

Breville®

Turn **on** your creativity®

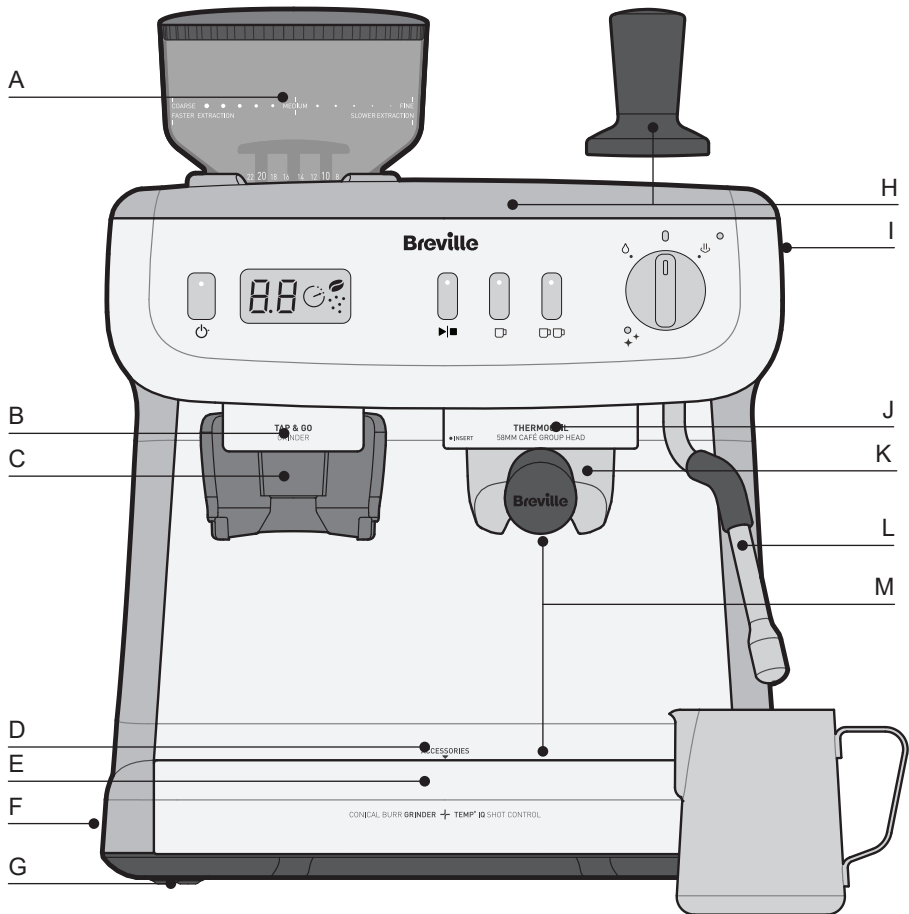


**Barista Max+ Espresso Machine
with Intelligent Grind & Dosage**

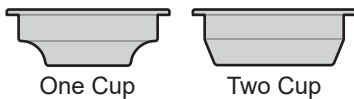
VCF152X / VCF153X

EN	Instructions for Use	4
FR	Instructions	42
PL	Instrukcja użytkowania	80
DE	Bedienungsanleitung	118
NL	Gebruiksaanwijzing	156
SV	Bruksanvisning	193
ES	Instrucciones de uso	231
RO	Instrucțiuni de utilizare	270
PT	Instruções de utilização	308
CZ	Uživatelská příručka	352

58mm Tamper



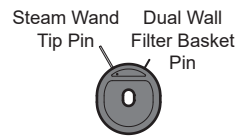
58mm Single Wall Filter Baskets



Cleaning Disc



Cleaning Brush



Cleaning Pin

**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 2.8 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.
- The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.

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 Bench top 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.

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.

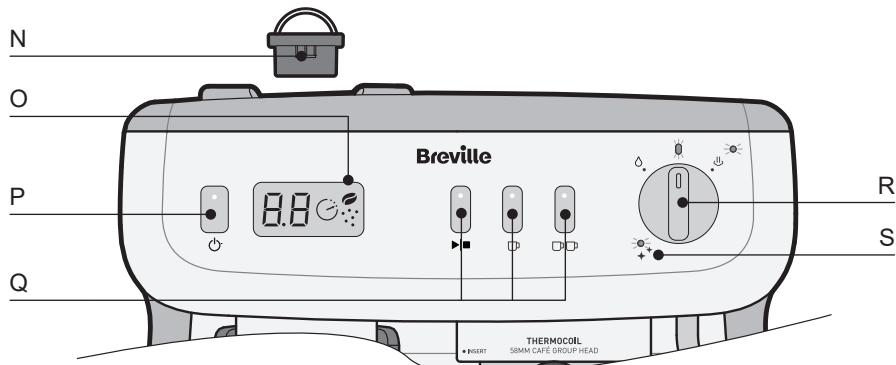
L. Steam & Hot Water Wand

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.

FEATURES OF YOUR BREVILLE BARISTA MAX +



N. Removable Top Burr

Easily removable by lifting the Burr handles when cleaning. (For more information, see pages 28-29)

O. LED Display

8.8 The LED display is the Intelligent Grind & Dosage function.

Grind Counter




When the grinder is activated the grind icon will display.

When the grinder is operating the grind counter will count upwards in 0.1 increments.

Extraction Timer

When extracting Espresso the LED display will show the timer and count in 1 sec intervals.

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

Reference the LED Display for the count down of the extraction for 1 cup & 2 cup.

ONE CUP Button

Pours 1 shot of espresso then automatically stops.

TWO CUP Button

Pours 2 shots of espresso then automatically stops.

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 when a cleaning cycle for the Group Head & Shower Head is required. (For Cleaning Cycle information, see page 25)

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. (For different Pre-infusion profiles, see page 23)

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™ Intelligent Grind & Dosage



The Barista Max+ is designed to accurately measure the precise weight of coffee grounds for 1 and 2 shot dosage. In addition the Barista Max + provides feedback for optimal extraction.

- **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



Volumetric Control

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. For more information, see pages 20-21.

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. (For more information, see page 22)



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

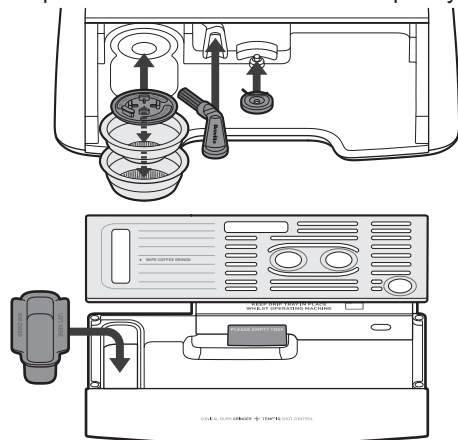
- Ensure the machine is positioned onto a dry, stable, flat & horizontal benchtop.

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.

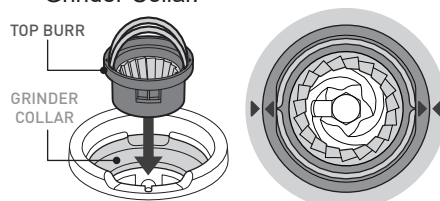


- Place the Tamper in the detail provided on the Warming Plate.

Step 5. Insert Parts into the Grinder

• Removable Top Burr

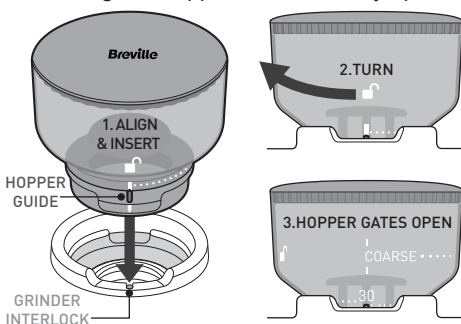
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- 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. (Further Grind Setting adjustment might be required, see information on pages 14-15).
- Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.

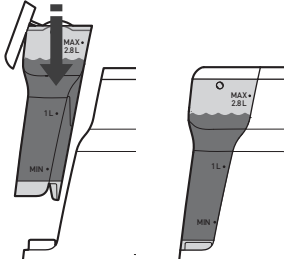
BEFORE FIRST USE OF THE BREVILLE BARISTA MAX +

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.

Note: When the machine runs out of water it beeps 5 times and the lights flash.

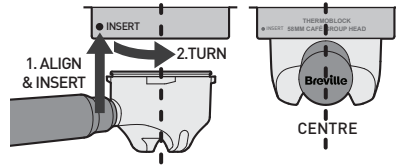
• Power

- 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.
- 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.

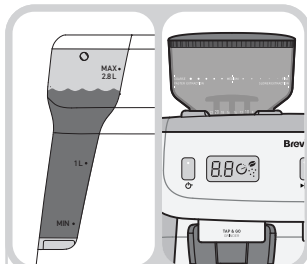
Note: For the first few seconds the Pump will make a louder than usual noise as it begins pumping the water through.

- 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.

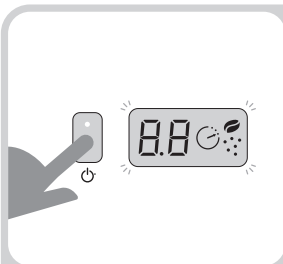
BREVILLE BARISTA MAX + COFFEE MAKING GUIDE

1. Check Water & Beans

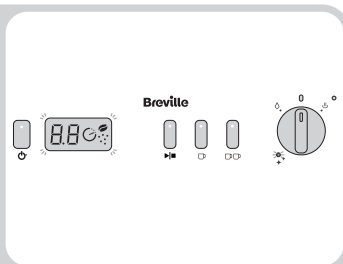


Barista Tip: For best espresso results, use filtered water & freshly roasted coffee beans.

2. Start Up

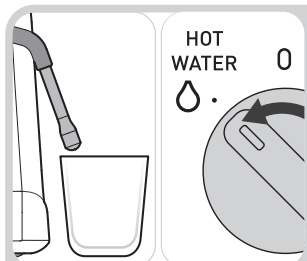


Press ON/OFF BUTTON,
LIGHT pulses = heating up.

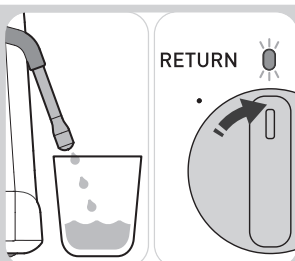


ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS
& DIAL LIGHTS all fully illuminated
= Espresso Machine ready to use.

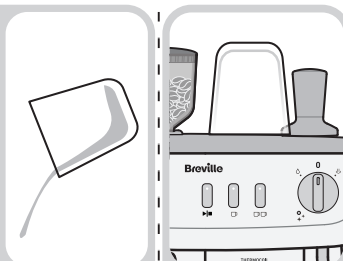
3. Warm Cup - by Hot Water



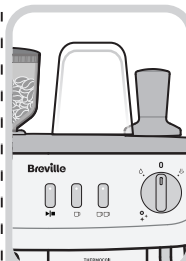
Place cup on benchtop and
position Steam Wand.
Turn DIAL to HOT WATER.



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



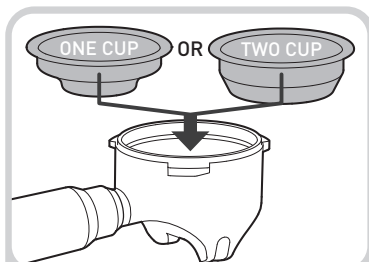
Empty cup
after 20-30
sec.



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

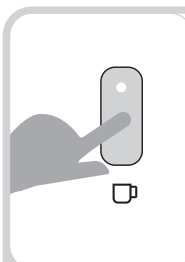
OR by Warming Plate

4. Select Filter Baskets

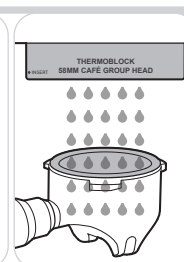


Select either:
- One Cup Filter Basket.
- Two Cup Filter Basket.

5. Warm Group Head, Handle & Filter Basket



Press
BUTTON.



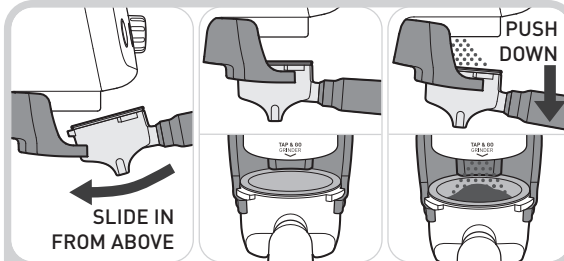
Hold Group
Handle under
Group Head while
water flows.



Wipe Filter Basket
with a dry cloth.

BREVILLE BARISTA MAX + COFFEE MAKING GUIDE

6. Fill Coffee Grinds

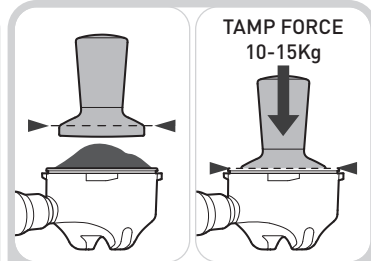


Insert Group Handle into Grinding Cradle.

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

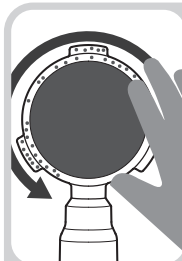
Push down Group Handle to grind into Filter Basket.

7. Tamp



- One Cup = 13g coffee grinds.
- Two Cup = 19.5g coffee grinds.
Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

8. Wipe Excess Grinds

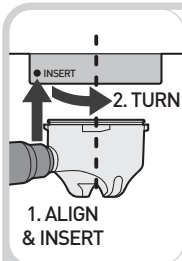


Wipe away any excess grinds to clear edges.

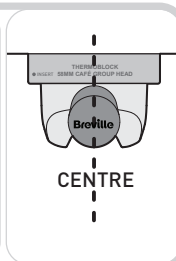


Wipe fallen grinds on the Drip Tray into the Grind Bin.

9. Insert Group Handle

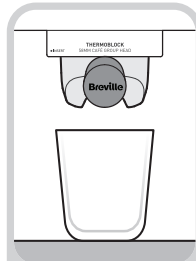


Keep Group Handle flat, align, insert & turn into Group Head.



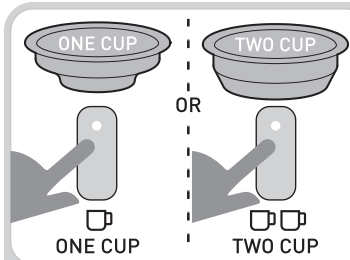
Group Handle should be in the centre position.

10. Position Cup

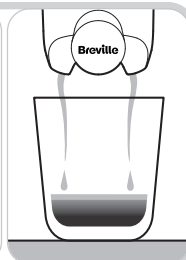


Position cup on Drip Tray, under Group Handle.

11. Espresso Extraction

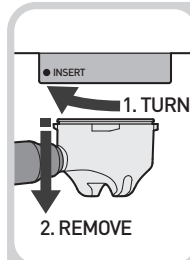


Press either:
- BUTTON = 30mL shot.
- BUTTON = 60mL shot.

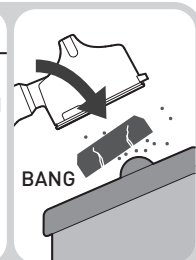


Extraction begins and will automatically stop.

12. Remove Coffee Cake



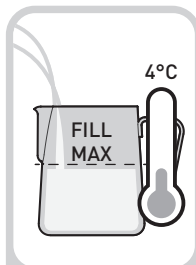
Turn Group Handle and remove from Group Head.



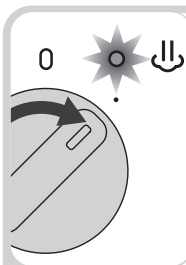
Remove spent (used) coffee cake from Group Handle.

BREVILLE BARISTA MAX + COFFEE MAKING GUIDE

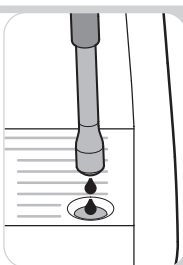
13. Prep Milk Jug 14. Before Texturing Milk



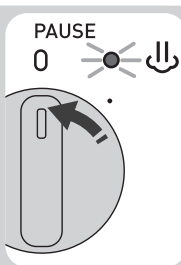
Fill Jug with cold milk just below the bottom of the spout.



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



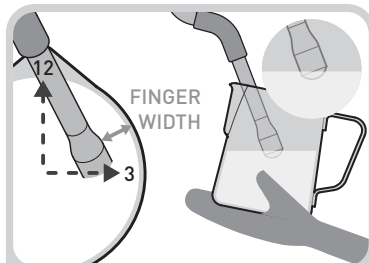
Some water may come out of the Steam Wand.



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

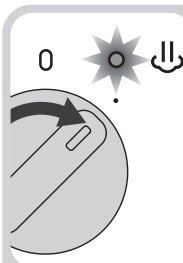
Barista Tip: For best milk texturing results, ensure steam has first heated up (STEAM LIGHT fully ON). You will hear the Pump start.

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.

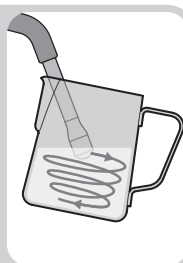
16. Start Texturing Milk



Turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

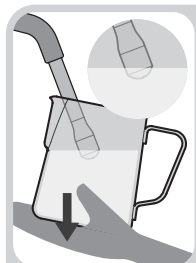


Texturing makes a smooth hissing noise.

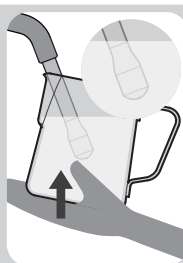


Check milk is moving in a whirlpool action.

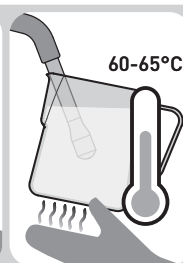
17. Milk Texturing



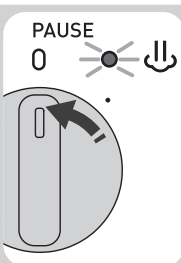
As milk level rises, lower Jug to keep Tip just below surface.



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

HOT WATER 0

RETURN

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

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.

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

0

KEEP IN PLACE

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

BURR GRINDER + TEMP *10 SHOT C

Remove Drip Tray Grill and separate Grind Bin from Drip Tray.

Empty coffee grinds and wash Grind Bin in warm water.

Empty water from Drip Tray and wash in warm water.

