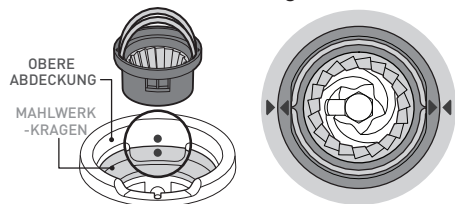
REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

- Wenn der Mahlwerkausgang nicht verstopft ist, können Sie die Borsten der Bürste in der Mahlwerkammer sehen.



• Oberen Mahlkegel einsetzen

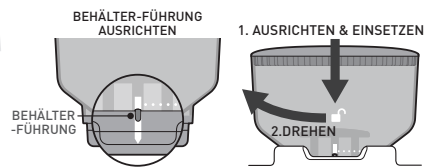
- Der Punkt auf der oberen Abdeckung muss am Punkt auf dem Mahlwerkkragen ausgerichtet sein.
- Setzen Sie den oberen Mahlkegel mithilfe der Griffe in den Mahlwerkkragen ein.
- Die Pfeile am oberen Mahlkegel und am Mahlwerkkragen müssen ausgerichtet sein.
- Wenn der obere Mahlkegel korrekt eingesetzt wurde, schließt er bündig mit dem Mahlwerkkragen ab.



- Drücken Sie die Griffe nach unten, einen auf jeder Seite.

• Bohnenbehälter wieder einsetzen

- Achten Sie darauf, dass die Führung des Behälters an den senkrechten weißen Linien an der Behälterbasis ausgerichtet ist.
- Richten Sie den Bohnenbehälter aus und setzen Sie ihn fest in den Mahlwerkkragen ein. Drücken Sie ihn dann nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und sich die Sperrvorrichtung öffnet.



- Stellen Sie die Mahlgradeinstellung ein, die Sie sich vor der Reinigung notiert haben.
- Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen.

Hinweis: Nach der Reinigung ist die bisherige Mahlgradeinstellung evtl. nicht mehr optimal. Lesen Sie die Informationen, um die beste Einstellung zu finden.

Unteren Mahlkegel korrigieren

Die Mahlkegel bestehen aus gehärtetem Edelstahl und haben daher eine lange Lebensdauer. Nach längerer Verwendung kann es jedoch erforderlich sein, den unteren Mahlkegel zu korrigieren, um Verschleiß auszugleichen.

Wenn das Kaffeemehl bei einer Mahlgradeinstellung unter 2 zu grob ist und der Espresso ständig unterextrahiert schmeckt, muss der untere Mahlkegel möglicherweise korrigiert werden. Wenden Sie sich an Breville (die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite), wenn Sie meinen, dass der untere Mahlkegel korrigiert werden muss. Bevor Sie sich an den Kundenservice von Breville wenden, vergewissern Sie sich, dass Sie frisch geröstete Kaffeebohnen verwenden und dass der obere Mahlkegel richtig sitzt.

Wichtig: Alte Kaffeebohnen werden unabhängig von der Mahlgradeinstellung immer schnell extrahiert und führen zu einem unterextrahiert schmeckenden Espresso.

Wichtig: Wenn der obere Mahlkegel nicht richtig sitzt, produziert das Mahlwerk grobes Kaffeemehl. Mahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Kaffeebohnen und reinigen Sie den oberen Mahlkegel und die Mahlammer.

Hinweis: Der Breville Kundenservice stellt eventuell fest, dass zur Korrektur des unteren Mahlkegels Unterlegscheiben erforderlich sind. Versuchen Sie nicht, Unterlegscheiben einzusetzen, ohne zuvor Breville zu kontaktieren.

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Siebträger lässt sich nur schwer im Brühkopf drehen	Die Silikondichtung des Brühkopfs ist noch neu und muss sich erst anpassen.	Verwenden Sie die Maschine einfach weiter. Wenn Sie ein paar Mal Espresso zubereitet haben, ist der Siebträger leichter zu bewegen.
	Zu viel Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl in das Sieb.
Siebträger sitzt lose oder löst sich bei der Espresso-Extraktion	Siebträger wurde nicht richtig eingesetzt oder nicht ausreichend fest angezogen.	Achten Sie darauf, dass alle drei Laschen des Siebträgers vollständig in den Brühkopf eingesetzt wurden und der Siebträger in die mittlere Position gedreht wurde (siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung).
	Kein Sieb im Siebträger.	Achten Sie darauf, dass sich ein Sieb im Siebträger befindet, bevor Sie ihn mit dem Brühkopf verwenden.
	Silikondichtung des Brühkopfs ist beschädigt oder verschlissen.	Siehe „Reinigung und Pflege“. Wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville.
Espresso sickert oder spritzt während der Extraktion an der Seite des Brühkopfs heraus	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen.	Wechseln Sie zu einer gröberen Mahlgradeinstellung.
	Zu viel Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl in das Sieb.
	Kaffeemehl wurde zu fest getampft.	Tampfen Sie mit weniger Druck.
	Am oberen Rand des Siebs befindet sich loses Kaffeemehl.	Wischen Sie den oberen Rand des Siebs ab, bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen (siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung).
	Innerer Rand des Brühkopfs, Silikondichtung oder Duschsieb ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Teile mit der Reinigungsbürste und einem feuchten Tuch (siehe „Reinigung und Pflege“).
Silikondichtung des Brühkopfs ist beschädigt oder verschlissen.	Siehe „Reinigung und Pflege“. Wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville.	

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Espresso ist zu kalt	Kaffeebohnen wurden im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt.	Füllen Sie Kaffeebohnen in einen trockenen, luftdichten Behälter. Bewahren Sie diesen kühl und trocken auf.
	Es wurde eine angepasste Extraktionstemperatur verwendet.	Verwenden Sie die Standard-Extraktionstemperatur von 92°C (siehe "Einstellbare Extraktionstemperatur").
	Espresso wurde in eine kalte Tasse oder ein kaltes Glas ausgegeben.	Füllen Sie die Tasse mit heißem Wasser aus der Dampfzange, bevor Sie Espresso extrahieren (siehe Anleitung zur Kaffe Zubereitung).
	Brühkopf oder Siebträger wurde vor Gebrauch nicht vorgewärmt.	Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf und drücken Sie die Taste EINE TASSE ☐. Lassen Sie Wasser durchlaufen (siehe Anleitung zur Kaffe Zubereitung).
Es wird kein Espresso ausgegeben	Kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser. Spülen Sie den Brühkopf mit Wasser, indem Sie die Taste EINE TASSE ☐ drücken. Lassen Sie Wasser durchlaufen.
	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen.	Wechseln Sie zu einer gröberen Mahlgradeinstellung.
	Zu viel Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl in das Sieb.
	Kaffeemehl wurde zu fest getampft.	Tampfen Sie mit weniger Druck.
	Es wurde eine angepasste Shot-Menge verwendet.	Setzen Sie die Shot-Menge auf die Standardeinstellung zurück (siehe "Einstellbare Shot-Mengen").
	Das Sieb ist verstopft.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
	Brühkopf ist verschmutzt.	Es ist ein Reinigungsdurchlauf erforderlich (siehe "Reinigungsdurchlauf").
	Brühkopf ist verstopft.	Es ist eine Entkalkung erforderlich (siehe "Entkalken").

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Espresso tröpfelt nur heraus (überextrahiert)	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen.	Wechseln Sie zu einer gröberen Mahlgradeinstellung.
	Zu viel Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl in das Sieb.
	Kaffeemehl wurde zu fest getampft.	Tampfen Sie mit weniger Druck.
Espresso hat keine oder nur wenig Crema (unterextrahiert)	Espressomaschine ist verkalkt.	Es ist eine Entkalkung erforderlich (siehe "Entkalken").
	Kaffeebohnen sind alt oder trocken.	Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen (siehe Tipps zum Mahlen).
Espresso hat keine oder nur wenig Crema (unterextrahiert)	Kaffeemehl ist zu grob.	Wechseln Sie zu einer feineren Mahlgradeinstellung.
	Zu wenig Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl in das Sieb.
	Kaffeemehl nicht ausreichend getampft (verdichtet).	Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck (siehe Abschnitt zur Espresso-Extraktion).
Shot-Menge für Espresso zu groß oder zu klein.	Es wurde eine angepasste Shot-Menge verwendet.	Stellen Sie die Standardeinstellung für die Shot-Menge wieder her oder ändern Sie Ihre Shot-Mengeneinstellung (siehe "Einstellbare Shot-Mengen").
Espresso schmeckt bitter	Ungeeignete Kaffeemarke.	Probieren Sie verschiedene Kaffeemischungen und -röstungen aus.
	Es wurde eine angepasste Extraktionstemperatur verwendet.	Verwenden Sie die Standard-Extraktionstemperatur von 92°C (siehe "Einstellbare Extraktionstemperatur").
	Direkt vor der Espresso-Extraktion wurde die Dampffunktion verwendet.	Warten Sie, bis der Thermoblock mittels Wasser abgekühlt ist, bevor Sie Espresso extrahieren. Die Anzeige DAMPF ☁ sollte nicht mehr blinken.

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Kaffee im Sieb (Puck) ist nach der Zubereitung nass	Es bleibt eine kleine Menge Wasser oben auf dem Puck.	Legen Sie den Siebträger 5 Sekunden auf der Abtropfschale ab, damit sich das Wasser verteilt, bevor Sie den Puck entsorgen.
	Zu viel Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl in das Sieb.
	Es wurde ein doppelwandiges Brühsieb verwendet.	In doppelwandigen Sieben bleibt der Kaffee nasser als in einwandigen Sieben.
Espresso läuft ungleichmäßig in die Tasse	Ungleichmäßiges Tampen.	Achten Sie darauf, das Kaffeemehl gleichmäßig mit dem Tamper zu verdichten.
	Brühkopf oder Siebträger ist blockiert.	Entfernen Sie ggf. Verstopfungen im Brühkopf oder Siebträger und reinigen Sie die Teile.
Pumpe macht ungewöhnliche Geräusche	Kein Wasser im Tank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser. Warten Sie, bis die Maschine nach Verwendung der Dampffunktion wieder im Zustand BEREIT ist. Spülen Sie den Brühkopf mit Wasser, indem Sie die Taste EINE TASSE ☐ drücken. Lassen Sie Wasser durchlaufen.
	Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank an der Rückseite des Geräts ein.
	Roter Stöpsel der Verpackung wurde nicht entfernt.	Entfernen Sie den roten Stöpsel unten im Wassertank.
	Anderes Preinfusion-Profil wurde ausgewählt.	Unterschiedliche Preinfusion-Profile machen zu Beginn der Espresso-Extraktion unterschiedliche Geräusche (siehe "Einstellbares Preinfusion-Profil").
Wasser neben der Abtropfschale oder auf der Arbeitsfläche.	Wasser läuft aus der Abtropfschale.	Leeren Sie die Abtropfschale, wenn die rote Wasserstandsanzeige durch den Tassenrost nach oben steigt.
	Abtropfschale bei der automatischen Spülung des Thermoblocks nicht eingesetzt.	Lassen Sie die Abtropfschale eingesetzt, wenn die Maschine auf Espressotemperatur abkühlt. Die Anzeige DAMPF blinkt und Wasser läuft in Abtropfschale (siehe "Anleitung zur Kaffe Zubereitung").

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Kaffee mit Milch ist zu kalt	Milch wurde nicht ausreichend erhitzt.	Achten Sie darauf, die Milch beim Aufschäumen ausreichend zu erhitzen, aber passen Sie auf, dass sie nicht zu heiß wird.
Kein Dampf aus der Dampfpflanze	Spitze der Dampfpflanze ist verstopft.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
	Kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser. Lassen Sie heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen, um den Durchlauf zu prüfen.
	Espressomaschine ist verkalkt.	Es ist eine Entkalkung erforderlich (siehe "Entkalken").
Dampfpflanze macht ein kreischendes Geräusch	Spitze der Dampfpflanze zu weit eingetaucht.	Halten Sie das Milchkännchen tiefer. Achten Sie beim Milchaufschäumen auf die richtige Position der Spitze der Dampfpflanze.
Nicht genug Schaum beim Aufschäumen	Milch ist nicht mehr frisch.	Verwenden Sie frische Milch.
	Milch war zu warm.	Wenn Sie mit dem Aufschäumen beginnen, sollte die Milch kalt sein (ca. 4° C).
	Ungeeignetes Milchkännchen.	Den besten Milchschaum bereiten Sie in einem gekühlten Edelstahlkännchen zu.
	Die Milch wurde gekocht.	Verwenden Sie frische, gekühlte Milch. Erhitzen Sie die Milch, bis Sie das Kännchen nicht länger als ca. 3 Sekunden halten können (60–65° C).
	Die Milch erzeugt große Blasen statt feinporigen Milchschaums.	Achten Sie beim Milchaufschäumen auf die richtige Position der Spitze der Dampfpflanze. Klopfen Sie das Kännchen nach dem Aufschäumen der Milch kurz auf die Arbeitsfläche, damit Luftblasen aufsteigen und platzen.
	Die Milch nimmt nicht genug Luft auf.	Halten Sie die Spitze der Dampfpflanze knapp unter der Oberfläche der Milch. Die Luft wird dann auf die richtige Weise unter die Milch gehoben, damit feinporiger Schaum entsteht.

FEHLERBEHEBUNG – MAHLWERK

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Mit optimaler Mahlgradeinstellung ist der Espresso unterextrahiert	Neue Kegel müssen sich erst noch anpassen. Das ist bei den ersten Verwendungen normal.	Drehen Sie den Bohnenbehälter in kleinen Schritten im Uhrzeigersinn auf eine feinere Mahlgradeinstellung, um die optimale Espresso-Extraktion zu erzielen. Lesen Sie die Informationen in dieser Anleitung.
	Kaffeebohnen sind nicht mehr frisch.	
	Zu wenig Kaffeemehl im Sieb.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl in das Sieb.
	Kaffeemehl nicht ausreichend getampt (verdichtet).	Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck (siehe "Abschnitt zur Espresso-Extraktion").
Anzeige MAHLWERK leuchtet nicht, nachdem die Taste EIN/AUS gedrückt wurde	Die Maschine ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie diese ggf. ein.
	Der Bohnenbehälter wurde nicht richtig eingesetzt und aktiviert die rote Sperrvorrichtung nicht.	Drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn in die richtige Position, bis er einrastet (siehe "Reinigung und Pflege").
Anzeige MAHLWERK blinkt, wenn Bohnen gemahlen werden sollen	Die Sperrvorrichtung ist nicht oder nicht vollständig geöffnet.	Drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn auf eine Mahlgradeinstellung zwischen 30 und 0, um die Sperrvorrichtung vollständig zu öffnen (siehe "Abschnitt Abnehmbarer Bohnenbehälter").
Anzeige MAHLWERK leuchtet rot	Zum Schutz vor Überhitzung ist der Motor des Mahlwerks im Schutzmodus. Das Mahlwerk wurde innerhalb eines kurzen Zeitraums länger betrieben.	Lassen Sie das Mahlwerk 5 Minuten lang abkühlen. Wenn die Anzeige MAHLWERK weiß leuchtet, kann das Mahlwerk wieder wie gewohnt verwendet werden.
Es kommt kein Kaffeemehl aus dem Mahlwerkausgang	Der Bohnenbehälter ist leer.	Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.
	Die Sperrvorrichtung ist nicht oder nicht vollständig geöffnet.	Drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn. Bei der Mahlgradeinstellung 30 ist die Sperrvorrichtung vollständig geöffnet (siehe "Abschnitt Abnehmbarer Bohnenbehälter").
	Die Mahlkammer oder der Mahlwerkausgang ist verstopft.	Das Mahlwerk muss gereinigt werden (siehe "Reinigung und Pflege").

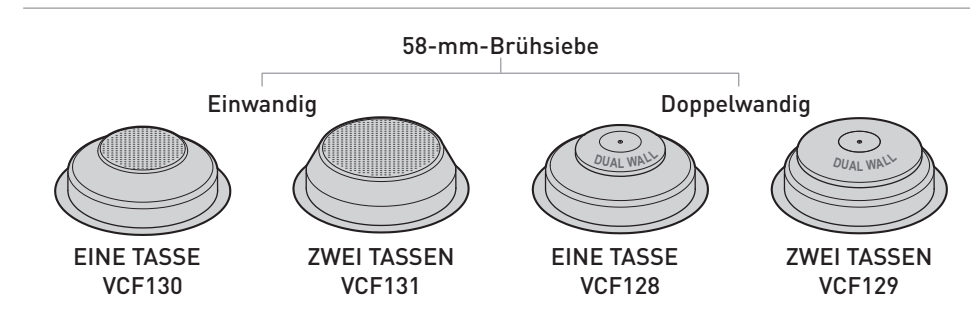
FEHLERBEHEBUNG – MAHLWERK

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Kaffeemehl ist bei feiner Mahlgradeinstellung zu grob	Mahlgradeinstellung ist nicht korrekt.	Passen Sie die Mahlgradeinstellung an, indem Sie den Bohnenbehälter drehen (siehe "Tipps zum Mahlen und zur Extraktion").
	Oberer Mahlkegel ist nicht korrekt eingesetzt. Kaffeebohnen oder Kaffeemehl neben oder unter dem oberen Mahlkegel eingeklemmt.	Oberer Mahlkegel muss gereinigt werden (siehe "Reinigung und Pflege").
	Unterer Mahlkegel muss korrigiert werden.	Siehe Abschnitt „Unteren Mahlkegel korrigieren“.
	Auch bei feinem Mahlgrad ist der Espresso unterextrahiert	Zu wenig Kaffeemehl im Sieb.
	Kaffeebohnen sind zu alt.	Verwenden Sie frisch geröstete Bohnen. Alte Kaffeebohnen werden unabhängig von der Mahlgradeinstellung immer schnell extrahiert und führen zu einem unterextrahiert schmeckenden Espresso.
	Unterer Mahlkegel muss korrigiert werden.	Siehe Abschnitt „Unteren Mahlkegel korrigieren“.
Mahlgrad kann nicht eingestellt werden	Der Bohnenbehälter ist nicht korrekt eingesetzt.	Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und setzen Sie ihn wieder ein (siehe "Abschnitt Bohnenbehälter wieder einsetzen").
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind im oberen Mahlkegel oder im Mahlwerkkragen eingeklemmt.	Nehmen Sie den Bohnenbehälter und den oberen Mahlkegel ab. Entfernen Sie Kaffeebohnen oder loses Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder einem Staubsauger (siehe Abschnitt "Bohnenbehälter wieder einsetzen").

FEHLERBEHEBUNG – MAHLWERK

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Bohnenbehälter rastet nicht ein	Mahlwerkkragen ist nicht an der oberen Abdeckung ausgerichtet.	Der Punkt auf der oberen Abdeckung muss am Punkt auf dem Mahlwerkkragen ausgerichtet sein (siehe Abschnitt „Oberen Mahlkegel einsetzen“).
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind im oberen Mahlkegel oder im Mahlwerkkragen eingeklemmt.	Nehmen Sie den Bohnenbehälter und den oberen Mahlkegel ab. Entfernen Sie Kaffeebohnen oder loses Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder einem Staubsauger (siehe Abschnitt „Bohnenbehälter wieder einsetzen“).
	Der obere Mahlkegel ist nicht korrekt eingesetzt.	Achten Sie darauf, dass der obere Mahlkegel korrekt ausgerichtet ist und die beiden Griffe auf jeder Seite heruntergeklappt sind (siehe Abschnitt „Oberen Mahlkegel einsetzen“).
Oberer Mahlkegel sitzt nicht korrekt im Mahlwerkkragen.	Mahlwerkkragen ist nicht an der oberen Abdeckung ausgerichtet.	Der Punkt auf der oberen Abdeckung muss am Punkt auf dem Mahlwerkkragen ausgerichtet sein (siehe Abschnitt „Oberen Mahlkegel einsetzen“).
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl neben oder unter dem oberen Mahlkegel.	Entfernen Sie den oberen Mahlkegel und setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein. Drücken Sie den Bohnenbehälter mit der Hand leicht nach unten, aber drehen Sie ihn nicht. Setzen Sie den Siebträger in den Siebträgerhalter ein und drücken Sie ihn nach unten, um das Mahlwerk zu aktivieren. Das Kaffeemehl fällt aus dem Mahlwerk ausgang.
	Der obere Mahlkegel ist nicht korrekt eingesetzt.	Achten Sie darauf, dass der obere Mahlkegel korrekt ausgerichtet ist und die beiden Griffe auf jeder Seite heruntergeklappt sind (siehe Abschnitt „Oberen Mahlkegel einsetzen“).

ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR



Auf der Breville-Website finden Sie eine Übersicht über alle Espresso-Maschinen und das erhältliche Zubehör.

FEHLERBEHEBUNG

Hinweise zur Fehlerbehebung und Antwort auf häufig gestellte Fragen finden Sie unter www.breville.co.uk/faqs.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: **Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055**. Alle anderen Länder: **+44 800 028 7154**. Möglicherweise werden internationale Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: BrevilleEurope@newellco.com

ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an BrevilleEurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN BREVILLE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW BREVILLE-ESPRESSOAPPARAAT

- Lees alle bijgeleverde instructies zorgvuldig en berg ze op.
- Verwijder het portafilter niet tijdens het zetten van espresso of terwijl water stroomt, omdat het apparaat onder druk staat. Doet u dit toch, dan kunt u zich verbranden of ander letsel oplopen.
- Het stoom- en heetwaterpijpje wordt zeer heet wanneer er water door loopt en tijdens het opschuimen van melk. Als u het aanraakt, kunt u brandwonden oplopen. Vermijd daarom direct contact met het pijpje.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het espressoapparaat schoonmaakt of als er tijdens het koffiezetten problemen optreden.
- Plaats handen niet direct onder de stoom of onder de stroom heet water of espresso. Hierdoor kunt u zich verbranden.
- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen toegankelijke oppervlakken heet worden. Het verwarmingselement blijft zelfs na gebruik warm.

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Dompel het apparaat of het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de volgende 10 onderdelen af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel: melkkan, lekbakrooster, filterbakjes voor één en twee kopjes, portafilter, lekbak, tamper, bovenste maalement, bonenreservoir en waterreservoir. Spoel en droog elk onderdeel zorgvuldig af voordat u het terugplaatst. Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek. Zie het gedeelte Onderhoud en reiniging voor meer informatie.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkplekken; boerderijen; hotels, motels en andere woonomgevingen; bed-and-breakfast-omgevingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of mentaal

vermogen of gebrek aan ervaring als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en begrijpen welke gevaren eraan verbonden zijn. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar. Kinderen dienen niet met dit apparaat te spelen.

- Plaats het apparaat altijd op een vlak, horizontaal oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet zonder water in het reservoir. Vul het reservoir alleen met schoon, koud water. Het maximale vulvolume is 2 liter.
- Laat het netsnoer niet in contact komen met de hete onderdelen van het espressoapparaat, inclusief de verwarmingsplaat voor kopjes en het stoom- en heetwaterpijpje.
- Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat op een of andere wijze beschadigd is. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsmonteur of

personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Apparaten dienen niet te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Bij Breville gaan we zeer veiligheidsbewust te werk wanneer we klantproducten ontwerpen en produceren, maar het is van essentieel belang dat de productgebruiker ook voorzichtig is bij het gebruik van elektrische apparaten. Hieronder worden voorzorgsmaatregelen beschreven die van essentieel belang zijn voor het veilig gebruik van elektrische apparaten.

- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt of eruit verwijdert. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar pak de stekker zelf beet.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik uw apparaat altijd via een stopcontact met het voltage (alleen AC) dat op het apparaat is aangegeven.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het wordt gebruikt.

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats het apparaat niet op of bij een gasvlam of elektrisch element of op een warme oven.
- Plaats het apparaat niet boven op een ander apparaat.
- Laat het netsnoer van het apparaat niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen of een heet oppervlak aanraken.

Als u vragen hebt over de werking en het gebruik van uw apparaat, ga dan naar de Breville-website of neem contact op met de klantenservice van Breville. Zie het achterblad voor informatie. Zorg dat u de bovenstaande veiligheidsvoorschriften begrijpt.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Het gebruik van andere accessoires kan leiden tot letsel of beschadiging van het apparaat.

KENMERKEN VAN UW BREVILLE BARISTA MAX

A. Verwijderbaar bonenreservoir

Het verwijderbare bonenreservoir van 250 g heeft 30 gemakkelijk instelbare maalgraden. Stel het bonenreservoir van grof tot fijn in om de maalgraad aan te passen en de smaak van uw espresso te maximaliseren.

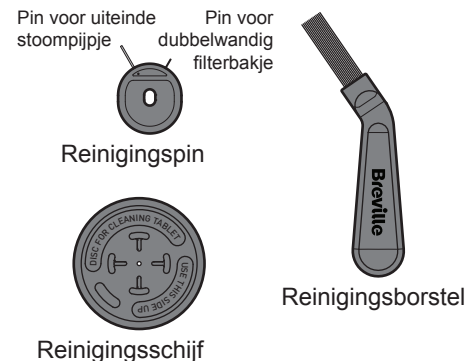
B. Verlicht maalgedeelte

Het lampje gaat branden wanneer het malen begint. De gemalen koffie wordt verlicht en rechtstreeks in het filterbakje afgeleverd. Het licht gaat geleidelijk uit wanneer het maalproces is voltooid.

C. Tap & Go™-houder

De unieke Tap & Go™-houder is waar u het portafilter plaatst voor malen op aanvraag met één tikje. Hierdoor kunt u bepalen hoeveel gemalen koffie rechtstreeks in het filterbakje wordt gedeponeerd.

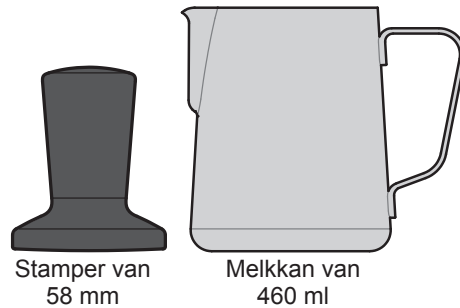
D. Opbergruimte voor accessoires



Ruimte achter de lekbak voor het opbergen van filterbakjes voor één en twee kopjes, en de reinigingsschijf, -borstel en -pin.

E. Lekbak, rooster & koffiedikbak (verwijderbaar)

Voorzien van een waterniveau-indicator die boven het roestvrijstalen rooster uitsteekt om aan te geven wanneer het bakje vol zit met water en moet worden geleegd.



De lekbak bevat een aparte verwijderbare koffiedikbak voor het opvangen van overgelopen koffiedik. Verwijder de koffiedikbak eenvoudig en gooi het koffiedik weg.

F. Opbergruimte voor snoer

Berg overtollig snoer gemakkelijk op door het in het apparaat te duwen, zodat het werkblad netjes blijft.

G. Antislipvoetjes

De siliconen antislipvoetjes zorgen ervoor dat de Barista Max tijdens gebruik stabiel blijft op het werkblad.

H. Verwarmingsplaat met opbergruimte voor stamper

Verwarm kopjes en glazen voor om de essentiële kenmerken van echte espresso beter tot hun recht te laten komen: aroma en een volle, zoete smaak. Handige, gemakkelijk toegankelijke opbergruimte voor stamper boven op de verwarmingsplaat.

I. Verwijderbaar waterreservoir van 2,8 liter

Duw het deksel naar achteren en vul het reservoir met koud water, of verwijder het waterreservoir door het deksel te openen en het reservoir op te tillen aan het hiervoor bestemde handvat.

KENMERKEN VAN UW BREVILLE BARISTA MAX

J. Zetgroep - commercieel formaat van 58 mm

Het grotere formaat zorgt voor een gelijkmatigere extractie van de aangedrukte koffie.

K. Portafilter - commercieel formaat van 58 mm

Dankzij het grotere formaat kan het maassel gelijkmatiger worden verdeeld en gemakkelijker worden aangedrukt.

L. Stoom- en heetwaterpijpje

Draaibaar via kogelgewricht en voorzien van siliconen bescherming; u kunt het stoompijpje in de gewenste stand zetten zonder uw vingers te branden.

M. Ruimte voor extra hoge koppen

Een ruimte van 105 mm, zodat koffie rechtstreeks in hoge bekertjes en glazen kan worden geëxtraheerd.

N. Verwijderbaar bovenste maalement

Kan tijdens het reinigen gemakkelijk worden opgetild aan de hiervoor bestemde handvatten.

O. Molenlampje

Brandt continu wit indien gebruiksklaar. Knippert tijdens maalpogingen ter aanduiding dat de kleppen van het bonenreservoir niet volledig geopend zijn. Brandt continu rood wanneer motor van molen in beveiligingsstand staat.

P. Toets en lampje

Druk op de toets om het apparaat aan te zetten. Het lampje knippert om aan te geven dat het apparaat warmloopt. Het lampje brandt continu als het apparaat gebruiksklaar is. Na 20 minuten wordt het apparaat automatisch in de slaapstand gezet en gaat het lampje uit.

Q. Toetsen voor espresso-extractie

Voor het programmeren van shothoeveelheden en voorinstellingen voor één & twee kopjes.

Druk op de toets om extractie te starten. Druk zodra de gewenste schenkhoeveelheid is bereikt nogmaals op de toets om te stoppen. Bij 200 ml wordt automatisch gestopt.

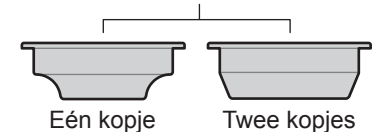
☐ Toets voor één kopje

Schenkt 1 shot espresso - 30 ml en stopt dan automatisch.

☐☐ Toets voor twee kopjes

Schenkt 2 shots espresso - 60 ml en stopt dan automatisch.

Enkelwandige filterbakjes van 58 mm



R. Regelaarfuncties en -lampjes

☀ Regelaarlampje

Brandt ononderbroken indien gebruiksklaar.

Knippert wanneer de regelaar in de verticale stand moet worden teruggezet.

☀ Stoomlampje

Brandt ononderbroken indien klaar om stoom te produceren.

Knippert tijdens het opwarmen tot stoomtemperatuur en tijdens afkoelen (doorspoelen met water) tot espressotemperatuur.

☽ Stoom

Voor het verwarmen en opschuimen van melk.

☽ Heet water

Schenkt 200 ml en stopt dan automatisch.

Voor een long black en hete drankjes zoals thee en instantsoep, en om kopjes te verwarmen vóór het maken van espresso.

☀ Reinigingslampje

Brandt continu blauw als een reinigingscyclus voor de zetgroep & druppelplaat nodig is.

MEER INFORMATIE OVER UW BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Optimale temperatuur
Temp° IQ Shot Control™ is een exclusieve technologie die door Breville voor de Barista Max is ontwikkeld. Dit 3-richtingssysteem levert de nauwkeurige en stabiele watertemperatuur die nodig is om elke keer heerlijke koffie te maken.

- **Thermoblock-technologie**
Het thermoblock zorgt voor snelle opwarming en precieze watertemperatuur voor de beste koffie-extractie en optimaal melkschuim. Voor snelheid en efficiëntie wordt alleen de vereiste hoeveelheid water verwarmd. Het thermoblock verwarmt water zodat de espresso op 92°C wordt geëxtraheerd voor de optimale extractie van oliën uit de aangedrukte koffie. Hogere of lagere temperaturen resulteren in verbrande/bittere of slappe espresso.
- **Geavanceerde PID-controller**
De PID-controller controleert en beheert het thermoblock om ervoor te zorgen dat water altijd precies op de juiste temperatuur op de aangedrukte koffie terecht komt.
- **Geleidelijke pre-infusie**
Kleine beetjes water druppelen zachtjes op het aangedrukte koffiemaatsel voordat het water gestaag gaat stromen, voor espresso met een vollere smaak.

Zetgroep en portafilter van 58 mm

Voor optimale smaakextractie

De zetgroep en het portafilter hebben een commercieel formaat van 58 mm, net als in uw plaatselijke koffiebar.

- Dankzij het grotere formaat kan het maatsel gelijkmatiger in de filterbakjes worden verdeeld. Het is gemakkelijker om de filterbakjes te vullen en de koffie aan te drukken en na gebruik te verwijderen.
- Het portafilter van 58 mm zorgt voor gelijkmatigere extractie van de aangedrukte koffie, resulterend in heerlijke baristakoffie.



Ingebouwde Tap&Go™-molen

Gemakkelijk malen op aanvraag

- **Tap&Go™-technologie**
Dankzij Breville's Tap&Go™-technologie voor malen op aanvraag wordt koffie met één tikje direct in het portafilter gedeponereerd. Duw het portafilter eenvoudig omlaag om de molen te activeren.
- **Koffiemolen met conische maalementen**
De ingebouwde molen biedt een all-in-one maalervaring. De geharde roestvrijstalen conische maalementen zorgen voor koffiedeeltjes van consistente grootte, minimale warmteoverdracht en minder wrijving dankzij de lichte, langzame rotatie.
- **Bonenreservoir**
Het bonenreservoir van 250 g heeft anti-morskleppen waardoor koffiebonen bij verwijdering niet op het werkblad kunnen vallen. De in het espressoapparaat ingebouwde koffiemolen biedt een all-in-one maalervaring.



Auto shot- en aanpasbare

hoeveelheidscontrole

De juiste hoeveelheid espresso in uw kopje

- Auto shot is de gemakkelijkste manier om heerlijke espresso te maken. Druk op de toets voor één of twee kopjes om de juiste hoeveelheid te schenken.
- Alle extractietoetsen kunnen worden aangepast om de gewenste shothoeveelheden te leveren.

Aanpasbare extractietemperatuur

Temperatuur naar wens

- Met de Barista Max kunt u de watertemperatuur veranderen van de aanbevolen 92°C (in stappen van 2°C) om te voldoen aan persoonlijke voorkeuren.



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE BREVILLE BARISTA MAX

Stap 1. Verpakking verwijderen

- Zorg dat alle verpakking is verwijderd.
- Belangrijk:** Verwijder de rode stop onder in het waterreservoir.

Stap 2. Apparaat plaatsen

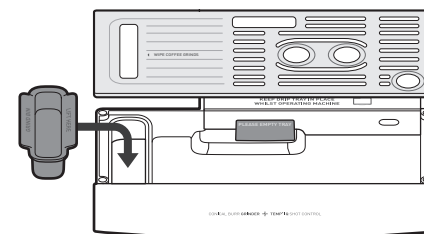
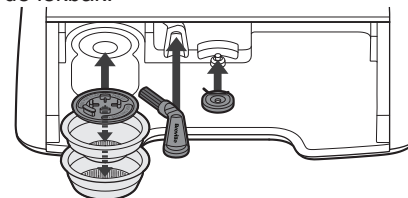
- Zorg dat het apparaat op een droog, stabiel, vlak en horizontaal werkblad staat.

Stap 3. Onderdelen afwassen & afdrogen

- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de hieronder vermelde onderdelen af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel:
Roestvrijstalen melkkan
Roestvrijstalen filterbakje voor één kopje
Roestvrijstalen filterbakje voor twee kopjes
Bovenste maalement van gehard roestvrij staal
Waterreservoir
Portafilter
Bonenreservoir
Stamper
- Afspoelen en goed laten drogen.

Stap 4. Accessoires plaatsen

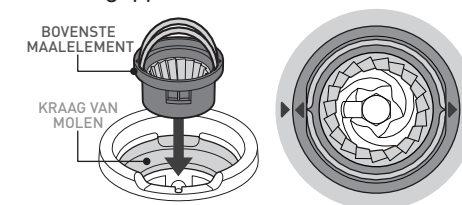
- Opbergruimte achter de lekbak voor de reinigingsborstel en -pin.
- Aan de linkerkant is ruimte voor het opbergen van de reinigingschijf en de filterbakjes voor één en twee kopjes.
- Plaats de koffiedikbak in de hiervoor bestemde ruimte aan de linkerkant van de lekbak.



- Plaats de stamper in de uitsparing op de verwarmingsplaat.

Stap 5. Onderdelen in de molen plaatsen

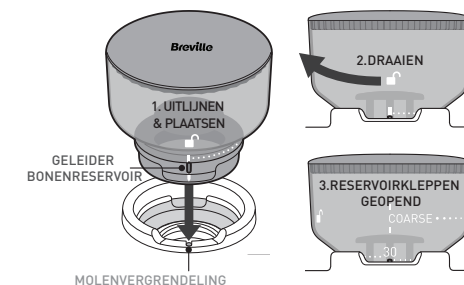
- **Verwijderbaar bovenste maalement**
- Plaats het bovenste maalement met de twee handvatten in de kraag van de molen.
- De pijlen op het bovenste maalement moeten naar de pijlen op de kraag van de molen wijzen.
- Bij correcte plaatsing ligt het bovenste maalement gelijk met het kraagoppervlak.



- Doe de handvatten omlaag, een aan elke kant.

- **Verwijderbaar bonenreservoir**

- Zet de geleider van het bonenreservoir boven de rode molenvergrendeling.
- Plaats het bonenreservoir in de kraag van de molen.



- Duw zachtjes omlaag en draai het bonenreservoir rechtsom om het vast te zetten.
- Hierdoor worden de kleppen van het bonenreservoir geopend (om koffiebonen op de maalementen te deponeren). Bij maalgraad 30 zijn de kleppen van het bonenreservoir volledig geopend.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE BREVILLE BARISTA MAX

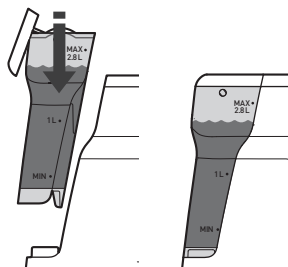
- Blijf het bonenreservoir rechtsom draaien om de maalgraad in te stellen.
- Probeer om te beginnen maalgraad 20 voor espresso-extractie.
- Vul het bonenreservoir met vers gebrande koffiebonen.

Stap 6. Apparaat gereedmaken voor gebruik

Belangrijk: U moet het apparaat gereedmaken voor gebruik voordat u er voor het eerst mee aan de slag gaat.

• Waterreservoir vullen

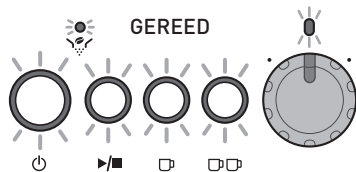
- Open het deksel en til het reservoir op aan het hiervoor bestemde handvat.
- Vul het reservoir met koud kraanwater.
- Zet het waterreservoir op zijn plaats en sluit het deksel.



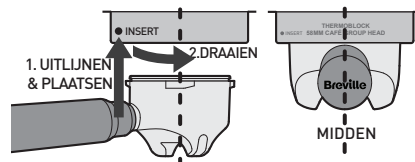
Opmerking: Zorg dat het waterreservoir goed schoon is, omdat fijne deeltjes de doorstroming van water kunnen belemmeren.

• Stroomvoorziening

- Zorg dat de regelaar voor stoom en heet water in de verticale stand staat
- Steek de stekker in een stopcontact (230-240 V) en schakel het apparaat in.
- Druk op de toets om het apparaat aan te zetten.
- Het lampje knippert om aan te geven dat het thermoblock warm wordt.
- Het molenlampje brandt na inschakeling ononderbroken.



- Wanneer het lampje en de extractietoets- en regelaarlampjes allemaal continu branden, staat het apparaat in de gereed-stand voor extractie- en regelaarfuncties.
- **Portafilter plaatsen**
 - Plaats het filterbakje voor twee kopjes in het portafilter.
 - Lijn het portafilter uit met de 'INSERT'-positie aan de linkerkant van de zetgroep.
 - Plaats het portafilter vlak tegen de zetgroep en draai het portafilter vervolgens rechtsom tot het in het midden staat.



Opmerking: De eerste paar keer kan het stroef voelen als u het portafilter naar het midden draait.

Stap 7. Spoelcyclus uitvoeren

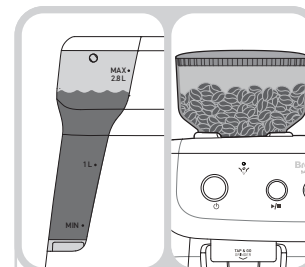
- Druk op de toets ; er loopt water uit de zetgroep.
- Laat het water lopen tot het stopt.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

Opmerking: De eerste paar seconden maakt de pomp een harder geluid dan normaal terwijl het water wordt doorgepompt.

- Plaats het stoompijpje boven de lekbak.
- Zet de regelaar op .
- Laat het water 20 seconden lopen.
- Zet regelaar weer in verticale stand.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.
- Nu is het espressoapparaat gebruiksklaar.
- Was het portafilter & filtermandje af in warm water en droog ze af voordat u uw eerste koffie zet.
- Herhaal stap 7 als er geen water uit de zetgroep of het stoompijpje stroomt.
- Neem contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville als het water nog steeds niet doorstroomt. Zie het achterblad voor informatie.

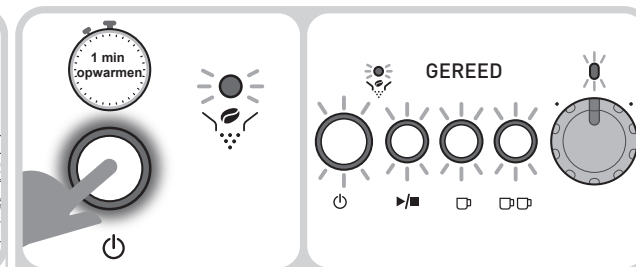
KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX

1. Water & bonen checken



Barista-tip: Gebruik voor de beste espresso gefilterd water en vers gebrande koffiebonen.