TIPS FOR GRINDING & TAMPING

1. Coffee Beans

For optimum flavour & extraction:

- Buy freshly roasted coffee beans in small 250g batches to reduce the storage time.
- Use within two weeks of opening.
- Store coffee beans in a dry, airtight container. Place in a cool dark cupboard.

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

2. Grind Setting

You may need to vary the Grind Setting when using different coffee beans and depending on bean freshness. The range of 30 Grind Settings allows for precision adjustment, controlling the grind size & ultimately the characteristics of the resulting extraction.

It may take several incremental adjustments before you reach your optimum Grind Setting. Dial in Grind Setting based on pour time & taste see Espresso Extraction Guide.

Barista Tip:

After adjusting the Grind Setting it is important to purge (for 1-2 sec) a small amount of coffee grinds from the Grinder. This removes the coffee grinds of the previous Grind Setting; ensuring the next espresso extraction is made entirely of the coffee grinds from the new Grind Setting. When extracting you should look to an extraction time between 25-30s for a double shot measuring a grind of 2.0. If the extraction takes longer the grind is too fine. If the extraction is shorter then the grind is too coarse. It is recommended you experiment.

- Smaller number settings deliver finer coffee grinds & a slower extraction.
- Larger number settings deliver coarser coffee grinds & a faster extraction.

The Grinder on your Barista Max+ is designed to produce grounds for a wide range of coffee types.

• Adjusting the grinder

When adjusting the Grind Setting if the grind size is too coarse for Espresso the display will read 'Hi'.



If the grind size is too fine the display will read 'Lo'.

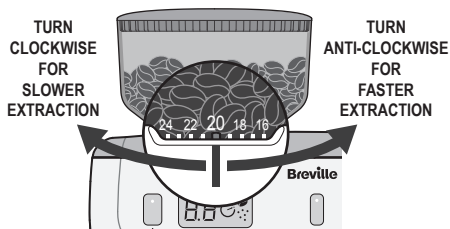


You can still use the machine for grinding coffee when the Hi/Lo setting is displayed but this is a general guide for 'normal' bean types.

The Barista Max+ has been designed to feedback both grind & dosage as well as extraction time. The 1.0 and 2.0 grind measures are optimum settings, you can grind to 1.2 or 2.2 for example and experiment with your espresso depending upon your taste preference. The grind display counts in 0.1 increments.

If you find your extraction times vary for 1 or 2 shots see page 16 for the Espresso Extraction Guide.

Please note that varieties of beans, the grind size and the measure of shot all alter the espresso, the Barista Max+ allows you to perfect your espresso.

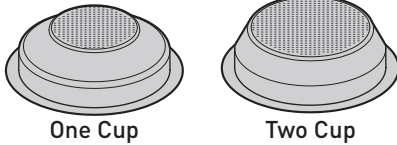


TIPS FOR GRINDING & TAMPING

3. Filter Baskets

- **Single Wall Filter Baskets**

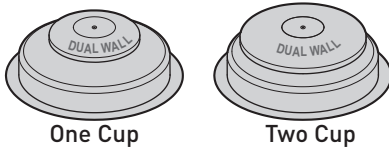
These work with freshly ground coffee grinds and are supplied with the Barista Max.



Note: Pre-ground coffee grinds are too coarse to use with Single Wall Filter Baskets.

- **Dual Wall Filter Baskets**

These work best with pre-ground coffee grinds, but can also be used for freshly ground coffee grinds.



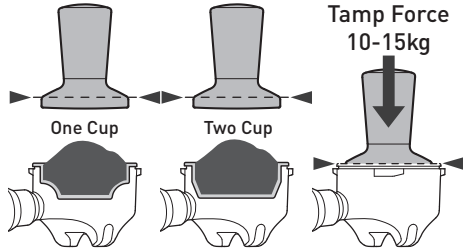
These are available for purchase from Breville. Details are on the back page.

4. Grind Dosage & Tamp Force

For best results, the amount of coffee grinds used should remain consistent. The unit is pre-programmed so that for every grind setting, when it reaches 1.0 approx 13g has been dispensed, and 2.0 19.5g. These are the perfect quantities for a single (1.0) or double (2.0) shot. Even if the grinder is adjusted the machine recalibrates to give a consistent dose of grounds. The Barista Max+ allows you to perfect your espresso taste by adjusting the grinding to allow less grounds: for example you can grind less for a double shot (1.8) or more (2.2), with the LED display once you have the perfect espresso you can ensure you get consistent dosage and brewing results by always grinding to your preferred dose.

Note: It is normal for the correct dose of coffee grinds to appear overfilled in the Filter Basket before tamping.

Tamp force is very difficult to gauge, the consumer could practise using some kitchen scales to see what 10-15kg feels like.



- **Barista Max + Espresso brewing optimisation examples**

1. Grinding to 2.0 for a double espresso. The extraction finishes dispensing in 15s. The water is flowing through the grinds too easily, and the coffee will be under extracted and light in colour.
 - Reduce the grind size to a finer setting, but keep dispensing to 2.0 and tamp with the same pressure. When the coffee dispenses in 25-30s the espresso will be perfectly extracted.
2. Grinding to 2.0 for a double espresso. The extraction finishes dispensing in 45s. The water is struggling to pass through the grounds, and coffee drips slowly from the portafilter. The coffee will be over extracted and very dark in colour.
 - Increase the grind size to a coarser setting, but keep dispensing to 2.0 and tamp with the same pressure. When the coffee dispenses in 25-30s the espresso will be perfectly extracted.
3. Brewing 2 coffees: Person A likes a stronger coffee, Person B likes a weaker coffee, both want a double espresso
 - Person A grinds to 2.2, Person B grinds to 1.8. to vary the amount of coffee put into the portafilter. All other variables should be kept the same.

TIPS FOR PERFECT ESPRESSO EXTRACTION

The way the espresso pours will tell you everything.

1. Extraction Time

The timer starts as soon as the extraction process begins and allows the consumer to be able to easily measure the extraction time.

Extraction time is a good indicator of the quality of the pour. The optimum time per shot varies between types & freshness of coffee beans. However, in general, the pour time should be between 25-30 seconds for both One & Two Cup shots.

2. Type of Extraction

• Optimum Extraction

A quality pour has a steady flow with a consistency similar to that of warm honey. The resulting crema is dark golden. The sweetest flavours & oils have been extracted creating a rich tasting espresso.

• Under Extraction

The pour is fast & light in colour, the

resulting crema is thin with a creamy light brown colour which quickly dissipates. This occurs when too little of the essential oils, flavours & colours from the coffee grinds have been extracted. This creates a sour tasting espresso.

• Over Extraction

There may be no pour, or it may be slow & drip throughout the entire pour. The resulting crema is very dark. This occurs when too much of the essential oils, flavours & colours from the coffee grinds have been extracted. This creates a bitter tasting espresso.

3. Look for Colour Change

The optimum shot contains 3 elements:

Heart: At the base - starts out dark brown.




Body: Blends with the heart - becomes a rich caramel with reddish reflections.

Crema: The layer on top of the body - dark golden.



4. Espresso Extraction Guide

This guide will help to improve espresso extraction, to achieve great tasting coffee, every time.

	UNDER EXTRACTION	OPTIMUM EXTRACTION	OVER EXTRACTION
			
Pour ^{*^}	Extraction too fast Pours for under 15 sec	Steady-flow extraction Pours for 25-30 sec	Extraction too slow Pours for over 35 sec
Colour	Pale brown Crema-light brown	Rich caramel Crema-dark golden	Very dark brown Crema-dark brown
Taste	Sour, acidic, watery	Rich, sweet, vibrant	Bitter, dry, grainy
Grind Size ^{^^}	Too coarse Use a finer grind	Just right	Too fine Use a coarser grind
Dosage	Not enough grinds Use more grinds	One Cup = approx 13g Two Cup = approx 19.5g	Too many grinds Use less grinds
Tamp	Not enough tamp force Tamp firmer	Just right-firm force 10-15Kg of force	Too much tamp force Tamp lighter

* If using pre-ground coffee grinds, use Dual Wall Filter Baskets.

^ Ensure coffee beans or pre-ground grinds are fresh.

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

TIPS FOR MILK TEXTURING

Milk texturing is the steaming of milk.

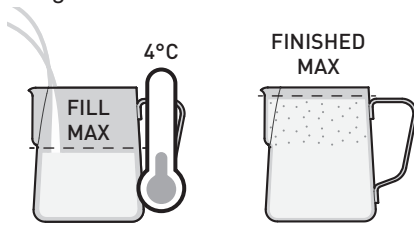
Key Elements of Textured Milk

Milk that has been textured correctly has a thick, rich microfoam with a silky sheen. Texturing involves both heating and aerating milk using steam. Vital elements include positioning of the Steam Wand, when to adjust the Milk Jug position and reaching the correct temperature. Use the below steps to help you create café-style microfoam.

1. Fill Milk Jug

Add cold milk around 4°C into a chilled clean Stainless Steel Jug. Fill to the bottom of the spout.

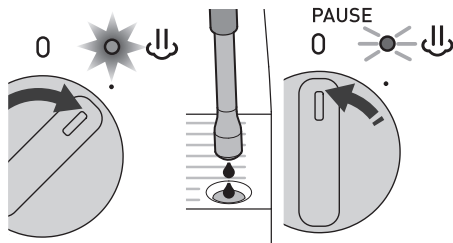
Note: The volume of milk will increase or 'stretch' during texturing, so don't overfill the Jug.



A larger capacity Milk Jug is available for purchase from Breville. Details are on the back page.

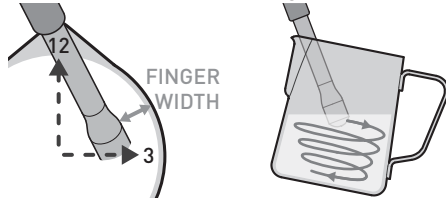
2. Steam Warm Up

Turn DIAL to ☺. For best milk texturing results every time, allow steam to heat up. Steam is ready when ☺ LIGHT is fully ON. You will also hear the Pump start. Pause steam by returning DIAL to the vertical position.



3. Position

Place the Steam Wand Arm in the Jug spout at the 12 o'clock position, with the Steam Wand Tip in the milk at the 3 o'clock position, a finger width away from the edge of the Jug. Keep Steam Wand Tip just under the surface of the milk. Turn DIAL back to ☺ position to start texturing. A whirlpool action should be created in the Jug.



4. Sound

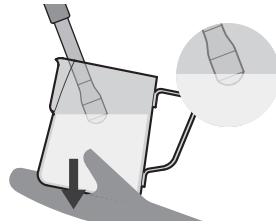
How air is introduced to the milk determines the consistency of the foam. If large gulps of air are added to the milk, the foam will have large bubbles. Introducing air to the milk in a controlled, gentle fashion indicated by a gentle hissing sound, will ensure the milk has fine aerated microfoam.

Barista Tip: Milk Texturing Sounds

- Gurgling - Tip not deep enough, raise Jug.
- Smooth Hissing - Just right for latte.
- Screeching - Tip too deep, lower Jug.

5. Keeping Steam Tip Position

As the steam heats & textures the milk, the milk will stretch causing the level of the milk in the Jug to rise. As this happens follow the level of the milk by lowering the Jug, keeping the Steam Wand Tip just below the surface.



Note: Some adjustments to technique will be required when using non-dairy milk.

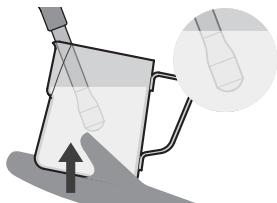
TIPS FOR MILK TEXTURING

6. Amount of Foam

Create the amount of microfoam you want. Cappuccinos traditionally have more microfoam than flat whites. (See Coffee Styles to Try, pages 18-19)

7. Immerse Tip

After creating the desired amount of foam, immerse the Steam Wand half depth way into the milk. This heats all the milk and pulls in milk instead of air. This ensures the milk & foam are blended together, making it denser & smoother.



8. Correct Temperature

An indication of reaching correct milk temperature is when the Milk Jug base can only be touched comfortably for approximately 3 seconds.


Barista Tip: Milk Temperature

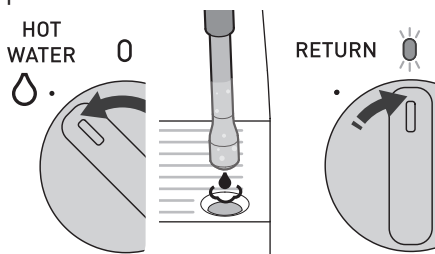
- Under - If not heated long enough, it will be warm with little texture.
- Optimum - See below table.
- Over - If heated for too long it will start to boil around 72°C and will have a burnt taste with all texture lost.

Milk	Temperature
Full & Skim	60-65°C
Almond	55-65°C
Soy	55-60°C
Coconut	65-70°C

Note: Above recommendations might vary from one milk brand to another and depending on your taste preference.

9. Purging the Steam Wand

When correct milk temperature has been reached, turn the DIAL to the vertical position and remove the Jug from the Steam Wand. Place Milk Jug to one side. Place the Steam Wand over the Drip Tray. Turn the DIAL to the  position for a few seconds, then return the DIAL to the vertical position. This will remove any milk that has been sucked into the Steam Wand Tip.

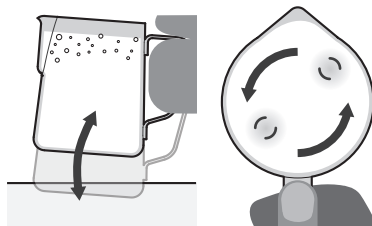


10. Wipe Steam Wand

Wipe the Steam Wand Arm & Tip with a clean damp cloth to remove any milk residue.

11. Tap & Swirl the Jug

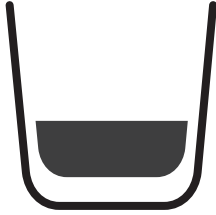
Gently tapping the Jug on the benchtop helps to release larger trapped air bubbles. Swirling helps the milk & froth to combine for an even consistency & a silky appearance.



12. The Finishing Touches

Pour from the Milk Jug into your cup in one steady motion.

COFFEE STYLES TO TRY



Espresso (Short Black)

Espresso is a concentrated, full bodied coffee with a stable layer of crema on top. An espresso is the foundation of all café coffee.

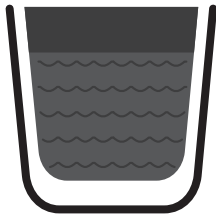
- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso



Ristretto

A ristretto is an extremely short espresso, distinguished by its intense flavour, aftertaste and its thin crema on top.

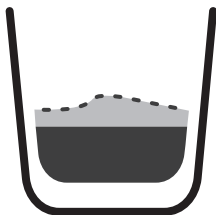
- Espresso cup (30mL)
- Half a single shot of espresso



Long Black (Americano)

A standard espresso with hot water added. The hot water is added first so that the crema is maintained.

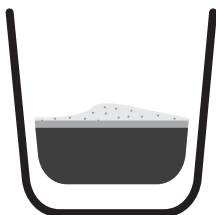
- Cup (190mL)
- Hot Water (to preference)
- Single or double shot of espresso



Con Panna

Con Panna, Italian for 'with cream', made up of an espresso topped with lightly whipped cream. It can also be dusted with cinnamon or drinking chocolate.

- Cup (190mL)
- Single or double shot of espresso
- Lightly whipped cream - dusted cinnamon.



Macchiato

Macchiato, Italian for 'to stain or mark'. Traditionally served as a standard espresso with a dash of cold or textured milk & a small dollop of textured foam into the middle of the crema.

- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso
- Dash of cold or textured milk & small dollop of textured foam.

COFFEE STYLES TO TRY



Flat White

An espresso with textured milk & a thin layer of textured foam milk on top. The wider cup will create the slim layer of foam, the signature of the flat white.

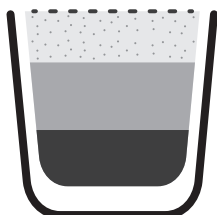
- Wide cup (190mL)
- Single or double shot of espresso
- Textured milk & foam.



Latte

An espresso with textured milk & a finger width layer of textured foam milk on top. The narrower cup will create the thicker layer of foam.

- Glass or Cup (220mL)
- Single or double shot of espresso
- Textured milk & foam.



Cappuccino

An espresso with $\frac{1}{3}$ steamed textured milk, topped with $\frac{1}{3}$ creamy foam & a dusting of chocolate.

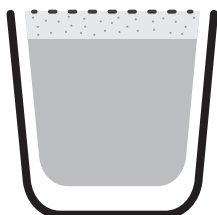
- Cup (190-240mL)
- Single or double shot of espresso
- $\frac{1}{3}$ Textured milk, $\frac{1}{3}$ textured foam - dusted with chocolate.



Mocha

Made in a similar way to a cappuccino but with the addition of drinking chocolate. Simply stir the chocolate into the espresso prior to adding the steamed textured milk & foam.

- Cup or tall glass (190-240mL)
- Single or double shot of espresso
- Drinking chocolate (to preference)
- $\frac{1}{3}$ Textured milk, $\frac{1}{3}$ textured foam.



Babyccino

Steamed textured milk with a layer of foamed milk. It can also be dusted with chocolate.

- Small cup (90mL)
- No shot of espresso
- Textured milk & textured foam - dusted with chocolate.

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
- ☐☐ - Pours 2 shots of espresso
- ▶/■ - 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.

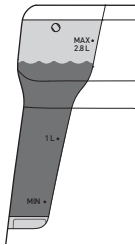
Note: Maximum allowed shot volumes:

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

Preparing to Customise Shot Volume(s)

• Check Water Reservoir

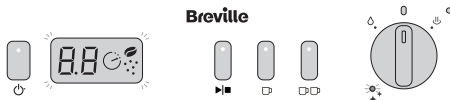
- Ensure there is enough water in the Reservoir.



• Check Power

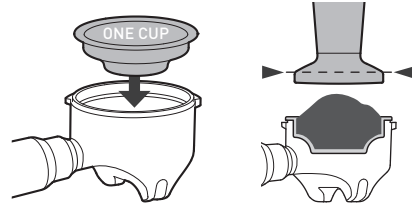
Ensure that:

- 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.

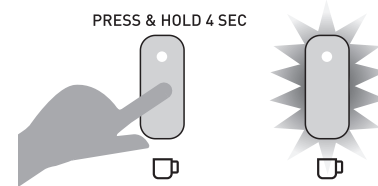


Customise - One Cup Shot Volume

- 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.