2. Opstarten

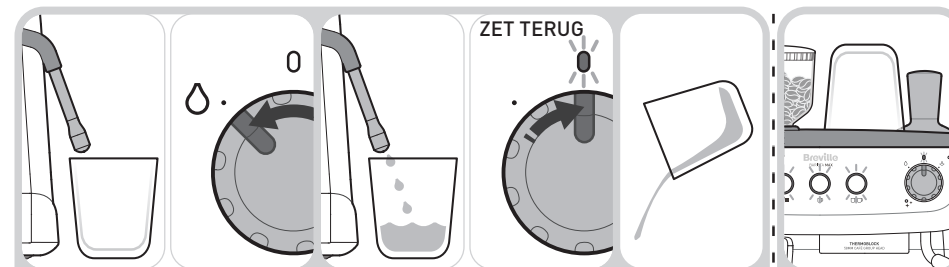


Druk op de aan/uit-toets. Lampje knippert = opwarmen. Molenlampje brandt continu = molen is gebruiksklaar.

Aan/uit-, extractietoets- en regelaarlampjes branden allemaal continu = apparaat is gebruiksklaar.

3. Kopje voorverwarmen - met heet water

OF met verwarmingsplaat



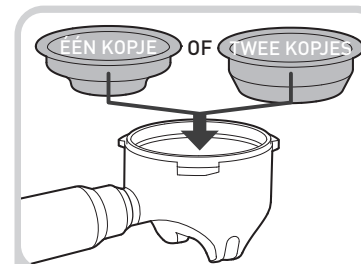
Plaats kopje op werkblad en zet stoompijpje erboven. Zet regelaar in stand voor heet water.

Vul kopje voor een kwart met heet water. Zet regelaar weer in verticale stand.

Leeg kopje na 20-30 sec.

Kopje kan boven op apparaat worden verwarmd als het aan staat.

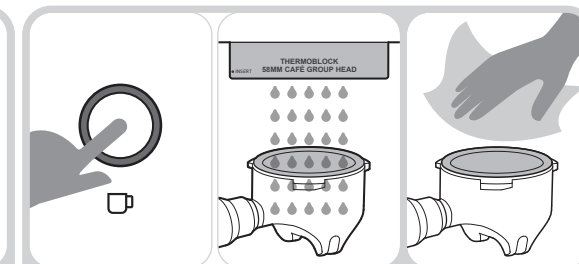
4. Filterbakjes selecteren



Selecteer een van deze opties:

- Filterbakje voor één kopje
- Filterbakje voor twee kopjes

5. Zetgroep, portafilter & filterbakje verwarmen



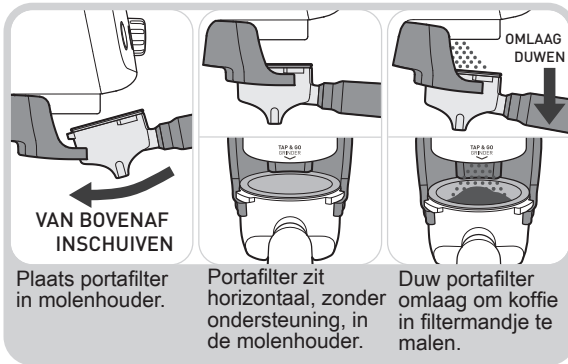
Druk op de toets .

Houd portafilter onder zetgroep terwijl water stroomt.

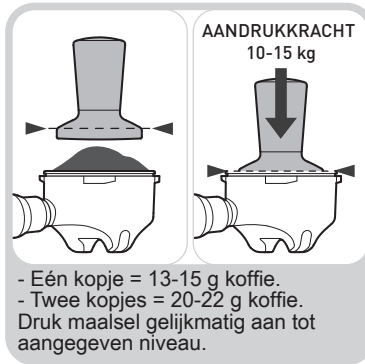
Veeg filterbakje af met droge doek.

KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX

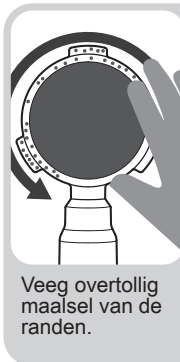
6. Portafilter vullen met gemalen koffie



7. Aandrukken



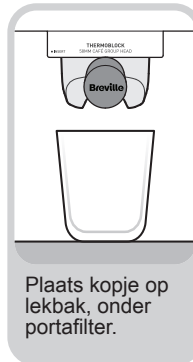
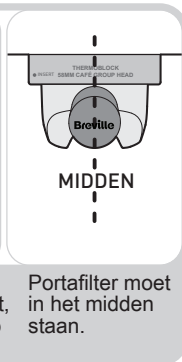
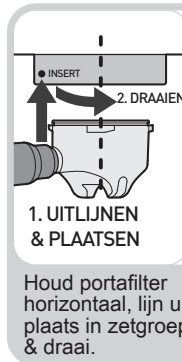
8. Overtollig maaisel wegvegen



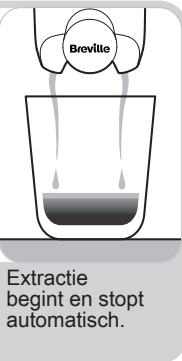
9. Portafilter plaatsen



10. Kopje plaatsen



11. Espresso-extractie

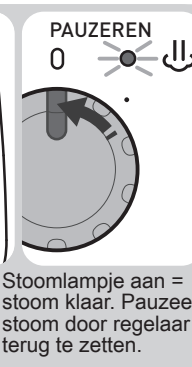
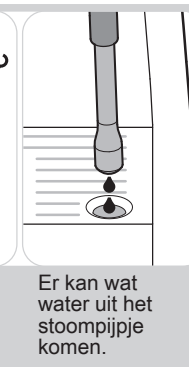
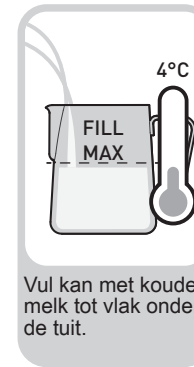


12. Koffiedik verwijderen



KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX

13. Melkkan voorbereiden 14. Melk opschuimen - voorbereidingen

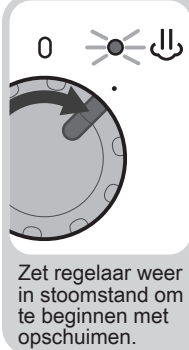


Barista-tip:
Voor optimale melkschuim zorg dat de stoom eerst is opgewarmd.

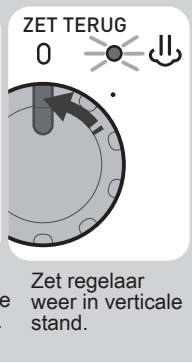
15. Stoompijpie plaatsen



16. Beginnen met het opschuimen van melk



17. Melk opschuimen



KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX

18. Stoompijpe spoelen en reinigen

Barista-tip: Spoel en reinig het stoompijpe altijd na het opschuimen van melk, voor optimale werking.

Zet de regelaar 1-2 sec. op heet water.

Er komt melkachtig water uit het stoompijpe.

Zet regelaar weer in de verticale stand.

Veeg stoompijpe & uiteinde af met vochtige doek.

19. Melkschuim perfectioneren

Tik kan op werkblad om grotere belletjes eruit te laten.

Draai kan rond om melk te mengen, voor zijdezachte textuur.

Schenk melk in één keer gelijkmatig uit.

Bij afkoelen tot espressotemperatuur knippert stoomlampje en loopt water in lekbak. Houd lekbak op zijn plaats.

OP ZIJN PLAATS HOUDEN

21. Onderdelen afwassen 22. Lekbak schoonmaken

Was onderdelen met warm water.

Kijk of u de lekbak moet legen.

Verwijder rooster van lekbak en scheid koffiedikbak van lekbak.

Leeg koffiedikbak en was af in warm water.

Leeg lekbak en was af in warm water.

AANPASBAAR - HOEVEELHEID VOOR SHOTS

Het Barista Max-espressoapparaat is uitgerust met Auto shot-hoeveelheidscontrole. Hierdoor wordt precies de juiste hoeveelheid espresso geëxtraheerd, waarna automatisch wordt gestopt.

- Schenkt 1 shot espresso = 30 ml
- Schenkt 2 shots espresso = 60 ml
- Schenkt tot = 200ml

Tijdens espresso-extractie kunt u het schenken te allen tijde stoppen door nogmaals op dezelfde toets te drukken.

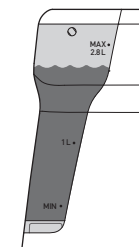
U kunt de standaardhoeveelheid voor shots aanpassen aan uw voorkeur.

- Opmerking:** Maximale shothoeveelheden:
- toets = 100 ml
 - toets = 200 ml
 - toets = 400 ml

Shothoeveelheden aanpassen - voorbereiding

• Waterreservoir controleren

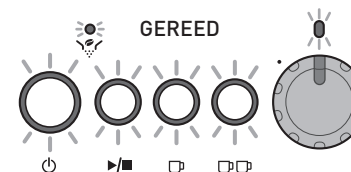
- Zorg dat er genoeg water in het reservoir zit.



• Stroomvoorziening controleren

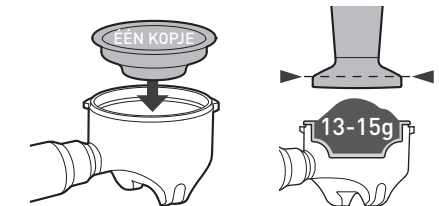
Zorg dat aan deze voorwaarden is voldaan:

- De stekker zit in het stopcontact.
- De regelaar staat in de verticale stand.
- Het apparaat is aan en staat in de gereed-stand.

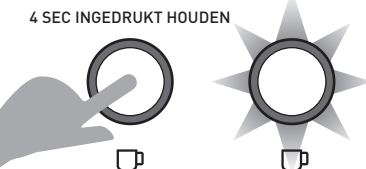


Aanpassen - shothoeveelheid voor één kopje

- Plaats het filterbakje voor één kopje in het portafilter.
- Vul het met gemalen koffie en druk aan.



- Plaats het portafilter in de zetgroep.
- Houd de toets 4 seconden ingedrukt.
- Het lampje knippert om aan te geven dat de aanpassingsstand actief is.

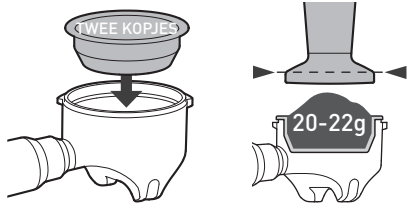


- Er wordt espresso geschonken.
- Druk op de toets zodra de gewenste hoeveelheid voor 1 shot is bereikt.
- Het schenken wordt gestopt.
- U hoort een piepton en het lampje houdt op met knipperen.
- De nieuwe shothoeveelheid voor is opgeslagen.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

AANPASBAAR - HOEVEELHEID VOOR SHOTS

Aanpassen - shothoeveelheid voor twee kopjes

- Plaats het filterbakje voor twee kopjes in het portafilter.
- Vul het met gemalen koffie en druk aan.



- Plaats het portafilter in de zetgroep.
- Houd de toets 4 seconden ingedrukt.
- Het lampje knippert om aan te geven dat de aanpassingsstand actief is.

4 SEC INGEDRUKT HOUDEN

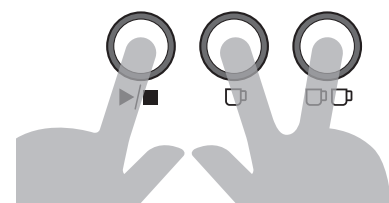


- Er wordt espresso geschonken.
- Druk op de toets zodra de gewenste shothoeveelheid voor 2 shots is bereikt.
- Het schenken wordt gestopt.
- U hoort een pieptoon en het lampje houdt op met knipperen.
- De nieuwe shothoeveelheid voor is opgeslagen.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

Alle standaard-shothoeveelheden herstellen

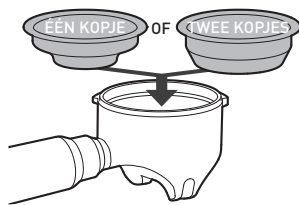
- Houd alle 3 extractietoetsen tegelijk 4 seconden ingedrukt.

4 SEC INGEDRUKT HOUDEN



Aanpasbaar - handmatige shothoeveelheid

- Plaats het gewenste filterbakje in het portafilter.
- Vul het met gemalen koffie en druk aan.



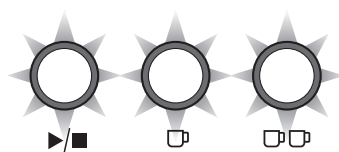
- Plaats het portafilter in de zetgroep.
- Houd de toets 4 seconden ingedrukt.
- Het lampje knippert om aan te geven dat de aanpassingsstand actief is.

4 SEC INGEDRUKT HOUDEN



- Er wordt espresso geschonken.
- Druk op de toets zodra de gewenste shothoeveelheid is bereikt.
- Het schenken wordt gestopt.
- U hoort een pieptoon en het lampje houdt op met knipperen.
- De nieuwe espressohoeveelheid voor is opgeslagen.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

- U hoort een pieptoon en alle 3 extractietoetslampjes knipperen.



- De standaard-espressohoeveelheden zijn hersteld.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

AANPASBAAR - EXTRACTIETEMPERatuur

Het thermoblock verwarmt water zodat de espresso op 92°C wordt geëxtraheerd, voor de lekkerste espresso met uitgebalanceerde bitterheid en zuurgraad.

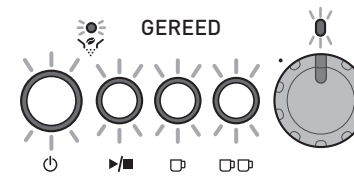
U kunt de temperatuur van het water voor espresso-extractie in stappen van 2°C aanpassen tussen 88°C - 96°C, al naar gelang het soort gebrande koffiebonen en persoonlijke voorkeuren.

- Hogere temperaturen verhogen de bitterheid en verlagen de zuurgraad.
- Lagere temperaturen verlagen de bitterheid en verhogen de zuurgraad.

• Stroomvoorziening controleren

Zorg dat aan deze voorwaarden is voldaan:

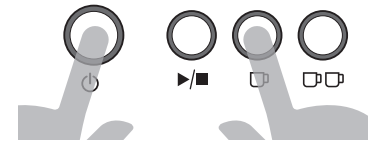
- De stekker zit in het stopcontact.
- De regelaar staat in de verticale stand.
- Het apparaat is aan en staat in de gereed-stand.



• Stand voor aanpassen van extractietemperatuur activeren

- Houd de toetsen & tegelijk 4 seconden ingedrukt. U hoort een pieptoon en het lampje begint te knipperen.

4 SEC INGEDRUKT HOUDEN

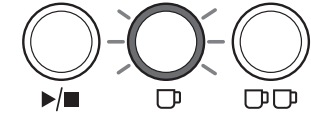


Opmerking: Het lampje blijft knipperen om aan te geven dat een aanpassingsstand actief is.
Belangrijk: Als binnen 1 minuut na het activeren van de aanpassingsstand geen toets is ingedrukt, wordt het apparaat weer in de gereed-stand gezet.

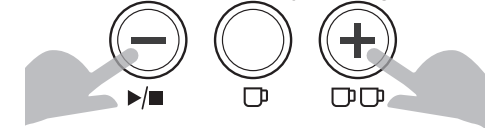
• Extractietemperatuur aanpassen

De extractielampjes die branden, geven aan welke temperatuur is

geselecteerd. De standaardinstelling is:
- 92°C = lampje voor één kopje brandt.



- Om de extractietemperatuur aan te passen, drukt u op:
- Toets voor handmatige shot = lager.
- Toets voor twee kopjes = hoger.



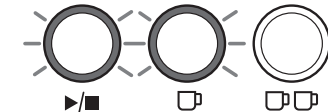
- 94°C = lampjes voor één & twee kopjes branden.



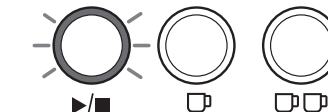
- 96°C = lampje voor twee kopjes brandt.



- 90°C = lampjes voor handmatige shot & twee kopjes branden.



- 88°C = lampje voor handmatige shot brandt.



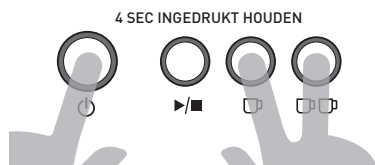
• Extractietemperatuur bevestigen

- Druk op de toets om uw selectie op te slaan. U hoort een pieptoon en de aanpassingsstand wordt uitgeschakeld.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

AANPASBAAR - PRE-INFUSIEPROFIEL VOOR EXTRACTIE

U kunt kiezen uit drie pre-infusieprofielen om te voldoen aan persoonlijke voorkeuren.


- Geleidelijke pre-infusie: Kleine, opgegeven hoeveelheden water druppelen zachtjes op het aangedrukte koffiemaalsel om het te bevochtigen, waarna het water gestaag gaat stromen. Voor espresso met een uitgebalanceerde smaak. Dit is de standaardprofielinstelling.
 - Aparte pre-infusie: Eén dosis water wordt op het aangedrukte koffiemaalsel gegoten, gevolgd door een korte pauze en dan een gestage stroom water. Voor espresso met een pittigere smaak.
 - Constante pre-infusie: Levert van begin tot einde een constante, gestage stroom water. Voor scherpere espresso.
- **Stand voor aanpassen van pre-infusie activeren**
- Het apparaat is aan en staat in de gereed-stand.
 - Houd de toets  en de toetsen voor één & twee kopjes tegelijk 4 seconden ingedrukt. U hoort een pieptoon en het lampje  begint te knipperen.



ALLE STANDAARDINSTELLINGEN HERSTELLEN

U kunt het apparaat gemakkelijk terugzetten op de standaardinstellingen.

Alle standaardinstellingen herstellen

- Het apparaat is aan en staat in de gereed-stand.
- Houd de toets  en alle 3 extractietoetsen tegelijk 4 seconden ingedrukt.





Pre-infusieprofielen selecteren

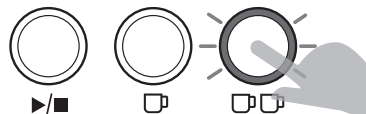
Het brandende extractielampje geeft aan welk pre-infusieprofiel is geselecteerd. De standaardinstelling is:



- **Geleidelijk** = toets  .
Het lampje  brandt.



- Om een pre-infusieprofiel te selecteren, drukt u op:


- **Apart** = toets  .
Het lampje  gaat branden.




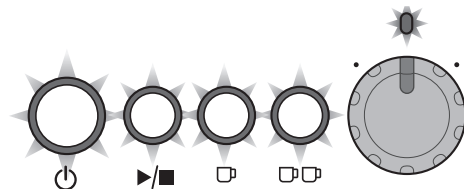
- **Constant** = toets  .
Het lampje  gaat branden.



Pre-infusieprofiel bevestigen

- Druk op de toets  om uw selectie op te slaan. U hoort een pieptoon en de aanpassingsstand wordt uitgeschakeld.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

- U hoort een pieptoon en het lampje  en de extractietoets- en regelaarlampjes knipperen samen drie keer.



- Alle standaardinstellingen zijn hersteld.
- Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.

ONDERHOUD EN REINIGING - ESPRESSOAPPARAAT

Tijdens het maken van espresso worden oliën uit gemalen koffie geëxtraheerd. Mettertijd zetten zich koffiedik en oliën af, waardoor de smaak van de koffie en de werking van het espressoapparaat achteruitgaan. De gemakkelijkste manier om uw apparaat schoon te houden, is door de zetgroep en het stoompijpe vóór en na het maken van koffie door te spoelen met water. (Zie Koffiezetinstructies.)

Accessoires en verwijderbare onderdelen reinigen

- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Was onderdelen af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel, spoel & droog af.

Opmerking: Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of staalsponsjes; hierdoor raakt het oppervlak van onderdelen gekrast.

- Vaatwasserbestendige onderdelen:
- Roestvrijstalen melkkan
 - Roestvrijstalen lekbakrooster
 - Roestvrijstalen filterbakje voor één kopje
 - Roestvrijstalen filterbakje voor twee kopjes
- Reinigingsschijf

Alleen geschikt voor BOVENSTE VAATWASSERREK:

- Bovenste maalelement van gehard roestvrij staal
- Koffiedikbak

NIET-vaatwasserbestendige onderdelen:

- Waterreservoir
- Portafilter
- Bonenreservoir
- Lebak
- Stamper
- Reinigingspin
- Reinigingsborstel

Verwarmingsplaat & buitenkant reinigen

- **Indien nodig**
Neem het apparaat af met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel en veeg het droog.
- LET OP:** Gebruik bij het schoonmaken van het apparaat geen alkalische

reinigingsmiddelen schuurmiddelen of staalsponsjes.

Lekbak & koffiedikbak reinigen

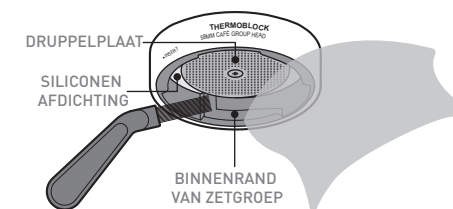
- **Indien nodig**
Legen als de rode waterniveau-indicator boven het roestvrijstalen rooster uitsteekt, om overlopen te voorkomen.
Opmerking: De oliën in de gemalen koffie leiden mettertijd tot vlekken op de binnenkant van de lekbak en koffiedikbak. Dit is normaal.
- **Wekelijks**
Afwassen in warm water met mild schoonmaakmiddel, afspoelen & afdrogen.

Portafilter & filterbakje reinigen

- **Elke keer**
Na elk gebruik onder de kraan afspoelen met warm water.
- **Regelmatig**
Afwassen in sopje van warm water met mild schoonmaakmiddel, afspoelen & afdrogen.

Druppelplaat & zetgroep reinigen

- **Elke keer**
Vóór het maken van espresso doorspoelen met water. (Zie Koffiezetinstructies.)
- **Wekelijks**
- Zetgroep spoelen met water door op de toets voor één kopje te drukken.
- Laat het water lopen tot het stopt.
- Veeg koffiemaalsel met de reinigingsborstel van de binnenrand en siliconen afdichting van de zetgroep. Veeg de druppelplaat af met een vochtige doek.



Reinigingstablet

Reinigingstabletten voor espressoapparaten zijn online te koop.

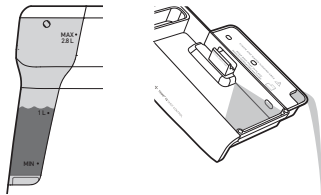
ONDERHOUD EN REINIGING - ESPRESSOAPPARAAT

Reinigingscyclus

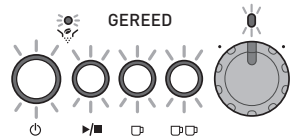
Het reinigingslampje brandt blauw ter aanduiding dat een reinigingscyclus moet worden uitgevoerd.

De reinigingscyclus duurt ongeveer 7 minuten.

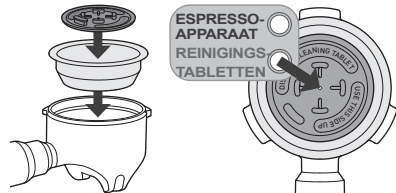
- **Vorbereidingen voor reinigingscyclus**
 - Zorg dat het reservoir minstens 1 liter water bevat.
 - Leeg de lekbak & plaats deze terug.



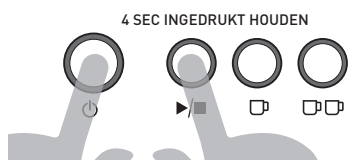
- Het apparaat is aan en staat in de gereed-stand.



- Plaats het filterbakje voor twee kopjes en de reinigingsschijf in het portafilter.
- Plaats één reinigingstablet in het midden van de reinigingsschijf, in de hiervoor bestemde ruimte.



- Plaats het portafilter in de zetgroep.
- **De reinigingscyclus starten**
 - Houd de aan/uit-toets en de toets voor de handmatige shot tegelijk 4 seconden ingedrukt. U hoort een pieptoon en de reinigingscyclus wordt gestart.



Opmerking: U kunt de reinigingscyclus op elk gewenst moment afbreken door op de aan/uit-toets te drukken.

- Het aan/uit- en reinigingslampje knipperen gedurende de reinigingscyclus.
- Water loopt in de lekbak en er komt wat water uit de tuiten van het portafilter.
- **Reinigingscyclus voltooid**
 - U hoort een pieptoon en het aan/uit- en reinigingslampje houden op met knipperen.
 - Het apparaat wordt weer in de gereed-stand gezet.
 - Verwijder het portafilter uit de zetgroep. Controleer of de tablet is opgelost.

Opmerking: Als de tablet niet is opgelost, plaatst u het portafilter in de zetgroep, leegt u de lekbak plaatst u deze terug. Herhaal de stappen in het gedeelte 'De reinigingscyclus starten'.

- **Schoonmaken na reinigingscyclus**
 - Spoel de zetgroep door op de toets voor één kopje te drukken; hierdoor gaat water stromen.
 - Laat het water lopen tot het stopt.
 - Was lekbak, portafilter & reinigingsschijf af in warm water met mild schoonmaakmiddel, spoel & droog af.

Siliconen afdichting van zetgroep

In de zetgroep bevindt zich een siliconen afdichting die het filterbakje tijdens het maken van een espresso afsluit.

Belangrijk: Als uw apparaat niet wordt gebruikt, kunt u het portafilter beter niet in de zetgroep laten zitten, omdat de levensduur van de siliconen afdichting hierdoor achteruitgaat.

Deze afdichting wordt geleidelijk minder elastisch en moet mogelijk worden vervangen. De afdichting is aan vervanging toe wanneer tijdens extractie waterige espresso uit het portafilter lekt of als het portafilter los is terwijl het volledig naar het midden is gedraaid.

Opmerking: Neem contact op met Breville als u denkt dat de afdichting van de zetgroep aan vervanging toe is. Probeer niet de siliconen afdichting te vervangen zonder eerst Breville te raadplegen.

ONDERHOUD EN REINIGING - ESPRESSOAPPARAAT

Stoompijpje reinigen

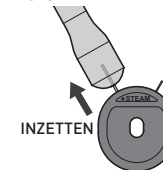
- **Elke keer**
 - Spoel het stoompijpje na het schuimen van melk door de regelaar 1-2 seconden op de heetwaterstand te zetten.
 - Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek. (Zie Koffiezetinstructies.)
- **2-3 maanden**
 - Plaats het stoompijpje in de melkkan met warm water en één reinigingstablet en laat dit een nacht inwerken.



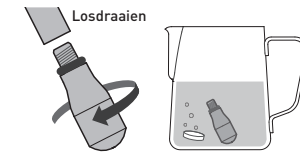
- Spoel de kan 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de oplossing zijn verdwenen.
- Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek en zorg dat alle sporen van de reinigingstablet zijn verdwenen.
- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpje lopen.
- **Stoompijpje ontstoppen**

Als het uiteinde van het stoompijpje verstopt raakt met melkresten:

 - Steek de dikkere reinigingspin in het gaatje in het uiteinde van het stoompijpje en verwijder de resten.



- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpje lopen.
- **Stoompijpje blijft verstopt:**
 - Schroef het uiteinde van het stoompijpje los, plaats het in de melkkan met warm water en één Breville-reinigingstablet en laat dit een nacht inwerken.



- Spoel de kan en het uiteinde van het stoompijpje 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de reinigingstablet zijn verdwenen.
- Gebruik de dikkere reinigingspin om het uiteinde van het stoompijpje te reinigen.
- Zorg dat het rode ringetje aanwezig & onbeschadigd is.
- Schroef het uiteinde van het stoompijpje weer in de arm van het stoompijpje.
- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpje lopen.

Filterbakjes reinigen

- **2-3 maanden**
 - Plaats filterbakje(s) in de melkkan met warm water & één reinigingstablet en laat dit een nacht inwerken.

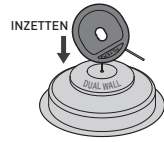


- Spoel kan en filterbakje(s) 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de reinigingstablet zijn verdwenen.
- Plaats een filterbakje in het portafilter (zonder koffie) en plaats dit in de zetgroep.
- Druk op de toets voor één kopje.
- Laat het water lopen tot het stopt.
- **Dubbelwandige filterbakjes ontstoppen**

Doe het volgende als het dubbelwandige filterbakje (niet meegeleverd bij de Barista Max) verstopt raakt met koffiemaassel:

 - Steek de dunnere filterreinigingspin in de opening en verwijder de koffiekorrels.

ONDERHOUD EN REINIGING - ESPRESSOAPPARAAT



- Plaats het filterbakje in het portafilter (zonder koffie) en plaats dit in de zetgroep.
- Druk op de toets voor één kopje.
- Laat het water lopen tot het stopt.
- Herhaal indien nodig.

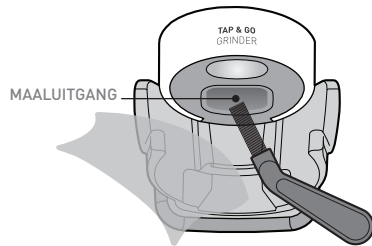
ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

Conische maalelementen worden gebruikt om koffiebonen te malen tot een fijnheid die geschikt is voor espresso-extractie. Mettertijd zetten zich koffiedik en oliën af, waardoor de smaak van de espresso en de werking van de ingebouwde molen achteruitgaan.

Molenhouder & maaluitgang reinigen

• Wekelijks

Verwijder met de reinigingsborstel koffiemaaisel uit de molenhouder & maaluitgang, veeg af met een vochtige doek en droog af.



Het bonenreservoir reinigen

- 2-3 maanden
Als de molen vaak (elke dag) wordt gebruikt, moet u het bonenreservoir reinigen voor optimale prestaties.

LET OP: Gebruik bij het schoonmaken van het apparaat geen alkalische reinigingsmiddelen schuurmiddelen of staalsponsjes.

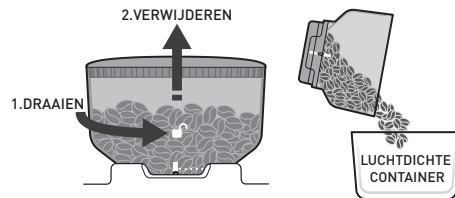
WAARSCHUWING: Dompel het apparaat niet onder in water.

• Bonenreservoir reinigen - voorbereiding

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Noteer de ingestelde maalgraad (om deze na het reinigen weer te kunnen instellen).

• Bonenreservoir verwijderen en reinigen

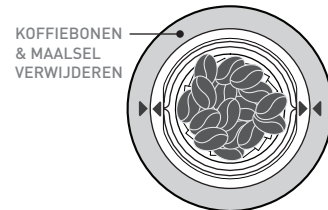
- Draai het bonenreservoir volledig linksom om de reservoirkleppen te sluiten en het bonenreservoir te ontgrendelen.
- Verwijder het bonenreservoir uit de kraag van de molen en bewaar resterende bonen in een luchtdichte container om ze vers te houden.



- Was het bonenreservoir in een warm sopje en spoel en droog het af. Laat het bonenreservoir vóór terugplaatsing even staan zodat het verder kan drogen.

• Bonenreservoir terugplaatsen

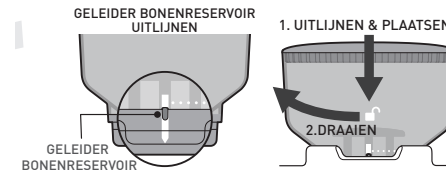
- Zorg dat de kraag van de molen vrij is van koffiebonen en maaisel.



Opmerking: Als gemalen koffie onder het bovenste maalelement blijft zitten, kunt u het bonenreservoir mogelijk niet goed bevestigen. Vermaal in dat geval overtollige bonen.

ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

- Zorg dat de geleider van het bonenreservoir op één lijn staat met de verticale witte strepen op de bodem van het bonenreservoir.
- Plaats het bonenreservoir goed uitgelijnd in de kraag van de molen, duw stevig omlaag en draai rechtsonder om het reservoir vast te zetten en de reservoirkleppen te openen.



- Zet de maalgraad terug op de instelling die u vóór reiniging hebt genoteerd.

Opmerking: Na reiniging is de optimale maalgraad mogelijk veranderd. Raadpleeg de informatie om de optimale maalgraad na te gaan.

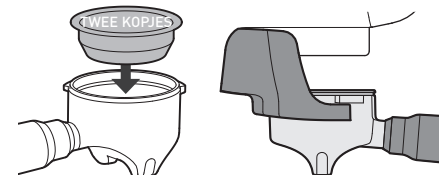
Maalelementen, kraag, molenkamer en maaluitgang reinigen & ontstoppen

• 1-2 maanden

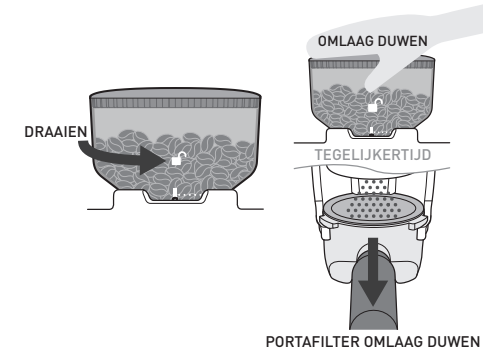
Als de molen vaak (elke dag) wordt gebruikt, moet u de maalelementen reinigen voor optimale werking van de ingebouwde molen. Bij regelmatig reinigen leveren de maalelementen consistente maalresultaten, wat met name belangrijk is wanneer u bonen voor espresso maalt.

• Overtollige koffiebonen vermalen

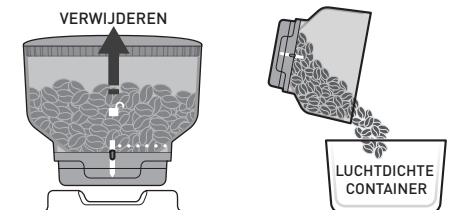
- Het apparaat is aan en staat in de gereed-stand.
- Noteer de ingestelde maalgraad (om deze na het reinigen weer te kunnen instellen).
- Plaats het filterbakje voor twee kopjes in het portafilter.
- Plaats portafilter in molenhouder.



- Draai het bonenreservoir volledig linksom om de reservoirkleppen te sluiten en het bonenreservoir te ontgrendelen. Het bonenreservoir komt iets omhoog.
- Plaats uw hand op het bonenreservoir en duw zachtjes omlaag. Duw het portafilter tegelijkertijd omlaag om de molen te activeren. Blijf malen totdat er geen maaisel meer uit de molen komt.



- Verwijder het portafilter en gooi het restmaaisel weg; dit is namelijk te grof voor espresso.
- Verwijder het bonenreservoir uit de kraag van de molen en bewaar resterende koffiebonen in een luchtdichte container om ze vers te houden.



• Reinigen - voorbereiding

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP: Wees voorzichtig bij het reinigen van de maalelementen: ze zijn scherp.

• Bovenste maalelement reinigen

- Doe de twee handvatten omhoog en til het bovenste maalelement uit de kraag van de molen.

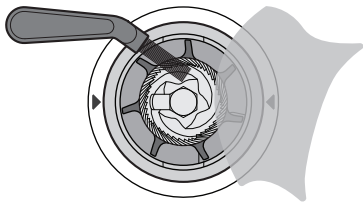
ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

- Was het bovenste maalelement af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel, spoel & droog af.

Opmerking: Vlekken op het oppervlak van de maalelementen ontstaan tijdens het verhardingsproces (voor extra lange levensduur). Deze vlekken tasten de werking van de molen of de smaak van de espresso niet aan.

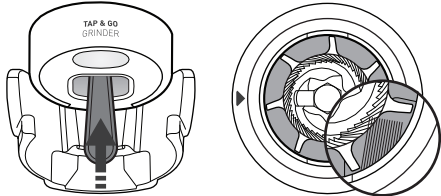
- **Onderste maalelement en molenkamer reinigen & ontstoppen**

- Gebruik de reinigingsborstel of een stofzuiger om fijn koffiemaalsel te verwijderen van de onderdelen en oppervlakken in de molenkamer. U kunt de binnenkant van de kraag afvegen met een vochtige doek.
- Laat grondig drogen.



WAARSCHUWING: Laat geen water of andere vloeistof in de molenkamer lopen.

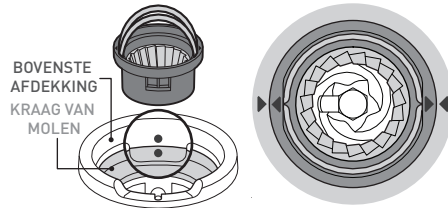
- **Maaluitgang reinigen & ontstoppen**
 - Duw de reinigingsborstel van onderen in de maaluitgang en veeg de binnenwanden schoon.
 - Als de maaluitgang schoon is, zijn de borstelharen zichtbaar in de molenkamer.



- **Bovenste maalelement terugplaatsen**

- Zorg dat de stip op de bovenste afdekking boven de stip op de kraag van de molen staat.
- Plaats het bovenste maalelement met de twee handvatten in de kraag van de molen.

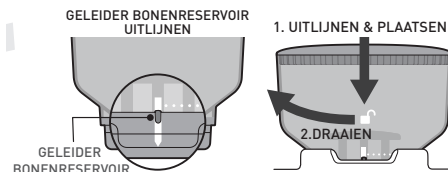
- De pijlen op het bovenste maalelement moeten naar de pijlen op de kraag van de molen wijzen.
- Bij correcte plaatsing ligt het bovenste maalelement gelijk met het kraagoppervlak.



- Doe de handvatten omlaag, een aan elke kant.

- **Bonenreservoir terugplaatsen**

- Zorg dat de geleider van het bonenreservoir op één lijn staat met de verticale witte strepen op de bodem van het bonenreservoir.
- Plaats het bonenreservoir goed uitgelijnd in de kraag van de molen, duw stevig omlaag en draai rechtsom om het reservoir vast te zetten en de reservoirkleppen te openen.



- Zet de maalgraad terug op de instelling die u vóór reiniging hebt genoteerd.
- Vul het bonenreservoir met koffiebonen.

Opmerking: Na reiniging is de optimale maalgraad mogelijk veranderd. Raadpleeg de informatie om de optimale maalgraad na te gaan.

ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

Onderste maalelement bijstellen

De conische maalelementen zijn gemaakt van gehard roestvrij staal voor extra lange levensduur. Mogelijk moet het onderste maalelement op den duur echter worden bijgesteld om slijtage te compenseren. Als het koffiemaalsel bij een maalgraad onder 2 te grof is en de espresso steeds ondergeëxtraheerd is, moet het onderste maalelement misschien worden bijgesteld. Neem contact op met Breville (zie het achterblad voor informatie) als u vermoedt dat het onderste maalelement moet worden bijgesteld.

Controleer alvorens contact op te nemen of u vers gebrande bonen gebruikt en of het bovenste maalelement goed is geplaatst.

Belangrijk: Oude koffiebonen hebben een snelle extractie en produceren espresso die ondergeëxtraheerd smaakt, ongeacht de maalgraad.

Belangrijk: Als het bovenste maalelement niet goed is geplaatst, produceert de molen grof gemalen koffie. Vermaal overtollige koffiebonen en reinig het bovenste maalelement en de molenkamer.

Opmerking: De afdeling Klantenzorg van Breville kan besluiten dat vulringen voor het onderste maalelement nodig zijn. Probeer niet om vulringen toe te voegen zonder eerst Breville te raadplegen.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het indraaien van het portafilter in de zetgroep gaat stroef.	De siliconen afdichting van de zetgroep is nieuw en nog niet goed ingebed.	Blijf het portafilter gebruiken. Na een paar keer is deze afdichting ingebed en gaat aandraaien gemakkelijker.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
Portafilter is of raakt los tijdens espresso-extractie	Portafilter is niet goed bevestigd of is niet voldoende aangedraaid.	Zorg dat alle drie uitsteeksels van het portafilter volledig in de zetgroep zijn ingebracht en dat het portafilter naar het midden is gedraaid. Zie Koffiezetinstructies.
	Geen filterbakje in het portafilter geplaatst.	Zorg dat een filterbakje in het portafilter is geplaatst voordat u het in de zetgroep plaatst.
	Siliconen afdichting van zetgroep is beschadigd of versleten.	Zie Onderhoud en reiniging. Neem contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville.
Espresso spuit of druipt over de filterdrager tijdens extractie	De maling is te fijn.	Schakel over naar een grovere maalgraad.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
	Koffiemaassel is te hard aangedrukt.	Druk minder hard aan.
	Er zitten nog koffiekorrels op de bovenrand van het filterbakje.	Veeg de bovenrand van het filterbakje af voordat u het in de zetgroep plaatst. Zie Koffiezetinstructies.
	Binnenrand, siliconen afdichting of druppelplaat van zetgroep is vuil.	Reinig de onderdelen met de reinigingsborstel en een vochtige doek. Zie Onderhoud en reiniging.
	Siliconen afdichting van zetgroep is beschadigd of versleten.	Zie Onderhoud en reiniging. Neem contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville.
Espresso is koud.	Koffiebonen worden bewaard in de koelkast of vriezer.	Bewaar koffiebonen in een droge, luchtdichte container. Berg deze op in een koele, donkere kast.
	Er wordt een aangepaste extractietemperatuur gebruikt.	Gebruik de standaard-extractietemperatuur van 92°C. Zie Aanpasbaar - extractietemperatuur
	Kopje of glas was koud vóór het schenken van espresso.	Laat heet water uit het stoompijpje in het kopje lopen voordat u espresso extraheert. Zie Koffiezetinstructies.
	Zetgroep of portafilter niet verwarmd vóór gebruik.	Houd het portafilter onder de zetgroep en druk op de toets voor één kopje. Laat water doorlopen. Zie Koffiezetinstructies.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er wordt geen espresso geschonken	Geen water in het waterreservoir.	Vul reservoir met water. Spoel filterdrager met water, druk op de toets voor één kopje. Laat water doorlopen.
	De maling is te fijn.	Schakel over naar een grovere maalgraad.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
	Koffiemaassel is te hard aangedrukt.	Druk minder hard aan.
	Er wordt een aangepaste shothoeveelheid gebruikt.	Herstel de standaardhoeveelheden voor shots. Zie Aanpasbaar - hoeveelheid voor shots.
	Het filterbakje is verstopt.	Zie Onderhoud en reiniging.
	De zetgroep is vuil.	Voer een reinigingscyclus uit. Zie Reinigingscyclus.
	De zetgroep is verstopt.	Voer een ontkalkingscyclus uit. Zie Ontkalkingscyclus.
Espresso loopt druppelsgewijs door (overgeëxtraheerd)	De maling is te fijn.	Schakel over naar een grovere maalgraad.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
	Koffiemaassel is te hard aangedrukt.	Druk minder hard aan.
	Espressoapparaat heeft kalkaanslag.	Voer een ontkalkingscyclus uit. Zie Ontkalkingscyclus.
Espresso heeft geen crema, of crema is dun (ondergeëxtraheerd)	Bonen zijn oud of droog.	Gebruik vers gebrande koffiebonen. Zie Tips voor malen.
	De maling is te grof.	Schakel over naar een fijnere maalgraad.
	Niet genoeg maassel gebruikt.	Vul met meer maassel.
Hoeveelheid van espressoshot is te groot of te klein	Maassel niet genoeg aangedrukt.	Druk steviger aan. Zie het gedeelte over espresso-extractie.
	Er worden aangepaste shothoeveelheden gebruikt.	Herstel de standaardhoeveelheden voor shots of wijzig uw aangepaste shot hoeveelheden. Zie Aanpasbaar - hoeveelheid voor shots.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Espresso smaakt bitter	Gebruikte soort koffiebonen.	Probeer verschillende merken koffiebonen.
	Er wordt een aangepaste extractietemperatuur gebruikt.	Gebruik de standaard- extractietemperatuur van 92°C. Zie Aanpasbaar - extractietemperatuur
	Stoomfunctie is gebruikt vlak vóór het extraheren van espresso.	Wacht tot het thermoblock met water is gespoeld en afgekoeld voordat u espresso extraheert. Het stoomlampje mag niet meer knippen.
Koffiedik is nat	Er zit nog wat water op het koffiedik.	Laat het portafilter 5 sec op de lekbak liggen om het koffiedik te laten drogen voordat u het weggooit.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
	Er worden voor dubbelwandige filterbakjes gebruikt.	Dubbelwandige filterbakjes houden het koffiedik natter dan enkelwandige filterbakjes.
Kopjes worden ongelijk gevuld	Koffie ongelijkmatig aangedrukt.	Zorg dat het maassel gelijkmatig wordt aangedrukt.
	Verstopping in de zetgroep of het portafilter.	Kijk of de zetgroep of het portafilter verstopt zijn en of ze schoon zijn.
Pomp maakt vreemd geluid	Geen water in het reservoir.	Vul reservoir met water. Laat het apparaat terugkeren naar de gereed-stand als het afkoelt na opstomen. Spoel zetgroep met water, druk op de toets voor één kopje. Laat water doorlopen.
	Waterreservoir is niet juist geplaatst.	Plaats het waterreservoir achter in het apparaat.
	De rode stop van de verpakking is misschien niet verwijderd.	Verwijder de rode verpakkingstop onder in het waterreservoir.
	Er is een nieuw pre-infusieprofiel geselecteerd.	Verschillende pre-infusieprofielen maken een verschillend geluid bij het starten van espresso-extractie. Zie Aanpasbaar - pre-infusieprofiel voor extractie.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Water rond lekbak of op werkblad	De lekbak is overgelopen.	Leeg de lekbak als als het rode waterniveau-indicator boven het roestvrijstalen rooster uitsteekt.
	Lekbak niet aanwezig bij automatisch spoelen van thermoblock.	Houd lekbak op zijn plaats bij het afkoelen tot espressotemperatuur. Het stoomlampje knippert en er loopt water in de lekbak. Zie Koffiezetinstructies.
Koffie verkeerd is te koud.	Melk is mogelijk niet genoeg verwarmd.	Zorg dat melk tijdens opschuimen goed wordt verwarmd, maar voorkom oververhitting tot het kookpunt.
Er komt geen stoom uit het stoompijpje	Uiteinde van stoompijpje is verstopt.	Zie Onderhoud en reiniging.
	Geen water in het waterreservoir.	Vul reservoir met water. Laat heet water door het stoompijpje lopen om te controleren of water doorstroomt.
	Espressoapparaat heeft kalkaanslag.	Voer een ontkalkingscyclus uit. Zie Ontkalkingscyclus.
Stoompijpje maakt een snerpend geluid	Uiteinde van stoompijpje zit te ver in de melkkan.	Houd de melkkan lager. Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje bij het opschuimen goed is geplaatst.
Niet genoeg schuim bij textureren	Melk is niet vers.	Controleer of de gebruikte melk vers is.
	Melk is te warm.	Zorg dat de melk circa 4°C is wanneer u begint met opschuimen.
	Gebruikte melkkan.	Gebruik een schone, gekoelde roestvrijstalen melkkan voor de beste opschuimresultaten.
	Melk is gekookt.	Begin opnieuw met verse, gekoelde melk. Verwarm tot u de melkkan slechts 3 seconden kunt vasthouden (60-65°C).
	De melk produceert belletjes in plaats van microschuim.	Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje bij het opschuimen goed is geplaatst. Tik de kan ten slotte op het werkblad om belletjes eruit te laten.
	Melk absorbeert niet genoeg lucht.	Houd het uiteinde van het stoompijpje vlak onder het oppervlak van de melk. Hierdoor kan de melk beter lucht opnemen om microschuim te maken.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - MOLEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Optimale maalgraad produceert een ondergeëxtraheerde espresso	Nieuwe maalelementen zijn nog niet goed ingebed. Dit is normaal de eerste paar keer dat u koffie maalt.	Draai het bonenreservoir in kleine stappen rechtsonder naar een fijnere maalgraad om een optimale espresso-extractie te krijgen. Raadpleeg zo nodig de informatie.
	Bonen zijn niet langer vers.	
	Niet genoeg maalsel gebruikt.	Vul met meer maalsel.
Maalsel niet genoeg aangedrukt.		Druk steviger aan. Zie het gedeelte over espresso-extractie.
Molenlampje gaat niet branden na indrukken van aan/uit-toets	De stekker van het netsnoer zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in.
	Het bonenreservoir is niet goed geplaatst & de rode vergrendelingspin is niet geactiveerd.	Draai het bonenreservoir rechtsonder om het vast te zetten. Zie Onderhoud en reiniging.
Molenlampje knippert bij pogingen om bonen te malen.	Kleppen van bonenreservoir zijn gesloten of niet volledig geopend.	Draai het bonenreservoir rechtsonder naar een maalgraad tussen 30-0 om de reservoirkleppen volledig te openen. Zie het gedeelte Verwijderbaar bonenreservoir.
Molenlampje brandt rood	Motor van molen staat in beveiligingsstand ter voorkoming van oververhitting. Molen is in korte tijd langdurig gebruikt.	Laat de molen 5 minuten ongebruikt. Het molenlampje gaat wit branden ter aanduiding dat u de molen weer gewoon kunt gebruiken.
Er komt geen koffiemaalsel uit de maaluitgang	Geen koffiebonen in het bonenreservoir.	Vul het bonenreservoir met vers gebrande koffiebonen.
	Kleppen van bonenreservoir zijn gesloten of niet volledig geopend.	Draai het bonenreservoir rechtsonder. Bij maalgraad 30 zijn de kleppen van het bonenreservoir volledig geopend. Zie het gedeelte Verwijderbaar bonenreservoir.
	De molenkamer of de maaluitgang is verstopt.	Molen moet worden gereinigd. Zie Onderhoud en reiniging.

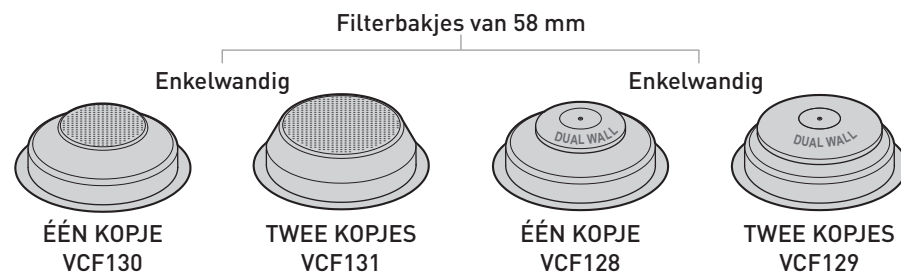
PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - MOLEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Koffiemaalsel is grof bij een fijne maalgraad	Verkeerde maalgraad.	Wijzig de maalgraad door het bonenreservoir te draaien. Zie Tips voor malen & extractie.
	Bovenste maalelement is niet goed geplaatst. Er zitten koffiebonen of maalsel rond & onder het bovenste maalelement.	Bovenste maalelement moet worden gereinigd. Zie Onderhoud en reiniging.
	Onderste maalelement moet worden bijgesteld.	Zie het gedeelte Onderste maalelement bijstellen.
Espresso is zelfs bij gebruik van een fijne maling ondergeëxtraheerd	Niet genoeg maalsel gebruikt.	Vul met meer maalsel.
	De bonen zijn te oud.	Gebruik vers gebrande bonen. Oude koffiebonen hebben een snelle extractie en produceren espresso die ondergeëxtraheerd smaakt, ongeacht de maalgraad.
	Onderste maalelement moet worden bijgesteld.	Zie het gedeelte Onderste maalelement bijstellen.
Maalgraad kan niet worden aangepast	Het bonenreservoir is niet goed geplaatst.	Verwijder het bonenreservoir en plaats het terug. Zie het gedeelte Bonenreservoir terugplaatsen.
	Er zitten koffiebonen of maalsel rond het bovenste maalelement of de kraag van de molen.	Verwijder het bonenreservoir & bovenste maalelement. Verwijder losse bonen of maalsel met de reinigingsborstel of stofzuiger. Zie het gedeelte Bonenreservoir terugplaatsen.
Bonenreservoir kan niet worden vastgezet	Kraag van de molen is niet uitgelijnd met bovenste afdekking.	Zorg dat de stip op de bovenste afdekking boven de stip op de kraag van de molen staat. Zie het gedeelte Bovenste maalelement terugplaatsen.
	Er zitten koffiebonen of maalsel in het bovenste maalelement of de kraag van de molen.	Verwijder het bonenreservoir & bovenste maalelement. Verwijder losse bonen of maalsel met de reinigingsborstel of stofzuiger. Zie het gedeelte Bonenreservoir terugplaatsen.
	Het bovenste maalelement is niet goed geplaatst.	Zorg dat het bovenste maalelement goed is uitgelijnd en dat de twee handvatten aan weerskanten zitten. Zie het gedeelte Bovenste maalelement terugplaatsen.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - MOLEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bovenste maalelement zit niet goed in de kraag van de molen.	Kraag van de molen is niet uitgelijnd met bovenste afdekking.	Zorg dat de stip op de bovenste afdekking boven de stip op de kraag van de molen staat. Zie het gedeelte Bovenste maalelement terugplaatsen
	Er zitten koffiebonen of maassel rond & onder het bovenste maalelement.	Verwijder het bovenste maalelement en zet het bonenreservoir terug. Houd uw hand op het bonenreservoir, zonder te draaien. Plaats het portafilter in de molenhouder en duw omlaag om de molen te activeren. Het maassel valt uit de maalluitgang.
	Het bovenste maalelement is niet goed geplaatst.	Zorg dat het bovenste maalelement goed is uitgelijnd en dat de twee handvatten aan weerskanten zitten. Zie het gedeelte Bovenste maalelement terugplaatsen.

VERKRIJGBARE ACCESSOIRES



Ga naar de Breville-website om het volledige assortiment espressoapparaten en bijbehorende accessoires te bekijken.
www.breville.co.uk

PROBLEMEN OPLOSSEN

Ga naar www.breville.co.uk/faqs om problemen op te lossen en voor veelgestelde vragen.

AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

Voor support in de Benelux kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice via info@itmonline.nl of via 0031 40 2901130. Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: **Verenigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055** Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: **+44 800 028 7154**. Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: BrevilleEurope@newellco.com

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan BrevilleEurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BREVILLE

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR DIN BREVILLE ESPRESSOMASKIN

- Läs noggrant igenom och spara alla anvisningar som medföljer apparaten.
- Ta inte bort grupphandtaget vid utmatning av espresso eller vatten eftersom enheten står under tryck. Du riskerar att skållas eller skadas om du tar bort grupphandtaget under någon av dessa processer.
- Ång- och varmvattenröret blir mycket varmt vid skumning av mjölk och under vattenflöde. Detta kan orsaka brännskador vid kontakt. Undvik därför direkt kontakt med röret.
- Dra alltid ut kontakten från eluttaget innan du rengör espressomaskinen eller om det uppstår något fel när du förbereder kaffe.
- Du riskerar att skållas eller skadas om du placerar händerna direkt under ånga, varmvatten eller espresso.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Värmeelementets yta är varm även efter användning.
- Använd apparaten endast för avsedda syften. Skador kan uppstå vid felaktig användning.
- Doppa inte apparaten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Tvätta följande 10 delar i varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel: mjölkkanne, droppskålens galler, filterkorgar för en och två koppar, grupphandtag/portafilter, droppskål, packare, behållare för bönor och vattenbehållare. Skölj och torka varje del noggrant innan du sätter tillbaka dem. Torka ångröret med en fuktig trasa. Du hittar fullständig information i avsnittet Skötsel och rengöring.
- Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, t.ex. personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser, lantbruk, av kunder på hotell, motell och andra hyrlokaler i bostadsmiljö samt hyrlokaler för övernattnings med frukost.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen.

Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år. Barn får inte leka med apparaten.

- Enheten ska alltid stå på en plan yta.
- Använd den inte utan vatten i behållaren. Fyll behållaren med endast rent och kallt vatten. Tänk på att behållaren maximalt rymmer 2 liter.
- Elsladden får inte komma i kontakt med espressomaskinens heta delar, inklusive värmeplattan för koppar och ång- och varmvattenröret.
- Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller har skadats på något annat sätt. Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.
- Apparaten är inte avsedd för att styras av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

Breville är mycket säkerhetsmedvetet vid utformning och tillverkning av konsumentprodukter, men det är även viktigt att användaren är försiktig när han/hon använder en elektrisk apparat. Nedan anges försiktighetsåtgärder som är nödvändiga för säker användning av en elektrisk apparat:

- Stäng alltid av strömmen vid eluttaget (om tillämpligt) innan du sätter i eller drar ut en kontakt. Fatta tag i kontakten, inte sladden.
- Stäng av strömmen och dra ut kontakten när apparaten inte ska användas och innan den rengörs.
- Använd endast eluttag med den spänning (endast likström) som anges på apparatens märkskylt.
- Lämna aldrig en apparat obebakad under användning.
- Använd apparaten endast för avsedda syften.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gasflamma, ett elektriskt element eller en uppvärmd ugn.
- Placera den inte ovanpå någon annan apparat.
- Apparaten elsladd får inte hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eller vidröra någon varm yta.

Om du har några funderingar kring prestanda och användning av din apparat kan du besöka Brevilles webbplats eller kontakta Brevilles kundtjänst med hjälp av informationen på baksidan. Du måste vara införstådd med säkerhetsåtgärderna ovan.

Undvik personskador eller skada på apparaten genom att endast använda tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.

FUNKTIONER PÅ DIN BREVILLE BARISTA MAX

A. Avtagbar behållare för bönor

Den avtagbara behållaren för 250 g bönor har 30 enkelt justerbara malningsinställningar. Justera behållarens malningsinställning (grov/fin) så att du får bästa möjliga espressosmak.

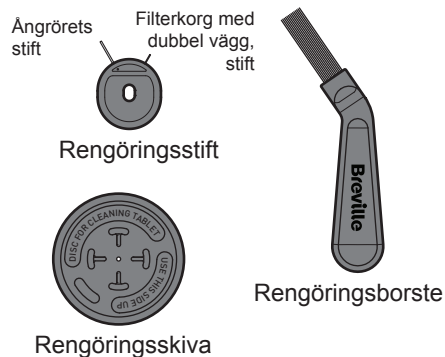
B. Upplyst malningsområde

LED-belysningen tänds när malningen påbörjas. Kaffemalningen lyser upp när den hamnar i filterkorgen. Lampan slocknar när malningen är klar.

C. Malningshållare Tap & Go™

Den unika malningshållaren Tap & Go™ håller grupphandtaget på plats för kontinuerlig malning med en enda knapptryckning. Detta hjälper dig att kontrollera mängden malt kaffe som hamnar i filterkorgen.

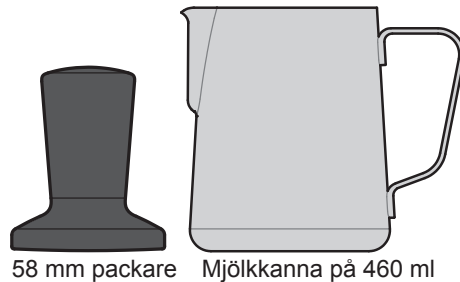
D. Förvaringsplats för tillbehör



Du kan förvara filterkorgar för en eller två koppar, rengöringsskivan, rengöringsborsten och rengöringsstiftet i området bakom droppskålen.

E. Avtagbar droppskål, galler och spillfack

Innehåller en vattennivåindikator som flyter genom det rostfria stål-galleret och anger när skålen blir full av vatten och måste tömmas.



Droppskålen har ett avtagbart spillfack som samlar upp kaffespill separat från vatten. Ta helt enkelt bort spillfacket och avlägsna kaffespillet vid behov.

F. Sladdförvaring

Håll bänkskivan ren genom att trycka in den del av sladden som inte behövs i maskinen.

G. Glidfria fötter

De glidfria silikonfötterna håller Barista Max stabil på bänkskivan under användning.

H. Plats för värmeplatta med packare

Förvärm koppar och glas för att bibehålla de viktigaste egenskaperna i äkta espresso: arom och en fyllig, härlig smak. Placera packaren ovanpå värmeplattan för bekväm åtkomst och förvaring.

I. Avtagbar vattenbehållare på 2,8 l

Tryck tillbaka locket och fyll på kallt vatten eller ta bort vattenbehållaren genom att öppna locket och lyfta uppåt med hjälp av handtaget som sitter inuti.

J. Grupphuvud – 58 mm kommersiell storlek

Den bredare storleken möjliggör jämnare utmatning av packat och malt kaffe.

K. Grupphandtag/portafilter – 58 mm kommersiell storlek

Den bredare storleken gör att kaffebönorna blir mer jämnt fördelade och lättare att packa.

FUNKTIONER PÅ DIN BREVILLE BARISTA MAX

L. Ång- och varmvattensrör

Kulledsrörelse med överdrag av silikon så att du kan flytta ångröret till önskat läge utan att bränna fingrarna.

M. Extra hög kopphöjd

Ett stort 105 mm-utrymme för direkt utmatning av kaffe i höga koppar och glas.

N. Avtagbar övre malskiva

Enkel borttagning genom lyftning av malskivans handtag vid rengöring.

O. Kvarnlampa

Lyser ihållande när kvarnen är klar. Blinkar under malning och för att ange att behållaren inte är helt öppen. Lyser ihållande med rött sken när kvarnmotorn står i skyddat läge.

P. Knapp och lampa

Tryck på knappen för att starta maskinen. Lampan tänds och pulserar för att visa att maskinen värms upp. Lampan lyser ihållande när kvarnen är klar. Maskinen intar viloläge automatiskt efter 20 minuter, varefter lampan slocknar.

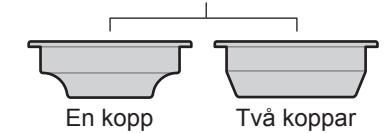
Q. Utmatningsknappar för espresso

►/■-knapp
Möjliggör flera doseringar förutom förinställningen ett eller två doseringar. Tryck på knappen för att starta utmatningen och tryck igen för att avsluta när du är nöjd med volymen. Stannar automatiskt efter 200 ml.

☐ Knapp för en kopp
Matar en dosering espresso – 30 ml och stoppar automatiskt.

☐☐ Knapp för TVÅ KOPPAR
Matar två en dosering espresso – 60 ml och stoppar automatiskt.

58 mm filterkorgar med enkel vägg



R. Rattens funktioner och lampor

Rattens lampa
Lyser ihållande när maskinen är klar. Blinkar när ratten ska återställas till det vertikala läget.

Ånglampa
Lyser ihållande när maskinen är klar att ånga. Blinkar vid uppvärmning till ångtemperatur och vid kylning (tömning av vatten) till espressotemperatur.

ÅNGA
Använd för att förånga och skumma mjölk.

VARMT VATTEN
Matar 200 ml och stoppar automatiskt. Använd för svart Caffè lungo och varma drycker som te och snabbsoppor samt för att värma koppar innan du gör espresso.

S. Rengöringslampa
Lyser ihållande med blått sken när grupphuvudet och spolhuvudet behöver rengöras.

MER INFORMATION OM DIN BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Optimal temperatur

Temp° IQ Shot Control™ är en exklusiv teknik som Breville har utvecklat för din Barista max. Detta trevägssystem ger den exakta och stabila vattentemperaturen som krävs för ett gott kaffe.

- **Thermoblock-teknik**
Thermoblock säkerställer snabb uppvärmning och exakt vattentemperatur för bästa utmatning av espresso och mjölk med ångkokning. Tekniken är både snabb och effektiv eftersom endast erforderlig mängd vatten värms upp. Thermoblock värmer upp vattnet så att espresson matas ut vid 92 °C, vilket ger fullständig extraktion av oljor från det packade kaffet. Högre eller lägre temperaturer resulterar i bränd/bitter eller svag espresso.
- **Avancerad PID-styrenhet**
PID övervakar och styr Thermoblock för att säkerställa att vatten alltid levereras med exakt temperatur till det packade kaffet.
- **Mild pre-infusion**
Espresso får en rikare arom om små mängder vatten droppar ned på det malda och pressade kaffet innan vattenflödet ökar.

58 mm Grupphuvud och -handtag i kaféstorlek

Extrahera den bästa smaken

Grupphuvudet och grupphandtaget är av kommersiell storlek (58 mm), precis som på det lokala kaféet.

- Den breda storleken säkerställer att kaffet fördelas jämnare i filterkorgarna. Kaffet blir lättare att fylla, packa och ta bort efter användning.
- Grupphandtaget på 58 mm ger en jämnare utmatning av det packade kaffer, vilket ger en verklig kafésmak.



Tap&Go™ Integrerad kvarn

Enkel malning on demand

- **Tap & Go™-teknik**
Malningstekniken Tap&Go™, som har utvecklats av Breville, direktmatar in kaffe i grupphandtaget med en enda tryckning. Tryck helt enkelt ned på grupphandtaget för att aktivera kvarnen.
- **Kvarn med avsmalnande malskiva**
Den integrerade kvarnen möjliggör "allt-i-ett"-malning. Den avsmalnande malskivan av härdat rostfritt stål ger mer konsekventa malningspartiklar som minimerar värmeöverföring och minskar friktionen tack vare den milda och långsamma rotationen.
- **Behållare för bönor**
250 grams behållare med grindar som förhindrar att kaffebönor hamnar på bänkskivan vid borttagning. Espressomaskinens inbyggda kvarn möjliggör "allt-i-ett"-malning.



Auto Shot & justerbar

Volymkontroll

Rätt mängd espresso i koppen

- Det enklaste sättet att göra en fantastisk espresso är att använda sig av Auto Shot. Mata ut rätt mängd genom att trycka på knappen för en kopp eller två koppar.
- Alla utmatningsknappar kan justeras till avsedd doseringsvolym.

Justerbar

Utmatningstemperatur

Temperatur precis som du vill ha den

- Barista Max möjliggör ändring av vattentemperaturen från rekommenderade 92 °C (i steg om 2 °C) vid behov.



INNAN BARISTA MAX ANVÄNDS FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Steg 1. Ta bort förpackningen

– Se till att alla förpackningar tas bort.

Viktigt: Ta bort den röda kontakten som sitter på vattenbehållarens basenhet.

Steg 2. Placera maskinen

– Placera maskinen på en torr, stabil, plan och horisontell bänkskiva.

Steg 3. Tvätta och torka delar

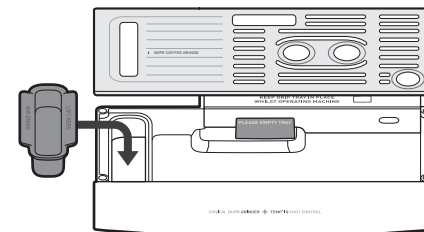
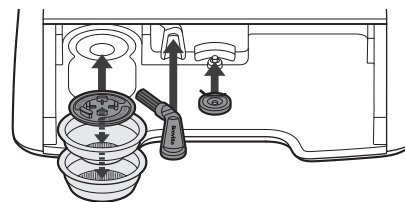
– Doppa inte apparaten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Tvätta de delar som anges nedan i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel:

- Mjölkkanna av rostfritt stål
- Filterkorg av rostfritt stål för en kopp
- Filterkorg av rostfritt stål för två koppar
- Övre malskiva av härdat rostfritt stål
- Vattenbehållare
- Grupphandtag
- Behållare för bönor
- Packare

– Skölj och lufttorka noga.

Steg 4. Placera tillbehör

- Förvara tillbehören bakom droppskålen för rengöringsborsten och rengöringsstiftet. Till vänster finns förvaringsutrymme för rengöringskivan samt filterkorgar för en och två koppar.
- För in spillfacket i utrymmet på droppskålens vänstra sida.

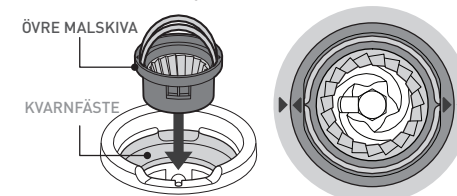


– Placera packaren i avsett utrymme på uppvärmningsplattan.

Steg 5. Sätt in delar i kvarnen

• Löstagbar övre malskiva

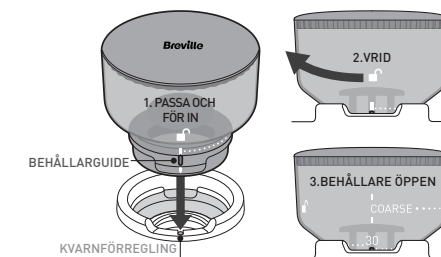
- För in den övre malskivan i kvarnfästet med hjälp av de två handtagen.
- Pilarna på den övre malskivan ska ligga mot pilarna på kvarnfästet.
- Den övre malskivan ska ligga an mot kvarnfästets yta.



– Placera ut handtagen på var sida.

• Avtagbar behållare för bönor

- Rikta in behållarguiden med den röda kvarnförreglingen.
- För in behållaren för bönor i kvarnfästet.
- Tryck lätt nedåt och vrid behållaren för bönor medurs för att låsa den på plats.
- Denna åtgärd öppnar behållaren (och släpper kaffebönor på skivorna). Behållaren är helt öppen vid malningsinställning 30.



- Fortsätt att vrida behållaren för bönor medurs för att ställa in malningen.
- Använd malningsinställning 20 som utgångspunkt för espresso.
- Fyller behållaren med nyrostade kaffebönor.

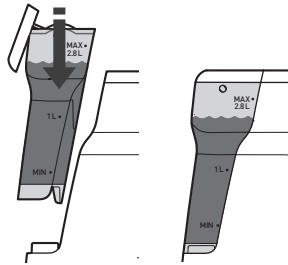
INNAN BARISTA MAX ANVÄNDS FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Steg 6. Förbered maskinen

Viktigt: Du måste förbereda maskinen innan du använder den för första gången.

• Fyll på vattenbehållaren

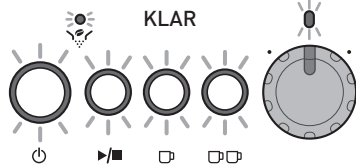
- Öppna locket och lyft uppåt med hjälp av handtaget på insidan.
- Fyll på med kallt kranvatten.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren och stäng locket.



Obs! Kontrollera att vattenbehållaren är ren och fri från skräp så att inte några fina partiklar kan blockera vattenflödet.

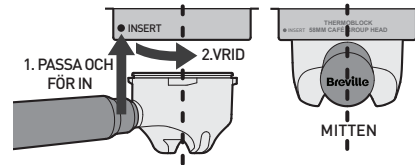
• Ström

- Kontrollera att ratten för ånga och varmvatten står i vertikalt läge.
- Sätt i strömkontakten i ett 230–240 V AC eluttag och slå på strömmen.
- Tryck på knappen för att starta maskinen.
- Lampan tänds och pulserar för att visa att Thermoblock värms upp.
- Kvarnlampan lyser ihållande efter påslagningen.
- När knappen och knapparna för utmatning och ratt lyser ihållande kan maskinens utmatnings- och rattfunktioner användas.



• För in grupphandtaget

- För in filterkorgen för två koppar i grupphandtaget.
- Rikta in grupphandtaget med FÖR IN-läget till vänster om grupphuvudet.
- För in grupphandtaget så att det ligger jämnt mot grupphuvudet och vrid sedan grupphandtaget till vänster hela vägen till mittläget.



Obs! I början kan det gå lite trögt att vrida grupphandtaget till mittläget.

Steg 7. Förbered espressomaskinen

- Tryck på knappen för att starta vattenflödet från grupphuvudet.
- Låt vattnet rinna igenom tills det tar slut.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.
- Obs!** När vattnet pumpas ut avger pumpen ett högre ljud än vanligt under de första sekunderna.
- Placera ångröret över droppskålen.
- Vrid ratten till .
- Låt vattnet rinna igenom i 20 sekunder.
- Vrid ratten till det vertikala läget.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.
- I detta läge ska espressomaskin vara klar för användning.
- Rengör grupphandtaget och filterkorgen i varmvatten och torka dem innan du gör ditt första kaffe.
- Upprepa steg 7 om det inte kommer ut något vattnet från grupphuvudet eller ångröret.
- Kontakta Brevilles kundtjänst om det fortfarande inte kommer ut något vatten. Informationen finns på baksidan.

GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

1. Kontrollera vatten och bönor 2. Starta

Barista-tips: Använd filtrerat vatten och nyrostade kaffebönor för bästa espressoresultat.

Tryck på PÅ/AV-knappen: lampan blinkar = värmer upp. Kvarnlampan lyser ihållande = kvarnen klar att användas.

Lampan för PÅ/AV, utmatning och ratt lyser ihållande = espressomaskinen klar att användas.

3. Värm en kopp – med hjälp av varmvatten

ELLER med värmeplatta

Placera koppen på bänkskivan rikt in i ångröret.

Fyll koppen till 1/4 med varmt vatten. Vrid ratten till det vertikala läget.

VRID TILLBAKA

Töm koppen efter 20–30 sekunder.

Koppen kan värmas upp på maskinens ovsida när den är PÅ.

4. Välj filterkorgar

5. Värm grupphuvudet, handtaget och filterkorgen

Välj en av följande:
– Filterkorg för en kopp.
– Filterkorg för två koppar.

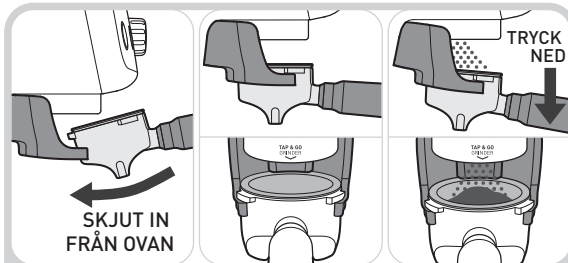
Tryck på knappen .

Håll grupphandtaget under grupphuvudet medan vattnet rinner.

Torka av filterkorgen med en torr trasa.

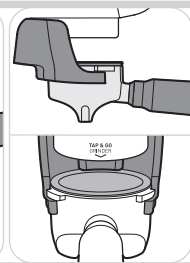
GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

6. Fyll på med malet kaffe

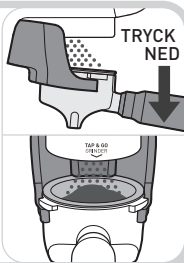


SKJUT IN FRÅN OVAN

För in grupphandtaget i malningshållaren.



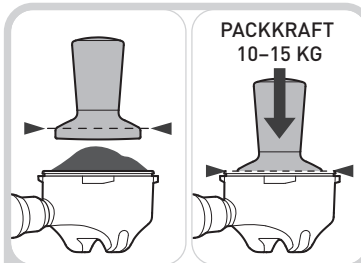
Grupphandtaget kommer att sitta plant utan stöd i malningshållaren.



TRYCK NED

Tryck ned grupphandtaget för att mala i filterkorgen.

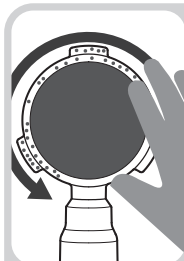
7. Packa



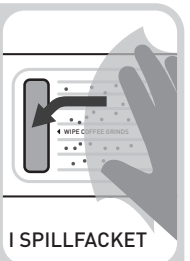
PACKKRAFT 10-15 KG

– En kopp = 13–15 g malet kaffe.
– Två koppar = 20–22 g malet kaffe.
Pressa det malda kaffet till angiven nivå.

8. Torka av kaffespill



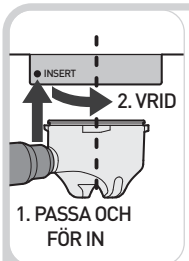
Torka bort eventuellt kaffespill från kanterna.



I SPILFFACKET

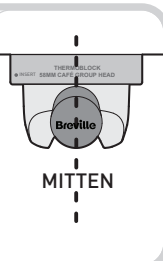
Torka bort kaffespill på droppskålen så att det hamnar i spillfacket.

9. För in grupphandtaget



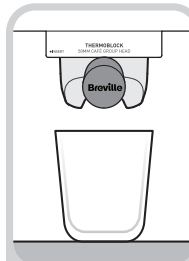
1. PASSA OCH FÖR IN

Håll grupphandtaget jämnt, rikt in, för in och vrid in i grupphuvudet.



2. VRID

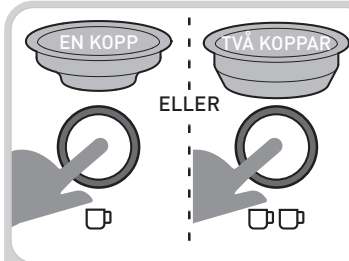
Grupphandtaget ska vara i mittläget.



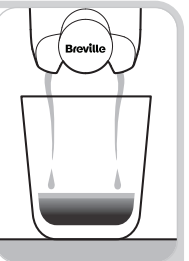
10. Placera koppen

Placera koppen på droppskålen under grupphandtaget.

11. Mata ut espresso

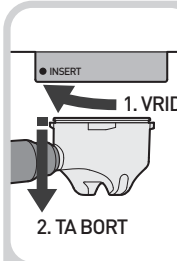


Tryck på en av följande:
– Knapp ☐ = 30 ml dosering.
– Knapp ☐☐ = 60 ml dosering.



Utmatningen startar och stannar automatiskt.

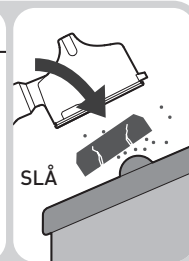
12. Ta bort kaffesumpen



1. VRID

2. TA BORT

Vrid grupphandtaget ta bort det från grupphuvudet.

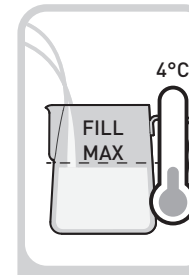


SLÅ

Ta bort kaffesumpen från grupphandtaget.

GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

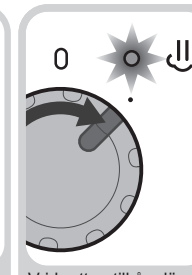
13. Förbered mjölkkanan



4°C

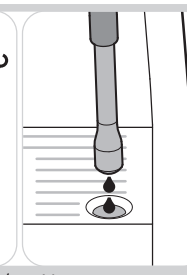
Fyll kannan med kall mjölk tills nivån når just under pipen.

14. Före skumning av mjölk

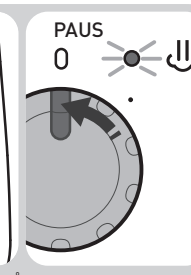


0

Vrid ratten till ångläget. Ånglampan blinkar = värmer upp.



Lite vatten kan sippra ut ur ångröret.

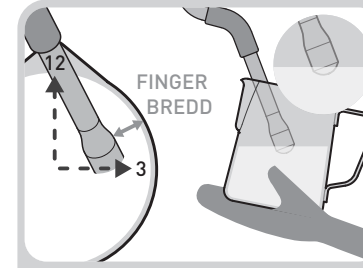


PAUS 0

Ånglampan lyser = ånga klar. Vrid ratten för att stänga av ångan.

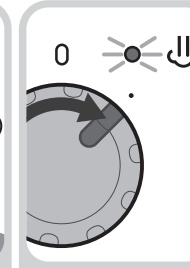
Barista-tips:
Mjölk skummas bäst efter att ångan har värmts upp (ånglampan lyser). Du hör när pumpen startar.

15. Placera ångröret



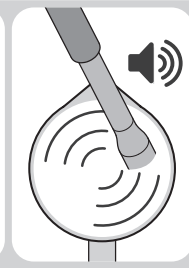
För in ångrörets arm i läget kl. 12. Spetsen ska stå i läget kl. 3 med fingerbredd från kanten och just under mjölkytan.

16. Starta skumning av mjölk

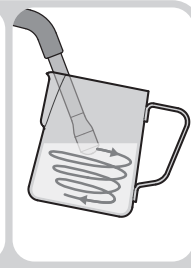


0

Starta skumning av mjölk genom att vrida ratten till ångläget.

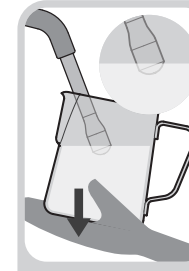


Skumningen avger ett mjukt väsande ljud.

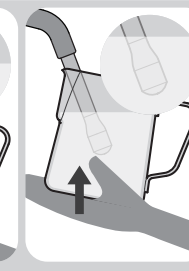


Kontrollera att mjölken virvlar runt.

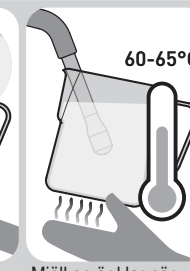
17. Skumma mjölk



När mjölnivån stiger sänker du kannan för att hålla spetsen under ytan.

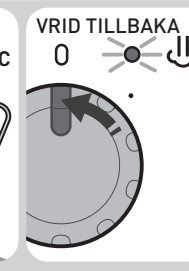


Sänk ned ångröret halvvägs när du är nöjd med skummet.



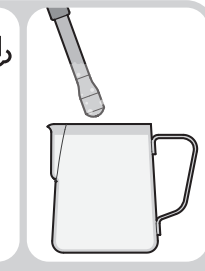
60-65°C

Mjölk är klar när kannan är för varm för att vidröras under 3 sekunder.



VRID TILLBAKA 0

Vrid ratten till det vertikala läget.



Ta bort kannan från ångröret.

GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

18. Töm och rengör ångröret

VRID TILLBAKA

Barista-tips:
Tillförsäkra bästa prestanda genom att alltid tömma och rengöra ångröret efter att du har skummat mjölk.

Håll ratten i läget för varmt vatten i 1–2 sekunder.

Mjölk och vatten sipprar ut ur ångröret.

Vrid ratten till det vertikala läget.

Torka ångröret och spetsen med en fuktig trasa.

19. Vidarebehandla mjölken

Slå lätt med kannan för att frigöra större luftbubblor.

Snurra kannan för att blanda mjölken och skapa en silkeslen konsistens.

Häll mjölken i en stadig ström.

20. Auto-töm Thermoblock

HÅLL PÅ PLATS

Ånglampan blinkar och vatten töms ned i droppskålen vid kylning till espressotemperatur. Håll droppskålen på plats.

21. Rengör delar

Tvätta delarna med varmt vatten.

22. Rengör droppskålen

PLEASE EMPTY TRAY

SPILLFACK

BURR GRINDER + TEMP IQ SHOT C

Kontrollera om droppskålen behöver tömmas.

Ta bort droppskålen och separera den från spillfacket.

Töm ut kaffespillet och rengör spillfacket med varmt vatten.

Töm ut vattnet ur droppskålen och rengör den med varmt vatten.