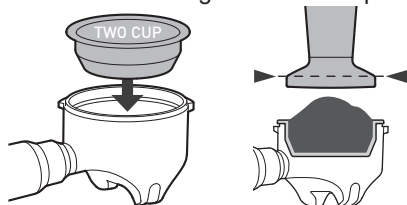


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 1 shot volume, press the ☐ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ☐ LIGHT will stop flashing.
- The new ☐ espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

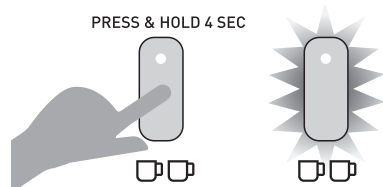
CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

Customise - Two Cup Shot Volume

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



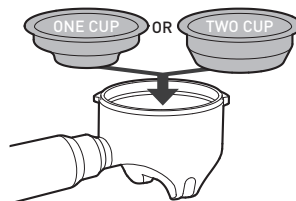
- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ☐☐ BUTTON for 4 seconds.
- The ☐☐ LIGHT will flash to indicate it is custom mode.



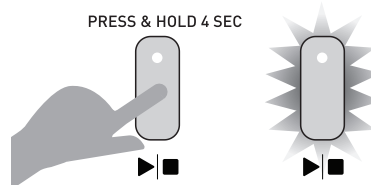
- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 2 shots volume, press the ☐☐ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ☐☐ LIGHT will stop flashing.
- The new ☐☐ espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

Customise - Manual Shot Volume

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



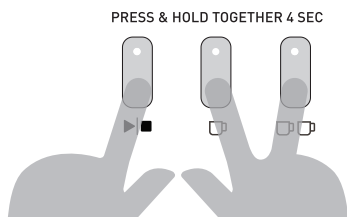
- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ▶■ BUTTON for 4 seconds.
- The ▶■ LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.



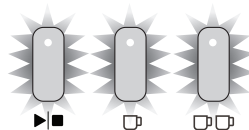
- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired shot volume, press the ▶■ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ▶■ LIGHT will stop flashing.
- The new ▶■ espresso volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

Restore - All Default Shot Volumes

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



- 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.

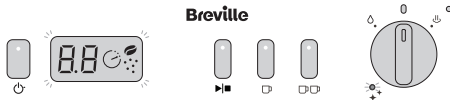
You can adjust the water temperature used for espresso extraction, in 2°C increments between 88°C - 96°C, to cater for different types of roasted coffee beans and for personal preference.

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

• Check Power

Ensure that:

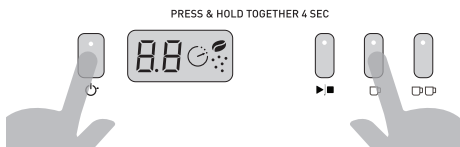
- The Power Plug is inserted into the outlet & switched on.
- The DIAL is in the vertical position.
- The machine is on and in the READY state.



• Access Extraction Temperature Custom Mode

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

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

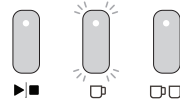


Important: If no buttons are pressed within 1 minute of entering a custom mode, the machine will exit and go back to the READY state.

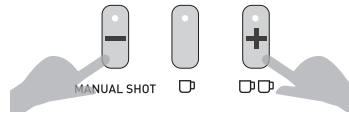
• Adjusting Extraction Temperature

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

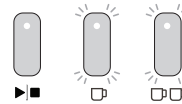
- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.



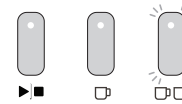
- To adjust extraction temperature press:
- MANUAL SHOT BUTTON = minus button.
- TWO CUP BUTTON = plus button.



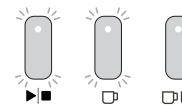
- 94°C = ONE & TWO CUP LIGHTS illuminated.



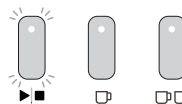
- 96°C = TWO CUP LIGHT illuminated.



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



- 88°C = MANUAL SHOT LIGHT illuminated.



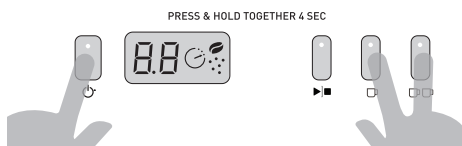
• Confirm Extraction Temperature

- 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.



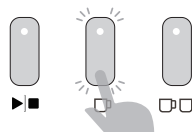
• Selecting Pre-infusion Profiles

The EXTRACTION LIGHT illuminated signals the Pre-infusion Profile selected.

The default setting is:

- **Gentle** = ☺ BUTTON.

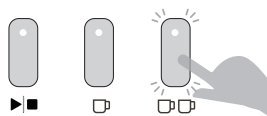
The ☺ LIGHT is illuminated.



- To select a Pre-infusion Profile press:

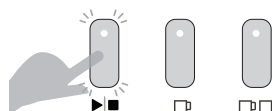
- **Distinct** = ☺☺ BUTTON.

The ☺☺ LIGHT will illuminate.



- **Constant** = ▶■ BUTTON.

The ▶■ LIGHT will illuminate.



• Confirm Pre-infusion Profile

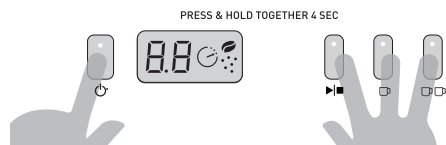
- Press the ☺ BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

RESTORE ALL DEFAULT SETTINGS

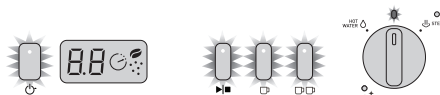
You can easily reset all settings to the factory defaults.

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.



- 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 pages 10-13)

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

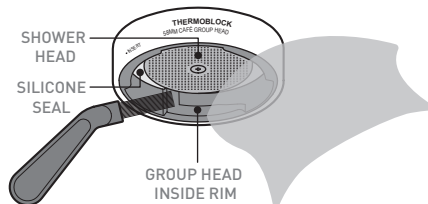
- **When Required**
Empty if the red Water Level Indicator appears through the Stainless Steel Grill, otherwise water will overflow.
Note: Over time it is normal for the inside of the Drip Tray & Grind Bin to be stained by the oils in the coffee grinds.
- **Weekly**
Clean in warm water with a mild detergent, 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 pages 10)
- **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

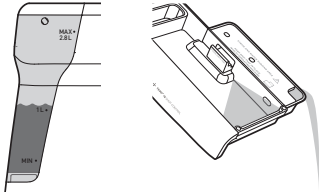
Espresso Machine Cleaning Tablets can be purchased online.

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.

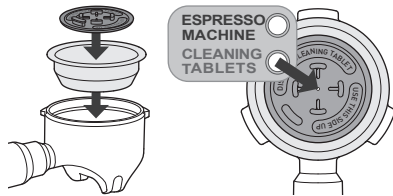
- **Preparing for Cleaning Cycle**
 - Ensure there is at least 1 Litre of water in the Reservoir.
 - Empty the Drip Tray & replace.



- 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.



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 page 13)
- **2-3 Months**
 - Soak the Steam Wand overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.

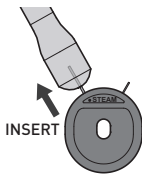


- In the morning remove the Jug and rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

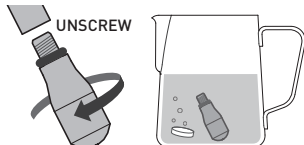
- **Unblocking Steam Wand**

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.

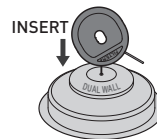


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

- **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.

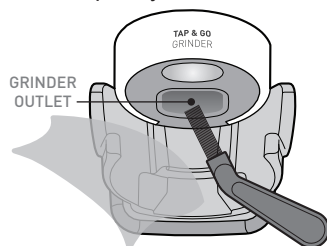
CARE & CLEANING - GRINDER

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.

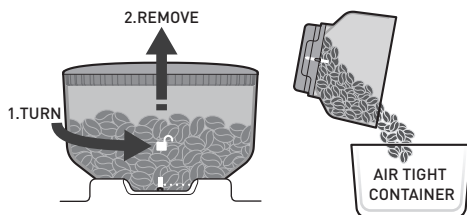
WARNING: Do not immerse the machine in water.

- **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**

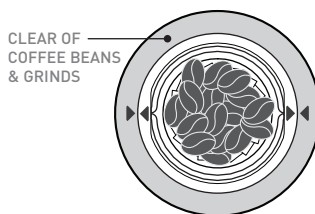
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.



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

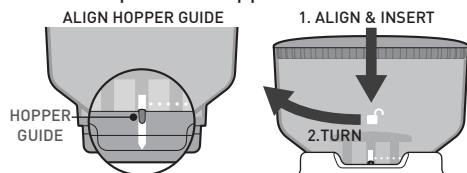
- **Replace Bean Hopper**

- 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, see page 28.

- 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 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 on pages 14-15.

CARE & CLEANING - GRINDER

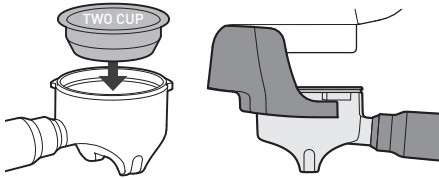
Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

- **1-2 Months**

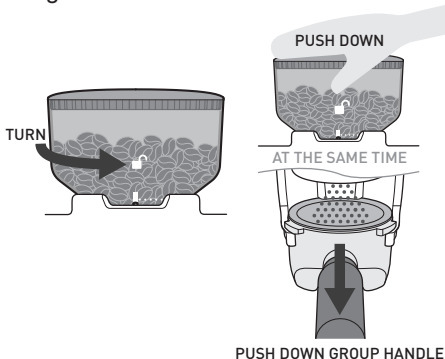
If the Grinder is used frequently (everyday), the Burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated Grinder. Regular cleaning helps the Burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

- **Grind Off Excess Coffee Beans**

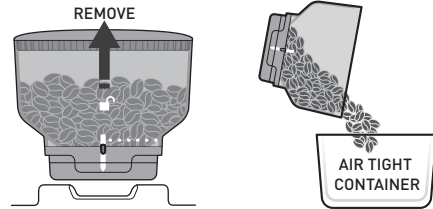
- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Insert Group Handle into Grinding Cradle.



- 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.



- 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.

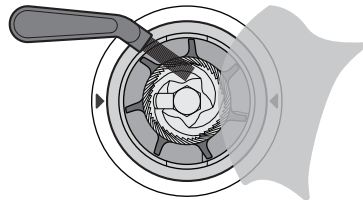
- **Cleaning Top Burr**

- 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.

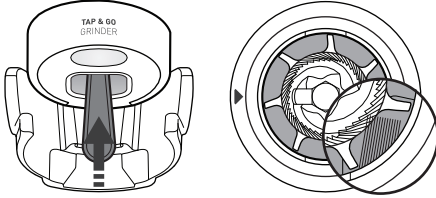


CARE & CLEANING - GRINDER

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

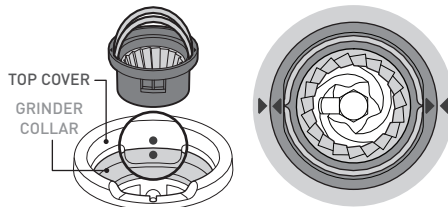
- **Cleaning & Unblocking Grind Outlet**

- 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.

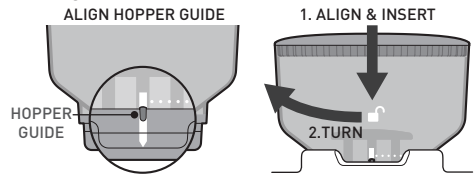


- Place handles down, one on each side.

- **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 on pages 14-15.



DESCALING CYCLE - ESPRESSO MACHINE

After continued use, your Espresso Machine may develop a build-up of mineral deposits and therefore require occasional descaling.

We recommend descaling your Espresso Machine every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

Descaling Solution

You have 2 options:

- A. Espresso Machine Descaling Tablets.
- or
- B. White vinegar & warm water.

Descaling Cycle

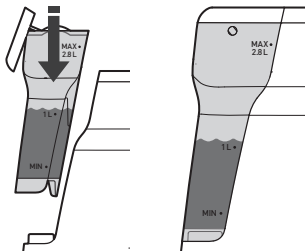
The Descaling Cycle takes approximately 10 minutes to complete.

Important: If the Descaling Cycle is not completed or stopped part way through any of the Descaling Steps, then you will need to start the Descaling Cycle again from the beginning.

Preparing for Descaling Cycle

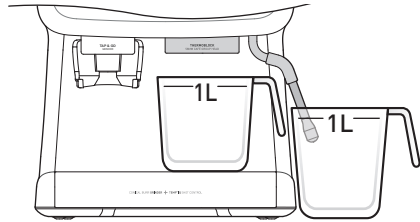
- Fill Water Reservoir with Solution
 - A. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Add one Descaling Tablet. Allow tablet to fully dissolve.
 - or
 - B. In an empty Water Reservoir add 1½ tablespoons of white vinegar. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Allow solution to mix thoroughly.

- Insert the Water Reservoir into position.



Place Containers

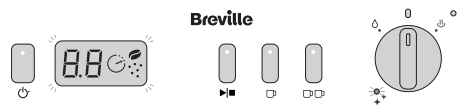
- Place a 1 Litre container under Group Head and another 1 Litre container under the Steam Wand.








Check Power

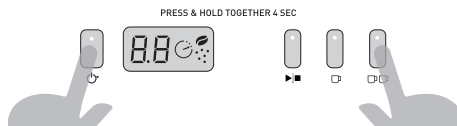
Ensure that:

- 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 the Descaling Cycle

- Simultaneously press & hold the  &   BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and a flashing light combination between the  &  LIGHTS begins.



DESCALING CYCLE - ESPRESSO MACHINE

Note: The ☺ LIGHT will continue to flash until completion of the Descaling Cycle.

Important: If Descaling Step 1 is not started within 1 minute of entering the Descaling Cycle, the machine will exit the Descaling Cycle and go back to the READY state.

Important: The Descaling Cycle can be exited at any point by pressing the ☺ BUTTON.

Step 1. Start Descaling Cycle

- Turn the DIAL to the STEAM position.
- The STEAM LIGHT will now be fully illuminated.
- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand. Over a 2 minute period the Pump will make different noises.
- When hot water has stopped being released from the Group Head & Steam Wand, this step is finished.
- To indicate the machine has finished this step the machine will beep, the STEAM LIGHT will stop being illuminated and the DIAL LIGHT will now start to flash.
- Turn the DIAL to the vertical position.
- The DIAL LIGHT will now be fully illuminated.
- Move to Step 2.

Step 2. Preparing for Purge

Important: There is a maximum of 5 minutes allowed to complete this step before the Descaling Cycle will exit.

- The Steam Wand & Group Head now need to be purged clean with fresh water to remove descaling solution.

• Rinse Water Reservoir

- Remove the Water Reservoir and rinse thoroughly under running water, ensuring that all traces of the descaling solution have been removed.

• Fill Water Reservoir

- Fill the Water Reservoir to the '1 Litre' line with cold water from the tap and insert into position.

• Empty Containers

- Empty water from the containers and replace.
- Move to Step 3.

Step 3. Start Purge

- Turn the DIAL to the STEAM position.
- The STEAM LIGHT will now be fully illuminated.
- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand. Over a 2 minute period the Pump will make different noises.
- When hot water has stopped being released from the Group Head & Steam Wand, the Descaling Cycle is complete.

Descaling Cycle Complete

- To indicate the completion of the Descaling Cycle the machine will beep and the ☺ LIGHT will stop flashing.
- The STEAM LIGHT will stop being illuminated and the DIAL LIGHT will now start to flash to prompt the return of the DIAL to the vertical position.
- Turn the DIAL to the vertical position.
- The machine will return to the READY state.

Descaling Cycle Clean Up

- Empty water from the containers and clean, ensuring that all traces of the descaling solution have been removed.

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, page 11.
	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, page 25. 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, page 11.
	Group Head inside rim, Silicon Seal or Shower Head is dirty.	Clean the parts with the Cleaning Brush and damp cloth. See Care & Cleaning, page 25.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning, page 25. 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, page 23.
	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, page 10.
	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, page 10.

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, pages 20-21
	The Filter Basket is blocked.	See Care & Cleaning, pages 25 to 27.
	Group Head is dirty.	A Cleaning Cycle is required. See Cleaning Cycle, page 26.
	Group Head is blocked.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle, pages 30-31.
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, pages 31 to 32.
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, page 14.
	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, page 15.
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, page 21.
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, page 23.
	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, page 24.
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, page 13.

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. See Tip for Milk Texturing, pages 17-18.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care & Cleaning, page 27.
	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, pages 31-32.
Steam Wand making a screeching noise	Steam Wand Tip too deep.	Lower Milk Jug. Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing. See Tip for Milk Texturing, pages 17-18.
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. See Tip for Milk Texturing, pages 17-18.
	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

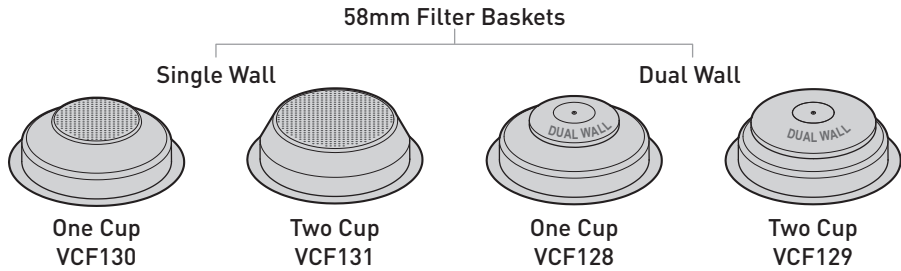
Problem	Possible Cause	What To Do
Optimum Grind Setting is producing an under extracted espresso	New Burrs are bedding in. This is normal for the first few uses.	Turn the Bean Hopper clockwise in small increments to a finer Grind Setting to keep an optimum espresso extraction. Use the information on pages 14-15 to help.
	Beans are losing freshness.	Fill with more coffee grinds.
	Not enough coffee grinds used.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section, page 15.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	
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, page 8.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care & Cleaning, pages 29-30.
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, pages 14-15.
	Top Burr not seated correctly. Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Top Burr needs cleaning. See Care & Cleaning, pages 29-30.
Grinder display shows Hi or Lo	The grinder is providing feedback that you are wanting to use a grind size that is outside the recommended average range for Espresso.	Experiment with optimising your brewing within the standard recommended grind size range. If your preference is for a very fine or coarse grind, then it is perfectly OK to use the grinder whilst it is displaying Hi or Lo.

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.
Grind Setting cannot be adjusted	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper & replace. See Replace Bean Hopper section, page 27.
	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, page 28.
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, page 30.
	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, page 28.
	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, page 30.
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, page 30.
	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, page 30.

ACCESSORIES AVAILABLE FOR PURCHASE

Contact Breville Customer care on:
0800 525 089



Visit Breville website to see full Espresso Machine range & accessories available.
www.breville.co.uk

REPLACEMENT PARTS

For additional or replacement parts, please visit www.breville.co.uk or call us on **0161 621 6900**.

TROUBLESHOOTING

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

ELECTRICAL SAFETY

⚠ This appliance must be earthed.

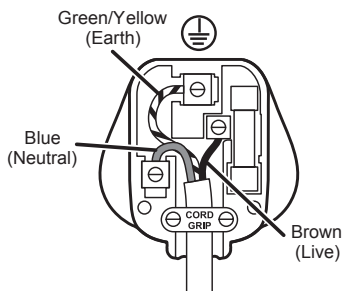
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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 fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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.



**CONSIGNES DE SÉCURITÉ
DE BREVILLE****PRÉCAUTIONS À PRENDRE
AVEC VOTRE MACHINE À
ESPRESSO BREVILLE**

- Lisez attentivement et conservez toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant que l'écoulement du café ou de l'eau car l'appareil est sous pression. Retirer le porte-filtre pendant l'une de ces opérations peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Quand vous montez une mousse de lait et lorsque l'eau coule, la buse à vapeur et à eau devient très chaude. Cela peut causer des brûlures, évitez donc tout contact direct avec la buse.
- Débranchez toujours la prise du secteur avant de nettoyer la machine à espresso 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'espresso, 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 mauvaise utilisation.
- Ne plongez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans 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 vapeur avec un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage pour plus de détails.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à d'autres utilisations 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. Tenir hors portée des enfants.**
 - **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 2,8 litres.**
 - **Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la machine à espresso, notamment le chauffe-tasse et la buse à vapeur.**
 - **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 est très soucieux de la sécurité lors de la conception et de la fabrication de produits de consommation, mais il est essentiel que l'utilisateur du produit fasse également preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Vous trouverez ci-dessous les précautions essentielles pour une utilisation en toute sécurité d'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.**
 - **Coupez l'alimentation et débranchez la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de 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 au contact de surfaces chaudes.**
- **La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.**

Si la performance et l'utilisation de votre appareil vous préoccupent, consultez le site Internet 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 cela pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

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

L'éclairage LED s'allume lorsque le broyage commence. La mouture de café est éclairée lorsque qu'elle tombe directement dans le porte-filtre. L'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le broyage est terminé.

C. Étrier de broyage Tap & Go™

L'unique étrier de broyage Tap & Go™ maintient la poignée du 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

Rangement pour les filtres simple et double et le disque, la brosse et la tige de nettoyage derrière le ramasse-gouttes.

E. Ramasse-gouttes, grille et bac à café 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.

Un bac à café amovible, qui sert à séparer la mouture du liquide, est situé dans le ramasse-gouttes. Vous n'avez qu'à extraire le bac à café 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 et fournit 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 extraction uniforme de la mouture de café tassée.

K. Porte-filtre : format commercial de 58 mm

La grande taille garantit une répartition de la mouture de café plus uniforme et plus facile à tasser.

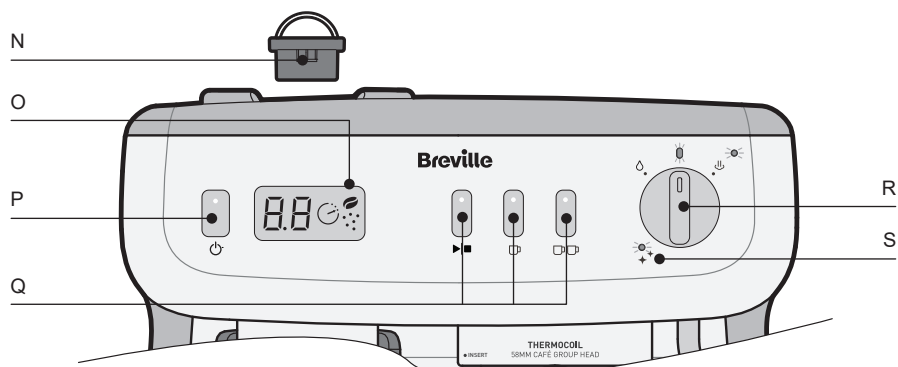
L. Buse à lait et à eau chaude

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

M. Hauteur importante pour grandes tasses

Un espace haut de 105 mm permet de verser le café directement dans les tasses et les verres hauts.


CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX +



N. Broyeur supérieur amovible

Levez simplement le broyeur par les poignées pour le nettoyer. (Pour plus d'informations, voir les pages 28-29)

O. Affichage LED

 L'affichage LED est la fonction Intelligent Grind & Dosage.

Compteur de mouture




Lorsque le moulin est activé, l'icône de mouture s'affiche.

Lorsque le moulin fonctionne, le compteur de mouture compte à la hausse par paliers de 0,1.

Minuterie d'extraction

Lors de l'extraction de l'expresso, l'affichage LED affichera la minuterie et comptera par intervalles de 1 seconde.

P. Bouton et voyant lumineux

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.

Q. Boutons d'infusion expresso

►■ Bouton

Reportez-vous à l'écran LED pour le compte à rebours de l'extraction pour 1 tasse et 2 tasse.

Bouton UNE TASSE

Verse 1 tasse d'expresso puis s'arrête automatiquement.

Bouton DEUX TASSES

Verse 2 tasses d'expresso, puis s'arrête automatiquement.

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.

Témoin de vapeur

Reste allumé lorsque le jet de vapeur est prêt à utiliser.

Clignote lorsque 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 CLEAN

 Reste allumé lorsqu'un cycle de nettoyage de la tête de groupe et de la douchette est nécessaire. (Pour plus d'informations sur le cycle de nettoyage, voir la page 25)

DÉTAILS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE BREVILLE BARISTA MAX +

Temp° IQ Shot Control™

Température optimale

La technologie Temp° IQ Shot Control™, conçue par Breville, est exclusive à votre Barista Max+. Ce système à 3 voies fournit une température de l'eau précise et stable, indispensable pour un café toujours délicieux.



- **Technologie du bloc thermique**

Le bloc thermique assure un chauffage rapide de l'eau à une température précise pour optimiser l'extraction de l'expresso et chauffer le lait. Seule la quantité d'eau requise est chauffée pour plus de rapidité et d'efficacité. Le bloc thermique chauffe l'eau pour une extraction d'expresso à 92 °C et pour optimiser l'extraction des huiles de la mouture de café tassée. Les températures trop faibles ou trop élevées vous donneront un expresso faible ou brûlé / amer.

- **Régulateur PID avancé**

Le régulateur surveille et contrôle le Thermoblock pour s'assurer que l'eau est toujours fournie aux moulins de café tassés à la température précise nécessaire.

- **Pré-extraction douce**

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. (Pour les différents profils de pré-extraction, voir page 23)

Tête de groupe et porte-filtre professionnels de 58 mm

Extrayez le maximum de saveur



La tête de groupe 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 uniformément dans le porte-filtre. 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 extraction uniforme de la mouture de café tassée, ce qui vous procure la saveur d'un café préparé dans le commerce.

Mouture et dosage intelligents Tap & Go™

La Barista Max+ est conçue pour mesurer avec précision le poids du marc de café pour un dosage de 1 et 2 doses.

De plus, la Barista Max+ fournit des informations pour une extraction optimale.



- **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 le porte-filtre en 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. Le broyeur conique en acier inoxydable trempé permet d'obtenir des tailles de particules de broyage constantes, ce qui minimise le transfert de chaleur et réduit la friction grâce à sa rotation douce et lente.

- **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 expresso propose une expérience de broyage tout-en-un.

Expresso automatique et contrôle automatique du volume personnalisable



Recevez la bonne quantité d'expresso dans votre tasse

- Avec le contrôle automatique, la préparation d'un expresso fantastique est un jeu d'enfant. Appuyez sur les BOUTONS UNE TASSE ou DEUX TASSES pour verser tout juste la bonne quantité.
- Tous les boutons d'extraction peuvent être personnalisés pour fournir les volumes de tir désirés. Pour plus d'informations, voir les pages 20-21.

Température d'extraction 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 paliers de 2 °C) en fonction de vos préférences personnelles. (Pour plus d'informations, voir page 22)



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

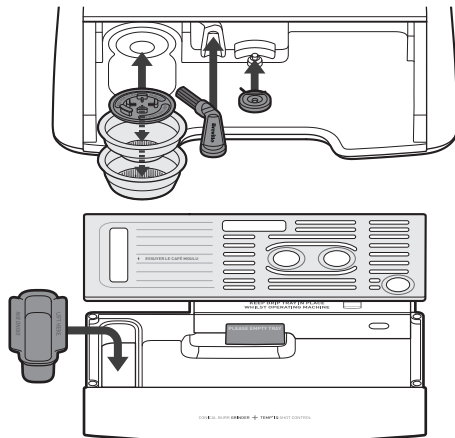
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les pièces ci-dessous avec de l'eau chaude et un détergent doux :

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

- Rincez et laissez sécher complètement à l'air.

Étape 4. Placez les accessoires

- 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 à café dans l'espace prévu à gauche du ramasse-gouttes.

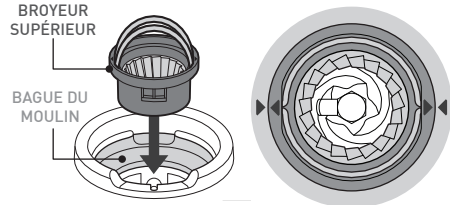


- Déposez le tasseur à l'emplacement qui lui est réservé sur le chauffe-tasse.

Étape 5. Insérez les pièces dans le moulin

• Broyeur supérieur amovible

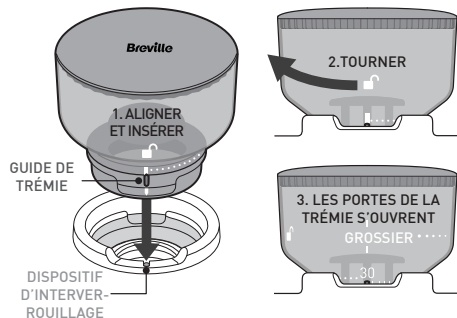
- En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
- Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
- Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.



- 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 expresso, essayez le réglage de broyage 20. (Un réglage supplémentaire du réglage de la mouture peut être nécessaire, voir les informations aux pages 14-15).
- Remplissez la trémie de grains de café fraîchement moulus.

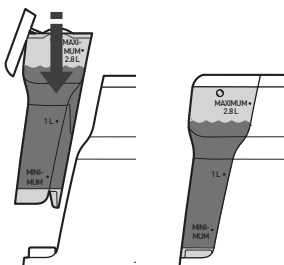
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

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

Important : Cette étape de l'amorçage doit être effectuée 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.

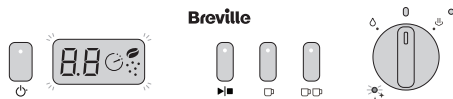


À noter : Assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de tous débris, car même les particules fines peuvent bloquer le flux d'eau.

À noter : lorsque la machine manque d'eau, elle sonne cinq fois et le voyant se met à clignoter.

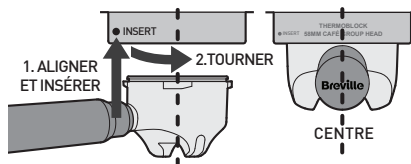
• Puissance

- Assurez-vous que la MOLETTE à vapeur ⏴ est en position verticale.
- Insérez la prise dans une prise murale de 230-240 V c.a., puis allumez le courant.
- Appuyez sur le BOUTON ⏴ pour allumer l'appareil.
- Le VOYANT ⏴ clignote pour indiquer que le bloc thermique est en train de chauffer.
- Lorsque les BOUTONS ⏴ et D'EXTRACTION et les VOYANTS DE LA MOLETTE sont tous allumés et ne clignotent pas, l'appareil est PRÊT pour l'EXTRACTION 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.



À noter : Les premières fois que vous tournez le porte-filtre au centre, vous pouvez rencontrer de la résistance.

Étape 7. Amorçage la machine à espresso

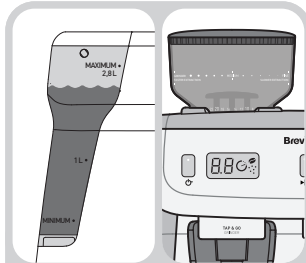
- Appuyez sur le BOUTON ☐☐, et de l'eau devrait commencer à couler de la tête de groupe.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

À noter : Pendant les premières secondes, la pompe fera davantage de bruit, car elle commence à faire circuler l'eau.

- Placez la buse à vapeur 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.

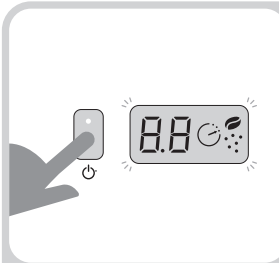
MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

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

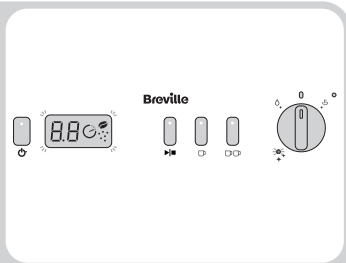


Conseil de pro : Utilisez de l'eau filtrée et des grains de café fraîchement moulus pour parfaire la saveur de l'expresso.

2. Démarrage



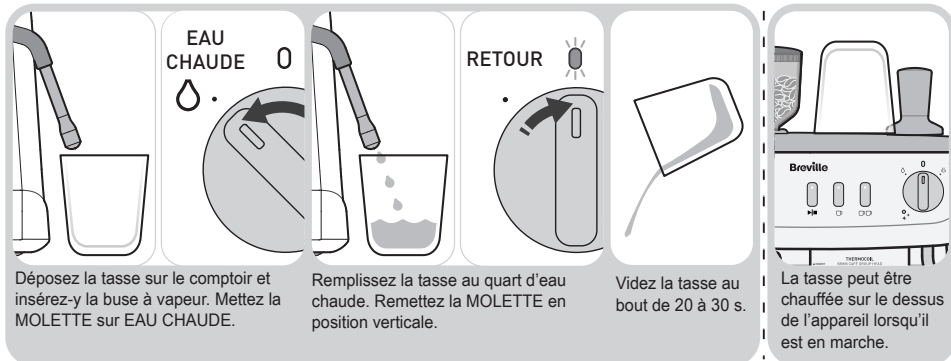
Appuyez sur le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT, Le VOYANT clignote = chauffage en cours.



Les BOUTONS DE MARCHE/ARRÊT et D'EXTRACTION et les VOYANTS DE LA MOLETTE restent tous allumés = machine à expresso 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 vapeur. Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE.

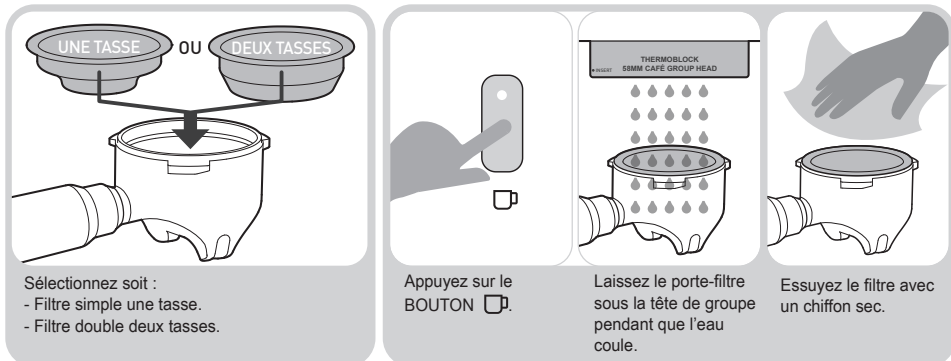
Remplissez la tasse au quart d'eau chaude. Remettez la MOLETTE en position verticale.

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 :
- Filtre simple une tasse.
- Filtre double deux tasses.

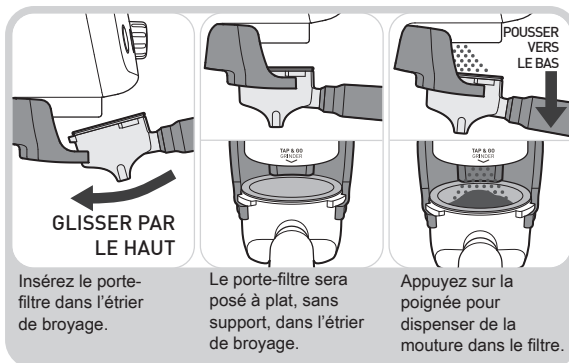
Appuyez sur le BOUTON .