JUSTERBARA DOSERINGSVOLYMER

Barista Max möjliggör automatisk kontroll av doseringsvolymen. Den matar precis rätt mängd espresso och stoppar automatiskt.

- Matar en dosering espresso = 30 ml
- Matar två doseringar espresso = 60 ml
- Matar upp till = 200 ml

Du kan när som helst stoppa utmatningen av espresso genom att trycka på samma knapp igen.

Justera standardinställningen av volym till hur du vill ha ditt kaffe.

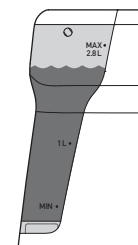
Obs! Maximalt tillåtna doseringsvolym:

- Knapp 100 ml
- Knapp 200 ml
- Knapp 400 ml

Förbereda justering av doseringsvolym

• Kontrollera vattenbehållaren

- Se till att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.



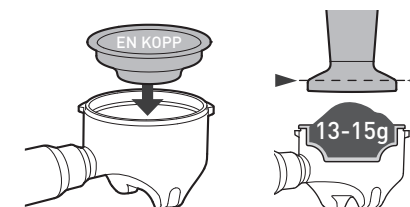
• Kontrollera strömmen

- Kontrollera följande:
- Strömkontakten är isatt och aktiverad.
- Ratten står i vertikalt läge.
- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.



Justera doseringsvolym för en kopp

- Sätt in en filterkorg för en kopp i grupphandtaget.
- Fyll på med malet kaffe och packa.



- För in grupphandtaget i grupphuvudet.
- Håll knappen intryckt i fyra sekunder.
- Lampan blinkar för att ange att funktionen är i justeringsläge.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK

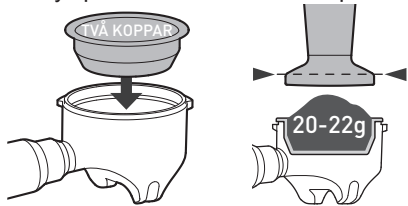


- Espresso börjar matas ut.
- Tryck på knappen när du erhåller volymen för en dosering.
- Espresso slutar att matas ut.
- Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan slutar blinka.
- Den nya doseringsvolym för espresso har sparats.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

JUSTERBARA DOSERINGSVOLYMER

Justera doseringsvolym för två koppar

- Sätt in en filterkorg för två koppar i grupphandtaget.
- Fyll på med malet kaffe och packa.



- För in grupphandtaget i grupphuvudet.
- Håll knappen intryckt i fyra sekunder.
- Lampan blinkar för att ange att funktionen är i justeringsläge.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK

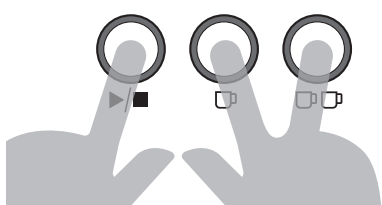


- Espresso börjar matas ut.
- Tryck på knappen när du erhåller önskad volymen för två doseringar.
- Espresso slutar att matas ut.
- Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan slutar blinka.
- Den nya doseringsvolymen för espresso har sparats.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

Återställa alla standardvärden för doseringsvolym

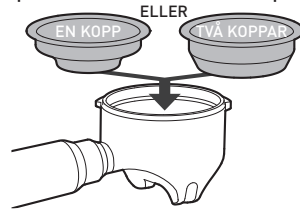
- Håll alla tre utmatningsknapparna intryckta samtidigt i fyra sekunder.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK



Justera manuell doseringsvolym

- Sätt in önskad filterkorg i grupphandtaget.
- Fyll på med malet kaffe och packa.



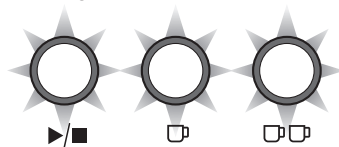
- För in grupphandtaget i grupphuvudet.
- Håll knappen intryckt i fyra sekunder.
- Lampan blinkar för att ange att funktionen är i justeringsläge.
- Espresso börjar matas ut.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK



- Tryck på knappen när du erhåller önskad volym.
- Espresso slutar att matas ut.
- Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan slutar blinka.
- Den nya volymen för espresso har sparats.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

- Maskinen avger en pipsignal och lamporna för alla tre utmatningsknappar blinkar samtidigt.



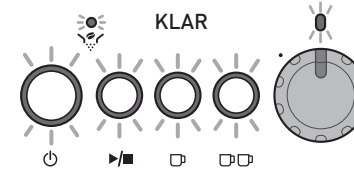
- Standardvolymerna för espresso har återställts.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

JUSTERBAR UTMATNINGSTEMPERATUR

Thermoblock värmer upp vatten för utmatning av espresso vid 92 °C. En balans av bitterhet och surhetsgrad ger den bästa espresson.

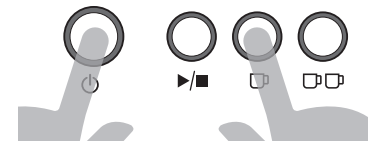
Du kan justera vattentemperaturen för utmatning av espresso i steg om 2 °C (mellan 88 °C och 96 °C) efter olika typer av rostade kaffeböner och personliga preferenser.

- Högre temperaturer ökar bitterheten och minskar surhetsgraden.
- Lägre temperaturer minskar bitterheten och ökar surhetsgraden.
- **Kontrollera strömmen**
Kontrollera följande:
 - Strömkontakten är isatt och aktiverad.
 - Ratten står i vertikalt läge.
 - Maskinen är påslagen i KLAR-läget.



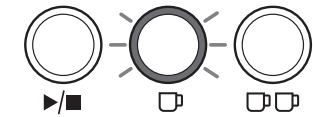
- **Access till justeringsläge för utmatningstemperatur**
 - Håll knappen och intryckt samtidigt i fyra sekunder. Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan börjar blinka.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK



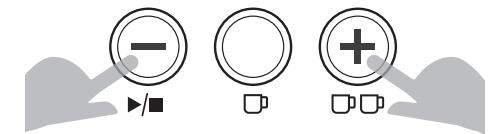
- **Obs!** Lampan fortsätter att blinka för att ange att du befinner dig i ett justeringsläge.
- **Viktigt:** Maskinen avbryter funktionen och går tillbaka till KLAR-läget om du inte tryck på någon knapp inom en minut.
- **Justera utmatningstemperatur**
Kombinationen av tända utmatningslampor anger vilken temperatur som är vald. Standardinställningen är följande:

- 92 °C = Lampan för en kopp lyser.



- Tryck på följande för att justera utmatningstemperaturen:

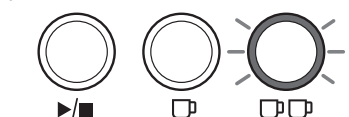
- Manuell doseringsknapp = minusknapp.
- Knappen för två koppar = plusknapp.



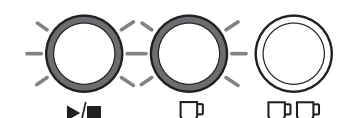
- 94 °C = Lamporna för en kopp och två koppar lyser.



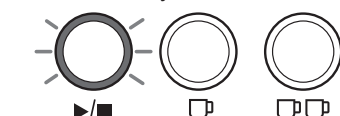
- 96 °C = Lampan för TVÅ KOPPAR lyser.



- 90 °C = Lamporna för MANUELL DOSERING och TVÅ KOPPAR lyser.



- 88 °C = Lampan för MANUELL DOSERING lyser.



- **Bekräfta utmatningstemperatur**
 - Tryck på knappen för att spara ditt val. Maskinen avger en pipsignal och lämnar justeringsläget.
 - Maskinen återgår till KLAR-läget.

JUSTERBAR PROFIL FÖR PRE-INFUSION VID UTMATNING

Du kan tillgodose olika behov genom att välja tre olika profiler för pre-infusion.



- **Mild pre-infusion:** Små, definierade mängder vatten blandas med det packade kaffet för att skapa en fuktig massa för att förbereda kaffet på bästa sätt inför det mer stadiga vattenflödet. Detta är standardprofilinställningen för balanserad espresso.
- **Distinkt pre-infusion:** En enkel och något större vattenmängd blandas med det packade kaffet och efter att kaffet vilat en stund det mer stadiga vattenflödet tar vid. Detta ger en mellanstark espresso.
- **Konstant pre-infusion:** Ett konstant och stadigt vattenflöde från början till slut. Detta ger en starkare espresso.
- **Access till justeringsläge för pre-infusion**
 - Maskinen är påslagen i KLAR-läget.
 - Håll knappen  och knapparna för en kopp och två koppar intryckta samtidigt i fyra sekunder. Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan  börjar blinka.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK





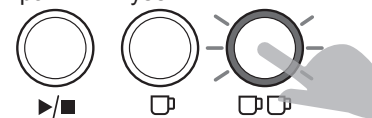
- **Välja profiler för pre-infusion**



Utmatningslampan lyser för att ange att en profil för pre-infusion har valts. Standardinställningen är följande:

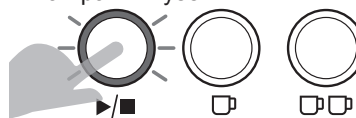
 - **Mild** = knapp . Lampan  lyser.




- Välj en profil för pre-infusion genom att trycka på följande knapp:
- **Distinkt** = knapp . Lampan  lyser.



- **Konstant** = knapp . Lampan  lyser.




- **Bekräfta profil för pre-infusion**
 - Tryck på knappen  för att spara ditt val. Maskinen avger en pipsignal och lämnar justeringsläget.
 - Maskinen återgår till KLAR-läget.

ÅTERSTÄLLA ALLA STANDARDINSTÄLLNINGAR


Du kan enkelt återställa alla inställningar till fabriksinställningarna.

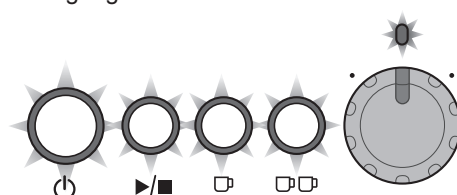
Återställa alla standardinställningar

- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.
- Håll  alla tre utmatningsknapparna intryckta samtidigt i fyra sekunder.

TRYCK OCH HÅLL 4 SEK



- Maskinen avger en pipsignal, samtidigt som knappen  och knapparna för utmatning och ratt blinkar tillsammans tre gånger.



- Alla standardinställningar har återställts.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – ESPRESSOMASKIN

Espressoprocessen handlar om att extrahera oljor från malet kaffe. Avlagringar av kaffe och oljor byggs upp med tiden, vilket påverkar kaffets smak och espressomaskinens funktion.

Det enklaste sättet att hålla espressomaskinen ren är att tömma ut vattnet genom grupphuvudet och ångröret före och efter varje kaffeservering. (Se anvisningarna om hur man gör kaffe)

Rengöra tillbehör och avtagbara delar

- Doppa inte apparaten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Rengör delarna i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Skölj och torka sedan.

Obs! Använd inte alkaliska rengöringsmedel, grova svampar eller stålull eftersom de repar delarnas ytor.

Kan diskas i diskmaskin:

- Mjölkkanor av rostfritt stål
- Droppskålens galler av rostfritt stål
- Filterkorg av rostfritt stål för en kopp
- Filterkorg av rostfritt stål för två koppar
- Rengöringsskiva

DE ENDA delarna i den övre sektionen som kan diskas i diskmaskin:

- Övre malskiva av härdat rostfritt stål
- Spillfack

Kan INTE diskas i diskmaskin:

- Vattenbehållare
- Grupphandtag/portafilter
- Behållare för bönor
- Droppskål
- Packare
- Rengöringsstift
- Rengöringsborste

Rengöra värmeplatta och utsida

- **Vid behov**

Rengör maskinen med en mjuk, fuktig trasa med mildt rengöringsmedel och torka sedan torrt.

VAR FÖRSIKTIG: Förhindra skador på apparaten genom att inte använda alkaliska rengöringsmedel, grova svampar eller stålull.

Rengöra droppskål och spillfack

- **Vid behov**

Undvik överflöde av vatten genom att tömma skålen och facket när den röda indikatorn för vattennivå visas genom det rostfria stålgallret.

Obs! Det är normalt att insidan av droppskålen och spillfacket med tiden får fläckar av oljorna i det malda kaffet.
- **Veckovis**

Rengör i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Skölj och torka sedan.

Rengöra grupphandtag och filterkorg

- **Varje gång**

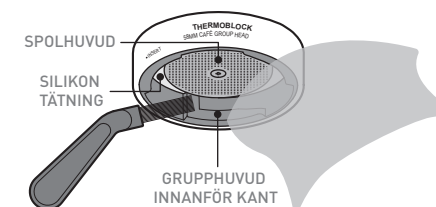
Tvätta efter varje användning genom att skölja dem med varmt vatten under kranen.
- **Regelbundna intervall**

I varmt tvålatten med ett mildt rengöringsmedel. Skölj och torka sedan.

Rengöra spol- och grupphuvud

- **Varje gång**

Låt vatten gå igenom systemet innan du gör en espresso. (Se anvisningarna om hur man gör kaffe)
- **Veckovis**
 - Tryck på knappen för en kopp för att spola vatten igenom grupphuvudet.
 - Låt vattnet rinna igenom tills det tar slut.
 - Ta bort allt kaffespill runt grupphuvudets inre kant och silikontätningen med rengöringsborsten. Torka av spolvuvudet med en fuktig trasa.



Rengöringstablett

Rengöringstabletter för espressomaskinen kan köpas online.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – ESPRESSOMASKIN

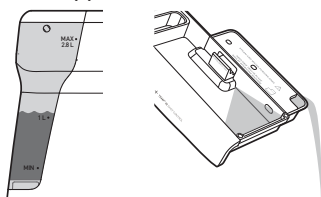
Rengöringscykel

Rengöringslampan lyser med blått sken när det är dags att rengöra systemet.

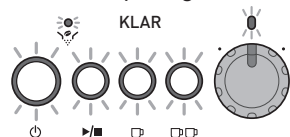
Rengöringscykeln tar cirka sju minuter.

• Förbereda rengöringscykel

- Se till att det finns minst en liter vatten i behållaren.
- Töm droppskålen och sätt tillbaka den.



- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.



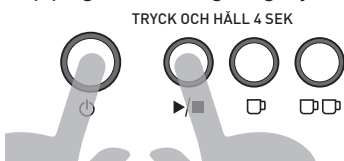
- Placera filterkorgen för två koppar och rengöringsskivan i grupphandtaget.
- Lägg en rengöringstablett i avsett utrymme i mitten av rengöringsskivan.



- För in grupphandtaget i grupphuvudet.

• Starta rengöringscykel

- Håll knapparna för PÅ/AV och manuell dosering intryckta samtidigt i fyra sekunder. Maskinen avger en pipsignal och rengöringscykeln startar.



Obs!Du kan när som helst avbryta rengöringscykeln genom att trycka på PÅ/AV-knappen.

- Lamporna för PÅ/AV och rengöring

- blinkar under rengöringscykeln.
- Vattnen töms i droppskålen och små mängder vatten sipprar ut ur grupphandtagets rör.

• Rengöringscykel slutförd

- Maskinen avger en pipsignal och lamporna för PÅ/AV och rengöring slocknar.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.
- Ta bort grupphandtaget från grupphuvudet. Kontrollera att tablettens har lösts upp.

Obs!Om tablettens inte har lösts upp sätter du in grupphandtaget i grupphuvudet på nytt, tömmer droppskålen och sätter tillbaka den. Upprepa avsnittet "Starta rengöringscykeln".

• Efter rengöringscykeln

- Töm grupphuvudet genom att trycka på knappen för en kopp, varefter vattnet ska flöda.
- Låt vattnet rinna igenom tills det tar slut.
- Rengör droppskålen, grupphandtaget och rengöringsskiva i varmt vatten med mildt rengöringsmedel. Skölj och torka sedan.

Grupphuvudets silikontätning

Det finns en silikontätning i grupphuvudet som bildar en tätning mot filterkorgen varje gång du gör en espresso.

Viktigt: När du inte använder grupphandtaget rekommenderar vi att du inte har den insatt i grupphuvudet, eftersom det minskar silikontätningens livslängd. Med tiden förlorar denna tätning sin elasticitet och kan behöva bytas ut. Tätningen kan behöva bytas ut om vattnig espresso läcker runt grupphuvudet under matning eller om grupphandtaget känns löst när det är helt roterat till mittläget.

Obs! Kontakta Breville om du tror att grupphuvudets tätning behöver bytas ut. Försök inte att ändra tätningen utan att först konsultera Breville.

Rengöra ångrör

• Varje gång

- När du har skummat mjölken ska du rensa ångröret genom att vrida ratten till hett vatten och hålla den där i 1–2 sekunder.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – ESPRESSOMASKIN

- Torka ångröret med en fuktig trasa. (Se anvisningarna om hur man gör kaffe)
- **2–3 månader**
 - Låt ångröret ligga i mjölkkanan över natten tillsammans med varmt vatten och en rengöringstablett.



- Nästa morgon ska du ta bort kannan och skölja och se till att alla spår av lösningen har tagits bort.
- Torka ångröret och spetsen med en fuktig trasa tills att alla spår av rengöringstabletten är borta.
- Kör hett vatten genom ångröret i 40 sekunder.
- **Rensa ett igensatt ångrör**
Om ångrörets spets blir igensatt av mjölkrester:
 - Sätt i det tjockare rengöringsstiftet Ånga i ångrörets spetshål och ta bort det.



- Kör hett vatten genom ångröret i 40 sekunder.
- **Ångröret förblir igensatt:**
 - Skruva loss ångrörets spets och lås den ligga över natten tillsammans med varmt vatten och en Breville-rengöringstablett.



- På morgonen ska du skölja kannan och filterkorgen under rinnande vatten och se till att alla spår av rengöringstabletten avlägsnas.
- Rengör ångrörets spets med det tjockare rengöringsstiftet Ånga.

- Kontrollera att en oskadad O-ring sitter på avsedd plats.
- Skruva tillbaka ångrörets spets i ångrörets arm.
- Kör hett vatten genom ångröret i 40 sekunder.

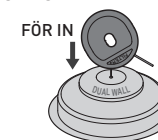
Rengöra filterkorgar

• 2–3 månader

- Låt filterkorgen/-korgarna ligga i mjölkkanan över natten tillsammans med varmt vatten och en rengöringstablett.



- På morgonen ska du skölja kannan och filterkorgen/-korgarna under rinnande vatten och se till att alla spår av rengöringstabletten har avlägsnats.
- Lägg en filterkorg i grupphandtaget (utan malt kaffe) och sätt in handtaget i grupphuvudet.
- Tryck på knappen för en kopp.
- Låt vattnet rinna igenom tills det tar slut.
- **Rensa filterkorgen med dubbel vägg**
Om filterkorgen med dubbel vägg (medföljer inte Barista Max) blir igensatt med malt kaffe:
 - Sätt i det tunnare rengöringsstiftet Filter i utgångshålet och ta bort det.



- Lägg filterkorgen i grupphandtaget (utan malt kaffe) och sätt in handtaget i grupphuvudet.
- Tryck på knappen för en kopp.
- Låt vattnet rinna igenom tills det tar slut.
- Upprepa vid behov.

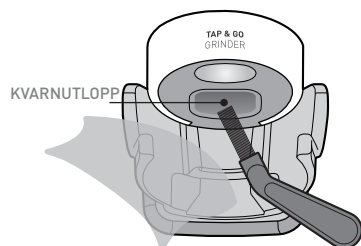
SKÖTSEL OCH RENGÖRING – KVARN

Avsmalnande skivor används för malning av kaffeböner till lämplig storlek för espressoutmatning. Avlagringar av kaffe och oljor byggs upp med tiden, vilket påverkar espressosmaken och den integrerade kvarnens funktion.

Rengöra malningshållaren och kvarnutloppet

• Veckovis

Avlägsna allt malt kaffe från malningshållaren och kvarnutloppet med rengöringsborsten, torka med en fuktig trasa och torka slutligen med en torr trasa.



Rengöra behållaren för böner

• 2–3 månader

Säkerställ bästa möjliga prestanda genom att rengöra behållaren för böner om kvarnen används ofta (varje dag).

VAR FÖRSIKTIG:Förhindra skador på apparaten genom att inte använda alkaliska rengöringsmedel, grova svampar eller stålull.

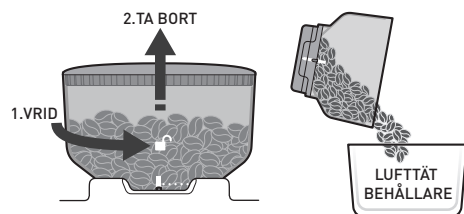
VARNING:Sänk inte ned maskinen i vatten.

• Förbereda rengöring av behållaren för böner

– Stäng av maskinen och dra ut kontakten ur eluttaget.
– Ge akt på den befintliga malningsinställningen (för användning som startpunkt efter rengöring).

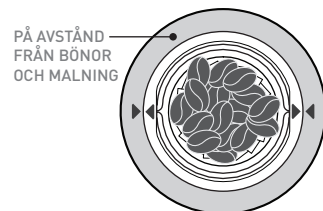
• Ta bort och rengöra behållaren för böner

– Vrid behållaren för böner helt medurs för att stänga och låsa upp den.
– Ta bort behållaren för böner från kvarnfästet och förvara kvarvarande böner i en lufttät behållare som bevarar deras arom.



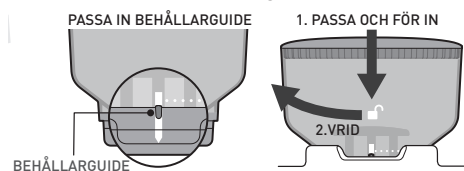
– Rengör behållaren för böner i varmt tvålsvatten innan du sköljer och torkar torrt. Låt behållaren för böner stå tills den lufttorkas ordentligt innan sätter tillbaka den.

- **Sätta tillbaka behållaren för böner**
– Kontrollera om det finns kaffeböner eller malet kaffe på kvarnfästet.



Obs!Behållaren för böner kan hamna fel om det finns malet kaffe under den övre malskivan. Om det händer ska du mala ut överblivna kaffeböner.

- Se till att behållarguiden riktas in mot de vita vertikala linjerna på behållarens bas.
- Justera och sätt in behållaren för böner i kvarnfästet. Tryck ned och vrid medurs för att låsa den på plats innan du öppnar behållarguiden.



– Återställ till den malningsinställning som var aktuell före rengöringen.

Obs!Den optimala malningsinställningen kan ha ändrats under rengöringen. Använd informationen för att hitta den optimala malningsinställningen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – KVARN

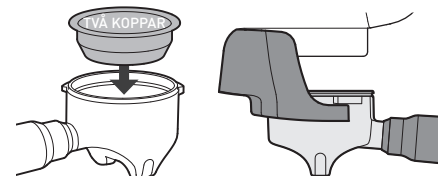
Rengöra och rensa malskivor, fäste, kvarnkammare och kvarnutlopp

• 1–2 månader

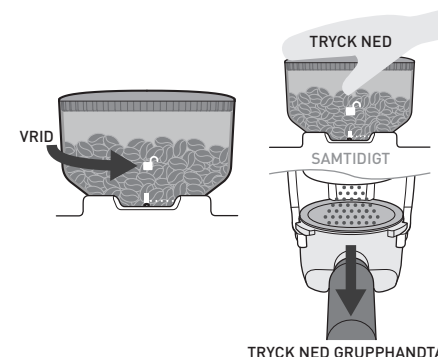
Säkerställ bästa möjliga prestanda för den integrerade kvarnen genom att rengöra malskivorna om kvarnen används ofta (varje dag). Regelbunden rengöring hjälper malskivorna att uppnå konsekvent malning, vilket är särskilt viktigt vid malning av kaffeböner för espresso.

• Mala ut överblivna kaffeböner

- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.
- Ge akt på den befintliga malningsinställningen (för användning som startpunkt efter rengöring).
- Sätt in en filterkorg för två koppar i grupphandtaget.
- För in grupphandtaget i malningshållaren.

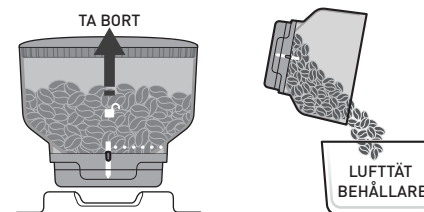


- Vrid behållaren för böner helt medurs för att stänga och låsa upp den. Behållaren för böner stiger något.
- Placera handen ovanpå behållaren för böner och tryck ned den. Tryck samtidigt ned grupphandtaget för att aktivera kvarnen. Fortsätt att mala tills det inte längre kommer ut något malet kaffe ur kvarnen.



– Ta bort grupphandtaget och kassera det malda kaffet eftersom det är för grovt för espresso.

– Ta bort behållaren för böner från kvarnfästet och förvara kvarvarande kaffeböner i en lufttät behållare som bevarar deras arom.



• Förbereda rengöring

– Stäng av maskinen och dra ut kontakten ur eluttaget.

VAR FÖRSIKTIG:Var försiktig när du rengör de vassa skivorna i kvarnen.

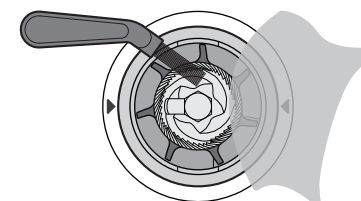
• Rengöra den övre malskivan

- Vik upp de två handtagen och lyft upp den övre malskivan från kvarnfästet.
- Rengör den övre malskivan i varmt tvålsvatten med ett mildt rengöringsmedel. Skölj och torka sedan.

Obs!Fläckar och markeringar på skivytan är en del av hårdningsprocessen (för extra lång livslängd). Dessa markeringar påverkar inte kvarnens prestanda eller espressons smak.

• Rengöra och rensa den nedre malskivan och kvarnkammaren

- Avlägsna malet kaffe från kvarnkammarens delar och ytor noggrant med rengöringsborsten eller en dammsugare. En fuktig trasa kan användas för rengöring av kvarnfästets insida.
- Låt enheten lufttorka helt.

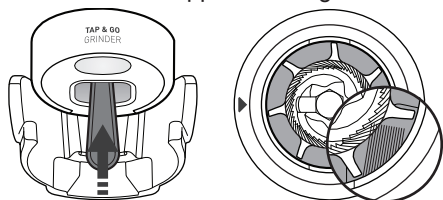


SKÖTSEL OCH RENGÖRING – KVARN

VARNING:Häll inte vatten eller någon annan vätska i malningskammaren.

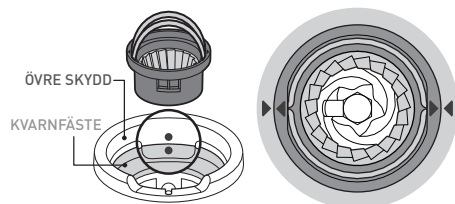
- **Rengöra och rensa ett igensatt kvarnutlopp**

- För upp rengöringsborsten i kvarnutloppet och torka/borsta insidan.
- Borsten syns inuti kvarnkammaren om kvarnutloppet inte är igensatt.

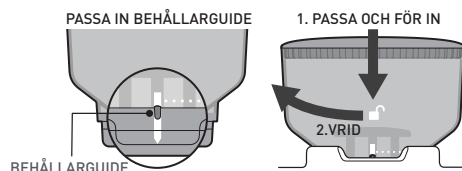


- **Sätta tillbaka den övre malskivan**

- Se till att prickerna på den övre skyddet riktas in mot prickerna på kvarnfästet.
- För in den övre malskivan i kvarnfästet med hjälp av de två handtagen.
- Pilarna på den övre malskivan ska ligga mot pilarna på kvarnfästet.
- Den övre malskivan ska ligga an mot kvarnfästets yta.



- Placera ut handtagen på var sida.
- **Sätta tillbaka behållaren för bönor**
 - Se till att behållarguiden riktas in mot de vita vertikala linjerna på behållarens bas.
 - Justera och sätt in behållaren för bönor i kvarnfästet. Tryck ned och vrid medurs för att låsa den på plats innan du öppnar behållarguiden.



- Återställ till den malningsinställning som var aktuell före rengöringen.
- Fyll på behållaren med kaffebönor.

Obs!Den optimala malningsinställningen kan ha ändrats under rengöringen. Använd informationen för att hitta den optimala malningsinställningen.

Justera den nedre malskivan

De avsmalnande malskivorna är tillverkade av härdat rostfritt stål för extra lång livslängd. Efter långvarig användning kan dock den nedre malskivan behöva justeras för att kompensera för slitage.

Den nedre malskivan kan behöva justeras om det malda kaffet är för grovt med en malningsinställning under 2 och espresson matas för långsamt.

Kontakta Breville (information finns på baksidan) om du misstänker att den nedre malskivan behöver justeras. Innan du kontaktar Brevilles kundtjänst ska du kontrollera att du använder nyrostade bönor och att den övre malskivan sitter korrekt.

Viktigt: Gamla kaffebönor, oavsett malningsinställning, matas ut snabbt och ger en otillräcklig espressosmak.

Viktigt: Kvarnen maler grovt kaffe om den övre malskivan sitter fel. Mal ut överflödiga kaffebönor och rengör den övre malskivan och kvarnkammaren.

Obs! Brevilles kundtjänst kan fastställa om justeringsstycket krävs för den nedre malskivan. Lägg inte till sådana stycken utan att först konsultera Breville.

FELSÖKNINGSGUIDE – ESPRESSOMASKIN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Det går trögt att vrida grupphandtaget i grupphuvudet	Silikontätningen i grupphuvudet är ny och blir följsammare med tiden.	Fortsätt att använda handtaget. Tätningen blir följsammare efter de första vridningarna av handtaget.
	För mycket malet kaffe används	Använd mindre mängd malet kaffe.
Grupphandtaget sitter löst eller lossnar helt vid utmatning av espresso	Grupphandtaget är inte korrekt fastsatt eller har inte dragits åt tillräckligt.	Se till att alla tre flikarna i grupphandtaget är helt isatta i grupphuvudet och roterade till mittläget. Se anvisningarna om hur man gör kaffe
	Ingen filterkorg har satts in i grupphandtaget.	Sätt in en filterkorg i grupphandtaget innan du för in handtaget i grupphuvudet.
	Silikontätningen i grupphuvudet är skadad eller sliten.	Se Skötsel och rengöring. Kontakta Brevilles kundtjänst.
Espresso sprutar eller sipprar nedför sidan av grupphuvudet vid utmatning	Kaffet är för finmalet.	Byt till en grövre malningsinställning.
	För mycket malet kaffe används.	Använd mindre mängd malet kaffe.
	Det malda kaffet packas för hårt.	Packa kaffet med mindre kraft.
	Malt kaffe har inte avlägsnats från filterkorgens övre kant.	Torka runt filterkorgens övre kant innan du sätter in i grupphuvudet. Se anvisningarna om hur man gör kaffe
	Grupphuvudets inre kant, silikontätningen eller spolhuvudet är smutsigt.	Rengör delarna med rengöringsborsten och en fuktig trasa. Se Skötsel och rengöring.
	Silikontätningen i grupphuvudet är skadad eller sliten.	Se Skötsel och rengöring. Kontakta Brevilles kundtjänst.
Espresson är för kall	Kaffebönorna förvaras i en kyl eller frys.	Förvara kaffebönorna i en torr och lufttät behållare. Placera dem i ett svalt och mörkt skåp.
	Utmatningstemperaturen har justerats.	Använd standardtemperaturen 92 °C för utmatning. Se Justeringsbar utmatningstemperatur.
	Koppen eller glaset är för kallt när espresson matas ut.	Häll varmt vatten från ångröret i koppen innan du matar ut espresso. Se anvisningarna om hur man gör kaffe.
	Grupphuvudet eller handtaget har inte värmts upp före användning.	Håll grupphandtaget under grupphuvudet och tryck på knappen för en kopp. Låt vattnet rinna igenom. Se anvisningarna om hur man gör kaffe.

FELSÖKNINGSGUIDE – ESPRESSOMASKIN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Ingen espresso matas ut	Det finns inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten. Mata vatten genom grupphuvudet och tryck på knappen för en kopp. Låt vattnet rinna igenom.
	Kaffet är för finmalet.	Byt till en grövre malningsinställning.
	För mycket malet kaffe används.	Använd mindre mängd malet kaffe.
	Det malda kaffet packas för hårt.	Packa kaffet med mindre kraft.
	Skottvolymen har justerats.	Använd standardvolymen för skott. Se Justeringsbar skottvolymstemperatur.
	Filterkorgen är igensatt.	Se Skötsel och rengöring.
	Grupphuvudet är smutsigt.	Rengöring krävs. Se Rengöringscykel.
	Grupphuvudet är igensatt.	Kalka av maskinen. Se Avkalkningscykel.
Espresso matas ut droppvis (Övermatning)	Det malda kaffet är för fint.	Byt till en grövre malningsinställning.
	För mycket malet kaffe används.	Använd mindre mängd malet kaffe.
	Det malda kaffet packas för hårt.	Packa kaffet med mindre kraft.
	Beläggning har bildats i espressomaskinen.	Kalka av maskinen. Se Avkalkningscykel.
Espresson har inget skum eller så är skummet för tunt (Undermatning)	Kaffebönorna är gamla eller torra.	Använd nyligen rostade kaffebönor. Se Tips för kaffemalning.
	Kaffet är för grovmalet.	Byt till en finare malningsinställning.
	För litet malet kaffe används.	Fyll på mer malet kaffe.
	Kaffet packas inte tillräckligt kompakt.	Packa med mer kraft. Se anvisningarna i avsnittet om utmatning av espresso.
Skottvolymen för espresso är för hög eller för låg	Skottvolymerna har justerats.	Använd standardvolymen för skott eller justera skottvolymen. Se Justeringsbara skottvolymen.
Espresson smakar bittert	Den typ av kaffebönor som används.	Prova olika märken av kaffebönor.
	Utmatningstemperaturen har justerats.	Använd standardtemperaturen 92 °C för utmatning. Se Justerbar utmatningstemperatur.
	Du har använt ångfunktionen just innan du matat ut espresso.	Låt vattnet strömma genom Thermoblock och svalna innan du matar ut espresso. Ånglampan ska ha slutat blinka.

FELSÖKNINGSGUIDE – ESPRESSOMASKIN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Den förbrukade kaffesumpen är våt	Lite vatten blir kvar på den förbrukades kaffesumpen.	Låt grupphandtaget ligga över droppskålen i fem sekunder så att vattnet rinner ur innan du tömmer sumpen.
	För mycket malet kaffe används.	Använd mindre mängd malet kaffe.
	Den filterkorg med dubbel vägg som används.	Kaffesumpen blir blötare i filterkorgar med dubbel vägg jämfört med enkel vägg.
Espresson matas ojämnt i koppen	Ojämn packning.	Packa det malda kaffet jämnt.
	Igensättning i grupphuvudet eller -handtaget.	Kontrollera att det inte finns någon igensättning grupphuvudet eller -handtaget och rengör sedan.
Pumpen avger ovanligt mycket buller	Det finns inget vatten i behållaren.	Fyll behållaren med vatten. Låt maskinen återgå till KLAR-läget om den kyls ned efter ångan. Mata vatten genom grupphuvudet och tryck på knappen för en kopp. Låt vattnet rinna igenom.
	Vattenbehållaren är inte korrekt placerad.	För in vattenbehållaren på enhetens baksida.
	Den röda kontakten från förpackningen kan fortfarande sättas in.	Ta bort den röda förpackningskontakten som sitter på vattenbehållarens basenhet.
	Nya profiler för pre-infusion har valts.	Olika profiler för pre-infusion avger olika ljud när espresso börjar matas ut. Se Justeringsbar profil för pre-infusion.
Vatten runt droppskålen eller på bänkskivan	Vattnet i droppskålen svämmar över.	Töm skålen när den röda indikatorn för vattennivå visas genom droppskålens rostfria stålgaller.
	Det finns ingen droppskål under automatisk Thermoblock-tömning.	Håll droppskålen på plats vid kylning till espressotemperatur. Ånglampan blinkar och vatten töms ned i droppskålen. Se anvisningarna om hur man gör kaffe

FELSÖKNINGSGUIDE – ESPRESSOMASKIN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Kaffet (med mjölk) är för kallt	Mjölken är eventuellt inte uppvärmt tillräckligt.	Se till att mjölken värms upp ordentligt under texturering, men var noga med att inte värma för mycket, det vill säga koka mjölken.
Ingen ånga från ångröret	Ångrörets spets är blockerat.	Se Skötsel och rengöring.
	Det finns inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten. Kör hett vatten genom ångröret för att se till att vattnet rinner.
	Beläggning har bildats i espressomaskinen.	Kalka av maskinen. Se Avkalkningscykel.
Ångröret avger ett gnissslande ljud	Ångrörets spets ligger för djupt.	Sänk mjölkkanan. Kontrollera att ångrörets spets är korrekt placerad vid texturering.
Inte tillräckligt med skum vid texturering	Mjölken är inte färsk.	Se till att den mjölk som används är färsk.
	Mjölktemperaturen är för varm.	Börja textureringen av mjölk som är cirka 4 °C.
	Typ av mjölkkanan som används.	Använd en kyld mjölkkanan av rostfritt stål för bästa texturering.
	Mjölken har kokat.	Börja om med färsk och kyld mjölk. Värm tills mjölkkanan kan endast hållas i cirka 3 sekunder, 60–65 °C.
	Mjölken gör bubblor istället för mikro-skum.	Kontrollera att ångrörets spets är korrekt placerad vid texturering. Slå lätt med kannan på bänken när du är klar för att frigöra luftbubblorna.
	Mjölken ges inte tillräckligt med luft.	Håll ångrörets spets precis under mjölkens yta. Detta bidrar till att introducera luft i mjölken och skapa mikro-skum.

FELSÖKNINGSGUIDE – KVARN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Optimal malningsinställning ger en otillräcklig espressosmak	De nya malskivorna arbetar inte optimalt. Detta är normalt vid de första användningstillfällena.	Tillförsäkra optimal utmatning av espresso genom att vrida behållaren för bönor medurs i små steg tills du erhåller en finare malningsinställning. Ta hjälp av informationen.
	Bönorna är inte färska.	
	För litet malet kaffe används.	Fyll på mer malet kaffe.
	Kaffet packas inte tillräckligt kompakt.	Packa med mer kraft. Se anvisningarna i avsnittet om utmatning av espresso.
Ånglampan tänds inte när du trycker på PÅ/AV-knappen	Maskinen är inte ansluten till eluttaget.	Sätt in kontakten i eluttaget och aktivera uttaget (i förekommande fall).
	Behållaren för bönor sitter inte rätt eller aktiverar inte den röda föregglingen.	Vrid behållaren för bönor medurs för att låsa den på plats. Se Skötsel och rengöring.
Ånglampan blinkar när du försöker mala bönor.	Behållaren är stängd eller inte helt öppen.	Vrid behållaren för bönor medurs till en malningsinställning mellan 30 och 0 för att öppna behållaren helt och hållet. Se avsnittet Avtagbar behållare för bönor.
Ånglampan lyser med rött sken.	Kvarnmotor står i skyddsläge för att förhindra överhettning. Kvarnen har använts under långa perioder och under kort tid.	Låt kvarnen stå i fem minuter. Kvarnlampan lyser med vitt sken för att ange att normal användning kan återupptas.
Inget kaffe kommer ut ur kvarnutloppet	Det finns inga kaffebönor i behållaren.	Fyll behållaren med nyrostade kaffebönor.
	Behållaren är stängd eller inte helt öppen.	Vrid behållaren för bönor medurs. Behållaren är helt öppen vid malningsinställning 30. Se avsnittet Avtagbar behållare för bönor.
	Kvarnkammaren eller -utloppet är igensatt.	Kvarnen behöver rengöras. Se Skötsel och rengöring.

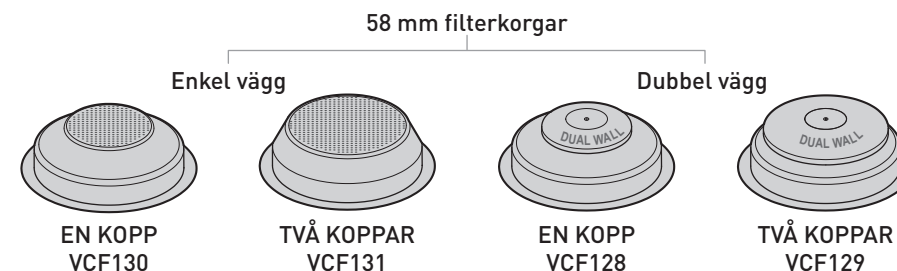
FELSÖKNINGSGUIDE – KVARN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Det malda kaffet är för grovt trots en fin malningsinställning	Malningsinställningen är inte korrekt.	Justera malningsinställningen genom att vrida på behållaren för bönor. Se Tips för kaffemalning och -utmatning.
	Den övre malskivan sitter inte korrekt. Kaffebönor eller malet kaffe fastnar runt och under den övre malskivan.	Den övre malskivan behöver rengöras. Se Skötsel och rengöring.
	De nedre malskivorna behöver justeras.	Se avsnittet om justering av nedre malskivor.
Espresso undermatas trots fin kaffemalning	För litet malet kaffe används.	Fyll på mer malet kaffe.
	Bönorna är för gamla.	Använd nyligen rostade bönor. Gamla kaffebönor, oavsett malningsinställning, matas ut snabbt och ger en otillräcklig espressosmak.
	De nedre malskivorna behöver justeras.	Se avsnittet om justering av nedre malskivor.
Malningsinställningen kan inte justeras	Behållaren för bönor sitter inte korrekt.	Ta bort behållaren för bönor och sätt tillbaka den. Se avsnittet Sätta tillbaka behållaren för bönor.
	Kaffebönor eller malet kaffe fastnar runt den övre malskivan eller kvarnfästet.	Ta bort behållaren för bönor och den övre malskivan. Avlägsna vid behov lösa kaffebönor eller malet kaffe med rengöringsborsten eller en dammsugare. Se avsnittet Sätta tillbaka behållaren för bönor.
Behållaren för bönor kan inte låsas på plats	Kvarnfästet är inte inriktad mot det övre skyddet.	Se till att pricken på det övre skyddet riktas in mot pricken på kvarnfästet. Se avsnittet Sätta tillbaka den övre malskivan.
	Kaffebönor eller malet kaffe fastnar i den övre malskivan eller kvarnfästet.	Ta bort behållaren för bönor och den övre malskivan. Avlägsna vid behov lösa kaffebönor eller malet kaffe med rengöringsborsten eller en dammsugare. Se avsnittet Sätta tillbaka behållaren för bönor.
	Den övre malskivan sitter inte korrekt.	Kontrollera att den övre malskivan är korrekt justerad och att de två handtagen är placerade på vardera sidan. Se avsnittet Sätta tillbaka den övre malskivan.