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

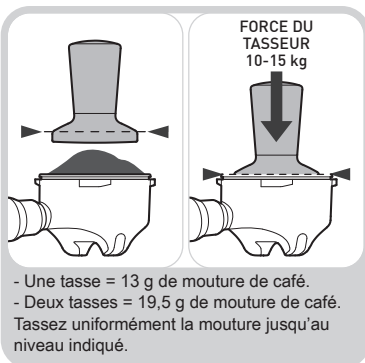
Essuyez le filtre avec un chiffon sec.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

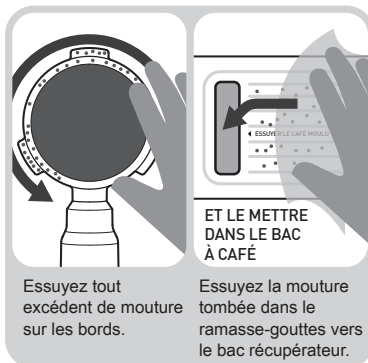
6. Remplissez de mouture de café



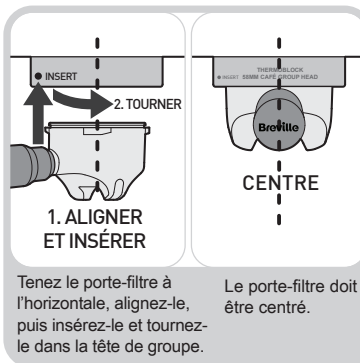
7. Tassage



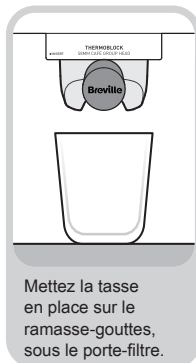
8. Essayez l'excès de mouture



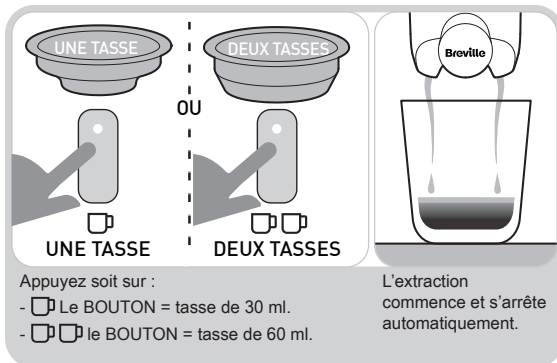
9. Insérez le porte-filtre



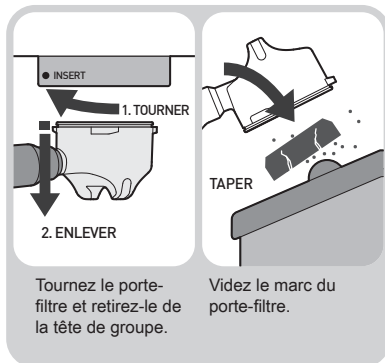
10. Mettez la tasse en place



11. Extraction d'expresso

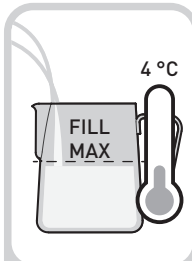


12. Éliminez le marc

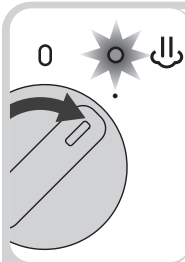


MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

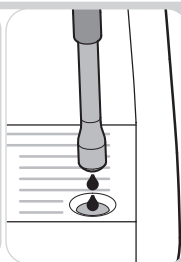
13. Préparez le pichet 14. Avant de monter votre mousse de lait à lait



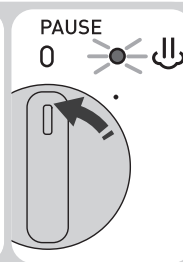
Remplissez le pichet de lait froid jusqu'en dessous du bec.



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



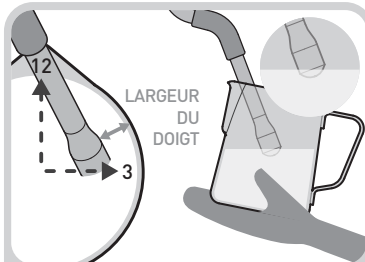
De l'eau peut sortir de la buse à vapeur.



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

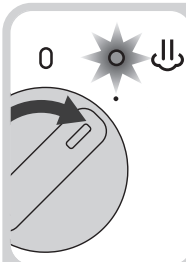
Conseil de pro : Pour réussir votre mousse de lait, assurez-vous d'abord que la vapeur est chaude (le VOYANT VAPEUR doit rester allumé). Vous entendrez la pompe démarrer.

15. Insérez la buse à vapeur



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

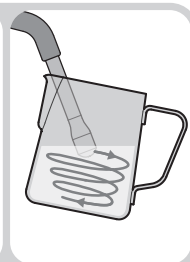
16. Commencez à monter une mousse de lait



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

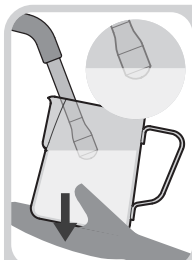


Un chuintement accompagne la montée en mousse.

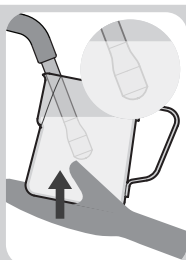


Vérifiez que le lait forme un tourbillon.

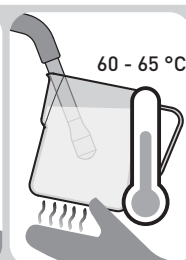
17. Montez une mousse de lait



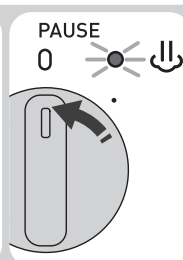
Quand le volume du lait augmente, abaissez le pichet de façon à garder l'embout juste sous la surface.



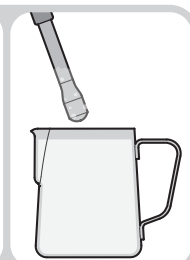
Lorsque la micromousse désirée est obtenue, immergez la buse à vapeur à moitié.



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 vapeur du pichet.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

18. Videz et nettoyez la buse à vapeur

				<p>Conseil de pro : Pour maintenir une performance optimale, videz et nettoyez toujours la buse après avoir monté du lait en mousse.</p>
<p>Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.</p>	<p>De l'eau laiteuse sortira de la buse à vapeur.</p>	<p>Remettez la MOLETTE en position verticale.</p>	<p>Essuyez la buse à vapeur et son embout avec un chiffon humide.</p>	

19. Dernières touches pour un lait parfait

<p>Tapez sur le pichet pour éliminer les grosses bulles d'air.</p>	<p>Remuez le pichet pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.</p>	<p>Versez le lait en un mouvement régulier.</p>

20. Purge automatique du bloc thermique

<p>Lors du refroidissement à la température d'expresso, le VOYANT VAPEUR clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes. Gardez le ramasse-gouttes en place.</p>	

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

<p>Nettoyez les pièces à l'eau chaude.</p>	<p>Vérifiez si le ramasse-gouttes a besoin d'être vidé.</p>	<p>Enlevez la grille et séparez le bac à café du ramasse-gouttes.</p>	<p>Videz la mouture de café et lavez le bac à café à l'eau chaude.</p>	<p>Videz l'eau et lavez le ramasse-gouttes à l'eau chaude.</p>

CONSEILS POUR BIEN MOUDRE ET TASSER

1. Grains de café

Pour une saveur et une extraction optimales :

- Achetez des grains de café fraîchement torréfiés en petits lots de 250g pour réduire le temps de stockage.
- Les utilisez dans les deux semaines suivant l'ouverture.
- Rangez le café en grains dans un récipient sec et hermétiquement clos. Placez dans une armoire sombre et fraîche.

Important : Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de broyage, auront une extraction rapide et produiront un espresso au goût trop léger.

2. Réglage de broyage

Vous devrez peut-être modifier le réglage de broyage lorsque vous utilisez différents grains de café et en fonction de la fraîcheur des grains. La gamme de 30 réglages de broyage permet un réglage de précision, contrôlant la taille de mouture et les caractéristiques de l'extraction obtenue. Plusieurs ajustements peuvent être nécessaires avant d'atteindre votre réglage de broyage optimal. Composez votre réglage de broyage en fonction du temps de coulée et du goût désiré, voir le guide d'extraction d'espresso.

Conseil de pro :

Après avoir réglé le broyage, il est important de purger (pendant 1 à 2 secondes) une petite quantité de mouture de café du moulin. Cela supprime le café du réglage de mouture précédent tout en s'assurant que la prochaine extraction d'espresso est entièrement faite avec la mouture de café du nouveau réglage. Lors de l'extraction, vous devriez observer un temps d'extraction compris entre 25 et 30 secondes pour une double tasse avec une mouture de 2,0. Si l'extraction prend plus de temps, la mouture est trop fine. Si l'extraction prend moins de temps, la mouture est trop grossière. Nous vous recommandons de faire plusieurs tests.

- Les réglages plus petits offrent une mouture de café plus fine et une extraction plus lente.
- Les réglages plus grands offrent une mouture de café plus grossière et une extraction plus rapide.

Le moulin de votre Barista Max+ est conçu pour produire du marc pour une large gamme de types de café.

• Réglage du moulin

Lors du réglage du moulin, si la taille de broyage est trop grossière pour l'espresso, l'affichage indiquera « Hi ».



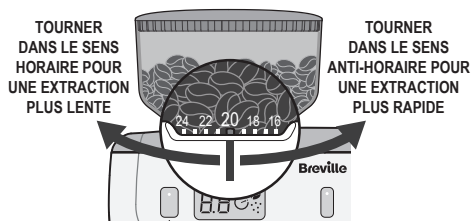
Si la taille de mouture est trop fine, l'affichage indiquera « Lo ».



Vous pouvez toujours utiliser la machine pour mouliner du café lorsque le réglage Hi / Lo est affiché, il s'agit d'un guide général pour les types de grains « normaux ».

La Barista Max+ a été conçue pour évaluer à la fois le broyage et le dosage ainsi que le temps d'extraction. Les mesures de mouture 1,0 et 2,0 sont des réglages optimaux, vous pouvez mouliner à 1,2 ou 2,2 par exemple et expérimenter avec votre espresso en fonction de vos préférences gustatives. L'affichage de mouture se compte par paliers de 0,1.

Si vous trouvez que vos temps d'extraction varient entre une ou deux doses, reportez-vous à la page 16 pour le guide d'extraction d'espresso. Veuillez noter que les variétés de grains, la taille de mouture et la quantité de café désirée modifient l'espresso, la Barista Max+ vous permet de perfectionner votre espresso.

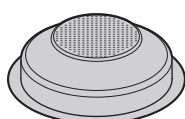


CONSEILS POUR BIEN MOUDRE ET TASSER

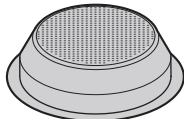
3. Types de filtre

- **Filtres à fond simple**

Ceux-ci fonctionnent avec du café fraîchement moulu et sont fournis avec la Barista Max.



Une tasse

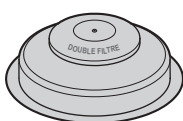


Deux tasses

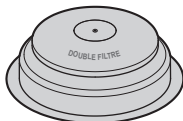
À noter : Les moultures de café prémouluées sont trop grossières pour être utilisées avec des filtres à fond simple.

- **Filtres à double fond**

Ceux-ci fonctionnent mieux avec les moultures de café prémouluées, mais peuvent également être utilisés pour les moultures de café fraîchement mouluées.



Une tasse



Deux tasses

Ils peuvent être achetés chez Breville.

Ces informations figurent à la dernière page.

4. Dosage de mouture et force de tassage

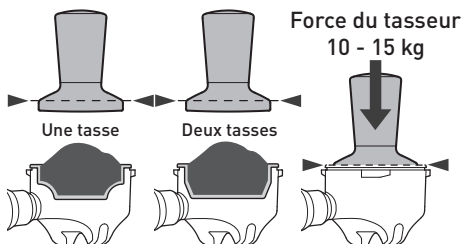
Pour de meilleurs résultats, la quantité de café utilisée doit rester constante.

L'unité est préprogrammée pour que chaque réglage de mouture atteignant 1,0, distribue 13 g, et atteignant 2,0 distribue 19,5 g. Ce sont les quantités parfaites pour un café simple (1.0) ou double (2.0). Même si le moulin est réglé, la machine se recalibre pour donner une dose constante de mouture.

La Barista Max+ vous permet de parfaire le goût de votre expresso en ajustant le broyage et en distribuant moins de mouture : par exemple, vous pouvez moulturer moins (1,8) ou plus (2,2) pour un double café, et grâce à l'écran LED, une fois que vous avez l'expresso parfait, vous pouvez vous assurer d'obtenir un dosage et des résultats de brassage constants en broyant toujours votre dose de café préférée.

À noter : Il est normal que la dose correcte de mouture de café apparaisse trop remplie dans le filtre avant le tassage.

La force de tassage est très difficile à mesurer, le consommateur peut s'entraîner à utiliser des balances de cuisine pour voir à quoi ressemblent 10 à 15 kg.



- **Exemples d'optimisation du brassage Barista Max + Espresso**

1. Broyage à 2,0 pour un double expresso. L'extraction dure 15 s. L'eau s'écoule trop facilement à travers la mouture et le café sera trop léger et de couleur claire.
 - Réduisez la taille de mouture à un réglage plus fin, mais continuez à distribuer à 2,0 et tassez avec la même pression. L'expresso sera parfaitement extrait lorsque le café sera distribué en 25 à 30 secondes.
2. Broyage à 2,0 pour un double expresso. L'extraction dure 45 s. L'eau a du mal à traverser la mouture et le café s'égoutte lentement du porte-filtre. Le café sera trop fort et de couleur très foncée.
 - Augmentez la taille de mouture à un réglage plus grossier, mais continuez à distribuer à 2,0 et tassez avec la même pression. L'expresso sera parfaitement extrait lorsque le café sera distribué en 25 à 30 secondes.
3. Faire 2 cafés : La personne A aime un café plutôt fort, la personne B aime un café plutôt doux, les deux veulent un double expresso
 - La personne A règle le moulin sur 2,2, la personne B sur 1,8 pour faire varier la quantité de café mise dans le porte-filtre. Tous les autres réglages doivent rester les mêmes.

CONSEILS POUR EXTRAIRE UN EXPRESSO PARFAIT

La façon dont l'expresso se déverse vous dira tout.

1. Temps d'extraction

Le minuteur démarre dès le début du processus d'extraction et permet au consommateur de mesurer facilement le temps d'extraction.

Le temps d'extraction est un bon indicateur de la qualité du café. Le temps optimal par café varie selon les types et la fraîcheur des grains de café. Cependant, en général, le temps d'extraction doit être compris entre 25 et 30 secondes pour un seul café comme pour deux cafés.

2. Type d'extraction

• Extraction optimale

Un café de qualité a un débit constant avec une consistance similaire à celle du miel chaud. Sa crème est dorée foncée. Les saveurs et les huiles les plus douces ont été extraites pour créer un expresso au goût riche.

• Sous-extraction

Le café est de couleur claire et s'écoule rapidement, la crème résultante est fine avec une couleur brun clair crémeux qui se dissipe rapidement. Cela se produit lorsque trop peu

d'huiles essentielles, de saveurs et de couleurs du café ont été extraites. Cela crée un expresso au goût acide.

• Sur-extraction

Le café ne s'écoule pas, ou très lentement. Sa crème est très foncée. Cela se produit lorsque trop d'huiles essentielles, de saveurs et de couleurs du café ont été extraites. Cela crée un expresso au goût amer.

3. Soyez attentif au changement de couleur

3 éléments définissent un café parfait :

Le cœur : La couleur est marron foncée au fond de la tasse.

Le corps : Se fond avec le cœur, prend une couleur caramel riche aux reflets rougeâtres.

La crème : C'est la couche supérieure du corps, elle est dorée foncée.



4. Guide d'extraction d'expresso

Ce guide vous aidera à améliorer l'extraction de l'expresso et à obtenir un café savoureux à chaque fois.

	SOUS-EXTRACTION	EXTRACTION OPTIMALE	SUR-EXTRACTION
Versez^{*A}	Extraction trop rapide Verse en moins de 15 s	Extraction à début constant Verse en 25 s à 30 s	Extraction trop lente Verse en plus de 35 s
Couleur	Brun clair Crème marron pâle	Caramel riche Crème doré foncé	Brun très foncé Crème marron foncé
Goût	Aigre, acide, dilué	Riche, doux, vibrant	Amer, sec, granuleux
Taille de broyage^{AA}	Trop grossier Utilisez un broyage plus fin	Parfait	Trop fin Utilisez un broyage plus grossier
Dosage	Pas assez de café Utilisez plus de café	Une tasse = environ 13 g Deux tasses = environ 19,5 g	Trop de café Utilisez moins de café
Tassage	Pas assez de force Tassez plus fortement	Force optimale 10 à 15 kg de pression	Trop de force Tassez plus légèrement

* Si vous utilisez du café prémoulu, utilisez les filtres à double fond.

A Assurez-vous que vos grains ou votre café pré-moulu est frais.

AA Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de broyage, auront une extraction rapide et produiront un expresso au goût trop léger.

CONSEILS POUR MONTER UNE MOUSSE DE LAIT

Monter une mousse de lait se fait à la vapeur.

Les éléments-clés d'une mousse de lait réussie

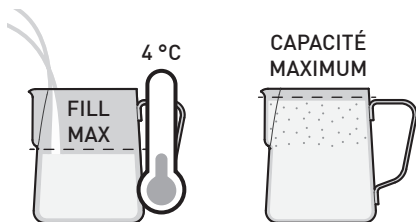
Le lait qui a été correctement monté a une micro-mousse épaisse et riche avec un éclat soyeux. Monter une mousse de lait implique à la fois de chauffer et d'aérer le lait grâce à la vapeur. Les éléments essentiels comprennent le positionnement de la buse à vapeur, l'ajustement de la position du pot à lait et la bonne température. Suivez les étapes ci-dessous pour créer une mousse de lait digne d'un vrai café.

1. Remplissez le pichet à lait

Versez du lait froid à environ 4 °C dans un pichet en acier inoxydable propre et refroidi.

Remplissez jusqu'à la base du bec verseur.

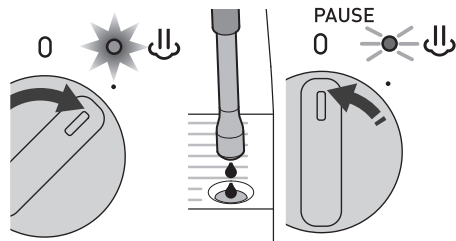
À noter : Le volume de lait augmentera ou « s'étirera » pendant la manipulation, alors ne remplissez pas trop le pichet.



Un pichet à lait plus grand est disponible à l'achat auprès de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

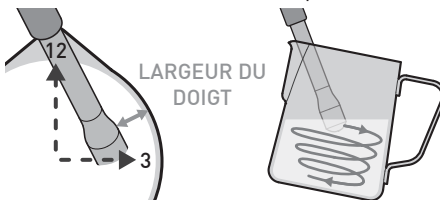
2. Chauffer la vapeur

Mettez la MOLETTE sur . Pour de meilleurs résultats, laissez bien la vapeur chauffer. La vapeur est prête lorsque le VOYANT est complètement allumé. Vous entendrez également la pompe démarrer. Arrêtez la vapeur en ramenant la MOLETTE en position verticale.



3. Position

Placez le bras de la buse à vapeur sur le bec verseur du pichet à la position 12 heures, avec l'embout de la buse à vapeur dans le lait à la position 3 heures, à une largeur de doigt du bord du pichet. Conservez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait. Remettez la MOLETTE en position pour commencer à monter une mousse de lait. Un tourbillon devrait se former dans le pichet.



4. Son

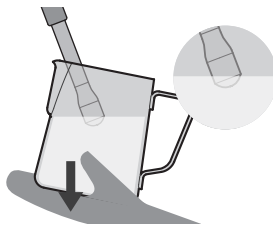
La façon dont l'air est introduit dans le lait détermine la consistance de la mousse. Si beaucoup d'air est ajouté au lait d'un coup, la mousse formera de grosses bulles. L'introduction d'air dans le lait d'une manière contrôlée et douce indiquée par un léger sifflement garantira une mousse fin et aérée.

Conseil de pro : Sons des différentes textures du lait

- Gargouillis - Le bout n'est pas plongé assez profondément dans le lait, soulevez le pichet.
- Sifflement doux - Parfait pour un latte.
- Crissement - Le bout est plongé trop profondément dans le lait, abaissez le pichet.

5. Maintenir la position du bout de la buse à vapeur

Au fur et à mesure que la vapeur chauffe et fait mousser le lait, ce dernier s'étire, ce qui augmente le niveau du lait dans le pichet. Lorsque cela se produit, suivez le niveau du lait en abaissant le pichet, tout en gardant l'embout de la buse à vapeur juste en dessous de la surface.



À noter : Certains ajustements techniques seront nécessaires lors de l'utilisation de laits végétaux.

CONSEILS POUR MONTER UNE MOUSSE DE LAIT

6. Quantité de mousse

Créez la quantité de micromousse que vous souhaitez. Les cappuccinos ont traditionnellement plus de micromousse que les flat whites. (Voir Styles de café à essayer, pages 18-19)

7. Plonger l'embout

Après avoir créé la quantité de mousse désirée, plongez la buse à vapeur à mi-hauteur dans le lait. Cela chauffe tout le lait et distribue du lait au lieu de l'air. Cela garantit que le lait et la mousse soient mélangés ensemble, ce qui les rend plus denses et plus lisses.



8. Température correcte

La température du lait optimale est atteinte lorsque la base du pichet à lait ne peut être touchée sans se brûler que pendant environ 3 secondes.


Conseil de pro : Température du lait

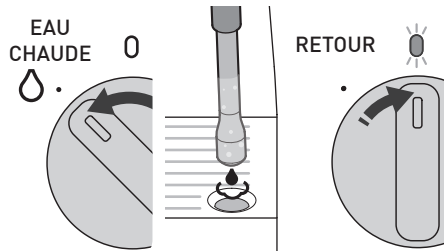
- Trop froid - S'il n'est pas chauffé assez longtemps, il sera juste chaud avec peu de mousse.
- Optimal, voir le tableau ci-dessous.
- Trop chaud - S'il est chauffé trop longtemps, il commencera à bouillir autour de 72 °C, aura un goût de brûlé et toute la mousse sera perdue.

Lait	Température
Entier et écrémé	60 - 65 °C
Amande	55 - 65 °C
Soja	55 - 60 °C
Coco	65 - 70 °C

À noter : Les recommandations ci-dessus peuvent varier d'une marque de lait à l'autre et en fonction de vos préférences gustatives.

9. Purger la buse à vapeur

Lorsque la température correcte du lait a été atteinte, tournez la MOLETTE en position verticale et retirez le pichet de la buse à vapeur. Placez le pichet à lait sur le côté. Placez la buse vapeur sur le ramasse-gouttes. Tournez la MOLETTE en position  pendant quelques secondes, puis replacez la MOLETTE en position verticale. Cela supprimera tout lait aspiré dans la buse à vapeur.



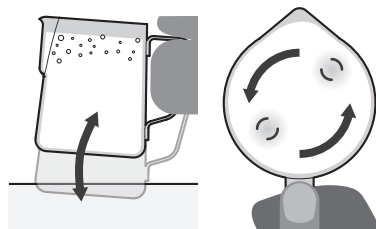
10. Essuyez la buse à vapeur

Essuyez le bras et l'embout de la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide pour éliminer tout résidu de lait.

11. Tapez et faites tourner le pichet

Tapez délicatement le pichet contre la surface de travail aide à éliminer les grosses bulles d'air résiduelles.

Le tourbillonnement aide le lait et la mousse à se combiner pour une consistance uniforme et un aspect soyeux.



12. Les dernières touches

Versez du pichet à lait dans votre tasse en un seul mouvement régulier.

STYLES DE CAFÉ À ESSAYER



Espresso (café court noir)

L'espresso est un café concentré et corsé avec une couche ferme de crème sur le dessus. Un espresso est la base de tout café.

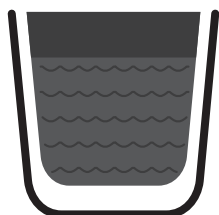
- Verre à espresso (90 ml)
- Une ou deux doses d'espresso



Ristretto

Un ristretto est un espresso extrêmement court, qui se distingue par sa saveur intense, son goût persistant et sa fine crème sur le dessus.

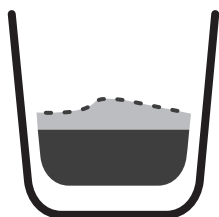
- Tasse à espresso (30 ml)
- Une demi-dose d'espresso



Café noir long (américain)

Un espresso standard avec de l'eau chaude en plus. L'eau chaude est versée en premier pour que la crème reste présente.

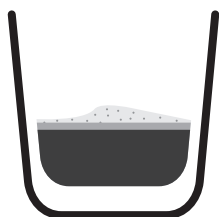
- Tasse (190 ml)
- Eau chaude (selon vos préférences)
- Une ou deux doses d'espresso



Con Panna

Con Panna, italien pour « avec de la crème », composé d'un espresso garni de crème légèrement fouettée. Il peut également être saupoudré de cannelle ou de cacao.

- Tasse (190 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Crème légèrement fouettée, saupoudrée de cannelle.



Macchiato

Macchiato, italien pour « tacher ou marquer ». Traditionnellement servi comme un espresso standard avec un trait de lait froid ou mousseux et une petite cuillerée de mousse ferme au milieu de la crème.

- Verre à espresso (90 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Un trait de lait froid ou texturé et une petite cuillerée de mousse ferme.

STYLES DE CAFÉ À ESSAYER



Flat White

Un espresso avec du lait en mousse et une fine couche de micromousse de lait sur le dessus. La tasse plus large créera la fine couche de mousse, signature du flat white.

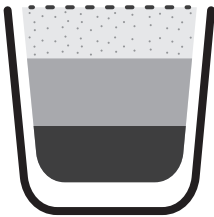
- Tasse large (190 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Mousse et micromousse de lait.



Latte

Un espresso avec du lait en mousse et une couche de micromousse de lait sur le dessus. La tasse plus étroite créera une couche de mousse plus épaisse.

- Tasse ou verre (220 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Mousse et micromousse de lait.



Cappuccino

Un espresso avec $\frac{1}{3}$ de lait à la vapeur, surmonté d' $\frac{1}{3}$ d'une mousse crémeuse et saupoudré de chocolat.

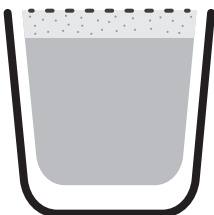
- Tasse (190-240 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- $\frac{1}{3}$ de micromousse, $\frac{1}{3}$ de mousse - saupoudré de chocolat.



Mocha

Fabriquée de la même manière qu'un cappuccino mais avec du chocolat à boire en plus. Mélangez simplement le chocolat dans l'espresso avant d'ajouter le lait et la mousse.

- Tasse ou grand verre (190-240 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Chocolat à boire (selon vos préférences)
- $\frac{1}{3}$ de mousse de lait, $\frac{1}{3}$ de micromousse.



Babycino




Lait travaillé à la vapeur avec une couche de mousse. Il peut également être saupoudré de chocolat.

- Petite tasse (90 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- $\frac{1}{3}$ de micromousse, $\frac{1}{3}$ de mousse, saupoudré de chocolat.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

La Barista Max dispose du contrôle automatique du volume.




Elle s'arrête automatiquement après avoir extrait une quantité précise d'expresso.

-  - Verse 1 dose d'expresso
-  - Verse 2 doses d'expresso
-  - Verse jusqu'à = 200 ml

Vous pouvez interrompre l'écoulement de l'expresso quand bon vous semble en appuyant encore une fois sur le même bouton.

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

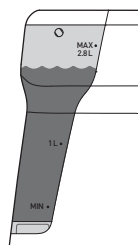
À noter : Volumes dispensés maximaux autorisés :

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

Préparatifs à la personnalisation des volumes dispensés

• Vérifiez le réservoir d'eau

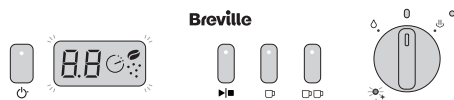
- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



• Vérifiez l'alimentation

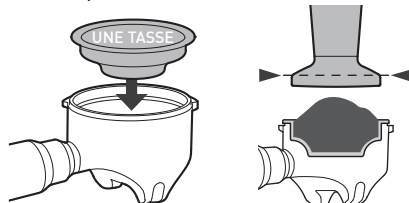
Assurez-vous de ce qui suit :



- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et PRÊT.



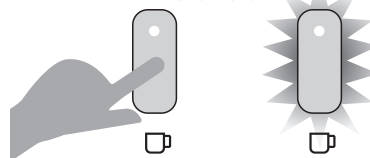
Personnalisation du volume d'une tasse




- 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.

MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC

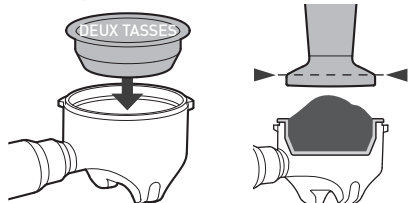


- L'expresso commence à couler.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 1 tasse, appuyez sur le BOUTON .
- L'expresso cesse de couler.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT  cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec  a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état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

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

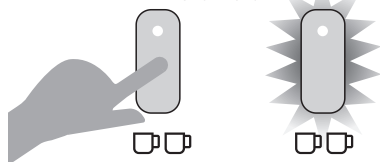
Personnalisation du volume de deux tasses

- Insérez le double filtre 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.

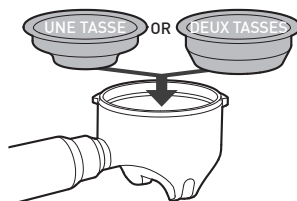
MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC



- L'expresso commence à couler.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 2 tasses, appuyez sur le BOUTON ☐☐.
- L'expresso cesse de couler.
- 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.

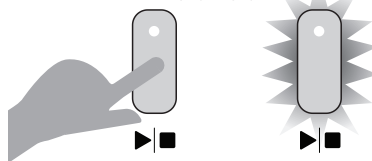
Personnalisation du volume défini manuellement

- 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.

MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC

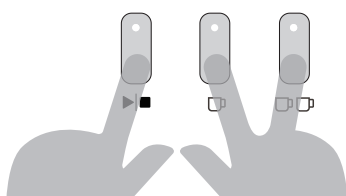


- L'expresso commence à couler.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez dispenser, appuyez sur le BOUTON ▶/■.
- L'expresso cesse de couler.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ▶/■ cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec ▶/■ a été enregistré.
- L'appareil retourne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

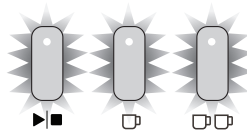
Restauration de tous les volumes dispensés par défaut

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

MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC



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



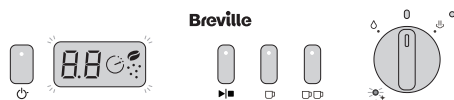
- Les volumes d'expresso dispensés par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

TEMPÉRATURE D'EXTRACTION PERSONNALISABLE

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

Vous pouvez ajuster la température d'eau de l'extraction d'expresso, par paliers de 2 °C entre 88 et 96 °C, en fonction des différents types de grains de café torréfiés 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 PRÊT.



- **Accédez au mode de personnalisation de la température d'extraction**

- Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS et pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT commence à clignoter.

À noter : Le VOYANT continue de clignoter pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

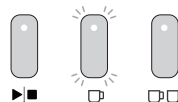


Important : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute suivant l'activation du mode de personnalisation, l'appareil retourne à l'état PRÊT.

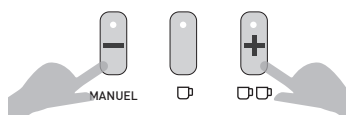
- **Ajustez la température d'extraction**

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

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



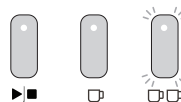
- Pour ajuster la température d'infusion, appuyez sur :
 - le BOUTON MANUEL = bouton Moins.
 - le BOUTON DEUX TASSES = bouton Plus.



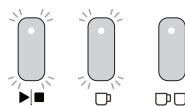
- 94 °C = les VOYANTS UNE TASSE et DEUX TASSES s'allument.



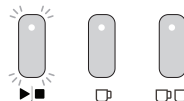
- 96 °C = le VOYANT DEUX TASSES s'allume.



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



- 88 °C = le VOYANT MANUEL s'allume.



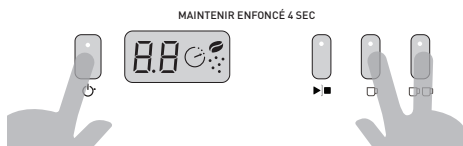
- **Confirmez la température d'extraction**

- 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.

TEMPÉRATURE D'EXTRACTION PERSONNALISABLE - PROFILS DE PRÉ-EXTRACTION PERSONNALISABLES

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

- **Pré-extraction douce** : 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-extraction 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. Pour un expresso plus léger.
- **Pré-extraction constante** : Un flux d'eau régulier et constant est émis, du début à la fin. Pour un expresso plus fort.
- **Fonctionnement du mode de personnalisation de la pré-extraction**
 - L'appareil est allumé et 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.



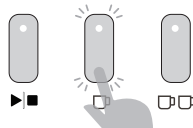
• Sélectionnez les profils de pré-extraction

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

Le réglage par défaut est le suivant :

- **Douce** = ☐ BOUTON

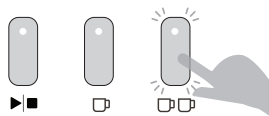
Le VOYANT ☐ s'allume.



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

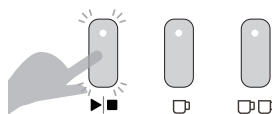
- **Distincte** = BOUTON ☐☐. Le ☐☐

VOYANT s'allumera.



- **Constante** = BOUTON ▶/■.

Le ▶/■ VOYANT s'allume.



• Confirmez le profil de pré-extraction

- 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 TOUS LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

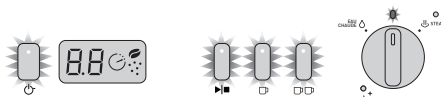
Vous pouvez rétablir facilement tous les réglages par défaut.

Restauration de tous les réglages par défaut

- L'appareil est allumé et PRÊT.
- Maintenez enfoncés le BOUTON ☺ et les 3 BOUTONS D'EXTRACTION en même temps pendant 4 secondes.



- L'appareil émet un signal sonore, et les BOUTONS ☺ et D'EXTRACTION ainsi que 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 vapeur avant et après la préparation de chaque café.
(Voir le guide de préparation du café pages 10-13)

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.

À noter : N'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ceux-ci rayeront 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 UNIQUEMENT) :

- Broyeur supérieur en inox durci
- Bac récupérateur de mouture

Pièce 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 d'endommager 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 à café

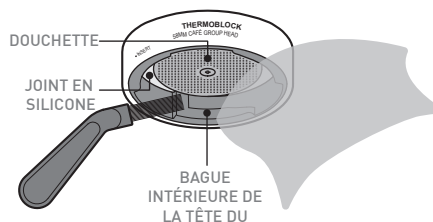
- **Selon les besoins**
Videz lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox, sinon l'eau va déborder.
À noter : Il est normal qu'avec le temps, l'intérieur du ramasse-gouttes et du bac à café soit taché par les huiles de la mouture de café.
- **Chaque semaine**
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.
- **Régulièrement**
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 le guide de préparation du café page 10)
- **Chaque semaine**
 - Purgez l'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. Essayez la douchette avec un chiffon humide.



Pastille de nettoyage

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

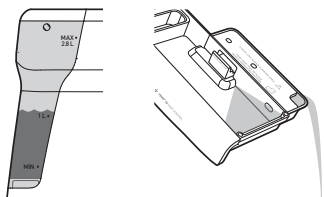
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Cycle de nettoyage

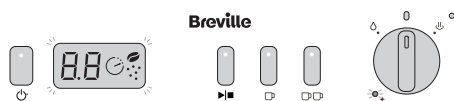
Le VOYANT NETTOYER s'allume en bleu pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis.

Le cycle de nettoyage prend environ 7 minutes.

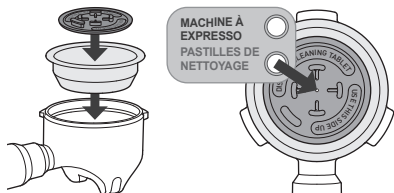
- **Préparatifs au cycle de nettoyage**
 - Assurez-vous qu'il y a au moins 1 L d'eau dans le réservoir.
 - Videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place.



- L'appareil est allumé et PRÊT.



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



À noter : 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 du porte-filtre.
- **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 pastille a été dissoute.

À noter : Si la pastille 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 espresso.

Important : Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, nous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre inséré 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 liquide s'échappe du tour du 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.

À noter : 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Nettoyage de la buse à vapeur

- **À chaque utilisation**

- Après avoir monté une mousse de lait, purgez la buse à vapeur en tournant la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide. (Voir le guide de préparation du café page 13)

- **Tous les 2 à 3 mois**

- Mettez de l'eau chaude et une pastille 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.

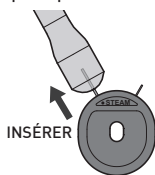
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide pour vous assurer que toutes les traces de pastille de nettoyage ont été éliminées.

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

- **Débouchage de la buse à vapeur**

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

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



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

- **Si la buse à vapeur est toujours bouchée :**

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

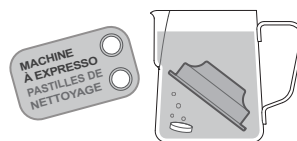


- Le lendemain matin, rincez le pichet et l'embout de la buse à vapeur à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de pastille de nettoyage ont été éliminées.
- Utilisez la tige de nettoyage « Vapeur », la plus épaisse, pour nettoyer l'embout de la buse à vapeur.
- Assurez-vous que le joint rouge est là et qu'il est en bon état.
- Revissez l'embout sur le bras de la buse à vapeur.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pendant 40 s.

Nettoyage des filtres

- **Tous les 2 à 3 mois**

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



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

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

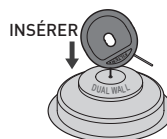
- Appuyez sur le BOUTON UNE TASSE.

- 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 plus fine, 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.