FELSÖKNINGSGUIDE – KVARN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Den övre malskivan sitter inte på rätt sätt i kvarnfästet	Kvarnfästet är inte inriktad mot det övre skyddet.	Se till att pricken på det övre skyddet riktas in mot pricken på kvarnfästet. Se avsnittet Sätta tillbaka den övre malskivan.
	Kaffebönor eller malet kaffe fastnar runt och under den övre malskivan	Ta bort den övre malskivan och sätt tillbaka behållaren för bönor. Håll ned behållaren för bönor med handen, men vrid inte. För in grupphandtaget i malnings hållaren och tryck ned för att aktivera kvarnen. Malet kaffe kommer ut ur kvarnutloppet.
	Den övre malskivan sitter inte korrekt.	Kontrollera att den övre malskivan är korrekt justerad och att de två handtagen är placerade på vardera sidan. Se avsnittet Sätta tillbaka den övre malskivan.

TILLBEHÖR SOM KAN KÖPAS



Besök Brevilles webbplats för att se hela utbudet av espressomaskiner och tillbehör.
www.breville-nordic.com

FELSÖKNING

Eller kontakta Support@acreto.se.

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar och garantin fortfarande gäller returnerar du produkten till inköpsstället så att den kan bytas ut. Tänk på att ett giltigt inköpsbevis krävs. Kontakta vår kundtjänstavdelning om du behöver ytterligare hjälp: **Kontakta vår kundtjänstavdelning om du behöver ytterligare hjälp: +46 (0)31 3000500. Du kan också skicka e-post: Support@acreto.se.**

AVFALLSHANTERING

Elektriskt avfall ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Produkterna bör i möjligaste mån återvinnas. Skicka e-post till oss på BrevilleEurope@newellco.com om du vill veta mer om återvinning och WEEE.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE BREVILLE

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD CON LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO DE BREVILLE

- Lea atentamente y guarde las instrucciones suministradas con el aparato.
- No retire el asa portafiltro durante el vertido del café espresso o el flujo de agua ya que la unidad está entonces bajo presión. Quitar el asa portafiltro durante cualquiera de estas operaciones puede provocar quemaduras o lesiones.
- La varilla de vapor y agua caliente se calienta mucho al vaporizar leche y expulsar agua caliente. Esto puede causar quemaduras en caso de contacto, así que evite contacto directo con la varilla.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la máquina de café espresso o si hay algún problema durante el proceso de elaboración del café.
- No ponga las manos directamente debajo del vapor, agua caliente o vertido de café espresso, ya que esto puede provocar quemaduras o lesiones.
- La temperatura de las superficies accesibles

puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calefactor puede seguir con calor residual.

- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el uso previsto. Se pueden producir lesiones por el uso indebido.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lave los 10 elementos siguientes en agua tibia con un detergente suave: jarra para leche, rejilla de bandeja de goteo, filtros de una y dos tazas, asa portafiltro, bandeja de goteo, compactador, muela superior, tolva de café en grano y depósito de agua. Enjuague y seque bien cada pieza antes de volver a colocarla. Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. Consulte el apartado de conservación y limpieza para obtener toda la información.
- Este aparato está previsto para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y

- otros ambientes de tipo residencial.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años de edad y lo hagan con supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad. Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Coloque siempre la unidad sobre una superficie plana y nivelada.
 - No active sin agua en el depósito. Llene el depósito sólo con agua limpia y fría. Tenga en cuenta que el volumen máximo de llenado es de 2,8 litros.
 - No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la máquina de café espresso, incluyendo la placa de calentamiento de tazas y la varilla de vapor y agua caliente.
 - No use este aparato con

un cable o enchufe dañado o si el aparato presenta algún daño. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Los aparatos no están previstos para utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto externo.

Breville es muy consciente de la seguridad al diseñar y fabricar productos de consumo, pero es esencial que el usuario del producto también tenga cuidado al usar un aparato eléctrico. A continuación se enumeran las precauciones que son esenciales para el uso seguro de un aparato eléctrico:

- Desconecte siempre la corriente eléctrica de la toma de corriente antes de insertar o extraer un enchufe. Extraiga el enchufe agarrándolo, no tirando del cable.
- Apague el aparato y desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el aparato desde una toma de corriente con la tensión (solo corriente alterna) indicada en el aparato.

- Nunca deje un aparato desatendido mientras esté en uso.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el uso previsto.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, un elemento eléctrico o un horno caliente.
- No lo coloque encima de ningún otro aparato.
- No deje que el cable de alimentación del aparato cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque ninguna superficie caliente.

Si tiene alguna duda sobre el rendimiento y el uso de su aparato, visite el sitio web de Breville o póngase en contacto con el departamento de atención al consumidor de Breville, cuyos datos de contacto se indican en la última página. Asegúrese de que se comprendan las precauciones de seguridad anteriores.

No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante, ya que podría provocar lesiones o daños en el aparato.

CARACTERÍSTICAS DE BREVILLE BARISTA MAX

A. Tolva de café en grano desmontable

La tolva extraíble de café en grano de 250 g de capacidad cuenta con 30 ajustes de molienda fácilmente ajustables. Gire la tolva de grueso a fino para ajustar la molienda y maximizar el sabor de su café espresso.

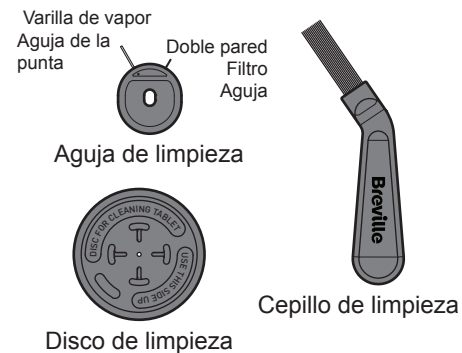
B. Área de molienda iluminada

La iluminación LED comienza cuando comienza la molienda. Se ilumina el café molido cuando llega directamente al filtro. La luz se desvanece automáticamente cuando se completa la molienda.

C. Horquilla de molienda Tap & Go™

La exclusiva horquilla de molienda Tap & Go™ sostiene el asa portafiltro y permite activar sencillamente la molienda con un solo toque. Esto ayuda a controlar la cantidad de café molido servido directamente en el filtro.

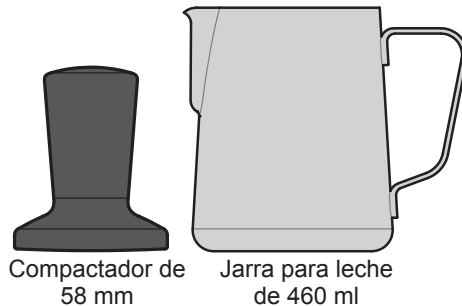
D. Hueco de almacenamiento para accesorios



Hueco detrás de la bandeja de goteo para guardar los filtros de una y dos tazas, el disco de limpieza, el cepillo de limpieza y la aguja de limpieza.

E. Bandeja de goteo extraíble, rejilla y receptáculo de café molido

Incluye un indicador de nivel de agua que flota a través de la rejilla de acero inoxidable para indicar cuándo está llena la bandeja y tiene que vaciarse.



En la bandeja de goteo se encuentra un receptáculo extraíble para recoger el café molido rebosante, separado del agua. Simplemente extraiga el receptáculo y deseche el café molido cuando sea necesario.

F. Recogida de cable

Guarde convenientemente el exceso de cable empujándolo dentro de la máquina para mantener ordenada la encimera.

G. Patas antideslizantes

Las patas antideslizantes de silicona aseguran que la Barista Max se mantenga estable sobre la encimera durante su uso.

H. Placa de calentamiento con hueco para compactador

Precalienta las tazas y vasos para ayudar a conservar las características esenciales del verdadero café espresso: el aroma y un sabor intenso y dulce. Hueco para el compactador en la parte superior de la placa de calentamiento para un práctico acceso y almacenamiento.

I. Depósito de agua extraíble de 2,8 l

Empuje hacia atrás la tapa y rellene el depósito con agua fría o extraiga el depósito de agua abriendo la tapa y levantándolo por el asa del interior.

J. Cabezal infusor de tamaño comercial de 58mm

El mayor tamaño permite una extracción más uniforme del café molido.

CARACTERÍSTICAS DE LA BREVILLE BARISTA MAX

K. Asa portafiltro de tamaño comercial de 58mm

El mayor tamaño asegura una distribución más uniforme del café molido y que sea más fácil de compactar.

L. Varilla de vapor y agua caliente

Movimiento de rótula con revestimiento de silicona, para que se pueda mover la varilla de vapor a la posición deseada sin quemarse los dedos.

M. Espacio más despejado para tazas altas

Un espacio despejado de 105 mm para extraer el café directamente en las tazas y los vasos de mayor altura.

N. Muela superior desmontable

Fácilmente desmontable, levantándolo por sus asas para la limpieza.

O. Luz de MOLINILLO

- Iluminada fijamente en color blanco cuando está listo.
- Parpadea mientras se intenta moler para indicar que las compuertas de la tolva no están completamente abiertas.
- Iluminada fijamente en color rojo cuando el motor del molinillo está en modo de protección.

B. Botón y luz ☺

Pulse el botón para encender la máquina. La LUZ ☺ parpadea para indicar que la máquina se está calentando. La LUZ ☺ se ilumina fijamente cuando la máquina está lista. La máquina entrará automáticamente en el modo de reposo después de 20 minutos y la LUZ ☺ se apagará.

Q. Botones de extracción de café espresso

Botón ▶/■
Permite regular el volumen de la dosis además de las dosis predefinidas de una y dos tazas.
Pulse el botón para iniciar la extracción y cuando se alcance el volumen vertido deseado pulse de nuevo el

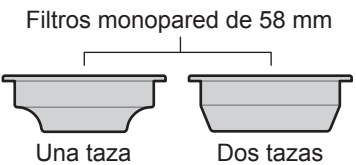
botón para detener el vertido. Se detiene automáticamente a los 200 ml.

Botón de UNA TAZA

Vierte 1 dosis de café espresso: 30 ml y luego se detiene automáticamente.

Botón de dos tazas

Vierte 2 dosis de café espresso: 60 ml y luego se detiene automáticamente.



R. Funciones y luces del MANDO

Luz del MANDO

Iluminada fijamente cuando la máquina está lista.



Parpadea cuando es necesario devolver el MANDO a la posición vertical.

Luz de vapor

Iluminada fijamente cuando la máquina está lista para vaporizar.



Parpadea cuando se calienta a la temperatura del vapor y cuando se enfría (purgando agua) a la temperatura del café espresso.

VAPOR

Usar para calentar y espumar la leche.



AGUA CALIENTE

Vierte 200 ml y luego se detiene automáticamente. Utilícelo para café solo largo y bebidas calientes como té, sopas instantáneas y para calentar las tazas antes de hacer café espresso.

Luz de LIMPIEZA

Iluminada fijamente en color azul cuando el cabezal infusor y el cabezal de ducha requieren un ciclo de limpieza.

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Temperatura óptima

Temp° IQ Shot Control™ es una tecnología exclusiva desarrollada por Breville para la Barista Max. Este sistema de 3 vías proporciona el agua a la temperatura exacta y estable que se necesita para obtener un café de gran sabor.

- **Tecnología Thermoblock**

El termobloque asegura un calentamiento rápido y una temperatura precisa del agua para la mejor elaboración del café espresso y vaporización de la leche. Solo se calienta la cantidad necesaria de agua para conseguir la mayor celeridad y eficiencia. El termobloque calienta el agua de modo que se elabora el café espresso a 92 °C para una extracción óptima de los aceites del café molido compactado. Las temperaturas por encima o por debajo de este valor pueden dar lugar a un café espresso quemado y amargo, o de poco sabor.

- **Controlador PID avanzado**

El PID monitoriza y controla el termobloque para garantizar que el agua llegue siempre al café molido a la temperatura exacta necesaria.

- **Preinfusión suave**

Se aplican suavemente pequeñas cantidades de agua sobre el café molido compactado antes del flujo constante de agua para obtener un café espresso de mejor sabor.

Cabezal infusor y asa portafiltro de 58mm

igual que en las cafeterías

Extracción del máximo sabor

El cabezal infusor y asa portafiltro son de tamaño comercial, 58mm, al igual que en las cafeterías.

- El mayor tamaño asegura una distribución más uniforme del café molido en los filtros. Es más fácil rellenar, compactar y retirar después de su uso el café molido.
- El asa portafiltro de 58 mm permite una extracción más uniforme del café molido, dando lugar al verdadero sabor del café.



Molinillo integrado Tap&Go™

Fácil molienda

- **Tecnología Tap&Go™**

La tecnología de molienda bajo demanda Tap&Go™, desarrollada por Breville, permite moler el café directamente sobre el asa portafiltro con un solo toque. Simplemente presione hacia abajo el asa portafiltro para activar el molinillo.

- **Molinillo de muelas cónicas**

El molinillo incorporado ofrece una experiencia todo en uno. La muela cónica de acero inoxidable endurecido muele en partículas uniformes, lo que minimiza la transferencia térmica y reduce la fricción debido a su rotación suave y lenta.

- **Tolva de café en grano**

La tolva de 250 g dispone de compuertas antiderrame que evitan el salpicado de granos de café sobre la encimera cuando se retira. El molinillo incorporado ofrece una experiencia todo en uno al integrar el molinillo en la máquina de café espresso.

Control volumétrico de dosificación automática

y personalizable

La cantidad correcta de café espresso en su taza

- La dosificación automática es la manera más fácil de elaborar un gran café espresso. Presione los BOTONES DE UNA O DOS TAZAS para servir la cantidad correcta.
- Todos los botones de extracción se pueden personalizar para proporcionar los volúmenes de dosificación preferidos.

Temperatura de extracción personalizable

La temperatura justa que usted desee

- La máquina Barista Max permite cambiar la temperatura del agua desde los 92 °C recomendados (en incrementos de 2 °C) para satisfacer las preferencias personales.



ANTES DEL PRIMER USO DE LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

Paso 1. Quitar el embalaje

- Asegúrese de que se haya retirado todo el embalaje.

Importante: Retire el tapón rojo que se encuentra en el fondo del depósito de agua.

Paso 2. Colocar la máquina

- Asegúrese de colocar la máquina sobre una encimera seca, estable, plana y horizontal.

Paso 3. Lavar y secar las piezas

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lave las piezas enumeradas a continuación en agua tibia con un detergente suave:

Jarra para leche de acero inoxidable

Filtro de una taza de acero inoxidable

Muela superior de acero inoxidable endurecido

Depósito de agua

Asa portafiltro

Tolva de café en grano

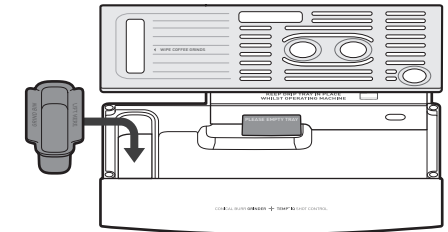
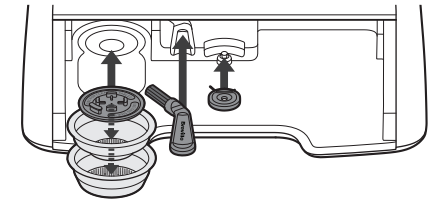
Compactador

Enjuague y deje secar por completo al aire.

Paso 4. Colocar accesorios

- Hueco para guardar accesorios detrás de la bandeja de goteo para el cepillo de limpieza y la aguja de limpieza. A la izquierda se encuentra el hueco para guardar el disco de limpieza y los filtros de una y dos tazas.

- Inserte el receptáculo de café molido en el hueco provisto en el lado izquierdo de la bandeja de goteo.

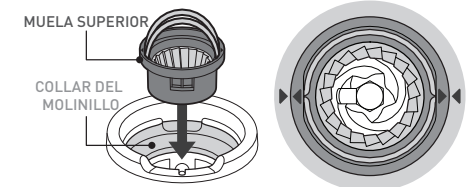


- Coloque el compactador en el hueco provisto en la placa de calentamiento.

Paso 5. Insertar piezas en el molinillo

- **Muela superior desmontable**

- Usando las dos asas, inserte la muela superior en el collar del molinillo.
- Las flechas de la muela superior deben alinearse con las flechas del collar del molinillo.
- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior estará al ras con la superficie del collar del molinillo.



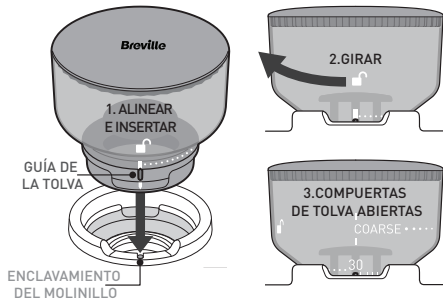
- Coloque las asas abajo, una a cada lado.

- **Tolva de café en grano desmontable**

- Alinee la guía de la tolva con el enclavamiento de color rojo del molinillo.
- Inserte la tolva de café en grano en el collar del molinillo.
- Empujándola ligeramente hacia abajo, gire la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la tolva en su posición.

ANTES DEL PRIMER USO DE LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

- Esto abre las compuertas de la tolva (para soltar los granos de café sobre las muelas). En el ajuste de molienda 30, las compuertas de la tolva están completamente abiertas.

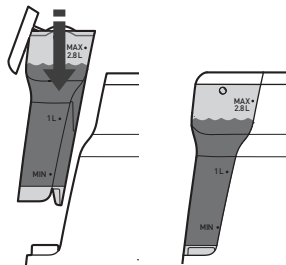


- Continúe girando la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el ajuste de molienda.
- Como punto de partida para la extracción de café espresso, pruebe el ajuste de molienda 20.
- Llene la tolva de café en grano con granos de café tostados recientemente.

Paso 6. Preparación para el cebado de la máquina

Importante: Este cebado debe realizarse antes del primer uso.

- **Llenar el depósito de agua**
 - Abra la tapa y levante el depósito usando el asa interior.
 - Llene con agua fría del grifo.
 - Coloque el depósito de agua en su posición y cierre la tapa.



Nota: Asegúrese de que el depósito de agua esté limpio y libre de residuos ya que cualquier partícula fina puede bloquear el flujo de agua.

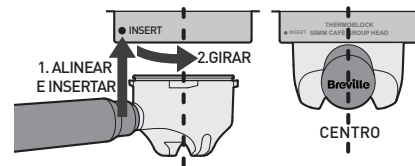
• Encender

- Asegúrese de que el MANDO de vapor y agua caliente está en la posición vertical.
- Inserte el enchufe de alimentación en una toma de CA de 230-240 V activa.
- Pulse el BOTÓN para encender la máquina.
- La LUZ se ilumina para indicar que el termobloque se está calentando.
- La LUZ DEL MOLINILLO se iluminará fijamente desde el encendido.
- Cuando las luces de los botones y de EXTRACCIÓN y del MANDO estén iluminadas fijamente, la máquina estará en el estado de PREPARADA para la EXTRACCIÓN y las funciones del MANDO.



• Insertar el asa portafiltro

- Inserte el filtro de dos tazas en el asa portafiltro.
- Alinee el asa portafiltro con la posición "INSERTAR" situada a la izquierda del cabezal infusor.
- Inserte el asa portafiltro plana contra el cabezal infusor, luego gire el asa portafiltro hacia la derecha hasta la posición central.



Nota: Girar el asa portafiltro a la posición central puede ofrecer resistencia en los primeros usos.

ANTES DEL PRIMER USO DE LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

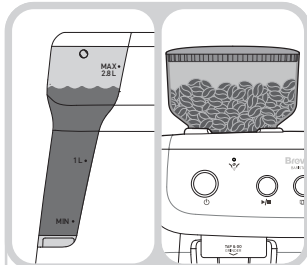
Paso 7. Cebado de la máquina

- Pulse el botón y el agua debería empezar a fluir por el cabezal infusor.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.
- Nota:** Durante los primeros segundos, la bomba hará un ruido más fuerte de lo normal hasta que empiece a bombear agua.
- Coloque la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo.
- Gire el MANDO a .
- Deje salir agua durante 20 segundos.
- Devuelva el MANDO a la posición vertical.

- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.
- Ahora la máquina de café espresso debería estar completamente cebada.
- Lave el asa portafiltro y el filtro en agua tibia y séquelos antes de elaborar su primer café.
- Si el agua no fluye del cabezal infusor o de la varilla de vapor, repita el paso 7.
- Si sigue sin fluir agua, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville. Datos indicados en la última página.

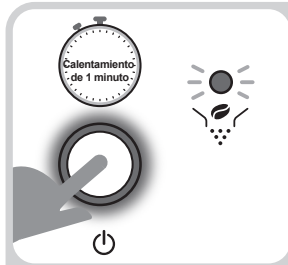
GUÍA PARA ELABORAR CAFÉ CON LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

1. Comprobar el depósito de agua y el café en grano

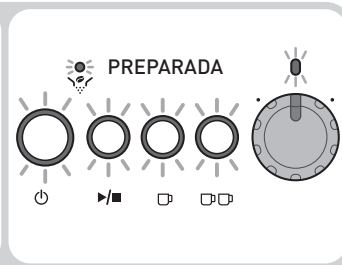


Consejo de barista: Para obtener los mejores resultados con el café espresso, utilice agua filtrada y granos de café tostados recientemente.

2. Comenzar

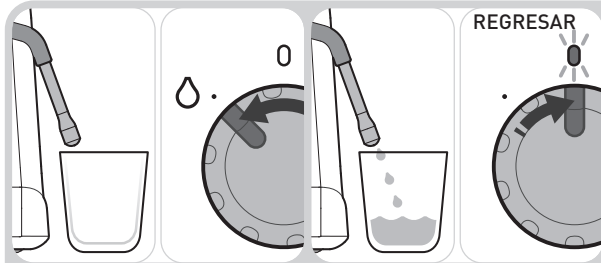


Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO si la LUZ parpadea = calentamiento. Si la LUZ DEL MOLINILLO está iluminada fijamente = molinillo preparado para su uso.



Las LUCES de los BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO, EXTRACCIÓN y del MANDO se iluminan fijamente = máquina de café espresso preparada para usar.

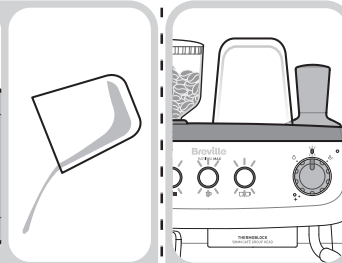
3. Calentar la taza con agua caliente



Ponga la taza en la encimera y coloque la varilla de vapor. Gire el MANDO a AGUA CALIENTE.

Llene la cuarta parte de la taza con agua caliente. Devuelva el MANDO a la posición vertical.

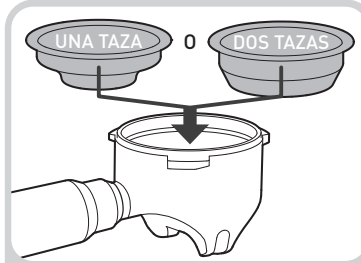
O con Placa de calentamiento



Vacíe la taza después de 20-30 seg.

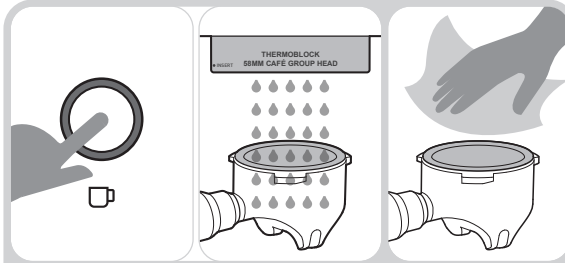
La taza se puede calentar en la parte superior de la máquina cuando está encendida.

4. Seleccionar los filtros



Seleccione uno de los dos:
- Filtro de una taza.
- Filtro de dos tazas.

5. Calentar el cabezal infusor, asa portafiltro y filtro



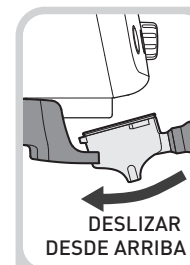
Pulse el BOTÓN .

Sostenga el asa portafiltro debajo del cabezal infusor mientras el agua fluye.

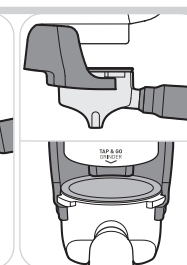
Limpie el filtro con un paño seco.

GUÍA PARA ELABORAR CAFÉ CON LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

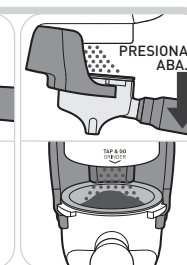
6. Rellenar con café molido



Inserte el asa portafiltro en la horquilla de molienda.

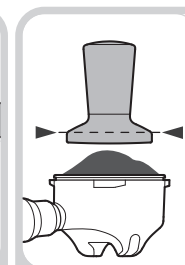


El asa portafiltro queda sostenida sin necesidad de sujetarla en la horquilla de molienda.

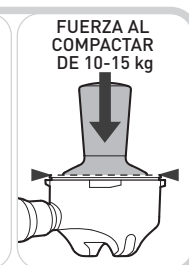


Empuje hacia abajo el asa portafiltro para moler café sobre el filtro.

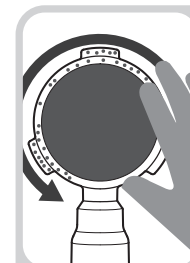
7. Compactar



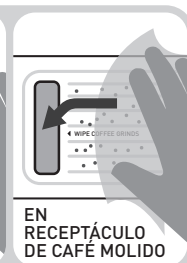
- Una taza = 13-15 g de café molido.
- Dos Tazas = 20-22 g de café molido.
Compacte (presione) el café molido uniformemente hasta el nivel indicado.



8. Limpiar el café molido sobrante

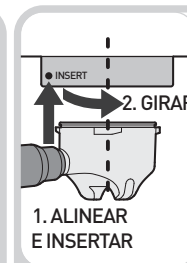


Limpie los bordes para eliminar el café molido sobrante.

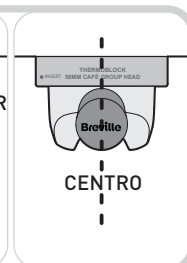


Arrastre el café molido que haya caído en la bandeja de goteo hacia el receptáculo de café molido.

9. Insertar el asa portafiltro

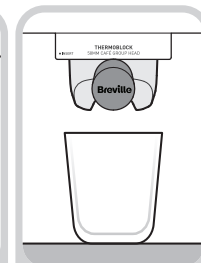


Mantenga el asa portafiltro plana, insértela en el cabezal infusor y girela.



El asa portafiltro debe estar en la posición central.

10. Colocar la taza

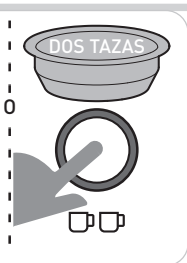


Coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del asa portafiltro.

11. Extracción de café espresso

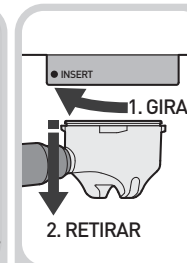


Presione uno de los dos:
- BOTÓN = dosis de 30 ml.
- BOTÓN = dosis de 60 ml.

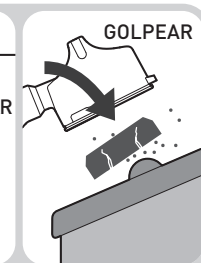


La extracción comienza y se detiene automáticamente.

12. Retirar la torta de café



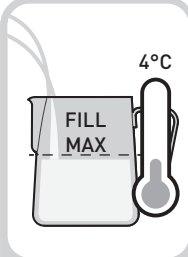
Gire el asa portafiltro y retírela del cabezal infusor.



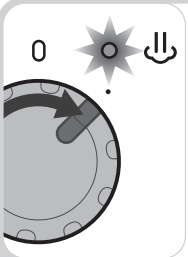
Retire el café usado del asa portafiltro.

GUÍA PARA ELABORAR CAFÉ CON LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

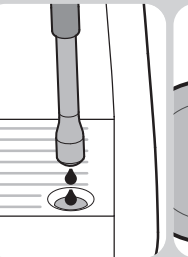
13. Jarra de preparación de leche 14. Antes de espumar leche



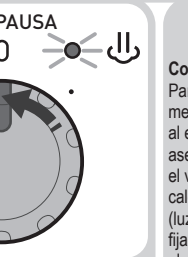
Llene la jarra con leche fría hasta justo por debajo del pico de vertido.



Gire el MANDO a VAPOR. La luz de VAPOR parpadea = calentamiento.




Un poco de agua puede salir por la varilla de vapor.



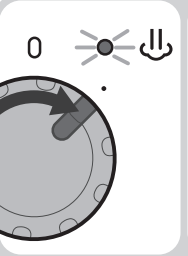
La luz de VAPOR está iluminada = vapor preparado. Pause el vapor regresando el MANDO.

Consejo de barista:
Para obtener los mejores resultados al espumar leche, asegúrese de que el vapor se haya calentado primero (Luz VAPOR iluminada fijamente). Escuchará el arranque de la bomba.

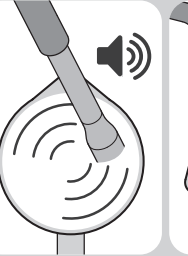
15. Colocar la varilla de vapor 16. Empezar a espumar la leche




Inserte el brazo de la varilla de vapor en la posición de las 12 en punto. Punta en la posición de las 3 en punto a un dedo del borde y justo debajo de la superficie de la leche.



Devuelva el MANDO a la posición de VAPOR para comenzar a espumar la leche.

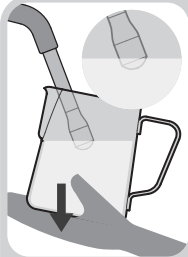


Al espumar se produce un suave sonido siseante.

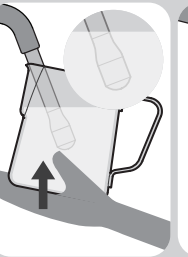


Haga que la leche se mueva en forma de torbellino.

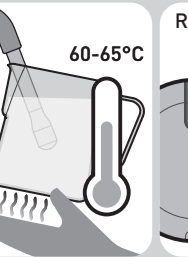
17. Espumar leche



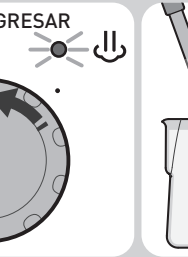
A medida que sube el nivel de la leche, baje la jarra para mantener la punta justo debajo de la superficie.




Cuando se consiga la microespuma deseada, sumerja la varilla de vapor hasta la mitad.



La leche estará lista cuando la jarra está demasiado caliente para tocarla durante 3 segundos.



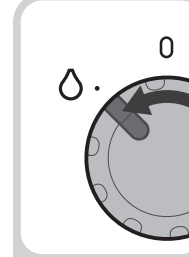
Devuelva el MANDO a la posición vertical.



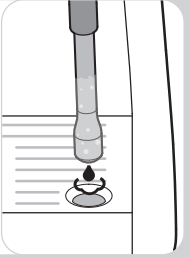
Retire la jarra de la varilla de vapor.

GUÍA PARA ELABORAR CAFÉ CON LA MÁQUINA BREVILLE BARISTA MAX

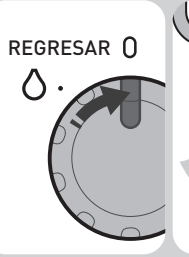
18. Purgar y limpiar la varilla de vapor



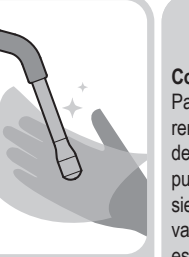
Gire el MANDO a AGUA CALIENTE durante 1 o 2 segundos.



Agua lechosa saldrá por la varilla de vapor.



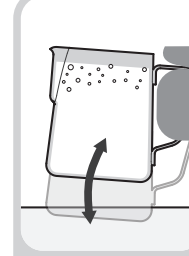
Devuelva el MANDO a la posición vertical.



Limpie la varilla de vapor y la punta con un paño húmedo.

Consejo de barista:
Para mantener un rendimiento óptimo de la varilla de vapor, purgue y limpie siempre la varilla de vapor después de espumar la leche.

19. Toques finales de la leche



Golpetee la jarra para liberar las burbujas de aire más grandes.




Mueva la jarra en forma de remolino para mezclar la leche y crear una textura cremosa.



Vierta la leche con un movimiento constante.

20. Purga automática del termobloque



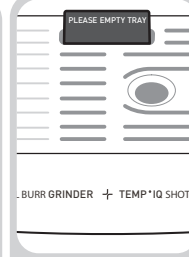
Cuando se enfría a la temperatura adecuada para el café espresso, la luz de VAPOR parpadea y se purga el agua hacia la bandeja de goteo. Mantenga la bandeja de goteo en su posición.

21. Lavar las piezas



Lave las piezas con agua tibia.

22. Limpieza de la bandeja de goteo



Compruebe si la bandeja de goteo necesita vaciarse.



Retire la rejilla de la bandeja de goteo y separe el receptáculo de café molido de la bandeja de goteo.



Vacíe el café molido y lave el receptáculo de café molido en agua tibia.



Vacíe el agua de la bandeja de goteo y lávela con agua tibia.

VOLÚMENES DE DOSIFICACIÓN PERSONALIZABLES

La máquina Breville Barista Max dispone de control volumétrico de dosificación automática.

Sirve la cantidad justa de café espresso y luego se detiene automáticamente.

☐ - Vierte 1 dosis de café espresso = 30 ml

☐☐ - Vierte 2 dosis de café espresso = 60 ml

▶/■ - Vierte hasta = 200 ml

En cualquier momento durante la extracción del café espresso se puede detener el vertido pulsando de nuevo el mismo botón.

Puede ajustarse el volumen de dosificación predefinido para adaptarlo al gusto personal por el café.

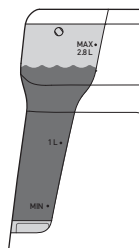
Nota: Volúmenes máximos de dosificación permitidos:

BOTÓN ☐	100 ml
BOTÓN ☐☐	200 ml
BOTÓN ▶/■	400 ml

Preparación para personalizar los volúmenes de dosificación

• Comprobar el depósito de agua

- Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito.



• Comprobar que la máquina está encendida

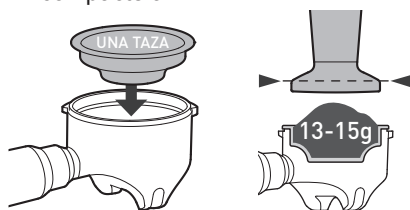
Asegúrese de que:

- El enchufe de alimentación está insertado en la toma de corriente activa.
- El MANDO está en la posición vertical.
- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.

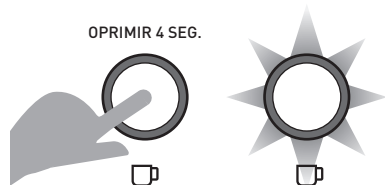


Personalizar el volumen de dosificación de una taza

- Inserte un filtro de una taza en el asa portafiltro.
- Rellénelo con café molido y luego compáctelo.



- Inserte el asa portafiltro en el cabezal infusor.
- Mantenga oprimido el botón ☐ durante 4 segundos.
- La LUZ ☐ parpadea para indicar que la máquina está en modo de personalización.

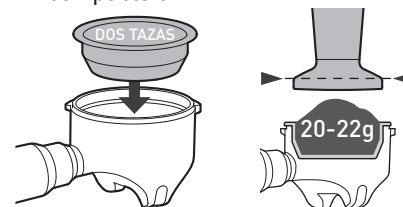


- El café espresso comenzará a fluir.
- Cuando alcance el volumen deseado de 1 dosis, pulse el botón ☐.
- El vertido de café espresso se detendrá.
- La máquina emitirá un pitido y la luz ☐ dejará de parpadear.
- El nuevo volumen de dosis ☐ de café espresso queda guardado.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

VOLÚMENES DE DOSIFICACIÓN PERSONALIZABLES

Personalizar el volumen de dosificación de dos tazas

- Inserte un filtro de dos tazas en el asa portafiltro.
- Rellénelo con café molido y luego compáctelo.



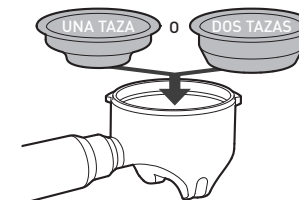
- Inserte el asa portafiltro en el cabezal infusor.
- Mantenga oprimido el botón ☐☐ durante 4 segundos.
- La LUZ ☐☐ parpadea para indicar que la máquina está en modo de personalización.



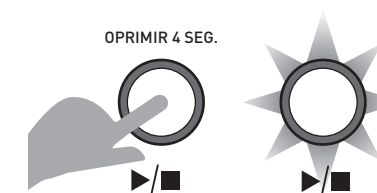
- El café espresso comenzará a fluir.
- Cuando alcance el volumen deseado de 2 dosis, pulse el botón ☐☐.
- El vertido de café espresso se detendrá.
- La máquina emitirá un pitido y la luz ☐☐ dejará de parpadear.
- El nuevo volumen de dosis ☐☐ de café espresso queda guardado.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

Personalizar el volumen de dosificación manual

- Inserte el filtro deseado en el asa portafiltro.
- Rellénelo con café molido y luego compáctelo.



- Inserte el asa portafiltro en el cabezal infusor.
- Mantenga oprimido el botón ▶/■ durante 4 segundos.
- La LUZ ▶/■ parpadea para indicar que la máquina está en modo de personalización.

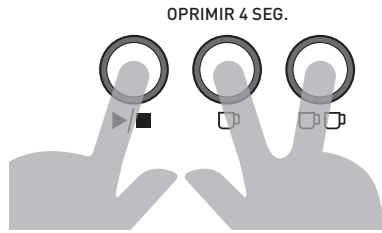


- El café espresso comenzará a fluir.
- Cuando alcance el volumen deseado de dosis, pulse el botón ▶/■.
- El vertido de café espresso se detendrá.
- La máquina emitirá un pitido y la LUZ ▶/■ dejará de parpadear.
- El nuevo volumen ▶/■ de café espresso queda guardado.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

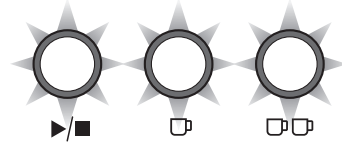
VOLÚMENES DE DOSIFICACIÓN PERSONALIZABLES

Restaurar todos los volúmenes de dosificación predeterminados

- Mantenga oprimidos los 3 BOTONES DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 4 segundos.



- La máquina emitirá un pitido y las 3 LUCES DEL BOTÓN DE EXTRACCIÓN parpadearán juntas.



- Los volúmenes predeterminados de café espresso habrán sido restaurados.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

TEMPERATURA DE EXTRACCIÓN PERSONALIZABLE

El termobloque calienta el agua para que el café espresso se extraiga a 92 °C ofreciendo el mejor sabor del café espresso, y equilibrando el amargor y la acidez.

La temperatura del agua utilizada para la extracción del café espresso se puede ajustar en incrementos de 2 °C, entre 88 °C y 96 °C, para adaptarse a los diferentes tipos de granos de café tostados y a las preferencias personales.

- Las temperaturas más altas aumentan el amargor y disminuyen la acidez.
- Las temperaturas más bajas disminuyen el amargor y aumentan la acidez.

• Comprobar que la máquina está encendida

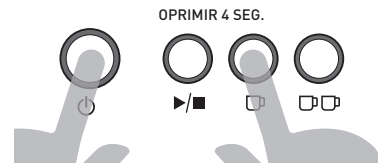
Asegúrese de que:

- El enchufe de alimentación está insertado en la toma de corriente activa.
- El MANDO está en la posición vertical.
- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.



• Acceder al modo de personalización de la temperatura de extracción

- Mantenga oprimido los botones y durante 4 segundos. La máquina emitirá un pitido y la LUZ comenzará a parpadear.



Nota: La LUZ continuará parpadearo para indicar que la máquina está en modo de personalización.

Importante: Si no se pulsan botones dentro de 1 minuto tras entrar en el modo de personalización, la máquina volverá al estado de PREPARADA.

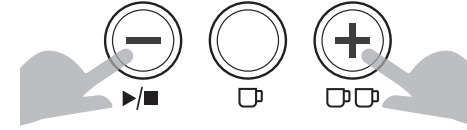
- **Ajustar la temperatura de extracción**
La combinación de LUCES DE EXTRACCIÓN iluminadas indica la temperatura seleccionada. El ajuste predeterminado es:

- 92 °C = LUZ DE UNA TAZA iluminada.

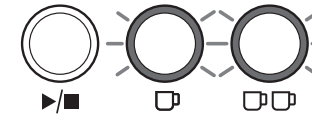


TEMPERATURA DE EXTRACCIÓN PERSONALIZABLE

- Para ajustar la temperatura de extracción, pulse:
- BOTÓN DE DOSIS MANUAL = botón menos.
- BOTÓN DE DOS TAZAS = botón más.



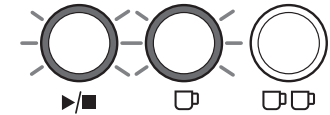
- 94 °C = LUCES DE UNA Y DOS TAZAS iluminadas.



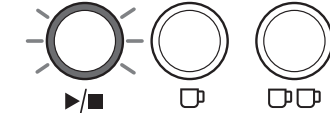
- 96 °C = LUZ DE DOS TAZAS iluminada.



- 90 °C = LUCES DE DOSIS MANUAL Y DOS TAZAS iluminadas.



- 88 °C = LUZ DE DOSIS MANUAL iluminada.



• Confirmar la temperatura de extracción

- Pulse el BOTÓN para guardar la selección. La máquina emitirá un pitido y saldrá del modo de personalización.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

PERFIL DE PREINFUSIÓN DE EXTRACCIÓN PERSONALIZABLE

Puede seleccionar entre tres perfiles de preinfusión para satisfacer sus preferencias personales.

- **Preinfusión suave:** Se introducen pequeñas cantidades definidas de agua en el café molido compactado, añadiendo suavemente humedad para preparar el café molido con un flujo constante de agua. Para un sabor equilibrado del café espresso, este es el perfil por defecto.
- **Preinfusión marcada:** Se aplica una sola dosis marcada de agua en el café molido compactado, seguida de un breve período de descanso y, a continuación, un flujo de agua constante. Para un sabor resaltado del café espresso.
- **Preinfusión constante:** Proporciona un flujo de agua constante y estable de principio a fin. Para un café espresso de sabor más agudo.

• Acceder al modo de personalización de la preinfusión

- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.
- Mantenga oprimidos simultáneamente los botones y de UNA Y DOS TAZAS durante 4 segundos. La máquina emitirá un pitido y la LUZ comenzará a parpadear.



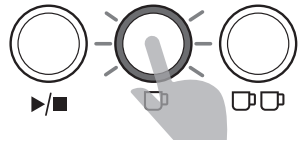
• Selección de perfiles de preinfusión

La LUZ DE EXTRACCIÓN iluminada indica el perfil de preinfusión seleccionada.

El ajuste predeterminado es:

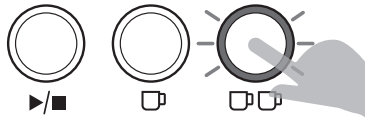
- **Suave** = BOTÓN .
- La LUZ se ilumina.

PERFIL DE PREINFUSIÓN DE EXTRACCIÓN PERSONALIZABLE

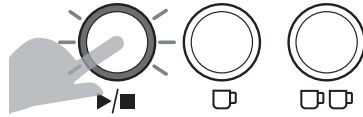


- Para seleccionar un perfil de preinfusión, pulse:

- **Marcado** = BOTÓN . La LUZ se ilumina.



- **Constante** = BOTÓN . La LUZ se ilumina.



- **Confirmar el perfil de preinfusión**
 - Pulse el BOTÓN para guardar la selección. La máquina emitirá un pitido y saldrá del modo de personalización.
 - La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

RESTAURAR TODOS LOS AJUSTES PREDETERMINADOS

Puede restablecer fácilmente todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

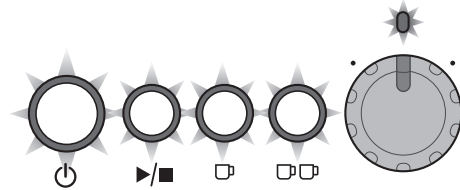
Restaurar todos los ajustes predeterminados

- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.
- Mantenga oprimidos y los 3 BOTONES DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 4 segundos.

OPRIMIR 4 SEG.



- La máquina emitirá un pitido y , los BOTONES DE EXTRACCIÓN y las LUCES DEL MANDO parpadearán todos juntos tres veces.



- Todos los ajustes predeterminados se habrán restaurado.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

El proceso de elaboración de café espresso consiste en extraer los aceites del café molido. Los residuos de café molido y aceites se acumulan con el tiempo, afectando el sabor del café y el funcionamiento de la máquina de café espresso.

Purgar el agua a través del cabezal infusor y la varilla de vapor, antes y después de elaborar cada café, es la manera más fácil de mantener limpia la máquina de café espresso. (Ver Guía de elaboración de café)

Limpieza de los accesorios y las piezas desmontables

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Lave las piezas en agua tibia con un detergente suave, enjuáguelas y déjelas secar.

Nota: No utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayan las superficies de las piezas.

Piezas aptas para lavavajillas:

- Jarra para leche de acero inoxidable
- Rejilla de bandeja de goteo de acero inoxidable
- Filtro de una taza de acero inoxidable
- Filtro de dos tazas de acero inoxidable
- Disco de limpieza

Piezas aptas para el lavavajillas

SOLAMENTE DEL ESTANTE SUPERIOR:

- Muela superior de acero inoxidable endurecido
- Receptáculo de café molido

Piezas NO aptas para lavavajillas:

- Depósito de agua
- Asa portafiltro
- Tolla de café en grano
- Bandeja de goteo
- Compactador
- Aguja de limpieza
- Cepillo de limpieza

Limpieza de la placa de calentamiento y el exterior

- **Cuando proceda**
 - Limpie la máquina con un paño húmedo y detergente suave, secándola después.
- PRECAUCIÓN:** Para evitar dañar el aparato, no utilice productos de limpieza

alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos.

Limpieza de la bandeja de goteo y del receptáculo de café molido

- **Cuando proceda**
 - Vacíe si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla de acero inoxidable, ya que de lo contrario rebosará el agua.
- Nota:** Con el tiempo es normal que el interior de la bandeja de goteo y el receptáculo de café molido se manchen con los aceites del café molido.

Semanalmente

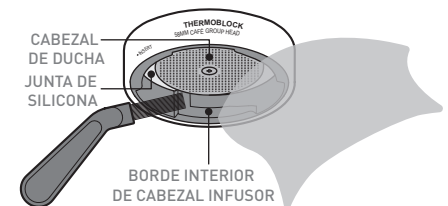
Lave en agua tibia con un detergente suave, enjuague y deje secar.

Limpieza del asa portafiltro y filtros

- **Cada vez**
 - Lave después de cada uso enjuagando con agua tibia bajo el grifo.
- **Intervalos regulares**
 - Lave en agua tibia con un detergente suave, enjuague y deje secar.

Limpieza del cabezal de ducha e infusor

- **Cada vez**
 - Deje correr el agua antes de hacer un café espresso. (Ver Guía de elaboración de café)
- **Semanalmente**
 - Purgue agua a través del cabezal infusor pulsando el BOTÓN DE UNA TAZA.
 - Deje correr el agua hasta que se detenga.
 - Con el cepillo de limpieza quite todo café molido que haya alrededor del borde interior del cabezal infusor y la junta de silicona. Limpie el cabezal de ducha con un paño húmedo.



Tableta de limpieza

Las tabletas de limpieza de la máquina de café espresso se pueden comprar en línea.

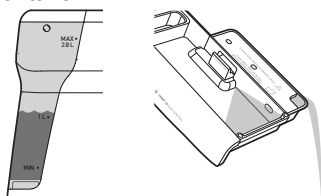
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Ciclo de limpieza

La LUZ DE LIMPIEZA se iluminará en color azul para indicar que se requiere un ciclo de limpieza.

El ciclo de limpieza toma aproximadamente 7 minutos para completarse.

- **Preparación para el ciclo de limpieza**
 - Asegúrese de que haya al menos 1 litro de agua en el depósito.
 - Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a montarla.



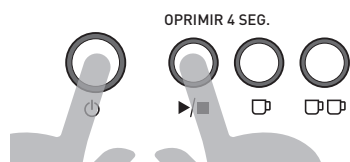
- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.



- Coloque el filtro de dos tazas y el disco de limpieza en el asa portafiltro.
- Ponga una tableta de limpieza en el centro del disco de limpieza en el espacio provisto.



- Inserte el asa portafiltro en el cabezal infusor.
- **Empezar el ciclo de limpieza**
 - Mantenga oprimido los BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO Y DE DOSIS MANUAL durante 4 segundos. La máquina emitirá un pitido y se iniciará el ciclo de limpieza.



Nota: El ciclo de limpieza se puede cancelar en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO.

- Las LUCES DE ENCENDIDO/APAGADO Y LIMPIEZA parpadearán durante el ciclo de limpieza.
- El agua se purgará hacia la bandeja de goteo y pequeñas cantidades de agua saldrán por las boquillas de vertido del asa portafiltro.
- **Ciclo de limpieza completado**
 - La máquina emitirá un pitido y las LUCES DE ENCENDIDO/APAGADO Y LIMPIEZA dejarán de parpadear.
 - La máquina vuelve al estado de PREPARADA.
 - Retire el asa portafiltro del cabezal infusor. Compruebe que la tableta se ha disuelto.

Nota: Si la tableta no se ha disuelto, vuelva a insertar el asa portafiltro en el cabezal infusor, vacíe la bandeja de goteo y vuelva a montarla. Repita los pasos del apartado "Empezar el ciclo de limpieza".

- **Limpieza después del ciclo de limpieza**
 - Purgue el cabezal infusor pulsando el BOTÓN DE UNA TAZA y el agua debería fluir.
 - Deje correr el agua hasta que se detenga.
 - Lave la bandeja de goteo, el asa portafiltro y el disco de limpieza en agua tibia con un detergente suave, enjuague y deje secar.

Junta de silicona del cabezal infusor

El cabezal infusor dispone de una junta de silicona que permite la estanqueidad del filtro cuando se hace un café espresso.

Importante: Cuando no se use, recomendamos no dejar el asa portafiltro insertada en el cabezal infusor, ya que esto reduciría la vida útil de la junta de silicona.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Con el tiempo esta junta pierde su elasticidad y puede ser necesario reemplazarla. Se tendrá que reemplazar la junta cuando se produzcan fugas de café acuoso alrededor del asa portafiltro durante la extracción o si el asa portafiltro queda flojo cuando se gira completamente a la posición central.

Nota: Póngase en contacto con Breville si piensa que la junta del cabezal infusor necesita reemplazarse. No intente cambiar la junta de silicona sin antes consultar a Breville.

Limpieza de la varilla de vapor

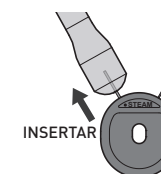
- **Cada vez**
 - Después de espumar la leche, purgue la varilla de vapor girando el MANDO a AGUA CALIENTE durante solo 1-2 segundos.
 - Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. (Ver Guía de elaboración de café)
- **2-3 meses**
 - Remoje la varilla de vapor toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y añada una tableta de limpieza.



- Por la mañana, retire la jarra y enjuáguela asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la solución.
- Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la tableta de limpieza.
- Haga correr agua caliente por la varilla de vapor durante 40 segundos.
- **Desobstrucción de la varilla de vapor**

Si la punta de la varilla de vapor se obstruye con residuos de leche:

 - Inserte la aguja de limpieza más gruesa de la salida de vapor hacia arriba en el orificio de la punta de la varilla de vapor y sáquela.



- Haga correr agua caliente por la varilla de vapor durante 40 segundos.
- **La varilla de vapor sigue obturada:**
 - Desenrosque la punta de la varilla de vapor y remójela toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y una tableta de limpieza de Breville.



- Por la mañana, enjuague la jarra y la varilla de vapor con agua corriente, asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la tableta de limpieza.
- Utilice la aguja de limpieza más gruesa de la salida de vapor para limpiar la punta de la varilla de vapor.
- Asegúrese de que la junta tórica de color rojo esté presente y no esté dañada.
- Vuelva a enroscar la punta de la varilla de vapor en el brazo de la varilla de vapor.
- Haga correr agua caliente por la varilla de vapor durante 40 segundos.

Limpieza de los filtros

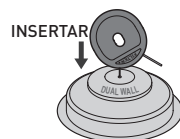
- **2-3 meses**
 - Remoje el o los filtros toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y añada una tableta de limpieza.



CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

- Por la mañana, enjuague la jarra y el filtro con agua corriente, asegurándose de que se hayan eliminado todos los restos de la tableta de limpieza.
- Coloque el filtro en el asa portafiltro (sin café molido) e insértela en el cabezal infusor.
- Pulse el **BOTÓN DE UNA TAZA**.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.
- **Desobstrucción de los filtros de doble pared**
Si el filtro de doble pared (no suministrado con la máquina Breville Barista Max) se obtura con café molido:

- Inserte la aguja de limpieza más fina del filtro en el orificio de salida y sáquela.



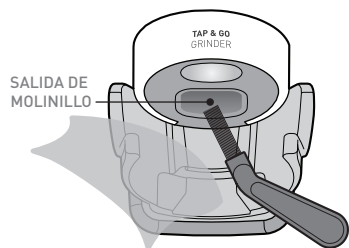
- Coloque el filtro en el asa portafiltro (sin café molido) e insértela en el cabezal infusor.
- Pulse el **BOTÓN DE UNA TAZA**.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.
- Repita si es necesario.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO

Se utilizan muelas cónicas para moler los granos de café a un tamaño adecuado para la extracción de café espresso. Los residuos de café molido y aceites se acumulan con el tiempo, afectando el sabor del café y el funcionamiento del molinillo incorporado.

Limpieza de la horquilla de molienda y la salida del molinillo

- **Semanalmente**
Retire todo café molido de la horquilla de molienda y la salida del molinillo con el cepillo de limpieza y limpie con un paño húmedo y seque.

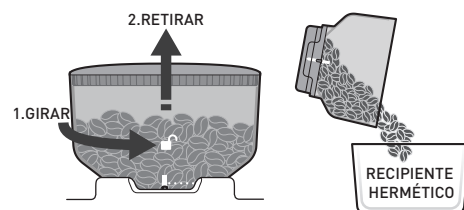


Limpieza de la tolva de café en grano

- 2-3 meses
Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), la tolva de café en grano debe limpiarse para garantizar el mejor rendimiento.

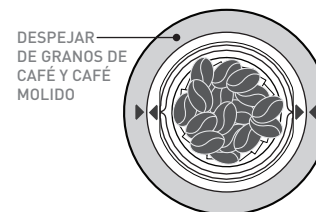
PRECAUCIÓN: Para evitar dañar el aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos.
ADVERTENCIA: No sumerja la máquina en agua.

- **Preparación para limpiar la tolva de café en grano**
 - Apague la máquina, desconéctela y desenchúfela de la toma de corriente.
 - Tome nota del ajuste actual de molienda (para usarlo como punto de partida después de la limpieza).
- **Retirar y limpiar la tolva de café en grano**
 - Gire la tolva de café en grano a fondo en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrar las compuertas de la tolva y desbloquearla.
 - Retire la tolva de café en grano del collar del molinillo y guarde el café en grano restante en un recipiente hermético para conservar su frescura.



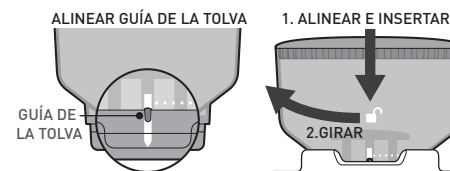
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO

- Lave la tolva de café en grano en agua caliente jabonosa, enjuáguela y déjela secar. Deje secar bien al aire la tolva de café en grano antes de volver a colocarla.
- **Reemplazar la tolva de café en grano**
 - Asegúrese de que el collar del molinillo esté libre de granos de café o de café molido.



Nota: El café molido atrapado bajo la muela superior puede impedir que la tolva de café en grano se asiente correctamente. Si esto sucede, muele los granos de café sobrantes.

- Asegúrese de que la guía de la tolva esté alineada con las líneas blancas verticales de la base de la tolva.
- Alinee e inserte la tolva de café en grano en el collar del molinillo y presionando firmemente hacia abajo, gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición y abrir las compuertas de la tolva.

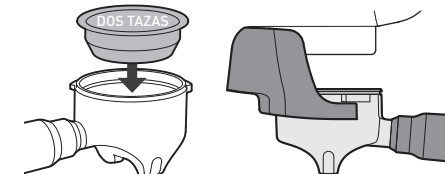


- Reponga el ajuste de molienda anotado antes de la limpieza.

Nota: Después de la limpieza, es posible que se haya cambiado el ajuste óptimo de la molienda. Para encontrar el ajuste óptimo de molienda, consulte la información facilitada.

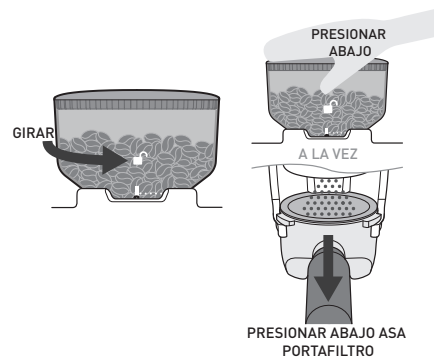
Limpieza y desobstrucción de las muelas, el collar, la cámara y la salida del molinillo

- **1-2 meses**
Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), las muelas deben limpiarse para garantizar el mejor rendimiento del molinillo incorporado. La limpieza periódica contribuye a que las muelas den resultados de molienda uniformes, lo cual es especialmente importante cuando se muelen granos de café para café espresso.
- **Muela los granos de café sobrantes**
 - La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.
 - Tome nota del ajuste actual de molienda (para usarlo como punto de partida después de la limpieza).
 - Inserte un filtro de dos tazas en el asa portafiltro.
 - Inserte el asa portafiltro en la horquilla de molienda.

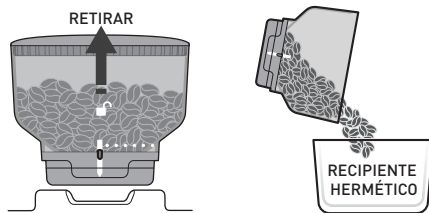


- Gire la tolva de café en grano a fondo en sentido contrario a las agujas del reloj, para cerrar las compuertas de la tolva y desbloquearla. La tolva se elevará ligeramente.
- Ponga su mano encima de la tolva de café en grano y presione ligeramente hacia abajo. Al mismo tiempo, presione hacia abajo el asa portafiltro para activar el molinillo. Continúe moliendo hasta que no salga más café molido del molinillo.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO



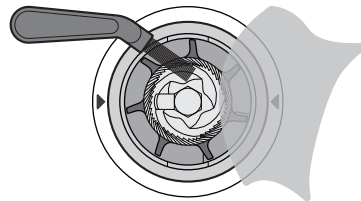
- Retire el asa portafiltro y deseche el café molido en este caso ya que será demasiado grueso para el café espresso.
- Retire la tolva de café en grano del collar del molinillo y guarde los granos de café restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.



- **Preparación para la limpieza**
 - Apague la máquina, desconéctela y desenchúfela de la toma de corriente.
- PRECAUCIÓN:** Deberá extremar los cuidados al limpiar las muelas del molinillo, ya que están muy afiladas.
- **Limpieza de la muela superior**
 - Doble las dos asas hacia arriba y levante la muela superior del collar del molinillo.
 - Lave la muela superior en agua tibia con un detergente suave, enjuague y deje secar.

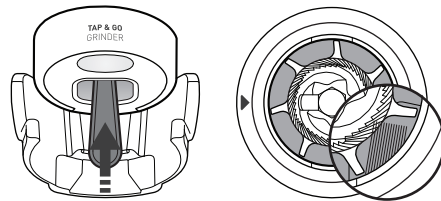
Nota: Los puntos y marcas en la superficie de las muelas son parte del proceso de endurecimiento (para una vida útil más larga). Estas marcas no afectan el rendimiento del molinillo ni el sabor del café espresso.

- **Limpieza y desobstrucción de la muela inferior y la cámara de molienda**
 - Utilice el cepillo de limpieza o una aspiradora para limpiar completamente los restos de café molido de las piezas y superficies de la cámara de molienda. Se puede utilizar un paño húmedo para limpiar el interior del collar del molinillo.
 - Dejar secar por completo al aire.



ADVERTENCIA: No vierta agua ni ningún otro líquido en la cámara del molinillo.

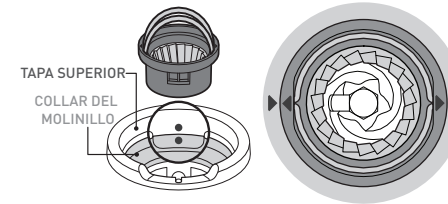
- **Limpieza y desobstrucción de la salida del molinillo**
 - Introduzca el cepillo de limpieza en la salida del molinillo por abajo, limpiando y cepillando las superficies interiores.
 - Si la salida del molinillo está despejada, serán visibles las cerdas del cepillo dentro de la cámara del molinillo.



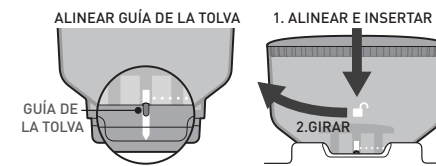
- **Reemplazar la muela superior**
 - Asegúrese de que el punto de la tapa superior quede alineado con el punto del collar del molinillo.
 - Usando las dos asas, inserte la muela superior en el collar del molinillo.
 - Las flechas de la muela superior deben alinearse con las flechas del collar del molinillo.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO

- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior estará al ras con la superficie del collar del molinillo.



- Coloque las asas abajo, una a cada lado.
- **Reemplazar la tolva de café en grano**
 - Asegúrese de que la guía de la tolva esté alineada con las líneas blancas verticales de la base de la tolva.
 - Alinee e inserte la tolva de café en grano en el collar del molinillo y presionando firmemente hacia abajo, gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición y abrir las compuertas de la tolva.



- Reponga el ajuste de molienda anotado antes de la limpieza.
- Rellene la tolva de café en grano con granos de café.

Nota: Después de la limpieza, es posible que se haya cambiado el ajuste óptimo de la molienda. Para encontrar el ajuste óptimo de molienda, consulte la información facilitada.

Ajuste de la muela inferior

Las muelas cónicas están hechas de acero inoxidable endurecido para una vida útil extralarga. Sin embargo, después de un uso prolongado, la muela inferior puede requerir un ajuste para compensar el desgaste.

Si el café molido es demasiado grueso cuando el ajuste de molienda está por debajo de 2 y el café espresso presenta signos de subextracción, es posible que sea necesario ajustar la muela inferior. Póngase en contacto con Breville (datos indicados en la última página) si piensa que la muela inferior requiere algún ajuste. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville, asegúrese de que está utilizando granos de café tostados recientemente y de que la muela superior está asentada correctamente.

Importante: Los granos de café antiguos, sin importar el ajuste de molienda, darán lugar a una extracción rápida pero de menor/peor sabor del café espresso.

Importante: Si la muela superior no está asentada correctamente, el molinillo producirá café molido grueso. Muela los granos de café sobrantes y limpie la muela superior y la cámara del molinillo.

Nota: El servicio de atención al cliente de Breville podría determinar que se requieren cuñas de ajuste en la muela inferior. No intente añadir cuñas sin antes consultar a Breville.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
Girar el asa portafiltro en el cabezal infusor ofrece mucha resistencia	La junta de silicona del cabezal infusor es nueva y necesita asentarse.	Siga usándola. Esta junta se asentará después de los primeros usos y será más fácil girar el asa portafiltro.
	Se ha usado demasiado café molido	Ponga menos café molido.
El asa portafiltro queda suelta o se desprende durante la extracción de café espresso	El asa portafiltro no está colocada correctamente o no está suficientemente apretada.	Asegúrese de que las tres lengüetas del asa portafiltro estén completamente insertadas en el cabezal infusor y giradas hasta la posición central. Consulte Guía de elaboración de café.
	Ningún filtro en el asa portafiltro.	Asegúrese de insertar un filtro en el asa portafiltro antes de usar el cabezal infusor.
	La junta de silicona del cabezal infusor presenta algún daño o desgaste.	Consulte Conservación y limpieza. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville.
Fuga o goteo de café espresso por el lado del cabezal infusor durante la extracción	El café molido es demasiado fino.	Cambie a un ajuste de molienda de café más grueso.
	Demasiado café molido aplicado.	Ponga menos café molido.
	El café molido se ha compactado demasiado.	Aplique menos fuerza al compactar.
	El borde superior del filtro no se ha limpiado de café molido suelto.	Limpie alrededor del borde superior del filtro antes de insertarlo en el cabezal infusor. Consulte Guía de elaboración de café.
	El borde interior, la junta de silicona o el cabezal de ducha del cabezal infusor está sucio.	Limpie las piezas con el cepillo de limpieza y un paño húmedo. Consulte Conservación y limpieza.
	La junta de silicona del cabezal infusor presenta algún daño o desgaste.	Consulte Conservación y limpieza. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
El café espresso está demasiado frío	Granos de café guardados en el frigorífico o el congelador.	Guarde los granos de café en un recipiente seco y hermético. Colóquelo en un armario oscuro y frío.
	La temperatura de extracción personalizada que se está utilizando.	Utilice la temperatura de extracción predeterminada de 92 °C. Consulte Temperatura de extracción personalizable.
	La taza o vaso fríos antes de servir el café espresso.	Vierta agua caliente de la varilla de vapor en la taza antes de extraer el café espresso. Consulte Guía de elaboración de café.
	El cabezal infusor o el asa portafiltro no se han calentado antes de su uso.	Sostenga el asa portafiltro debajo del cabezal infusor y presione el BOTÓN DE UNA TAZA. Deje salir agua. Consulte Guía de elaboración de café.
No se vierte café espresso	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Bebe agua a través del cabezal infusor, pulsando el BOTÓN DE UNA TAZA. Deje salir agua.
	El café molido es demasiado fino.	Cambie a un ajuste de molienda de café más grueso.
	Demasiado café molido aplicado.	Ponga menos café molido.
	El café molido se ha compactado demasiado.	Aplique menos fuerza al compactar.
	Volumen personalizado de dosificación que se está utilizando.	Restablecer los volúmenes de dosificación predeterminados. Consulte Volúmenes de dosificación personalizables.
	El filtro está obturado.	Consulte Conservación y limpieza.
	El cabezal infusor está sucio.	Se requiere un ciclo de limpieza. Consulte Ciclo de limpieza.
	El cabezal infusor está obturado.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte Ciclo de descalcificación.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
El café espresso goteando (sobreextracción)	El café molido es demasiado fino.	Cambie a un ajuste de molienda de café más grueso.
	Demasiado café molido aplicado.	Ponga menos café molido.
	El café molido se ha compactado demasiado.	Aplique menos fuerza al compactar.
	La máquina presenta una acumulación de cal.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte Ciclo de descalcificación.
El café espresso no es cremoso o la capa de crema es fina (subextracción)	Los granos de café son antiguos o se han secado.	Use granos de café tostados recientemente. Consulte Consejos para la molienda.
	El café molido es demasiado grueso.	Cambie a un ajuste de molienda de café más fino.
	No se usa suficiente café molido.	Ponga más café molido en el filtro.
	El café molido no está suficientemente compactado.	Compáctelo más. Consulte el apartado Guía de extracción de café espresso.
Volumen de dosificación de café espresso demasiado alto o demasiado bajo	Los volúmenes de dosificación personalizados.	Restablezca los volúmenes de dosificación predeterminados o cambie los volúmenes de dosificación personalizados. Consulte Volúmenes de dosificación personalizables.
El café espresso tiene un sabor amargo	Tipo de café en grano que se está utilizando.	Pruebe diferentes marcas de café en grano.
	La temperatura de extracción personalizada que se está utilizando.	Utilice la temperatura de extracción predeterminada de 92 °C. Consulte Temperatura de extracción personalizable.
	Se ha utilizado la función de vapor justo antes de la extracción del café espresso.	Deje tiempo para que el agua purgue el termobloque y se enfríe antes de la extracción de café espresso. La LUZ DE VAPOR debería haber dejado de parpadear.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
La torta de café usado está mojada	Un poco de agua quedará encima de la torta de café usado.	Descanse el asa portafiltro en la bandeja de goteo durante 5 segundos para permitir que el agua se disipe antes de desechar la torta.
	Demasiado café molido aplicado.	Ponga menos café molido.
	Los filtros de doble pared utilizados.	Los filtros de doble pared pueden mantener la torta de café más húmeda que los filtros monopared.
El café espresso se vierte en la taza de forma irregular	Compactación desigual.	Asegúrese de compactar uniformemente el café molido.
	Obstrucción en el cabezal infusor o en el asa portafiltro.	Compruebe que no hay nada que obstruya el cabezal infusor ni el asa portafiltro y límpielos.
La bomba hace un ruido inusual	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito con agua. Deje que la máquina vuelva al estado de PREPARADA si se está enfriando después del vapor. Bebe agua a través del cabezal infusor, pulsando el BOTÓN DE UNA TAZA. Deje salir agua.
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Inserte el depósito de agua en la parte posterior de la unidad.
	El tapón rojo del embalaje puede estar insertado aún.	Retire el tapón rojo de embalaje que se encuentra en el fondo del depósito de agua.
	Se han seleccionado nuevos perfiles de preinfusión.	Diferentes perfiles de preinfusión hacen diferentes ruidos al inicio de la extracción de café espresso. Consulte Perfiles de preinfusión personalizables.
Agua alrededor del área de la bandeja de goteo o en la encimera	El agua rebosa de la bandeja de goteo.	Vacíe si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla de acero inoxidable de la bandeja de goteo.
	La bandeja de goteo no está montada cuando se autopurga el termobloque.	Mantenga la bandeja de goteo en su posición cuando deje enfriar hasta la temperatura de café espresso. La LUZ DE VAPOR parpadea y se purga el agua hacia la bandeja de goteo. Consulte Guía de elaboración de café.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
El café con leche está demasiado frío	Es posible que la leche no se haya calentado lo suficiente.	Asegúrese de calentar la leche correctamente al espumarla, pero asegúrese de no calentarla demasiado ni hervirla.
No sale vapor por la varilla de vapor	La punta de la varilla de vapor está obturada.	Consulte Conservación y limpieza.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Haga correr agua caliente por la varilla de vapor hasta que el agua fluya libremente.
	La máquina presenta una acumulación de cal.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte Ciclo de descalcificación.
La varilla de vapor hace un ruido chirriante	La punta de la varilla de vapor se ha sumergido a demasiada profundidad.	Baje más la jarra de leche. Asegúrese de colocar correctamente la punta de la varilla de vapor al espumar.
No se produce suficiente espuma al vaporizar	La leche no es fresca.	Asegúrese de que la leche utilizada sea fresca.
	La leche está demasiado caliente.	Asegúrese de empezar a espumar con la leche a unos 4 °C.
	Tipo de jarra de leche que se está utilizando.	Para obtener los mejores resultados al espumar, utilice una jarra para leche de acero inoxidable refrigerada.
	La leche ha sido hervida.	Comience de nuevo con leche fresca y refrigerada. Caliente hasta que la jarra de leche sólo se pueda sujetar durante aproximadamente 3 segundos, 60-65 °C.
	Se forman burbujas en la leche en lugar de microespuma.	Asegúrese de colocar correctamente la punta de la varilla de vapor al espumar. Golpetee la jarra en la encimera cuando termine para liberar las burbujas de aire atrapadas.
	La leche no está tomando suficiente aire.	Mantenga la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Esto ayudará a introducir aire en la leche para crear microespuma.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL MOLINILLO

Problema	Causa posible	Qué hacer
El ajuste de molienda está dando lugar a una subextracción del café espresso	Las nuevas muelas se están asentando. Esto es normal durante los primeros usos.	Gire la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj en pequeños incrementos para un ajuste de molienda más fino con el fin de conseguir una extracción óptima del café espresso. Use la información para ayudar.
	Los granos de café están perdiendo frescura.	Ponga más café molido en el filtro.
	No se usa suficiente café molido.	Compáctelo más. Consulte el apartado Guía de extracción de café espresso.
	El café molido no está suficientemente compactado.	
La LUZ DEL MOLINILLO no se ilumina después de pulsar el BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO	La máquina no está enchufada en la toma de corriente.	Inserte el enchufe en la toma de corriente y enciéndala.
	La tolva de café en grano no está asentada correctamente y no activa el pasador de enclavamiento rojo.	Gire la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición. Consulte Conservación y limpieza.
La LUZ DEL MOLINILLO parpadea al moler el café en grano.	Las compuertas de la tolva están cerradas o no se abren completamente.	Gire la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj a un ajuste de molienda entre 30-0 para abrir completamente las compuertas de la tolva. Consulte la sección Tolva de café en grano desmontable.
LUZ DE MOLINILLO iluminada en rojo	Motor del molinillo en modo de protección para evitar su sobrecalentamiento. El molinillo se ha utilizado durante largos periodos en un corto espacio de tiempo.	Deje de usar el molinillo durante 5 minutos. La LUZ DEL MOLINILLO se iluminará en blanco para indicar que se puede reanudar el uso normal.
No sale café molido de la salida del molinillo	No hay granos de café en la tolva de café en grano.	Llene la tolva de café en grano con granos de café tostados recientemente.
	Las compuertas de la tolva están cerradas o no se abren completamente.	Gire la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj. En el ajuste de molienda 30, las compuertas de la tolva están completamente abiertas. Consulte la sección Tolva de café en grano desmontable.
	La cámara del molinillo o la salida está obturada.	El molinillo necesita limpieza. Consulte Conservación y limpieza.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL MOLINILLO

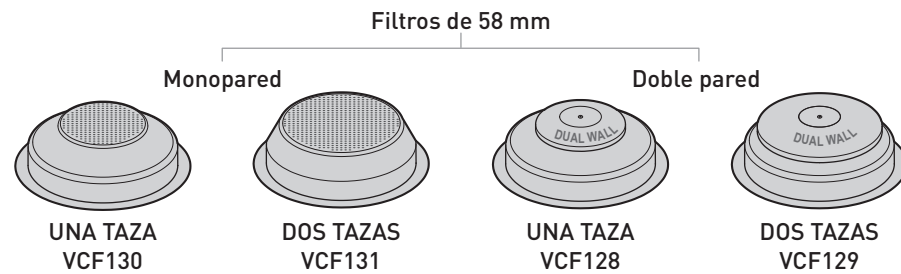
Problema	Causa posible	Qué hacer
El café molido es grueso a pesar de que el ajuste de molienda es fino	El ajuste de molienda no es correcto.	Ajuste la molienda girando la tolva de café en grano. Consulte Consejos para la molienda y la extracción.
	La muela superior no está asentada correctamente. Café en grano o molido atrapado alrededor y debajo de la muela superior.	La muela superior necesita limpieza. Consulte Conservación y limpieza.
	La muela inferior necesita ajustarse.	Consulte la sección Ajuste de la muela inferior.
Subextracción del café espresso, incluso con una molienda fina del café	No se usa suficiente café molido.	Ponga más café molido en el filtro.
	Los granos de café han caducado.	Use granos de café tostados recientemente. Los granos de café antiguos, sin importar el ajuste de molienda, darán lugar a una extracción rápida pero de menor/peor sabor del café espresso.
	La muela inferior necesita ajustarse.	Consulte la sección Ajuste de la muela inferior.
No puede realizarse el ajuste de molienda	La tolva de café en grano no está asentada correctamente.	Retire la tolva de café en grano y reemplácela. Consulte la sección Reemplazar la tolva de café en grano.
	Café en grano o molido atrapado alrededor de la muela superior o el collar del molinillo.	Retire la tolva de café en grano y la muela superior. Use el cepillo de limpieza o una aspiradora cuando proceda para limpiar el café en grano o molido suelto. Consulte la sección Reemplazar la tolva de café en grano.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL MOLINILLO

Problema	Causa posible	Qué hacer
La tolva de café en grano no se puede bloquear en su posición	El collar del molinillo no está alineado con la tapa superior.	Asegúrese de que el punto de la tapa superior esté alineado con el punto del collar del molinillo. Consulte la sección Reemplazar la muela superior.
	Café en grano o molido atrapado en la muela superior o el collar del molinillo.	Retire la tolva de café en grano y la muela superior. Use el cepillo de limpieza o una aspiradora cuando proceda para limpiar el café en grano o molido suelto. Consulte la sección Reemplazar la tolva de café en grano.
	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrese de que la muela superior esté correctamente alineada y de que las dos asas estén colocadas una a cada lado. Consulte la sección Reemplazar la muela superior.
La muela superior no se asienta correctamente en el collar del molinillo	El collar del molinillo no está alineado con la tapa superior.	Asegúrese de que el punto de la tapa superior esté alineado con el punto del collar del molinillo. Consulte la sección Reemplazar la muela superior.
	Café en grano o molido atrapado alrededor y debajo de la muela superior	Retire la muela superior y reemplace la tolva de café en grano. Presione hacia abajo la tolva de café en grano, no la gire. Inserte el asa portafiltro en la horquilla de molienda y presione hacia abajo para activar el molinillo. El café molido saldrá por la salida del molinillo.
	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrese de que la muela superior esté correctamente alineada y de que las dos asas estén colocadas una a cada lado. Consulte la sección Reemplazar la muela superior.

ACCESORIOS DISPONIBLES PARA COMPRAR

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville en:
0900 81 65 10



Visite el sitio web de Breville para ver la gama completa de máquinas de café espresso y los accesorios disponibles.

www.breville.co.uk

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para solucionar problemas y consultar preguntas frecuentes, visite www.breville.co.uk/faqs.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono: **Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055**. Para el resto de países, llame al **+44 800 028 7154**. La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: **BrevilleEurope@newellco.com**.

DESECHO DEL PRODUCTO

Los productos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos. Recicle el producto si hay disponibles instalaciones de reciclaje. Envíenos un correo electrónico a **BrevilleEurope@newellco.com** para obtener más información sobre reciclaje y la directiva RAEE.



MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU BREVILLE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU ESPRESSORUL DVS. BREVILLE

- Citiți cu atenție și păstrați toate instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu îndepărtați Mânerul grupului portfiltru atunci când aparatul prepară cafea sau evacuează apă. Îndepărtarea Mânerului grupului portfiltru în timpul oricăreia dintre aceste operațiuni poate cauza opărire sau rănire.
- Tubul pentru abur și apă fierbinte se înfierbântă foarte tare în timpul texturării laptelui și curgerii apei. Aceasta poate provoca arsuri în cazul contactului. Prin urmare, evitați contactul direct cu tubul.
- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de a curăța espressoorul sau dacă apar orice probleme în timpul preparării cafelei.
- Nu așezați mâinile direct sub jetul de abur, apă fierbinte sau cafea, deoarece acest lucru poate cauza opărire sau rănire.
- Suprafețele accesibile se pot înfierbânta în timpul funcționării aparatului. Din cauza căldurii reziduale, suprafața elementului de încălzire poate fi fierbinte chiar și după utilizare.

- Nu utilizați aparatul decât în scopurile pentru care a fost conceput. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la răni.
- Nu scufundați aparatul sau cablul și ștecărul de alimentare în apă sau în orice alt lichid. Spălați următoarele 10 componente în apă caldă cu detergent slab: paharul pentru lapte, grătarul tăvii pentru picurare, coșurile de filtrare pentru espresso simplu și dublu, mânerul grupului portfiltru/portfiltrul, tava de picurare, lingura de presare, lama superioară, recipientul pentru boabe și rezervorul de apă. Clătiți și ștergeți cu atenție fiecare componentă înainte de a o remonta. Ștergeți tubul pentru abur cu o lavetă umedă. Pentru detalii complete, consultați secțiunea privind Întreținerea și curățarea.
- Acest aparat este destinat utilizării casnice și pentru aplicații similare, cum ar fi: în chichinetele pentru personal din magazine, birouri și alte medii profesionale; în ferme; de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor spații de tip rezidențial; în pensiuni.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele asociate. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă și orizontală.
- Nu utilizați aparatul fără rezervorul de apă. Umpleți rezervorul doar cu apă curată și rece. Rețineți că volumul maxim de apă care poate fi introdusă în rezervor este de 2 litri.
- Evitați contactul Cablului de alimentare cu componentele fierbinți ale espressoorului, inclusiv Placa de încălzire a ceștilor și Tubul pentru abur și apă fierbinte.

- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul acestuia este deteriorat sau dacă aparatul a suferit orice deteriorări. Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- Aceste aparate nu sunt proiectate pentru a fi controlate de un temporizator exterior sau de un sistem de telecomandare separat.