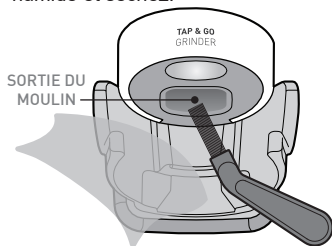
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

Les broyeurs coniques servent à produire une mouture dont la taille des particules est favorable à l'extraction d'expresso. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur de l'expresso 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 d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

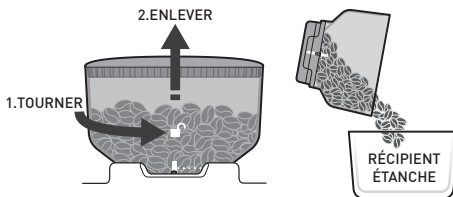
AVERTISSEMENT : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

- **Préparatifs au nettoyage de la trémie à grains**

- Éteignez l'appareil, coupez le courant de 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**

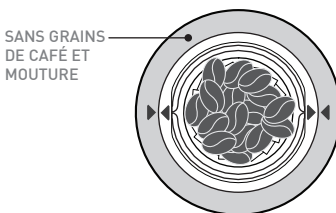
- Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie.
- Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.



- 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.

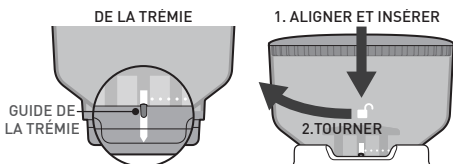
- **Remettez la trémie à grains en place**

- Assurez-vous que la bague du moulin est libre de grains ou de mouture de café.



À noter : La mouture prise sous le broyeur supérieur peut empêcher de poser correctement la trémie à grains. Dans ce cas, broyez l'excédent de café en grains, voir page 28.

- 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.

À noter : Après le nettoyage, le réglage de broyage optimal peut avoir changé. Suivez les instructions des pages 14-15 pour retrouver le réglage de broyage idéal.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

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

- **Tous les 1 à 2 mois**

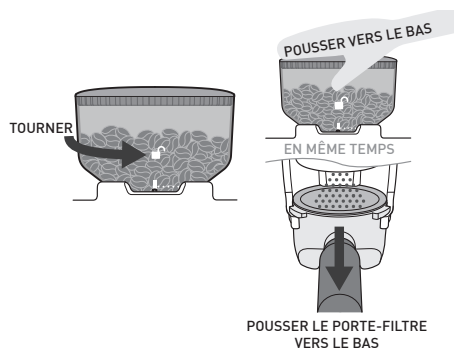
Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), les broyeurs doivent être nettoyés pour maintenir un rendement optimal du moulin intégré. Un nettoyage régulier aide les broyeurs à produire des résultats homogènes, ce qui est particulièrement important lorsque votre mouture est destinée à préparer un expresso.

- **Broyez l'excédent de café en grains**

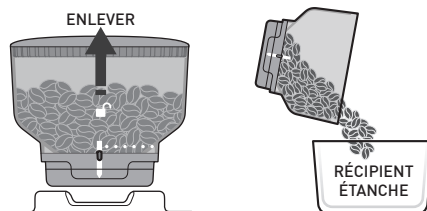
- L'appareil est allumé et PRÊT.
- Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).
- Insérez le double filtre dans le porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage.



- 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.



- Retirez le porte-filtre et jetez cette mouture, car elle trop grossière pour le café expresso.
- 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 de la prise secteur et débranchez le cordon.

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

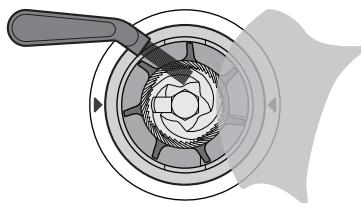
- **Nettoyage du broyeur supérieur**

- 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.

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

- **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.

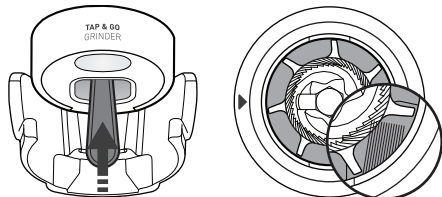


ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

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

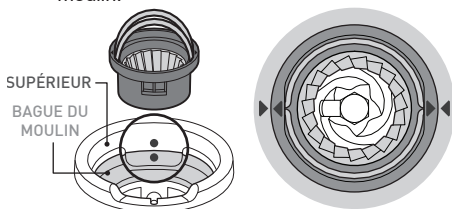
- **Nettoyage et débouchage de la sortie de mouture**

- 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 poils 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.

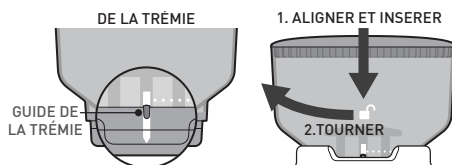


- Abaissez les poignées de chaque côté.

- **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 le réglage de broyage sur sa position notée avant le nettoyage.
- Remplissez la trémie de grains de café.

À noter : Après le nettoyage, le réglage de broyage optimal peut avoir changé. Suivez les instructions des pages 14-15 pour retrouver le réglage de broyage idéal.



CYCLE DE DÉTARTRAGE DE MACHINE À EXPRESSO

Après une utilisation continue, votre machine à expresso peut développer une accumulation de dépôts minéraux et nécessiter un détartrage occasionnel.

Nous vous recommandons de détartrer votre machine à expresso tous les 4 à 6 mois, bien que cette période dépende de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Solution de détartrage

Il existe 2 options :

- A. Pastilles de détartrage pour machine à expresso
- ou
- B. Vinaigre blanc et eau tiède.

Cycle de détartrage

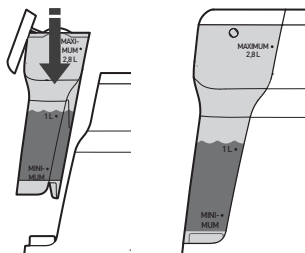
Le cycle de détartrage prend environ 10 minutes.

Important : Si le cycle de détartrage n'est pas terminé ou est arrêté à mi-chemin de l'une des étapes de détartrage, vous devrez recommencer le cycle de détartrage depuis le début.

Préparation du cycle de détartrage

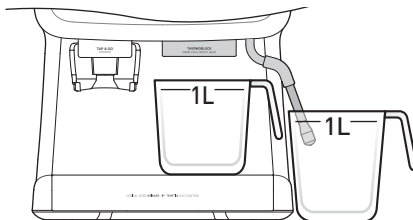
- Remplissez le réservoir d'eau avec la Solution
- A. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau tiède. Ajoutez une pastille détartrante. Laissez la pastille se dissoudre complètement.
- ou
- B. Dans un réservoir d'eau vide, ajoutez 1½ cuillère à soupe de vinaigre blanc. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau tiède. Laissez la solution se mélanger complètement.

- Insérez le réservoir d'eau.



- **Placer les récipients**

- Placez un récipient de 1 litre sous la tête de groupe et un autre récipient de 1 litre sous la buse à vapeur.







- **Vérifiez l'alimentation**

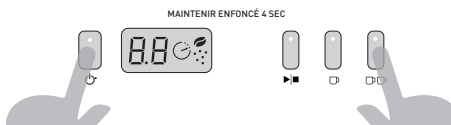
Assurez-vous de ce qui suit :

- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et PRÊT.




- **Accéder au cycle de détartrage**


- Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS  et  pendant 4 secondes. La machine émettra un bip et les VOYANTS  et  clignoteront ensemble.



CYCLE DE DÉTARTRAGE DE MACHINE À EXPRESSO

À noter : Le VOYANT  continuera de clignoter jusqu'à la fin du cycle de détartrage.

Important : Si l'étape 1 de détartrage ne démarre pas dans la minute qui suit l'entrée dans le cycle de détartrage, la machine quittera le cycle de détartrage et retournera à l'état PRÊT.

Important : Vous pouvez quitter le cycle de nettoyage n'importe quand en appuyant sur le BOUTON .

Étape 1. Démarrer le cycle de détartrage

- Tournez la MOLETTE en position VAPEUR.
- Le VOYANT VAPEUR est maintenant complètement allumé.
- La pompe démarrera et l'eau chaude coulera de la tête de groupe et de la buse à vapeur. Sur une période de 2 minutes, la pompe émettra différents bruits.
- Lorsque l'eau chaude cesse de couler de la tête de groupe et de la buse à vapeur, cette étape est terminée.
- Pour indiquer que la machine a terminé cette étape, elle émettra un bip, le VOYANT VAPEUR cessera de s'allumer et le VOYANT de la MOLETTE commencera à clignoter.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- Le VOYANT VAPEUR est maintenant complètement allumé.
- Passez à l'étape 2.

Étape 2. Préparation à la purge

Important : 5 minutes maximum sont autorisées pour terminer cette étape avant que le cycle de détartrage ne prenne fin.

- La buse à vapeur et la tête de groupe doivent maintenant être purgées avec de l'eau fraîche pour éliminer la solution de détartrage.

• Rincer le réservoir d'eau

- Retirez le réservoir d'eau et rincez abondamment à l'eau courante, en vous assurant que toutes les traces de solution détartrante ont été éliminées.

• Remplissez le réservoir d'eau

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au marqueur « 1 litre » avec de l'eau froide du robinet et insérez-le en place.


• Vider les récipients

- Videz l'eau des récipients puis remettez-les en place.
- Passez à l'étape 3.

Étape 3. Commencer la purge

- Tournez la MOLETTE en position VAPEUR
- Le VOYANT VAPEUR est maintenant complètement allumé.
- La pompe démarrera et l'eau chaude coulera de la tête de groupe et de la buse à vapeur. Sur une période de 2 minutes, la pompe émettra différents bruits.
- Lorsque l'eau chaude ne s'écoule plus de la tête de groupe et de la buse à vapeur, le cycle de détartrage est terminé.

Cycle de détartrage terminé

- Pour indiquer que la fin du cycle de détartrage, la machine émettra un bip et le VOYANT  cessera de clignoter.
- Le VOYANT VAPEUR s'éteindra et le VOYANT de la MOLETTE commencera à clignoter pour demander le retour de la MOLETTE en position verticale.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

À faire après le cycle de détartrage

- Videz l'eau des récipients et nettoyez-les en vous assurant que toutes les traces de solution détartrante ont été éliminées.

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 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'extraction d'expresso.	Le porte-filtre n'est pas attaché correctement ou n'est pas assez serré.	Assurez-vous que les 3 onglets du porte-filtre soient insérés à fond dans la tête de groupe et que le porte-filtre est centré. Voir le guide de préparation du café, page 11.
	Aucun filtre n'est inséré dans le porte-filtre.	Assurez-vous qu'il y a un porte-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 Entretien et nettoyage, pages 25. Contactez le service client de Breville.
De l'expresso gicle ou goutte sur le côté de la tête de groupe pendant l'extraction.	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 le guide de préparation du café, page 11.
	L'intérieur de la bague du porte-filtre, le joint en silicone ou la douchette est sale.	Nettoyez les pièces avec la brosse de nettoyage et un chiffon humide. Voir Entretien et nettoyage, pages 25.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir Entretien et nettoyage, pages 25. 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'extraction personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'extraction par défaut de 92 °C. Voir Température d'extraction personnalisable, page 23.
	L'expresso a été versé dans une tasse ou un verre froid.	Avec la buse à vapeur, versez de l'eau chaude dans la tasse avant l'extraction d'expresso. Voir le guide de préparation du café, page 10.
	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 le guide de préparation du café, page 10.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Aucun expresso ne s'écoule.	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, pages 20-21.
	Le filtre est bloqué.	Voir Entretien et nettoyage, pages 25 à 27.
	La tête de groupe est sale.	Un cycle de nettoyage est requis. Voir Cycle de nettoyage, page 26.
	La tête de groupe est bloquée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir Cycle de détartrage, pages 30-31.
L'expresso s'écoule en gouttes (sur-extraction)	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 machine à expresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir Cycle de détartrage, pages 31 à 32.
L'expresso n'a pas de crème ou la crème est mince (sous-extraction)	Les grains de café sont vieux ou secs.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés. Voir les conseils de broyage, page 14.
	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.
	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Guide d'extraction d'expresso, page 15.
Le volume dispensé est trop grand ou trop petit.	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, page 21.
L'expresso a un goût amer.	Le type de café en grains utilisé.	Essayez différentes marques de café en grains.
	Une température d'extraction personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'extraction par défaut de 92 °C. Voir Température d'extraction personnalisable, page 23.
	La fonction de vapeur a été utilisée juste avant l'extraction d'expresso.	Laissez au bloc thermique le temps d'évacuer de l'eau et de refroidir avant l'extraction d'expresso. Le VOYANT VAPEUR doit avoir fini de clignoter.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
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 uniformément.
	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 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-extraction a été sélectionné.	Les différents profils de pré-extraction émettent différents sons au début de l'extraction d'expresso. Voir la section Profils de pré-extraction personnalisables, page 24.
Eau autour du ramasse-gouttes ou sur le comptoir.	Le ramasse-gouttes déborde.	Videz-le 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 le guide de préparation du café, page 13.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le café au 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. Voir Conseil pour la texture du lait, pages 17-18.
La buse à vapeur n'émet aucune vapeur.	L'embout de la buse à vapeur est bouché.	Voir Entretien et nettoyage, pages 27.
	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 vapeur pour vérifier qu'elle s'écoule.
	La machine à espresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir Cycle de détartrage, pages 31-32.
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 vapeur est placé correctement lors de la montée en mousse. Voir Conseil pour la texture du lait, pages 17-18.
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. Voir Conseil pour la texture du lait, pages 17-18.
	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 - MOULIN

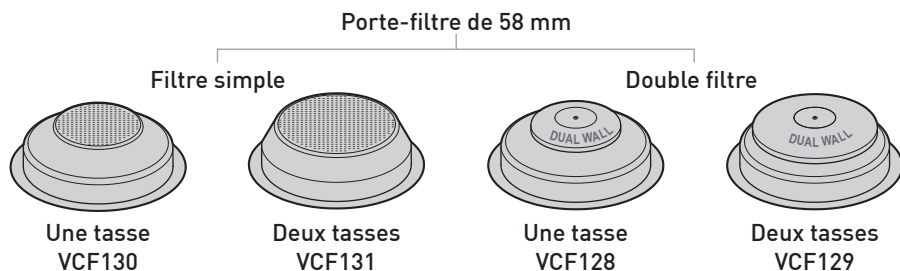
Problème	Cause possible	Solution
Le réglage de broyage optimal est utilisé, mais l'extraction est insuffisante	Les broyeurs ne sont pas encore rodés. C'est normal pour les premières utilisations.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire afin d'affiner le broyage par petits pas et d'optimiser l'extraction d'expresso. Utilisez les informations fournies pages 14-15.
	Les grains ont perdu de la fraîcheur.	
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Guide d'extraction d'expresso, page 15.
Aucune mouture ne sort du moulin.	La trémie ne contient pas de grains de café.	Remplissez la trémie de grains de café fraîchement torréfiés.
	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, page 8.
	La chambre de broyage ou la sortie est bouchée.	Le moulin a besoin d'être nettoyé. Voir Entretien et nettoyage, pages 29-30.
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'extraction pages 14-15.
	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 Entretien et nettoyage, pages 29-30.
L'affichage du broyeur indique Hi ou Lo	Le moulin indique que vous souhaitez utiliser une taille de mouture qui se situe en dehors de la plage moyenne recommandée pour l'expresso.	Essayez d'optimiser votre préparation dans la plage de taille de mouture standard recommandée. Si vous préférez une mouture très fine ou grossière, vous pouvez parfaitement utiliser le moulin pendant qu'il affiche Hi ou Lo.

GUIDE DE DÉPANNAGE - MOULIN

Problème	Cause possible	Solution
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 torréfiés. Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de broyage, auront une extraction rapide et produiront un expresso au goût trop léger.
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 Remettre la trémie à grains en place, page 27.
	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 Remettre la trémie à grains en place, page 28.
La trémie à grains ne se verrouille pas	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.
	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 Remettre la trémie à grains en place, page 28.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont bien de chaque côté. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.
Le broyeur supérieur ne repose pas correctement dans la bague du moulin.	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.
	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. Maintenez la trémie à grains avec votre main, 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 bien de chaque côté. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.

ACCESSOIRES DISPONIBLES À L'ACHAT

Contactez le service client de Breville au :
0800 525 089



Consultez le site Web de Breville pour découvrir toute notre gamme de machines à expresso, ainsi que les accessoires disponibles. www.breville.co.uk

PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter www.breville.co.uk ou appelez-nous au **0161 621 6900**.

DÉPANNAGE

Pour le dépannage et les FAQ, consultez le site : www.breville.co.uk/faqs

Service après-vente et pièces de rechange

Si l'appareil ne fonctionne pas mais est sous garantie, retournez le produit à l'endroit où il a été acheté pour un remplacement. Veuillez noter qu'une preuve d'achat valide sera requise. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle au **0800 028 7154** ou par e-mail à l'adresse : BrevilleEurope@newellco.com.

Élimination des déchets

Les déchets électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Veuillez recycler là où les installations existent. Envoyez-nous un e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et les informations DEEE.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE URZĄDZEŃ BREVILLÉ

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BREVILLÉ

- Uważnie przeczytaj i zachowaj wszystkie instrukcje dostarczone z urządzeniem.
- Nie wyjmuj kolby podczas robienia kawy lub przelewania wody, ponieważ urządzenie znajduje się wtedy pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby w trakcie tych działań może skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.
- Dysza do spieniania mleka i gorącej wody mocno się rozgrzewa podczas spieniania mleka i przelewania wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku dotknięcia, dlatego też należy unikać dotykania dyszy.
- Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka zasilania przed czyszczeniem ekspresu ciśnieniowego lub w razie wystąpienia jakiegos problemu podczas robienia kawy.
- Nie umieszczaj dłoni bezpośrednio pod strumieniem pary, gorącej wody lub kawy, ponieważ może to skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.
- Dostępne powierzchnie

mogą nagrzewać się do wysokich temperatury podczas pracy urządzenia. Również po zakończeniu użytkowania powierzchnia elementu podgrzewacza może pozostawać gorąca przez jakiś czas.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Następujące 10 części można myć w 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 (2,8 litra).

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

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

stosować w celu zapewnienia bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:

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

bądź stykał się z gorącą powierzchnią.

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

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

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

CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX+

A. Zdejmowany pojemnik na ziarna kawy

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

B. Podświetlany obszar młynka

Po rozpoczęciu mielenia zostanie włączone podświetlenie LED. Zmielone ziarna kawy są podświetlane w miarę ich podawania bezpośrednio do koszyczka filtra. Podświetlenie automatycznie 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 zasignalizować, że taca jest pełna wody i wymaga opróżnienia.