Breville acordă o foarte importantă siguranță la proiectarea și fabricarea produselor de consum, însă este esențial ca utilizatorul să procedeze cu precauție când utilizează un aparat electrocasnic. Mai jos sunt enumerate măsurile de siguranță esențiale pentru utilizarea în siguranță a echipamentului electric:

- Deconectați întotdeauna priza de la sursa de alimentare înainte de a introduce sau scoate un ștecher. Scoateți trăgând de ștecher, nu de cablu.
- Opritiți aparatul și scoateți-l din priză atunci în perioadele de neutilizare și înainte de a-l curăța.
- Alimentați întotdeauna aparatul de la o priză cu tensiunea (doar c.a.) indicată pe aparat.

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul decât în scopurile pentru care a fost conceput.
- Nu amplasați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz, radiator electric sau pe un cuptor încălzit.
- Nu așezați aparatul pe alte aparate.
- Nu lăsați cablul de alimentare al aparatului să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat de lucru sau să atingă orice suprafețe fierbinți.

Dacă aveți orice întrebări referitoare la performanța și utilizarea aparatului dvs., accesați site-ul Breville sau contactați Departamentul de asistență clienți Breville – găsiți datele de contact pe spatele manualului. Asigurați-vă că ați înțeles măsurile de siguranță de mai sus.

Nu utilizați niciun accesoriu care nu este recomandat de către producător, întrucât acest lucru poate cauza deteriorarea aparatului.

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

A. Recipient demontabil pentru boabe de cafea

Recipientul demontabil pentru boabe de cafea, cu o capacitate de 250 g oferă 30 de Setări de măcinare care pot fi reglate cu ușurință. Rotiți Recipientul de la grosier la fin pentru a ajusta Setarea de măcinare și pentru a prepara un espresso cu o aromă intensă.

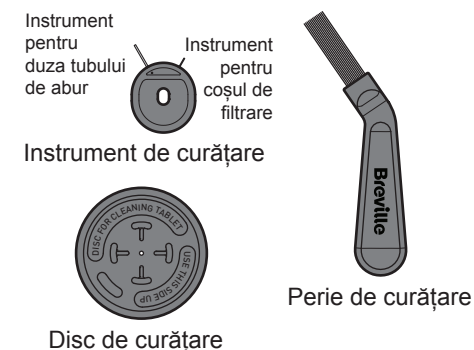
B. Zonă de măcinare iluminată

LED-ul se aprinde atunci când începe măcinarea. Cafeaua măcinată este iluminată în timpul transferului direct în Coșul de filtrare. Iluminarea se estompează automat după ce măcinarea s-a încheiat.

C. Suport măcinare Tap & Go™

Suportul de măcinare Tap & Go™ unic susține Mânerul grupului portfiltru pentru a oferi o măcinare continuă la cerere, cu o singură atingere. Aceasta vă permite să controlați cantitatea de cafea măcinată chiar în Coșul de filtrare.

D. Spațiu de depozitare pentru accesorii

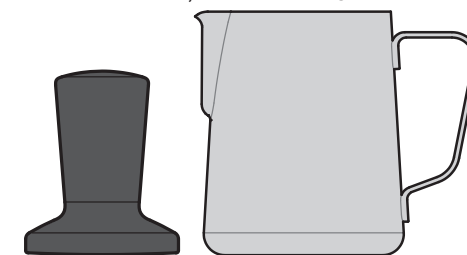


Spațiu în spatele Tăvii de picurare, pentru depozitarea coșurilor de filtrare pentru espresso simplu sau dublu, a discului de curățare, a periei de curățare și a instrumentului de curățare.

E. Tavă de picurare demontabilă, grătar și recipient pentru cafea măcinată

Include un Indicator de nivel al apei care

iese prin grătarul din inox, semnalând că tava este plină și apa trebuie golită.



Dispozitiv de presare 58 mm Pahar lapte 460 ml

În Tava de picurare este amplasat un Recipient pentru cafea măcinată demontabil, pentru colectarea excesului de cafea măcinată, separat de apă. Tot ce trebuie să faceți este să demontați Recipientul pentru cafea măcinată și să eliminați cafeaua măcinată după cum este necesar.

F. Depozitarea cablului

Depozitați comod lungimea de cablu în exces în interiorul mașinii, pentru a menține ordinea pe blatul de lucru.

G. Picioare anti-alunecare

Picioarele anti-alunecare din silicon asigură menținerea stabilă a aparatului de cafea Barista Max pe blatul de lucru în timpul utilizării.

H. Placă de încălzire cu spațiu de depozitare pentru dispozitivul de presare

Preîncălzește ceștile și paharele pentru a menține caracteristicile esențiale ale unui espresso autentic, aroma și gustul intens și dulce.

Spațiu de depozitare pentru dispozitivul de presare amplasat deasupra Plăcii de încălzire, pentru acces și depozitare comodă.

I. Rezervor de apă demontabil, cu o capacitate de 2,8 l

Deplasați capacul în spate și umpleți cu apă rece sau demontați Rezervorul de apă deschizând Capacul și ridicându-l în sus cu ajutorul Mânerului din interior.

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

J. Capul grupului portfiltru – Dimensiune comercială 58 mm

Dimensiunea mai mare permite o extracție mai uniformă a cafelei măcinate presate.

D. Mânerul grupului portfiltru / Portfiltru – Dimensiune comercială 58 mm

Datorită dimensiunii mai mari, cafeaua măcinată este distribuită mai uniform, și este mai ușor de presat.

L. Tubul de abur și apă caldă

Deplasare cu articulație sferică, cu capac din silicon, pentru a putea muta Tubul pentru abur în poziția dorită, fără să vă ardeți degetele.




M. Înălțime mare a ceștii

Un spațiu mare de 105 mm pentru extracția cafelei direct în căni și pahare înalte.




N. Lamă superioară demontabilă

Ușor de demontat prin ridicarea mânerelor Lamei la curățare.

O. Iluminare RĂȘNIȚĂ

-  Iluminat continuu în alb la finalul măcinării.
-  Se aprinde intermitent atunci când se încearcă măcinarea, pentru a indica faptul că Ușile recipientului de boabe nu sunt complet deschise.
-  Iluminat continuu în roșu atunci când Motorul Rășniței se află în modul de protecție.

P. Buton și iluminare


Apăsați butonul pentru a porni aparatul. BECUL  se aprinde intermitent pentru a indica faptul că aparatul se încălzește. BECUL  rămâne aprins constant când aparatul este pregătit pentru funcționare. Aparatul va intra automat în modul de hibernare după 20 de minute, iar BECUL  se va stinge.



Q. Butonul de extracție a cafelei Buton

Permite setarea volumului dozelor de espresso, în plus față de valorile

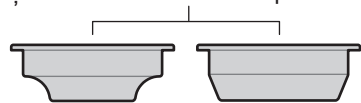
presetate pentru una sau două doze. Apăsați butonul pentru a începe extracția, iar după ce a fost atins volumul dorit, apăsați butonul din nou pentru a opri extracția.

Se oprește automat după 200 ml

  **Butonul pentru ESPRESSO SIMPLU**
Prepară 1 doză de espresso – 30 ml și se oprește automat.



  **Butonul pentru ESPRESSO DUBLU**
Prepară 2 doze de espresso – 60 ml, după care se oprește automat.

Coșuri de filtrare 58 mm cu perete simplu





Espresso simplu Espresso dublu

R. Funcțiile și becurile DISCULUI Iluminarea DISCULUI

-  Aprins constant când aparatul este pregătit pentru utilizare.
-  Se aprinde intermitent dacă DISCUL trebuie să fie readus în poziție verticală.

Bec abur

-  Aprins constant atunci când aparatul este pregătit să producă abur.
-  Se aprinde intermitent după ce aparatul a ajuns la temperatura necesară pentru a produce abur și în timpul răcirii (eliminarea apei) la temperatura espresso-ului.


ABUR

Folosiți pentru încălzirea și texturarea laptelui.

APĂ FIERBINTE

Toarnă 200 ml de apă, după care se oprește automat. Folosiți această funcție pentru a prepara un espresso lung, băuturi calde, cum ar fi ceaiul, supele instant și pentru a încălzi ceștile înainte de a prepara un espresso.

S. Becul pentru CURĂȚARE

-  Se aprinde continuu în albastru atunci când este necesar un ciclu de curățare pentru Capul grupului portfiltru și Capul dușului.

MAI MULTE DETALII DESPRE APARATUL DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

Tehnologia Temp° IQ Shot Control™



Temperatura optimă Temp° IQ Shot Control™ este o tehnologie exclusivă dezvoltată de Breville pentru aparatul dvs. de cafea Barista Max. Acest sistem cu 3 căi garantează temperatura adecvată și stabilă a apei, necesară pentru a obține constant o cafea cu un gust intens.

• Tehnologia Termobloc

Termoblocul asigură încălzirea rapidă și obținerea unei temperaturi optime a apei pentru cea mai bună extracție a espresso-ului și o texturare optimă a laptelui. Pentru viteză și eficiență, este încălzită doar cantitatea de apă necesară. Termoblocul încălzește apa astfel încât extracția cafelei să aibă loc la 92°C, pentru o extracție optimă a uleiurilor din cafeaua măcinată presată. La temperaturi peste sau sub această valoare, cafeaua va avea gust de ars/ amar și se va pierde intensitatea aromei.

• Controler PID avansat

PID monitorizează și controlează Termoblocul, astfel încât apa să aibă exact temperatura necesară atunci când ajunge la cafeaua măcinată.

• Preinfuzare lentă

Cantități mici de apă sunt turnate lent peste cafeaua măcinată presată înainte ca apa să curgă constant, pentru un espresso cu o aromă mai intensă.

Cap și mâner pentru grupul portfiltru Café 58 mm



Preparați o cafea cu gust intens

Capul și mânerul pentru grupul portfiltru au dimensiunea utilizată și în cazul aplicațiilor comerciale (58 mm), ca și în cafele dvs. locale.

- Datorită dimensiunii mai mari, cafeaua măcinată este distribuită mai uniform în Coșurile de filtrare. Cafeaua măcinată este mai ușor de adăugat, presată și îndepărtat după utilizare.

- Mânerul grupului portfiltru de 58 mm permite o extracție mai uniformă a cafelei măcinate presate, pentru un espresso la fel de savuros ca și cel din cafeana.

Rășniță integrată Tap & Go™



Experiență de măcinare confortabilă, la cerere

• Tehnologia Tap & Go™

Tehnologia de măcinare la cerere Tap & Go™ dezvoltată de Breville asigură introducerea cafelei măcinate direct în Mânerul grupului portfiltru cu o singură atingere. Tot ce trebuie să faceți este să apăsați pe Mânerul grupului portfiltru pentru a activa Rășnița.

• Rășniță cu lamă conică

Rășnița integrată oferă o experiență de măcinare completă. Lama rigidă conică din inox asigură obținerea unei granulații constante, ceea ce maximizează transferul de căldură și reduce fricțiunea datorită rotirii ușoare și lente.

• Recipientul pentru boabe de cafea

Recipientul de 250 g include protecții anti-vărsare, datorită cărora boabele de cafea nu vor cădea pe blatul de lucru atunci când îl demontați. Rășnița încorporată oferă o experiență de măcinare completă, cu Rășnița integrată pe Espresso.

Dozare automată și personalizabilă



Control volumetric

Cantitatea perfectă de espresso în ceașca dvs.

- Dozarea automată este cea mai ușoară modalitate de a prepara espresso-ul perfect. Apăsați BUTOANELE pentru ESPRESSO SIMPLU sau DUBLU pentru a turna cantitatea dorită.
- Toate Butoanele de extracție pot fi personalizate pentru a turna dozele dorite de dvs.

MAI MULTE DETALII DESPRE APARATUL DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

Temperatură de extracție personalizabilă

Exact temperatura pe care o doriți

- Aparatul de cafea Barista Max permite



modificarea temperaturii apei de la valoarea recomandată de 92°C (în incremente de 2°C) pentru a corespunde preferințelor dvs.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A APARATULUI DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

Pasul 1. Îndepărtați ambalajul

- Asigurați-vă că ați îndepărtat complet ambalajul.

Important: Îndepărtați dopul roșu din partea de jos a Rezervorului de apă.

Pasul 2. Poziționați mașina

- Asigurați-vă că espressoorul este poziționat pe un blat de lucru uscat, stabil, plat și orizontal.

Pasul 3. Spălați și uscați componentele

- Nu scufundați aparatul, cablul și ștecărul de alimentare în apă sau în orice alt lichid. Spălați componentele de mai jos în apă caldă cu un detergent slab:

Paharul din inox pentru lapte
Coșul de filtrare din inox pentru espresso simplu
Coșul de filtrare din inox pentru espresso dublu

Lama superioară rezistentă din inox
Rezervorul de apă

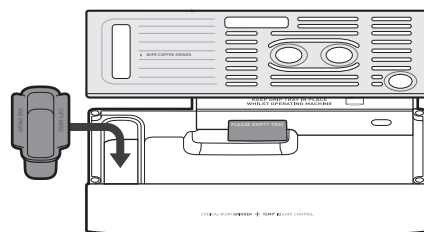
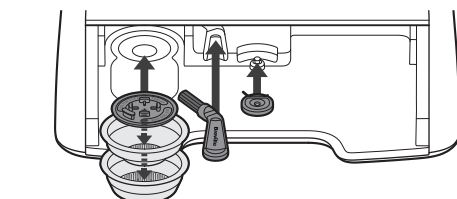
Mânerul grupului portfiltru
Recipientul pentru boabe de cafea
Dispozitivul de presare

- Clătiți și lăsați componentele să se usuce complet la temperatura camerei.

Pasul 4. Amplasarea accesoriilor

- Spațiul de depozitare a accesoriilor din spatele Tavii de picurare pentru Peria de curățare și Instrumentul de curățare. În partea stângă veți regăsi un spațiu de depozitare pentru Discul de curățare și Coșurile de filtrare pentru espresso simplu și espresso dublu.

- Introduceți Recipientul pentru cafea măcinată în spațiul din partea stângă a Tavii de picurare.

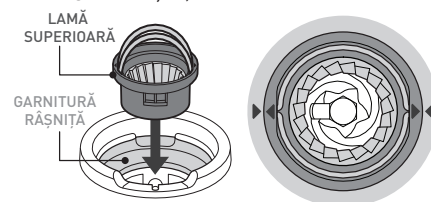


- Așezați Dispozitivul de presare în locul de pe Placa de încălzire.

Pasul 5. Montați componentele pe Râșniță

• Lama superioară demontabilă

- Cu ajutorul celor două mâner, amplasați Lama superioară pe Garnitura Râșniței.
- Săgețile de pe Lama superioară trebuie să se alinieze cu Garnitura Râșniței.
- Dacă este amplasată corect, Lama superioară va fi încastrată în suprafața marginii Râșniței.

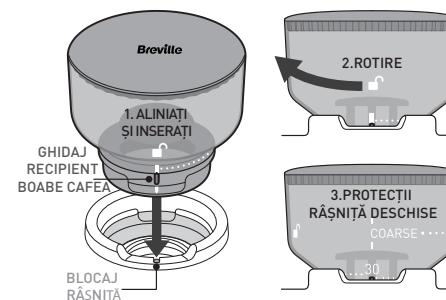


- Trageți mânerul în jos, câte unul pe fiecare parte.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A APARATULUI DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

• Recipientul demontabil pentru boabe de cafea

- Aliniați Ghidajul Recipientului cu Blocajul roșu al Râșniței.
- Așezați Recipientul pentru boabe de cafea pe Garnitura Râșniței.
- Împingeți ușor în jos, rotiți Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție.
- Aceasta deschide Protecțiile Recipientului (pentru a elibera boabele de cafea pe Lama).
- La Setarea de Măcinare 30, Protecțiile Recipientului sunt complet deschise.



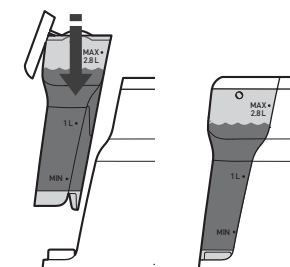
- Rotiți în continuare Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic pentru a regla Setarea de măcinare.
- La începutul extracției de espresso, încercați Setarea de măcinare 20.
- Umpleți Recipientul pentru boabe de cafea cu boabe de cafea proaspăt prăjite.

Pasul 6. Pregătirea pentru amorsarea aparatului

Important: Înaintea primei utilizări, este important să amorsați aparatul.

• Umpleți rezervorul cu apă

- Deschideți capacul și ridicați-l cu ajutorul Mânerului din interior.
- Umpleți cu apă rece curentă.
- Montați Rezervorul de apă în poziție și închideți Capacul.



Notă: Asigurați-vă că Rezervorul de apă este curat și că nu prezintă depuneri, deoarece orice particule fine pot obstructiona curgerea liberă a apei.

• Pornirea

- Asigurați-vă că DISCUL pentru abur și apă fierbinte este în poziție verticală.
- Introduceți ștecherul într-o priză de 230–240 V.c.a. și porniți aparatul.
- Apăsați BUTONUL pentru a porni mașina.
- BECUL se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că Termoblocul se încălzește.
- BECUL RÂȘNIȚEI va fi aprins continuu după ce porniți aparatul.
- Dacă BECURIILE BUTOANELOR DE EXTRACȚIE ȘI ALE DISCULUI sunt aprinse continuu, aparatul este în starea PREGĂTIT și puteți utiliza funcțiile de EXTRACȚIE și pe cele ale DISCULUI.

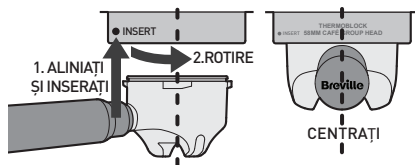


• Introduceți Mânerul grupului portfiltru

- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso dublu în Mânerul grupului portfiltru.
- Aliniați Mânerul grupului portfiltru cu poziția „INSERT” din partea stângă a Mânerului grupului portfiltru.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A APARATULUI DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX

- Introduceți Mânerul grupului portfiltru ferm în Capul grupului portfiltru și apoi rotiți Mânerul grupului portfiltru complet în poziție centrală.



Notă: Rotirea Mânerul grupului portfiltru în poziție centrală poate fi dificilă la primele utilizări.

Pasul 7. Amorsați espressorul

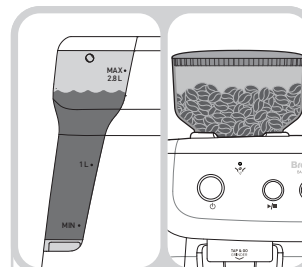
- Apăsăți BUTONUL . Apa ar trebui să înceapă să curgă prin Capul grupului portfiltru.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Notă: În primele câteva secunde, Pompa va emite un zgomot mai puternic

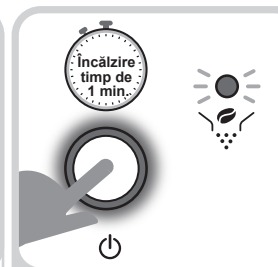
- decât de obicei atunci când începe să pompeze apă.
- Așezați Tubul pentru abur deasupra Tavii de picurare.
- Rotiți DISCUL pe .
- Lăsați apa să curgă timp de 20 sec.
- Reduceți DISCUL în poziție verticală.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.
- Espressorul ar trebui să fie amorsat corespunzător acum.
- Spălați Mânerul grupului portfiltru și Coșul de filtrare cu apă caldă și uscați-le înainte de a prepara prima cafea.
- Dacă prin Capul grupului portfiltru sau Tubul de abur nu curge apă, reluați Pasul 7.
- Dacă apa nu curge nici după ce ați făcut acest lucru, contactați Departamentul de asistență clienți Breville. Detaliile sunt pe coperta spate.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX

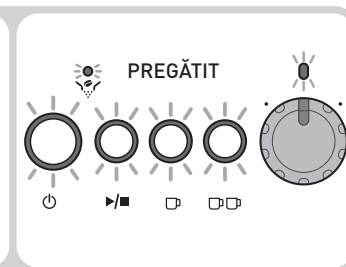
1. Verificați apa și boabele de cafea 2. Porniți aparatul



Sfat Barista: Pentru a prepara un espresso savuros, folosiți apă filtrată și boabe de cafea proaspăt prăjite.



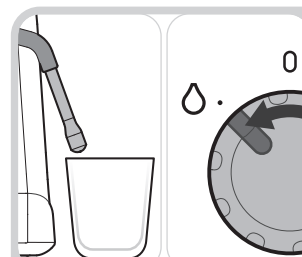
Apăsăți BUTONUL PORNIRE/OPRIRE; BECUL se aprinde intermitent = aparatul se încălzește. BECUL RĂȘNIȚEI este aprins continuu = Râșnița este pregătită pentru utilizare.



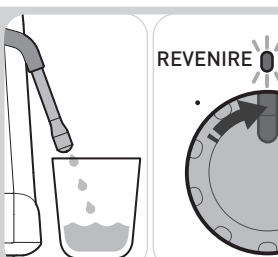
BUTOANELE DE PORNIRE/OPRIRE, EXTRACTIE ȘI DISCUL se aprind și iluminează constant = Espressorul este pregătit pentru utilizare.

3. Încălziți ceașca – cu Apă fierbinte

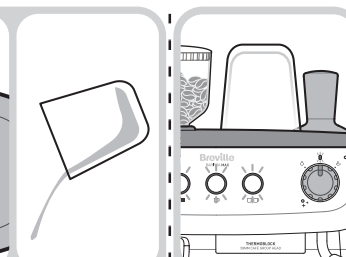
SAU cu Placa de încălzire



Așezați ceașca pe blatul de lucru și poziționați Tubul de abur. Rotiți DISCUL în poziția pentru APĂ FIERBINTE.

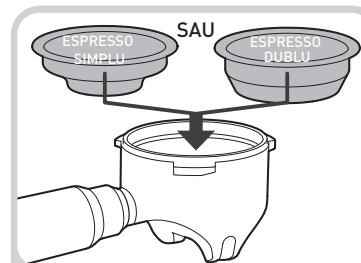


Umpleți un sfert din ceașcă cu apă fierbinte. Reduceți DISCUL în poziție verticală.



Goliți ceașca după 20–30 sec. Ceașca poate fi încălzită prin așezarea acesteia în partea de sus a aparatului, dacă este PORNIT.

4. Selectați coșurile de filtrare

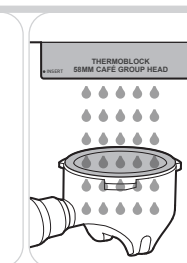


Selectați:
– Coșul de filtrare pentru espresso simplu.
– Coșul de filtrare pentru espresso dublu.

5. Încălziți Capul grupului portfiltru, mânerul și coșul de filtrare



Apăsăți BUTONUL .



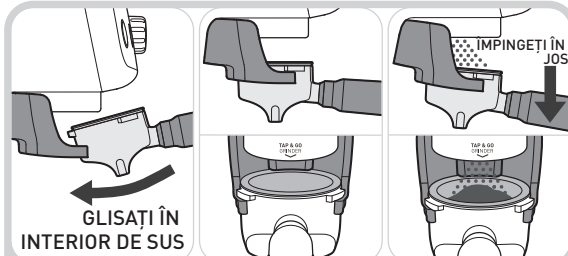
Mentineți Mânerul grupului portfiltru până când începe să curgă apă.



Ștergeți Coșul de filtrare cu o lavetă uscată.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX

6. Adăugați cafeaua măcinată



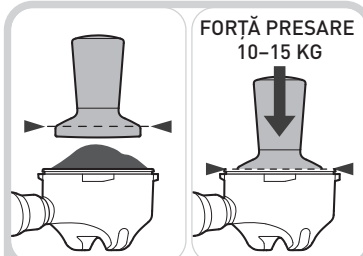
GLISAȚI ÎN INTERIOR DE SUS

Introduceți Mănerul grupului portfiltru în Suportul de măcinare.

Mănerul grupului portfiltru va fi amplasat ferm, fără susținere, în Suportul de măcinare.

Apăsăți Mănerul grupului portfiltru pentru a măcina în Coșul de filtrare.

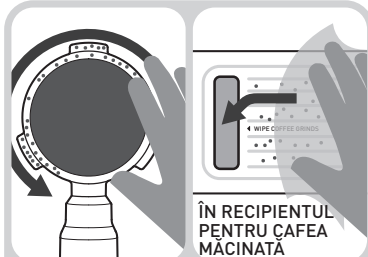
7. Presați



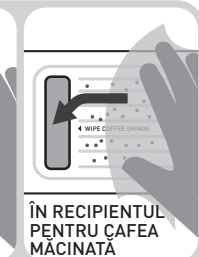
FORȚĂ PRESARE 10-15 KG

– Espresso simplu = 13-15 g cafea măcinată.
– Espresso dublu = 20-22 g cafea măcinată.
Presați (compactați) uniform cafeaua până la nivelul indicat.

8. Îndepărtați excesul de cafea măcinată

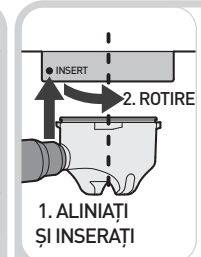


Îndepărtați excesul de cafea măcinată de pe margini.



Ștergeți cafeaua măcinată care a căzut în Tava de picurare și introduceți-o în Recipientul pentru cafea măcinată.

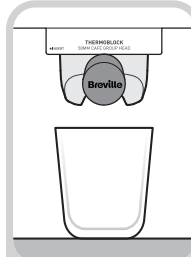
9. Introduceți Mănerul grupului portfiltru



1. ALINIATI ȘI INSERAȚI

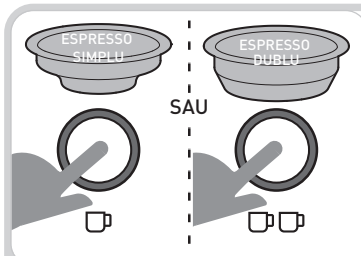
Mentineți Mănerul grupului portfiltru în poziție, aliniați-l, introduceți-l și rotiți-l în Capul grupului portfiltru.

10. Poziționați ceașca

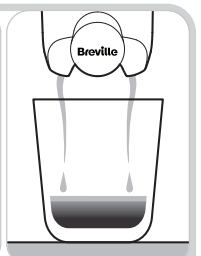


Poziționați ceașca pe Tava de picurare, sub Mănerul grupului portfiltru.

11. Extrageți espresso-ul

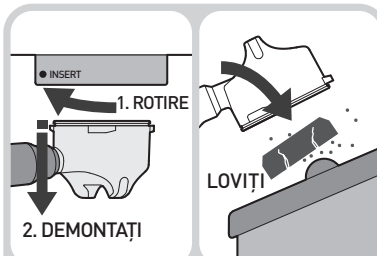


Apăsăți oricare dintre:
– BUTON = doză 30 ml.
– BUTON = doză 60 ml.



Extracția începe și se va opri automat.

12. Îndepărtați zațul de cafea



1. ROTIRE

2. DEMONTAȚI

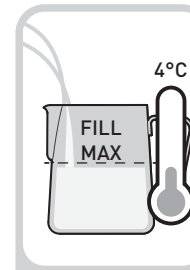
Rotiți Mănerul grupului portfiltru și scoateți-l din Capul grupului portfiltru.

LOVIȚI

Îndepărtați zațul din Mănerul grupului portfiltru.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX

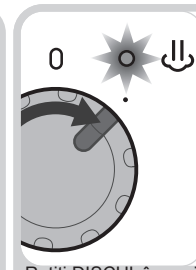
13. Pregătiți paharul pentru lapte



4°C

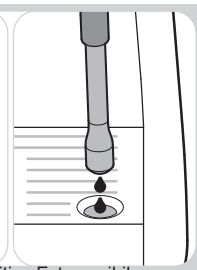
Umpleți paharul cu lapte rece chiar până sub duză.

14. Înainte de texturarea laptelui

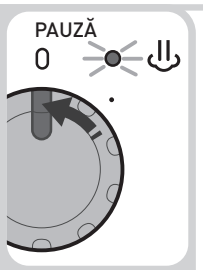


0

Rotiți DISCUL în poziția ABUR. BECUL pentru ABUR se aprinde intermitent = încălzire în curs.



Este posibil ca prin Tubul de abur să fie evacuată o anumită cantitate de apă.

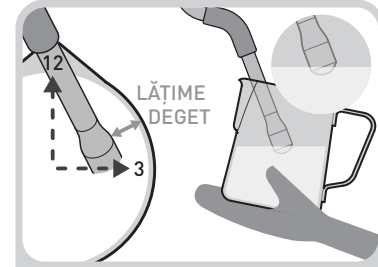


PAUZĂ 0

BECUL pentru ABUR este APRINS = abur pregătit. Pentru a întrerupe aburul, rotiți DISCUL.

Sfat Barista:
Pentru rezultate optime de texturare a laptelui, asigurați-vă mai întâi că aburul s-a încălzit (BECUL pentru ABUR este APRINS constant). Veți auzi Pompa pornind.

15. Poziționați Tubul pentru abur



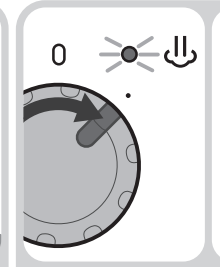
12

LĂȚIME DEGET

3

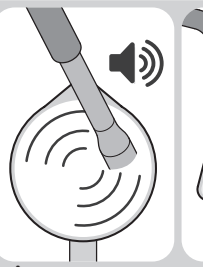
Introduceți Tubul pentru lapte la ora 12. Duza la ora 3, la o distanță de un deget față de margine și chiar sub suprafața laptelui.

16. Începeți să texturați laptele

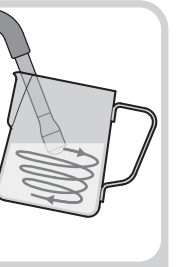


0

Readuceți DISCUL în poziția pentru ABUR pentru a iniția texturarea laptelui.

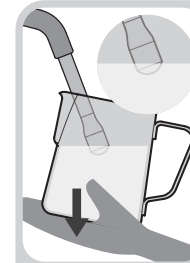


În timpul texturării, veți auzi un fâșâit slab.

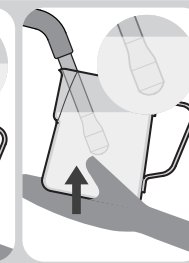


Verificați dacă laptele se rotește.

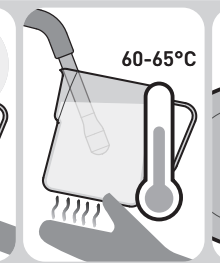
17. Texturarea laptelui



Pe măsură ce nivelul laptelui crește, coborâți Paharul, astfel încât aplicatorul să fie menținut chiar sub suprafață.

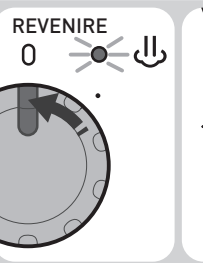


După ce ați obținut cantitatea de spumă dorită, introduceți Tubul pentru abur până la jumătate.



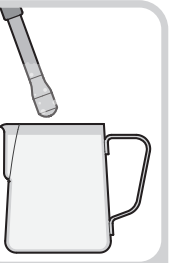
60-65°C

Laptele este gata atunci când baza Paharului pentru lapte este prea fierbinte pentru a fi atinsă timp de 3 sec.



REVENIRE 0

Readuceți DISCUL în poziție verticală.



Scoateți Tubul pentru abur din Pahar.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX

18. Goliți și curățați tubul pentru abur

Rotiți DISCUL în poziția APĂ FIERBINTE timp de 1-2 sec.

Din Tubul pentru abur va ieși apă cu lapte.

Readuceți DISCUL în poziție verticală.

Ștergeți Tubul pentru abur și duza cu o lavetă umedă.

Sfat Barista: Pentru o performanță optimă a Tubului pentru abur, goliți și curățați întotdeauna Tubul pentru abur după texturarea laptelui.

19. Finisarea laptelui

Loviți Paharul pentru a elimina bulele de aer mai mari.

Rotiți paharul pentru a amesteca laptele și a obține o textură cremoasă.

Turnați lapte în flux continuu, constant.

După răcirea la temperatura specifică pentru prepararea cafelei, BECUL pentru ABUR se aprinde intermitent și apa curge în Tava de picurare. Mențineți Tava de picurare în poziție.

21. Spălați componentele 22. Curățarea Tăvii de picurare

Spălați componentele cu apă caldă.

Verificați dacă Tava de picurare trebuie golită.

Îndepărtați Grătarul Tăvii de picurare și separați Recipientul pentru cafea măcinată de Tava de picurare.

Goliți cafeaua măcinată și spălați Recipientul pentru cafea măcinată cu apă caldă.

Goliți apa din Tava de picurare și spălați cu apă caldă.

PERSONALIZABIL – VOLUMUL DOZELOR

Espressorul Barista Max include o Comandă de programare automată a dozei. Extrage cantitatea adecvată de espresso, după care se oprește automat.

- Prepară 1 doză de espresso = 30 ml
- Prepară 2 doze de espresso = 60 ml
- Prepară până la = 200 ml

Puteți întrerupe turnarea cafelei în orice moment în timpul extracției espresso-ului apăsând din nou același buton.

Puteți ajusta volumele implicite ale dozelor pentru a corespunde preferințelor dvs.

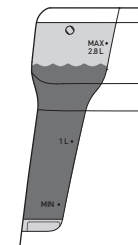
Notă: Volume maxime permise ale dozelor:

- BUTONUL 100 ml
- BUTONUL 200 ml
- BUTONUL 400 ml

Pregătirea pentru personalizarea volumului (volumelor) dozei

• Verificați rezervorul de apă

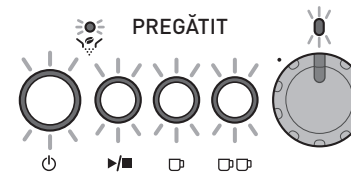
- Asigurați-vă că apa din Rezervor este suficientă.



• Verificați alimentarea

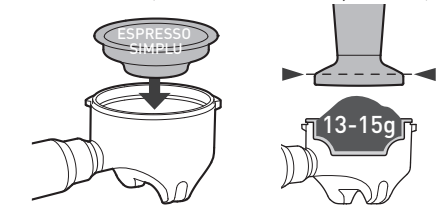
Asigurați-vă că:

- Ștecărul de alimentare este în priză și aparatul este pornit.
- DISCUL este în poziție verticală.
- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.



Personalizarea – Volumul pentru espresso simplu

- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso simplu în Mănerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presați-o.



- Introduceți Mănerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.
- Apăsăți și mențineți apăsat BUTONUL timp de 4 secunde.
- BECUL se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că se află într-un mod de personalizare.

APĂSAȚI ȘI MENȚINEȚI APĂSAT 4 SEC.

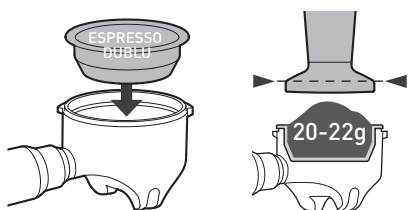


- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 1 doză, apăsați BUTONUL .
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru doza de espresso a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Personalizarea – Volumul pentru espresso dublu

- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso dublu în Mănerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presați-o.

PERSONALIZABIL – VOLUMUL DOZELOR



- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.
- Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ☐☐ timp de 4 secunde.
- BECUL ☐☐ se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că se află într-un mod de personalizare.

APĂSAȚI ȘI MENȚINEȚI APĂSAT 4 SEC.

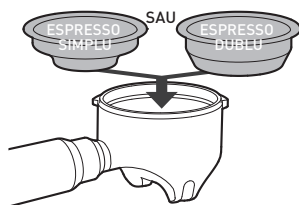


- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 2 doze, apăsați BUTONUL ☐☐.
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL ☐☐ nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru doza de espresso ☐☐ a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Personalizarea – Setarea manuală a volumului dozei

- Introduceți Coșul de filtrare dorit în Mânerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presați-o.

- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.
- Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ▶/■ timp de 4 secunde.



- BECUL ▶/■ se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că se află într-un mod de personalizare.
- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru doză, apăsați BUTONUL ▶/■.

APĂSAȚI ȘI MENȚINEȚI APĂSAT 4 SEC.



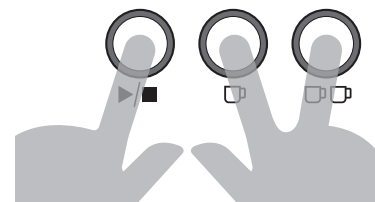
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL ▶/■ nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru espresso ▶/■ a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

PERSONALIZABIL – VOLUMUL DOZELOR

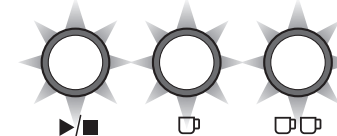
Restabilire – Readucerea tuturor volumelor dozelor la valorile implicite

- Apăsați și mențineți apăsat toate cele 3 BUTOANE DE EXTRACȚIE simultan, timp de 4 secunde.

APĂSAȚI ȘI MENȚINEȚI APĂSAT 4 SEC.



- Aparatul va emite un semnal sonor și toate cele 3 BUTOANE DE EXTRACȚIE se vor aprinde și vor lumina intermitent simultan.



- Volumele pentru espresso au fost readuse la valorile implicite.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

PERSONALIZABIL – TEMPERATURA DE EXTRACȚIE

Termoblocul încălzește apa astfel încât extracția cafelei să aibă loc la 92°C. Astfel, puteți savura cel mai savuros espresso, echilibrând gustul amar și aciditatea.

Puteți ajusta temperatura apei utilizată la extracția cafelei, în incremente de 2°C, între 88°C și 96°C, pentru a corespunde diferitelor tipuri de boabe de cafea prăjită și preferințelor personale.

- Temperaturile mai mari intensifică gustul amar și reduc aciditatea.
- Temperaturile mai mici atenuează gustul amar și cresc aciditatea.

• Verificați alimentarea

Asigurați-vă că:

- Ștecărul de alimentare este în priză și aparatul este pornit.
- DISCUL este în poziție verticală.
- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.



• Accesați modul de personalizare a temperaturii de extracție

- Apăsați și mențineți apăsat simultan BUTOANELE ☐ și ☐☐ timp

de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL ☐☐ va lumina intermitent.

APĂSAȚI ȘI MENȚINEȚI APĂSAT 4 SEC.

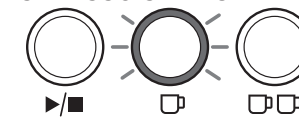


Notă: BECUL ☐☐ va continua să se aprindă intermitent pentru a indica faptul că vă aflați într-un mod de personalizare.
Important: Dacă nu apăsați niciun buton în interval de 1 minut de la accesarea unui mod de personalizare, aparatul va ieși din acest mod și va reveni la starea PREGĂTIT.

• Reglarea temperaturii de extracție

Combi-nația de BECURI DE EXTRACȚIE care se aprind semnalează temperatura selectată. Setarea implicită este:

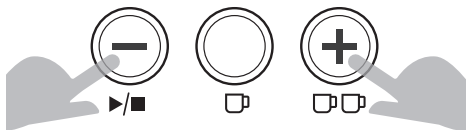
- 92°C = se aprinde becul pentru ESPRESSO SIMPLU.



- Pentru a regla temperatura de extracție, apăsați:

PERSONALIZABIL – TEMPERATURA DE EXTRAȚIE

- BUTONUL PENTRU REGLAREA MANUALĂ A DOZEI = buton minus.
- BUTONUL PENTRU ESPRESSO DUBLU = butonul plus.



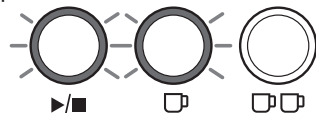
- **94°C** = se aprind BECURILE PENTRU ESPRESSO SIMPLU și DUBLU.



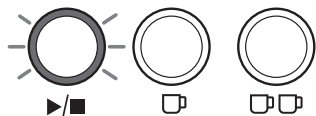
- **96°C** = se aprinde becul pentru ESPRESSO DUBLU.



- **90°C** = se aprind BECURILE pentru REGLAREA MANUALĂ A DOZEI și pentru ESPRESSO DUBLU.



- **88°C** = se aprinde becul pentru REGLAREA MANUALĂ A DOZEI.



- **Confirmați temperatura de extracție**
 - Apăsați BUTONUL pentru a salva selecția. Aparatul va emite un semnal sonor și va ieși din modul de personalizare.
 - Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Puteți selecta dintre trei Profiluri de preinfuzare pentru a corespunde preferințelor dvs. personale.

- **Preinfuzare lentă:** Aparatul adaugă cantități mici predefinite de apă peste

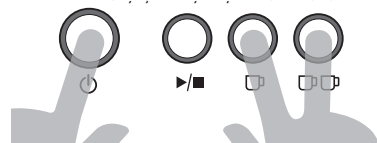
cafeaua măcinată presată, umezind-o ușor și preinfuzând-o înaintea aplicării unui flux continuu de apă. Pentru un espresso cu un gust echilibrat. Aceasta este setarea implicită a profilului.

- **Preinfuzare separată:** O singură doză separată de apă este adăugată peste cafeaua măcinată compactată, urmată de o scurtă perioadă de odihnă înaintea fluxului continuu de apă. Pentru un espresso cu un gust mai lejer.
- **Preinfuzare constantă:** Presupune aplicarea unui flux constant, continuu de apă, pe întreg parcursul procesului. Pentru un espresso cu un gust mai intens.

• Accesați modul de personalizare a preinfuzării

- Aparatul este PORNIT și în starea PREGĂTIT.
- Apăsați și mențineți apăsată butoanele , ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU simultan, timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL va lumina intermitent.

APĂSAȚI ȘI MENTINEȚI APĂSAT 4 SEC.



- **Selectarea profilurilor de preinfuzare** BECUL DE EXTRAȚIE aprins semnalează Profilul de preinfuzare selectat.

Setarea implicită este:

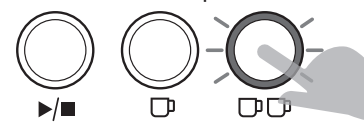
- **Lentă** = BUTONUL . BECUL este aprins.



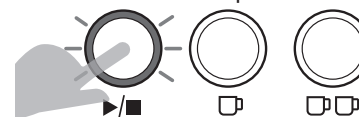
- Pentru a selecta un Profil de preinfuzare, apăsați:

PERSONALIZABIL – PROFILUL DE PREINFUZARE PENTRU EXTRAȚIE

- **Separată** = BUTONUL . BECUL se va aprinde.



- **Constant** = BUTONUL . BECUL se va aprinde.



• Confirmați Profilul de preinfuzare

- Apăsați BUTONUL pentru a salva selecția. Aparatul va emite un semnal sonor și va ieși din modul de personalizare.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

RESTABILIREA TUTUROR SETĂRII IMPLICITE

Puteți restabili cu ușurință toate setările implicite din fabrică.

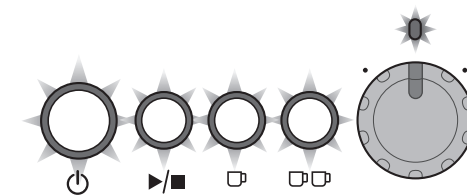
Restabilirea tuturor setărilor implicite

- Aparatul este pornit și este în starea PREGĂTIT.
- Apăsați și mențineți apăsat și toate cele 3 BUTOANE DE EXTRAȚIE simultan, timp de 4 secunde.

APĂSAȚI ȘI MENTINEȚI APĂSAT 4 SEC.



- Aparatul va emite un semnal sonor, iar becurile , ale BUTOANELOR DE EXTRAȚIE ȘI ALE DISCULUI se vor aprinde intermitent simultan, de trei ori.



- Toate setările implicite au fost restabilite.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSOR

Procesul de preparare a cafelei espresso presupune extragerea de uleiuri din cafeaua măcinată. În timp, se formează depuneri de cafea și uleiuri, care afectează gustul cafelei și funcționarea espressorului.

Circularea apei prin Capul grupului portfiltru și Tubul pentru abur, înainte și după prepararea fiecărei cafele, este cea mai ușoară modalitate pentru a vă menține espressorul curat. (Consultați Ghidul de preparare a cafelei)

Curățarea accesoriilor și a pieselor demontabile

- Nu scufundați aparatul și ștecărul de alimentare în apă sau în orice alt lichid:
- Curățați componentele în apă caldă, cu un detergent slab, clătiți-le și uscați-le.

Notă: Nu folosiți agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți din sârmă, deoarece aceștia vor zgâria suprafața componentelor.

Componente care pot fi introduse în mașina de spălat vase:

- Paharul din inox pentru lapte
- Grătarul tăvii de picurare din inox
- Coșul de filtrare din inox pentru espresso simplu
- Coșul de filtrare din inox pentru espresso dublu
- Discul de curățare

Componente care pot fi introduse exclusiv pe RAFTUL SUPERIOR al mașinii de spălat vase:

- Lama superioară rezistentă din inox
- Recipientul pentru cafea măcinată

Componente care NU pot fi introduse în mașina de spălat vase:

- Rezervorul de apă
- Mânerul grupului portfiltru / Portfiltrul
- Recipientul pentru boabe de cafea
- Tava de picurare
- Dispozitivul de presare
- Instrumentul de curățare
- Peria de curățare

Curățarea Plăcii de încălzire și a Exteriorului

• Dacă este necesar

Ștergeți aparatul cu o lavetă moale cu un detergent slab și uscați-l.

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți din sârmă.

Curățarea tăvii de picurare și a recipientului pentru cafea măcinată

• Dacă este necesar

Goliți tava de picurare dacă observați Indicatorul nivelului de apă prin grătarul din inox; în caz contrar, apa se va vărsa din tavă.

Notă: În timp, este normal ca pe interiorul Tăvii de picurare și al Recipientului pentru cafea măcinată să apară pete de ulei din cafea.

• Săptămânal

Curățați în apă caldă, cu un detergent slab, clătiți-le și uscați-le.

Curățarea Mânerului grupului portfiltru și a Coșului de filtrare

• După fiecare utilizare

Spălați după fiecare utilizare, clătindu-le cu apă curentă caldă.

• La intervale regulate

În apă caldă, cu un detergent slab, clătiți-le și uscați-le.

Curățarea Capului dușului și a Capului grupului portfiltru

• După fiecare utilizare

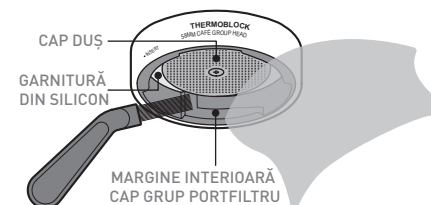
Circulați apă prin acesta înainte de a prepara un espresso. (Consultați Ghidul de preparare a cafelei)

• Săptămânal

- Circulați apă prin Capul grupului portfiltru apăsând BUTONUL PENTRU ESPRESSO SIMPLU.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSOR

- Cu ajutorul Periei de curățare, îndepărtați cafeaua măcinată de pe marginea interioară a Capului grupului portfiltru și de pe Garnitura din silikon. Ștergeți Capul dușului cu o lavetă umedă.



Tabletele de curățare

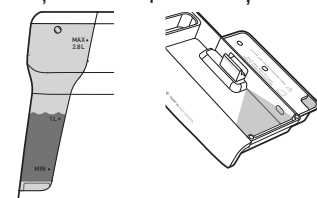
Tabletele de curățare pentru espressor pot fi achiziționate online.

Ciclul de curățare

BECUL de CURĂȚARE se va aprinde în culoarea albastră pentru a semnala că este necesar un Ciclu de curățare.

Ciclul de curățare durează aproximativ 7 minute.

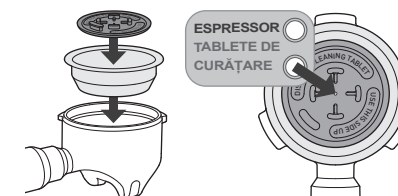
- **Pregătirea pentru Ciclul de curățare**
 - Asigurați-vă că în Rezervor există cel puțin 1 litru de apă.
 - Goliți Tava de picurare și remontați-o.



- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.



- Așezați Coșul de filtrare pentru espresso dublu și Discul de curățare în Mânerul grupului portfiltru.
- Introduceți o Tabletă de curățare în centrul Discului de curățare, în locul dedicat.

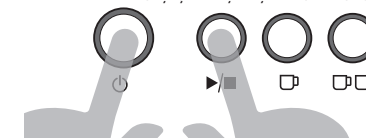


- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.

• Porniți Ciclul de curățare

- Apăsați și mențineți apăsată simultan butoanele PORNIT/OPRIT și REGLARE MANUALĂ A DOZEI timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar Ciclul de curățare va începe.

APĂSAȚI ȘI MENȚINEȚI APĂSAT 4 SEC.



Notă: Puteți ieși în orice moment din Ciclul de curățare apăsând BUTONUL de PORNIRE/OPRIRE.

- BECURILE de PORNIRE/OPRIRE și CURĂȚARE se vor aprinde intermitent în timpul ciclului de curățare.
- Apa se va scurge în Tava de picurare, iar prin duzele Mânerului grupului portfiltru vor curge cantități mici de apă.
- **Terminarea Ciclului de curățare**
 - Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECURILE de PORNIRE/OPRIRE și CURĂȚARE nu se vor mai aprinde intermitent.
 - Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.
 - Scoateți Mânerul grupului portfiltru de pe Capul grupului portfiltru. Verificați dacă tableta s-a dizolvat.

Notă: Dacă tableta nu s-a dizolvat, reintroduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru, goliți Tava de picurare și remontați-o. Reluați pașii din secțiunea „Porniți Ciclul de curățare”.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSOR

- **Curățarea după Ciclu de curățare**
 - Circulați apă prin Capul grupului portfiltru apăsând butonul pentru ESPRESSO SIMPLU. Apa ar trebui să curgă prin acesta.
 - Lăsați apa să curgă până când se oprește.
 - Spălați Tava de picurare, Mânerul grupului portfiltru și Discul de curățare în apă caldă cu un detergent slab, clătiți-le și uscați-le.

Garnitura din silicon a Capului grupului portfiltru

În interiorul Capului grupului portfiltru este amplasată o garnitură din silicon, care asigură etanșarea Coșului de filtrare la prepararea unui espresso.

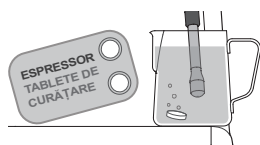
Important: În perioadele de neutilizare a espressorului, vă recomandăm să nu lăsați Mânerul grupului portfiltru introdus în Capul grupului portfiltru, deoarece aceasta va reduce durata de viață a Garniturii din silicon.

Garnitura își pierde elasticitatea în timp și poate necesita înlocuire. Este posibil ca garnitura să necesite înlocuire dacă observați scurgeri de espresso cu apă în jurul Mânerului grupului portfiltru în timpul extracției sau dacă Mânerul grupului portfiltru pare slăbit la rotirea completă în poziție centrală.

Notă: Dacă considerați că este necesară înlocuirea garniturii Capului grupului portfiltru, contactați Breville. Nu încercați să înlocuiți Garnitura din silicon fără a fi consultat mai întâi Breville.

Curățarea tubului pentru abur

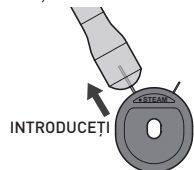
- **După fiecare utilizare**
 - După ce ați texturat lapte, circulați apă prin Tubul pentru abur rotind DISCUL pe APĂ FIERBINTE timp de numai 1–2 secunde.
 - Ștergeți Tubul pentru abur cu o lavetă umedă. (Consultați Ghidul de preparare a cafelei)
- **La 2–3 luni**
 - Lăsați Tubul pentru abur în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte, cu o Tabletă de curățare.



- Dimineața, scoateți-l din Pahar și clătiți-l cu atenție, asigurându-vă că ați îndepărtat toate reziduurile de soluție.
- Ștergeți Tubul pentru abur cu o lavetă umedă, asigurându-vă că ați îndepărtat toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Circulați Apă fierbinte prin Tubul pentru abur timp de 40 de secunde.

- **Desfundarea Tubului pentru abur**
Dacă Tubul pentru abur se înfundă cu reziduuri de lapte:

- Introduceți Instrumentul mai gros de curățare pentru „ABUR” în orificiul Duzei tubului pentru abur și apoi scoateți-l.



- Circulați Apă fierbinte prin Tubul pentru abur timp de 40 de secunde.
- **Tubul pentru abur este în continuare înfundat:**
 - Deșurubați Duza tubului pentru abur și lăsați-o în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte, cu o Tabletă de curățare Breville.



- Dimineața, clătiți Paharul și Tubul pentru abur sub apă curentă, asigurându-vă că îndepărtați toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Folosiți Instrumentul mai gros de curățare pentru „Abur” pentru a curăța Duza tubului pentru abur.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSOR

- Asigurați-vă că garnitura roșie este prezentă și nu prezintă urme de deteriorare.
- Înșurubați Duza tubului de abur pe Brațul tubului de abur.
- Circulați Apă fierbinte prin Tubul pentru abur timp de 40 de secunde.

Curățarea filtrelor

- **La 2–3 luni**
 - Lăsați Coșul (coșurile) de filtrare în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte, cu o Tabletă de curățare.

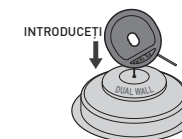


- Dimineața, clătiți Paharul și Coșul (coșurile) de filtrare sub apă curentă, asigurându-vă că îndepărtați toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Așezați Coșul de filtrare în Mânerul grupului portfiltru (fără cafea măcinată) și introduceți-l în Capul grupului portfiltru.
- Apăsăți BUTONUL pentru ESPRESSO SIMPLU.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.

- **Desfundarea Coșurilor de filtrare cu perete dublu**

Dacă Coșul de filtrare cu perete dublu (nu este furnizat împreună cu aparatul Barista Max) se înfundă cu cafea măcinată:

- Introduceți Instrumentul de curățare mai subțire, pentru „FILTRU”, în orificiul de ieșire și apoi scoateți-l.



- Așezați Coșul de filtrare în Mânerul grupului portfiltru (fără cafea măcinată) și introduceți-l în Capul grupului portfiltru.
- Apăsăți BUTONUL pentru ESPRESSO SIMPLU.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.
- Reluați dacă este necesar.

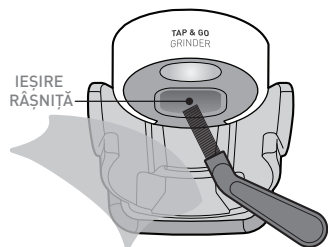
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RÂȘNIȚĂ

Lamele conice sunt utilizate pentru măcinarea boabelor de cafea la o granulație adecvată pentru extracția espresso-ului. În timp, se formează depuneri de cafea măcinată și uleiuri, care afectează gustul espresso-ului și funcționarea Râșniței integrate.

Curățarea Suportului de măcinare și a Gurii de evacuare a cafelei măcinate

• Săptămânal

Îndepărtați orice urme de cafea măcinată de pe Suportul de măcinare și Gura de evacuare a cafelei măcinate cu o Perie de curățare, ștergeți cu o lavetă umedă și uscați-le.



Curățarea Recipientului pentru boabe de cafea

- La 2–3 luni
Dacă Râșnița este utilizată frecvent (zilnic), Recipientul pentru boabe de cafea trebuie curățat pentru garantarea unei performanțe optime.

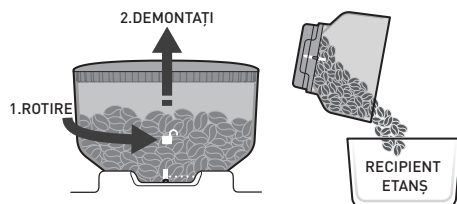
ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți din sârmă.

AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.

- **Pregătirea pentru curățarea Recipientului pentru boabe de cafea**
 - Opriiți aparatul, decuplați-l de la curent și scoateți ștecărul din priză.
 - Rețineți Setarea de măcinare curentă (pentru a o folosi ca punct de plecare după curățare).
- **Scoateți și curățați Recipientul pentru boabe de cafea**
 - Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide

Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea și a debloca Recipientul pentru boabe de cafea.

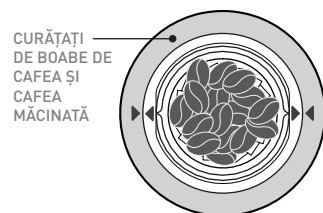
- Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea de pe Garnitura Râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru ca acestea să își mențină prospețimea.



- Spălați Recipientul pentru boabe de cafea în apă caldă cu detergent, clătiți-l și uscați-l. Lăsați Recipientul pentru boabe de cafea să se usuce la aer înainte de a-l pune la loc.

• Remontați Recipientul pentru boabe de cafea

- Asigurați-vă că pe Garnitura Râșniței nu există boabe de cafea sau cafea măcinată.

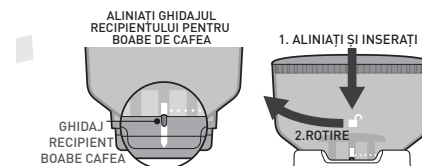


Notă: Cafeaua măcinată prinsă sub Lama superioară poate împiedica poziționarea corectă a Recipientului pentru boabe de cafea. În acest caz, măcinați boabele de cafea în exces.

- Asigurați-vă că Ghidajul Recipientului pentru boabe de cafea este aliniat cu marcajele verticale de culoare albă de pe baza Recipientului pentru boabe de cafea.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RÂȘNIȚĂ

- Aliniați și puneți Recipientul pentru boabe de cafea pe Garnitura Râșniței, împingeți ferm în jos, rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa și deschide Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea.



- Resetați la Setarea de măcinare notată anterior curățării.

Notă: După curățare, este posibil ca Setarea de măcinare optimă să se fi modificat. Pentru a găsi Setarea de măcinare potrivită, folosiți informațiile disponibile.

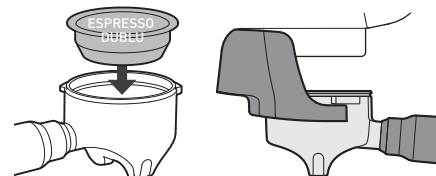
Curățarea și defundarea Lamelor râșniței, a Garniturii, a Camerei de măcinare și a Gurii de evacuare

• La 1–2 luni

Dacă Râșnița este utilizată frecvent (zilnic), Lamele trebuie curățate pentru garantarea unei performanțe optime a Râșniței integrate. Curățarea regulată permite Lamelor să ofere constant aceeași granulație a cafelei măcinate, ceea ce este extrem de important la măcinarea boabelor de cafea pentru espresso.

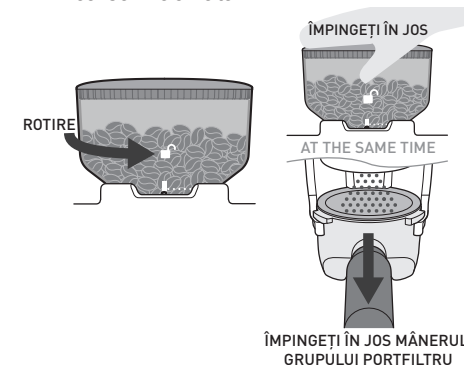
• Măcinarea boabelor de cafea în exces

- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.
- Rețineți Setarea de măcinare curentă (pentru a o folosi ca punct de plecare după curățare).
- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso dublu în Mânerul grupului portfiltru.
- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Suportul de măcinare.



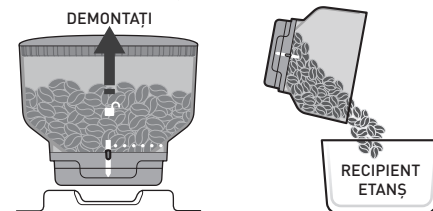
- Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea și a debloca Recipientul pentru boabe de cafea. Recipientul pentru boabe de cafea va ieși ușor în afară.

- Așezați mâna pe Recipientul pentru boabe de cafea și împingeți ușor în jos. În același timp, apăsați în jos pe Mânerul grupului portfiltru pentru a porni Râșnița. Continuați să măcinați până când din Râșniță nu mai iese cafea măcinată.



- Scoateți Mânerul grupului portfiltru și aruncați cafeaua măcinată deoarece este prea grosieră pentru prepararea unui espresso.

- Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea de pe Garnitura Râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru ca acestea să își mențină prospețimea.



• Pregătirea pentru curățare

- Opriiți aparatul, decuplați-l de la curent și scoateți ștecărul din priză.

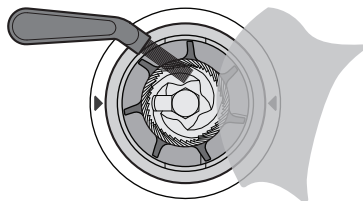
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RĂȘNIȚA

ATENȚIE: Procedați cu atenție la curățarea Lamelor Rășniței, întrucât acestea sunt ascuțite.

- **Curățarea lamei superioare**
 - Pliati cele două mânerे în sus și ridicați Lama superioară de pe Garnitura Rășniței.
 - Spălați Lama superioară în apă caldă, cu un detergent slab, clătiți-o și uscați-o.

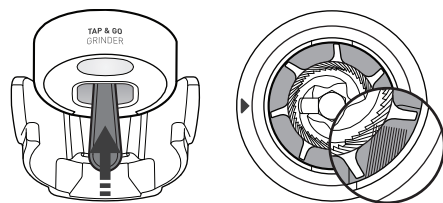
Notă: Petele și urmele de pe suprafața Lamelor sunt parte a procesului de durificare (pentru o durată de viață extinsă). Acestea nu afectează performanța Rășniței sau gustul cafelei.

- **Curățarea și desfundarea lamei inferioare și a Camerei de măcinare**
 - Folosiți Peria de curățare sau un Aspirator pentru a curăța atent componentele și suprafețele Camerei de măcinare de particulele fine de cafea. Puteți folosi o lavetă umedă pentru a șterge interiorul Garniturii Rășniței.
 - Lăsați componentele să se usuce complet la temperatura camerei.

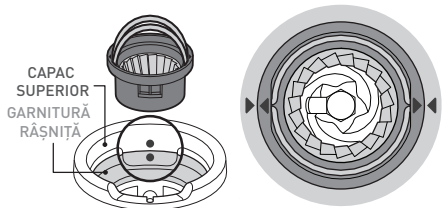


AVERTISMENT: Nu turnați apă sau orice alt lichid în Camera de măcinare.

- **Curățarea și deblocarea Gurii de evacuare a cafelei măcinate**
 - Introduceți Peria de curățare prin partea de jos a Gurii de evacuare a cafelei măcinate, ștergând și perind suprafețele interioare.
 - Dacă Gura de evacuare a cafelei măcinate este curată, veți putea vedea perii de pe perie în interiorul Camerei de măcinare.



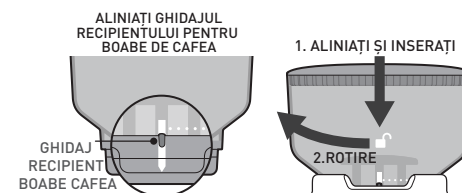
- **Remontați lama superioară**
 - Asigurați-vă că punctul de pe Capacul superior se aliniază cu punctul de pe Garnitura Rășniței.
 - Cu ajutorul celor două mânerе, amplasați Lama superioară pe Garnitura Rășniței.
 - Săgețile de pe Lama superioară trebuie să se alinieze cu Garnitura Rășniței.
 - Dacă este amplasată corect, Lama superioară va fi încadrată în suprafața marginii Rășniței.



- Trageți mânerеle în jos, câte unul pe fiecare parte.

- **Remontați Recipientul pentru boabe de cafea**
 - Asigurați-vă că Ghidajul Recipientului pentru boabe de cafea este aliniat cu marcajele verticale de culoare albă de pe baza Recipientului pentru boabe de cafea.
 - Aliniați și puneți Recipientul pentru boabe de cafea pe Garnitura Rășniței, împingeți ferm în jos, rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa și deschideți Ghidajul Recipientului pentru boabe de cafea.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RĂȘNIȚA



- Resetați la Setarea de măcinare notată anterior curățării.
- Adăugați boabe de cafea în Recipientul pentru boabe de cafea.

Notă: După curățare, este posibil ca Setarea de măcinare optimă să se fi modificat. Pentru a găsi Setarea de măcinare potrivită, folosiți informațiile disponibile.

Reglarea lamei inferioare

Lamele conice sunt realizate din inox călit pentru o durată de viață extinsă. Cu toate acestea, după utilizarea prelungită, Lama inferioară poate necesita reglaje, pentru a compensa pentru uzură.

În cazul în care cafeaua este măcinată prea grosier cu Setarea de măcinare sub 2 și extracția este constant insuficientă, este posibil ca Lama inferioară să necesite reglare.

Contactați Breville (detaliile sunt pe coperta spate) în cazul în care considerați că Lama inferioară trebuie reglată.

Înainte de a contacta Departamentul de asistență clienți Breville, asigurați-vă că folosiți boabe de cafea proaspăt prăjite și că Lama superioară este montată corect.

Important: Indiferent de Setarea de măcinare, boabele de cafea vechi vor avea o extracție mai rapidă, iar gustul cafelei preparate cu acestea va fi cel al unui espresso extras insuficient.

Important: Dacă Lama superioară nu este montată corect, granulația cafelei măcinate cu Rășnița va fi grosieră. Măcinați boabele de cafea în exces și curățați Lama superioară și Camera de măcinare.

Notă: Departamentul de asistență clienți Breville poate decide că sunt necesare plăcuțe de reglaj pentru Lama inferioară. Nu încercați să montați aceste plăcuțe fără a fi consultat mai întâi Breville.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – ESPRESSOR

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Mânerul grupului portfiltru este prea strâns pentru a se roti în Capul grupului portfiltru	Garnitura din silicon a Capului grupului portfiltru este nouă și trebuie să se așeze.	Folosiți-l în continuare. Garnitura se va așeza după primele utilizări, iar mânerul va fi mai ușor de rotit.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este prea mare	Adăugați o cantitate mai mică de cafea măcinată.
Mânerul grupului portfiltru este slăbit sau se detașează în timpul extracției espresso-ului	Mânerul grupului portfiltru nu este montat corect sau nu a fost strâns suficient.	Asigurați-vă că toate cele trei butoane ale Mânerul grupului portfiltru au fost introduse corect în Capul grupului portfiltru și că acesta este rotit în poziție centrală. Consultați Ghidul de preparare a cafelei.
	Nu a fost montat niciun Coș de filtrare în Mânerul grupului portfiltru.	Asigurați-vă că ați introdus un Coș de filtrare în Mânerul grupului portfiltru înainte de a folosi Capul grupului portfiltru.
	Garnitura din silicon a Capului grupului portfiltru este deteriorată sau uzată.	Consultați secțiunea Întreținere și curățare. Contactați Departamentul de asistență clienți Breville.
Espresso-ul este împrăscat sau se scurge pe marginea Capului grupului portfiltru în timpul extracției	Cafeaua este măcinată prea fin.	Treceți pe o Setare de măcinare mai grosieră.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este prea mare.	Adăugați o cantitate mai mică de cafea măcinată.
	Cafeaua măcinată este presată excesiv.	Aplicați mai puțină forță la presare.
	Marginea superioară a Coșului de filtrare nu a fost curățată de depunerile de cafea măcinată.	Ștergeți marginea Coșului de filtrare înainte de a-l introduceți în Capul grupului de filtrare. Consultați Ghidul de preparare a cafelei.
	Marginea interioară a Capului grupului de filtrare, Garnitura din silicon sau Capul dușului sunt murdare.	Curățați componentele cu Peria de curățare și o lavetă umedă. Consultați secțiunea Întreținere și curățare.
	Garnitura din silicon a Capului grupului portfiltru este deteriorată sau uzată.	Consultați secțiunea Întreținere și curățare. Contactați Departamentul de asistență clienți Breville.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – ESPRESSOR

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Espresso-ul este prea rece	Boabele de cafea au fost depozitate în frigider sau în congelator.	Depozitați boabele de cafea într-un recipient uscat, etanș. Introduceți-l într-un dulap ferit de razele soarelui.
	Este utilizată o temperatură de extracție personalizată.	Folosiți temperatura implicită de extracție de 92°C. Consultați Personalizabil – Temperatura de extracție.
	Ceașca sau paharul era rece înainte de turnarea espresso-ului.	Turnați apă fierbinte din Tubul pentru abur în ceașcă, înainte de a extrage espresso-ul. Consultați Ghidul de preparare a cafelei.
	Capul grupului portfiltru sau mânerul nu au fost încălzite înainte de utilizare.	Mențineți Mânerul grupului portfiltru sub Capul grupului portfiltru și apăsați pe butonul pentru ESPRESSO SIMPLU. Lăsați apa să curgă prin acesta. Consultați Ghidul de preparare a cafelei.
Nu curge espresso	Nu există apă în Rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă. Circulați apă prin Capul grupului portfiltru; apăsați BUTONUL PENTRU ESPRESSO SIMPLU. Lăsați apa să curgă prin acesta.
	Cafeaua este măcinată prea fin.	Treceți pe o Setare de măcinare mai grosieră.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este prea mare.	Adăugați o cantitate mai mică de cafea măcinată.
	Cafeaua măcinată este presată excesiv.	Aplicați mai puțină forță la presare.
	Se utilizează un volum personalizat pentru doza de espresso.	Reveniți la volumele implicite ale dozei de espresso. Consultați Personalizabil – Temperatura volumului dozelor.
	Coșul de filtrare este blocat.	Consultați secțiunea Întreținere și curățare.
	Capul grupului portfiltru este murdar.	Este necesar un Ciclu de curățare. Consultați secțiunea „Ciclul de curățare”.
	Capul grupului portfiltru este înfundat.	Este necesar un Ciclu de detartrare. Consultați secțiunea „Ciclul de detartrare”.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – ESPRESSOR

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Espresso-ul picură din aparat. (Extracție excesivă)	Cafeaua este măcinată prea fin.	Treceți pe o Setare de măcinare mai grosieră.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este prea mare.	Adăugați o cantitate mai mică de cafea măcinată.
	Cafeaua măcinată este presată excesiv.	Aplicați mai puțină forță la presare.
	Aparatul prezintă depuneri de calcar.	Este necesar un Ciclu de detartrare. Consultați secțiunea „Ciclul de detartrare”.
Espresso-ul nu are cremă sau crema este subțire (Extracție insuficientă)	Boabele de cafea sunt vechi sau uscate.	Folosiți boabe de cafea proaspăt prăjite. Consultați Sfaturile pentru măcinare.
	Cafeaua măcinată prea mare.	Treceți pe o Setare de măcinare mai fină.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este insuficientă.	Adăugați o cantitate mai mare de cafea măcinată.
	Cafeaua măcinată nu este presată (compactată) suficient.	Presăți mai ferm. Consultați secțiunea „Ghid de extragere a espresso-ului”.
Volumul dozei de espresso este prea mare sau prea mic	Se utilizează volume personalizate pentru doza de espresso.	Reveniți la volumele implicite ale dozelor sau modificați volumul (volumele) personalizat(e) ale dozelor. Consultați Personalizabil – Volumul dozelor.
Espresso-ul are gust amar	Tipul de cafea boabe pe care o utilizați.	Încercați alte mărci de cafea boabe.
	Este utilizată o temperatură de extracție personalizată.	Folosiți temperatura implicită de extracție de 92°C. Consultați Personalizabil – Temperatura de extracție.
	Funcția de abur a fost utilizată chiar înainte de extracția espresso-ului.	Acordați timp apei să circule prin Termobloc și să se răcească înainte de a extrage espresso-ul. BECUL pentru ABUR ar fi trebuit să nu se mai aprindă intermitent.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – ESPRESSOR

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Zațul de cafea este ud	Deasupra zațului de cafea va rămâne o cantitate mică de apă.	Sprijiniți Mănerul grupului portfiltru pe Tava de picurare timp de 5 sec. pentru a permite apei să se evapore înainte de a arunca zațul.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este prea mare.	Adăugați o cantitate mai mică de cafea măcinată.
	Sunt utilizate Coșuri de filtrare cu perete dublu.	Coșurile de filtrare cu perete dublu mențin zațul de cafea mai ud comparativ cu cele cu perete simplu.
Espresso-ul curge neuniform în ceașcă	Presare neuniformă.	Asigurați-vă că presați uniform cafeaua măcinată.
	Blocaj în Capul grupului portfiltru sau în Măner.	Verificați să nu existe nimic care să blocheze Capul grupului portfiltru sau Mănerul și curățați-le.
Pompa generează un zgomot neobișnuit	Nu există apă în Rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă. Lăsați aparatul să revină la starea PREGĂTIT dacă se răcește după utilizarea aburului. Circulați apă prin Capul grupului portfiltru; apăsați BUTONUL PENTRU ESPRESSO SIMPLU. Lăsați apa să curgă prin acesta.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Introduceți Rezervorul de apă în spatele aparatului.
	Este posibil ca Dopul roșu al ambalajului să nu fi fost îndepărtat.	Îndepărtați dopul roșu (parte a ambalajului) din partea de jos a Rezervorului de apă.
	Nu au fost selectate Profiluri de preinfuzare.	Diferitele Profiluri de preinfuzare generează zgomote diferite la începutul unei extracții de espresso. Consultați Personalizabil – Profiluri de preinfuzare.
Apă în jurul Tăvii de picurare sau pe blatul de lucru	Apa se revarsă din Tava de picurare.	Goliți Tava de picurare dacă Indicatorul roșu al nivelului de apă este vizibil prin Grătarul din inox al Tăvii de picurare.
	Tava de picurare nu este montată atunci când Termoblocul realizează evacuarea automată.	Mențineți Tava de picurare montată în timpul răcirii la temperatura pentru espresso. BECUL pentru ABUR se aprinde intermitent și apa curge în Tava de picurare. Consultați Ghidul de preparare a cafelei.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – ESPRESSOR

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Cafeaua cu lapte este prea rece	Este posibil ca laptele să nu fi fost încălzit suficient.	Asigurați-vă că laptele a fost încălzit corespunzător în timpul texturării, însă verificați ca acesta să nu ajungă la punctul de fierbere.
Nu iese abur din Tubul pentru abur	Duza Tubului pentru abur este blocată.	Consultați secțiunea Întreținere și curățare.
	Nu există apă în Rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă. Treceți apă fierbinte prin Tubul pentru abur pentru a vă asigura că apa circulă prin acesta.
	Aparatul prezintă depuneri de calcar.	Este necesar un Ciclu de detartrare. Consultați secțiunea „Ciclu de detartrare”.
Tubul pentru abur scârțâie	Duza Tubului pentru abur a fost introdusă prea adânc.	Coborâți Paharul pentru lapte. Asigurați-vă că ați poziționat corect Duza tubului pentru abur la texturare.
Spumă insuficientă la texturare	Laptele nu este proaspăt.	Asigurați-vă că folosiți lapte proaspăt.
	Temperatura laptelui este prea ridicată.	Asigurați-vă că începeți texturarea cu lapte care are o temperatură de 4°C.
	Tipul de Pahar pentru lapte utilizat.	Pentru cele mai bune rezultate de texturare, folosiți un Pahar de lapte din inox.
	Laptele a fost fiert.	Reluați prepararea, cu lapte proaspăt, răcit. Încălziți până când Paharul pentru lapte poate fi ținut în mână doar aprox. 3 secunde, 60–65°C.
	Laptele prezintă bule, mai degrabă decât spumă.	Asigurați-vă că ați poziționat corect Duza tubului pentru abur la texturare. Loviți Paharul de blatul de lucru după ce ați terminat, pentru a elimina bulele de aer rămase în interiorul acestuia.
	Laptele nu este suficient de aerat.	Mentțineți Duza tubului pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Astfel, veți putea introduce aer în lapte, pentru a crea spumă.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – RÂȘNIȚĂ

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Setarea optimă de măcinare generează un espresso extras insuficient.	Lamele sunt noi și trebuie să se așeze. Acest lucru este normal pentru primele utilizări.	Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic în pași mici, către o Setare de măcinare mai fină, pentru menținerea unei extracții optime a espresso-ului. Consultați informațiile pentru ajutor.
	Boabele își pierd prospețimea.	Adăugați o cantitate mai mare de cafea măcinată.
	Cantitatea de cafea măcinată folosită este insuficientă.	Presăți mai ferm. Consultați secțiunea „Ghid de extragere a espresso-ului”.
	Cafeaua măcinată nu este presată (compactată) suficient.	
BECUL RÂȘNIȚEI nu se aprinde după apăsarea BUTONULUI de PORNIRE/OPRIRE	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecărul într-o priză și porniți aparatul.
	Recipientul pentru boabe de cafea nu este așezat corect și nu activează Blocajul roșu.	Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție. Consultați secțiunea Întreținere și curățare.
BECUL RÂȘNIȚEI se aprinde intermitent când încerc să macin cafeaua.	Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea sunt închise sau nu s-au deschis complet.	Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic, la o Setare de măcinare cuprinsă între 30 și 0 pentru a deschide complet Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea. Consultați secțiunea „Recipientul demontabil pentru boabe de cafea”.
BECUL RÂȘNIȚEI se aprinde în roșu	Motorul Râșniței este în modul de protecție pentru a preveni supraîncălzirea. Râșnița a fost folosită pentru perioade lungi de timp într-un interval scurt.	Lăsați Râșnița în repaus pentru 5 minute. BECUL RÂȘNIȚEI se va aprinde în alb pentru a indica faptul că utilizarea normală poate fi reluată.
Nu iese cafea măcinată din Gura pentru cafea măcinată a Râșniței	Nu există boabe de cafea în Recipientul pentru boabe de cafea.	Umpleți Recipientul pentru boabe de cafea cu boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea sunt închise sau nu s-au deschis complet.	Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic. La Setarea de Măcinare 30, Protecțiile Recipientului sunt complet deschise. Consultați secțiunea „Recipientul demontabil pentru boabe de cafea”.
	Camera de măcinare sau Gura de ieșire este blocată.	Râșnița trebuie curățată. Consultați secțiunea Întreținere și curățare.

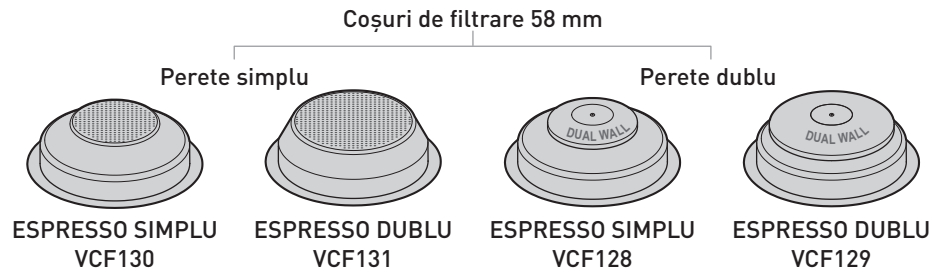
INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – RÂȘNIȚĂ

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Cafeaua este măcinată grosier la o Setare de măcinare fină	Setarea de măcinare este incorectă.	Ajustați Setările de măcinare rotind Recipientul pentru boabe de cafea. Consultați secțiunile „Sfaturi pentru măcinare” și „Extracția”.
	Lama superioară nu este instalată corect. Există boabe de cafea sau cafea măcinată prinse în jurul și sub Lama superioară.	Lama superioară trebuie curățată. Consultați secțiunea Întreținere și curățare.
	Lamele inferioare trebuie reglate.	Consultați secțiunea „Reglarea lamei inferioare”.
Espresso-ul este extras insuficient chiar și o setare fină de măcinare a cafelei	Cantitatea de cafea măcinată folosită este insuficientă.	Adăugați o cantitate mai mare de cafea măcinată.
	Boabele sunt prea vechi.	Folosiți boabe proaspăt prăjite. Indiferent de Setarea de măcinare, boabele de cafea vechi vor avea o extracție mai rapidă, iar gustul cafelei preparate cu acestea va fi cel al unui espresso extras insuficient.
	Lamele inferioare trebuie reglate.	Consultați secțiunea „Reglarea lamei inferioare”.
Setările de măcinare nu pot fi reglate	Recipientul pentru boabe de cafea nu este instalat corect.	Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea și instalați-l din nou. Consultați secțiunea „Remontați Recipientul pentru boabe de cafea”.
	Există depuneri de boabe de cafea sau de cafea măcinată în jurul Lamei superioare sau al Garniturii Râșniței.	Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea și Lama superioară. Folosiți Peria de curățare sau Aspiratorul, după cum este necesar, pentru a îndepărta boabele de cafea sau cafeaua măcinată. Consultați secțiunea „Remontați Recipientul pentru boabe de cafea”.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – RÂȘNIȚĂ

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Recipientul pentru boabe de cafea nu poate fi blocat în poziție	Garnitura Râșniței nu este aliniată cu Capacul superior.	Asigurați-vă că punctul de pe Capacul superior se aliniază cu punctul de pe Garnitura Râșniței. Consultați secțiunea „Remontați lama superioară”.
	Există depuneri de boabe de cafea sau de cafea măcinată pe Lama superioară sau Garnitura Râșniței.	Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea și Lama superioară. Folosiți Peria de curățare sau Aspiratorul, după cum este necesar, pentru a îndepărta boabele de cafea sau cafeaua măcinată. Consultați secțiunea „Remontați Recipientul pentru boabe de cafea”.
	Lama superioară nu este instalată corect.	Asigurați-vă că Lama superioară este aliniată corect și că cele două mânere sunt amplasate câte unul pe fiecare latură. Consultați secțiunea „Remontați lama superioară”.
Lama nu se așează corect pe Garnitura Râșniței	Garnitura Râșniței nu este aliniată cu Capacul superior.	Asigurați-vă că punctul de pe Capacul superior se aliniază cu punctul de pe Garnitura Râșniței. Consultați secțiunea „Remontați lama superioară”.
	Există boabe de cafea sau cafea măcinată prinse în jurul și sub Lama superioară	Îndepărtați Lama superioară și reinstalați Recipientul pentru boabe de cafea. Apăsăți Recipientul pentru boabe de cafea cu mâna, nu îl rotiți. Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Suportul de măcinare și împingeți în jos pentru a porni Râșnița. Cafeaua măcinată va cădea prin Gura de evacuare a cafelei măcinate.
	Lama superioară nu este instalată corect.	Asigurați-vă că Lama superioară este aliniată corect și că cele două mânere sunt amplasate câte unul pe fiecare latură. Consultați secțiunea „Remontați lama superioară”.

ACCESORII DISPONIBILE PENTRU ACHIZIȚIE



Accesați site-ul Breville pentru a vedea gama completă de espressoare și accesorii disponibile.
www.breville.co.uk

DEPANAREA

Pentru depanare și întrebări frecvente, vizitați www.breville.co.uk/faqs.

POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: **Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055**. Pentru toate celelalte țări, sunați la **+44 800 028 7154**. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice (WEEE), contactați-ne prin e-mail la 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.co.uk

© 2020 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

Printed in China