Wymowany 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 umożliwi 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. Wymowany zbiornik na wodę o pojemności 2,8 l

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

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

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

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

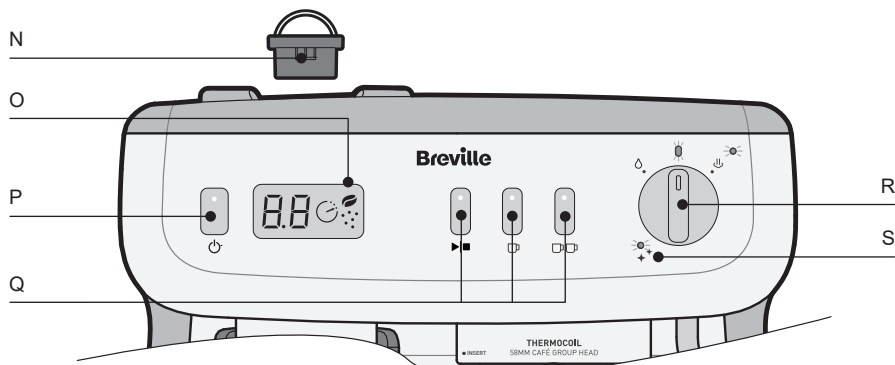
Większa średnica kolby umożliwia również bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy i ich łatwiejsze ubicie.

L. Dysza do spieniania mleka i gorącej wody

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

M. Miejsce na wysoki kubek


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




N. Wyjmowane górne ostrza

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

O. Wyświetlacz LED


 Wyświetlacz LED stanowi inteligentną funkcję mielenia i dozowania.

Licznik mielenia




 Ikona mielenia wyświetla się po aktywacji młynka.

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

Timer ekstrakcji

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

P. Przycisk i kontrolka

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

Q. Przyciski ekstrakcji espresso

►■ Przycisk

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

Przycisk JEDNEJ FILIŻANKI

Nalewa pojedyncze espresso, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

Przycisk DWÓCH FILIŻANEK

Nalewa podwójne espresso, a następnie automatycznie się zatrzymuje.

R. Funkcje i kontrolki POKRĘTŁA

Kontrolka POKRĘTŁA

Świeci się stałym światłem, gdy ekspres jest gotowy do pracy. Miga, gdy POKRĘTŁO należy z powrotem ustawić w pozycji pionowej.

Kontrolka spieniania mleka

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


SPIENIANIE

Służy do podgrzewania i spieniania mleka.

GORĄCA WODA

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

S. Kontrolka CZYSZCZENIA

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

SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE NA TEMAT EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

Funkcja Temp° IQ Shot Control™

Optymalna temperatura

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



- **Technologia termobloku**

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

- **Zaawansowany regulator PID**

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

- **Funkcja łagodnej preinfuzji**

Niewielka ilość wody jest delikatnie podawana na ubite zmielone ziarna kawy przed właściwym strumieniem wody, aby uzyskać espresso o bogatszym aromacie. (Różne profile preinfuzji przedstawiono na stronie 23).

Głowica i kolba używane przez baristów, o średnicy 58 mm

Maksymalna ekstrakcja smaku



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

- Większa średnica kolby umożliwia również bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy w koszyczku filtra. Dzięki temu kolbę można łatwiej 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.

Inteligentna funkcja

mielenia i dozowania Tap & Go™



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

- **Technologia Tap & Go™**

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

- **Młynek ze stożkowymi ostrzami**

Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje mielenia kawy. Stożkowe ostrza z utwardzanej 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 rozsypanych ziaren kawy na blat podczas ich przesypywania. Wbudowany młynek jest wyposażony w kompleksowe funkcje umożliwiające bezproblemowe mielenie kawy w ekspresie ciśnieniowym.

Automatyczne regulowanie

objętości dozowanej wody



Idealne espresso w Twojej filiżance

- Funkcja automatycznego regulowania objętości wody to najłatwiejszy przepis na wspaniałe espresso. Naciśnij PRZYCIŚK JEDNEJ FILIŻANKI lub DWÓCH FILIŻANEK, aby dozować odpowiednią ilość wody.
- Funkcje wszystkich przycisków ekstrakcji można dostosować zgodnie z indywidualnymi preferencjami. Więcej informacji zamieszczono na stronach 20-21.

Dostosowywanie temperatury ekstrakcji



Temperatura taka jak lubisz

- Ekspres ciśnieniowy Barista Max+ umożliwia zmianę temperatury wody z zalecanych 92°C (w przyrostach co 2°C) zgodnie z indywidualnymi preferencjami. (Więcej informacji zamieszczono na stronie 22).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX+

Krok 1. Zdejmij opakowanie

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

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

Krok 2. Ustaw ekspres

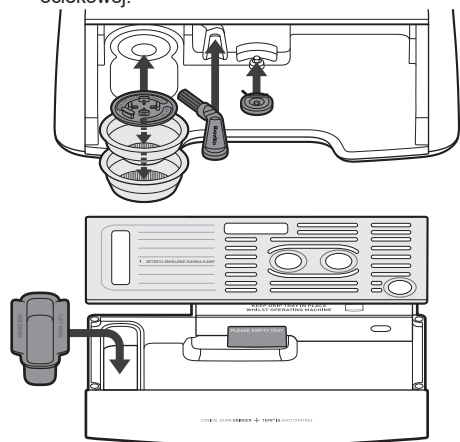
- Upewnij się, że ekspres ciśnieniowy stoi na suchym, stabilnym, płaskim i poziomym blacie.

Krok 3. Umyj i wysusz części ekspresu

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

Krok 4. Umieść akcesoria w ekspresie

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

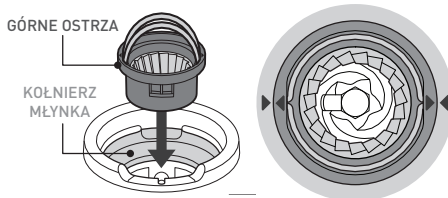


- Umieść ubijak w uchwycie na płycie podgrzewacza.

Krok 5. Umieść części w młynku

• Wymywane górne ostrza

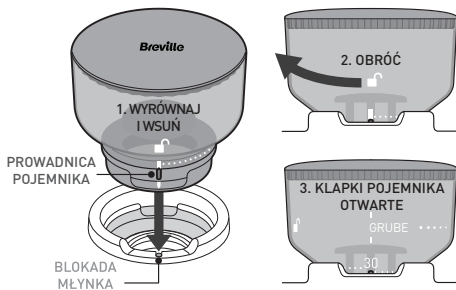
- Chwyając górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
- Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
- Prawidłowo osadzone górne ostrza będą wpasowane w powierzchnię kołnierza młynka.



- Złóż uchwyty po obu stronach.

• 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 otwarcie kłapek pojemnika (w celu umożliwienia przesypywania ziaren kawy na ostrza młynka). Po wybraniu ustawienia 30 na młynku kłapki zostaną całkowicie otwarte.



- Kontynuuj obracanie pojemnika na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądane ustawienie młynka.
- Jako punkt wyjściowy do ekstrakcji espresso wypróbuj ustawienie 20. (Może być konieczna dalsza regulacja ustawień młynka, patrz informacje na stronach 14-15).
- Napełnij pojemnik na ziarna kawy świeżo palonymi ziarnami kawy.

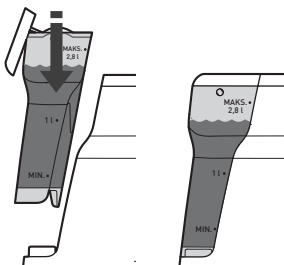
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BARISTA MAX+

Krok 6. Przygotowanie ekspresu ciśnieniowego do zalewania

Ważne: przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić zalewanie ekspresu ciśnieniowego.

• Napełnij zbiornik na wodę






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

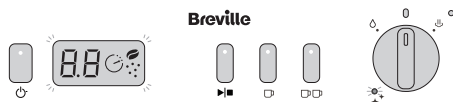


Uwaga: zwróć uwagę, czy zbiornik na wodę jest czysty oraz czy nie znajdują się w nim żadne zanieczyszczenia, ponieważ nawet drobne cząstki mogą blokować przepływ wody.

Uwaga: Gdy w urządzeniu zabraknie wody, rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, a kontrolki zaczną migać.

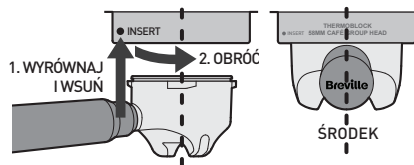
• Włącz zasilanie

- 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.
- Gdy KONTROLKA PRZYCISKU , KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKЦИИ i KONTROLKI POKRĘTŁA świecą się stałym światłem, funkcje EKSTRAKЦИИ i POKRĘTŁA są gotowe do użycia.




• 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

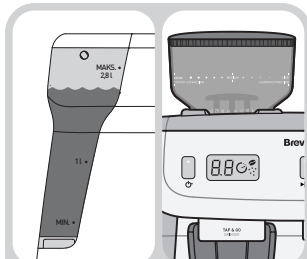
- Naciśnij PRZYCISK . Z głowicy powinna zacząć wypływać woda.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.
- Ekspres powróci do stanu GOTOWOŚCI.

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

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

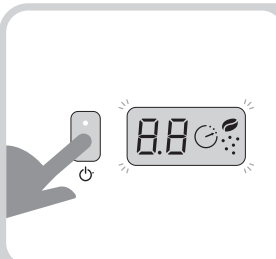
INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

1. Sprawdź ilość wody i ziaren kawy

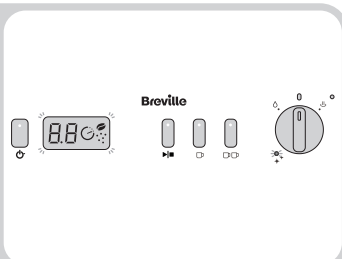


Wskazówka baristy: aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, używaj tylko filtrowanej wody i świeżo palonych ziaren kawy.

2. Przygotuj ekspres



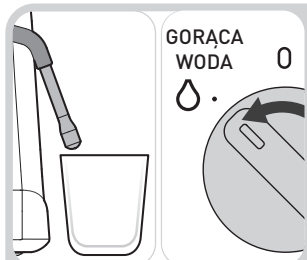
Naciśnij PRZYCISK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA, KONTROLKA zacznie migać = trwa nagrzewanie.



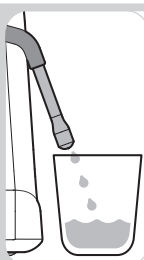
PRZYCISK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA, KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCYJ I KONTROLKI POKRĘTŁA świecą się stałym światłem = ekspres ciśnieniowy jest gotowy do pracy.

3. Ogrzej filiżankę gorącą wodą

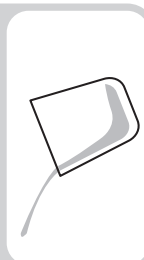
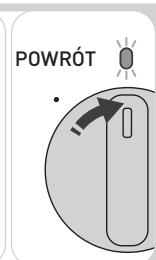
LUB przy użyciu płyty podgrzewacza



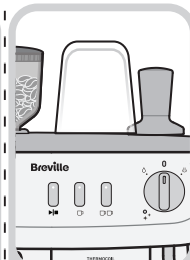
Ustaw filiżankę na blacie i skieruj na nią dyszę do spieniania mleka. Ustaw POKRĘTŁO w pozycji GORĄCEJ WODY.



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



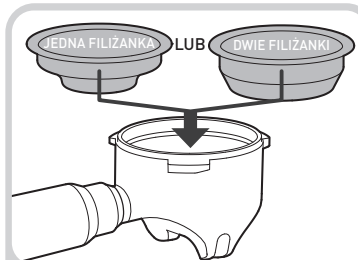
Opróżnij filiżankę po 20-30 sekundach.



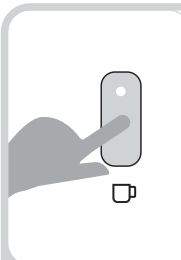
Filiżankę można podgrzewać na płycie podgrzewacza, gdy ekspres jest włączony.


4. Wybierz koszyczek filtra

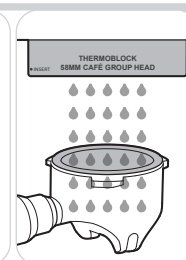
5. Nagrzej głowicę, kolbę i koszyczek filtra



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



Naciśnij PRZYCISK .



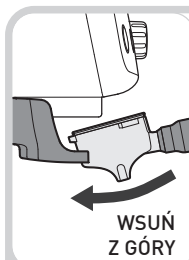
Przytrzymaj kolbę pod głowicą i strumieniem wody.



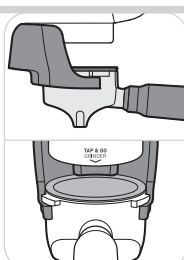
Wytrzyj koszyczek filtra suchą ściereczką.

INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

6. Napełnij kolbę zmielonymi ziarnami kawy



Wsuć kolbę do uchwytu młynka.

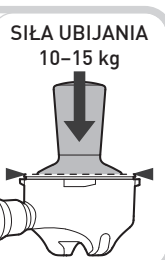
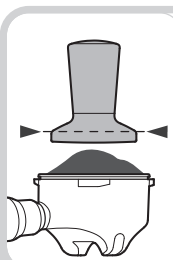


Kolba pozostanie wsunięta płasko do uchwytu młynka, bez konieczności jej podtrzymywania.



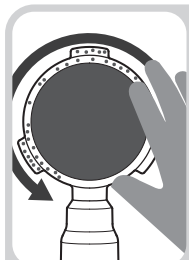
Naciśnij rękojeść kolby, aby dozować zmieloną kawę do koszyčka filtra.

7. Ubijanie



- Jedna filiżanka = 13 g ziaren zmielonej kawy.
- Dwie filiżanki = 19,5 g ziaren zmielonej kawy.
Równomiernie ubij (dociśnij) zmieloną ziarna kawy do wskazanego poziomu.

8. Wytrzyj nadmiar zmielonych ziaren kawy z kolby



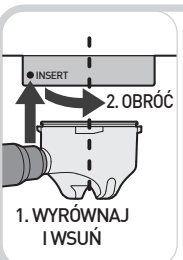
Wytrzyj nadmiar zmielonych ziaren kawy z krawędzi kolby.



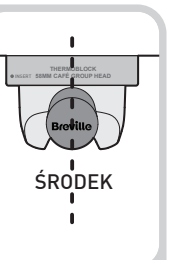
DO POJEMNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ

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

9. Wsuń kolbę do głowicy

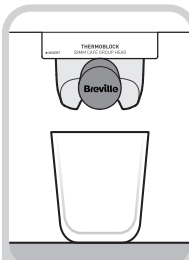


Trzymając kolbę płasko, wsuń ją do głowicy i obróć.



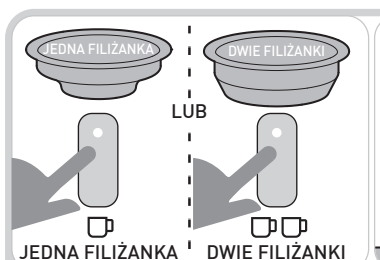
Kolba powinna znaleźć się w pozycji środkowej.

10. Ustaw filiżankę pod kolbą



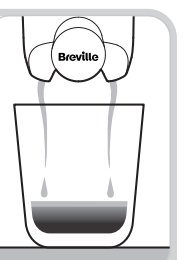
Ustaw filiżankę na tacy ociekowej, pod kolbą.

11. Ekstrakcja espresso



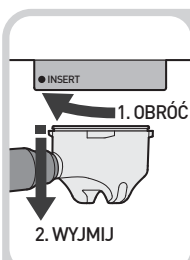
Naciśnij:

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

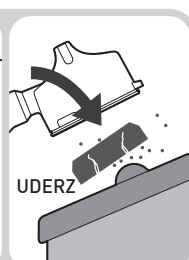


Rozpocznie się ekstrakcja, która zakończy się automatycznie po nalanu wybranej ilości kawy.

12. Wyrzuć zużytą kawę



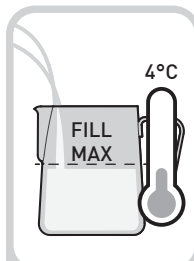
Przekręć kolbę i wyjmij ją z głowicy.



Wyrzuć zużytą kawę z kolby.

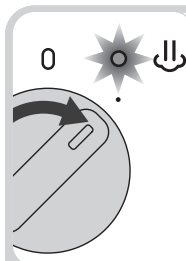
INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

13. Przygotuj dzbanek na mleko

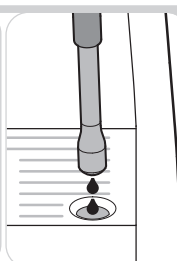


Napełnij dzbanek zimnym mlekiem, tuż pod poziomem dzióbka.

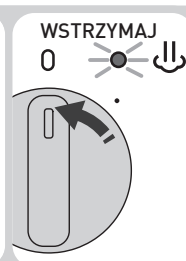
14. Przed spienianiem mleka



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



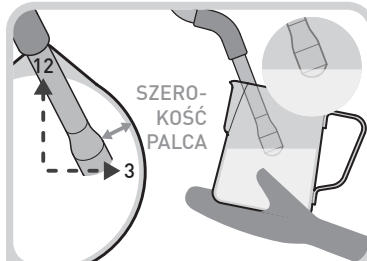
Z dyszy do spieniania mleka może wydostać się niewielka ilość wody.



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

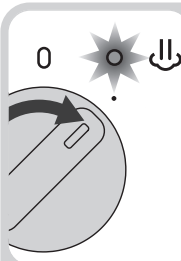
Wskazówka baristy: aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, przed rozpoczęciem spieniania mleka upewnij się, że woda została podgrzana (kontrolka **SPIENIANIA** będzie się świecić stałym światłem). Usłyszysz, jak pompa zaczyna pracę.

15. Ustaw dyszę do spieniania mleka



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

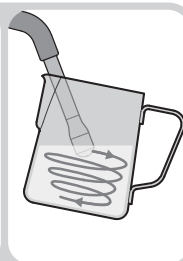
16. Rozpocznij spienianie mleka



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

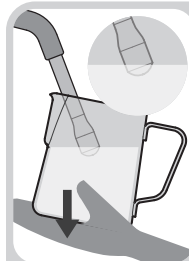


Podczas spieniania mleka z urządzenia dobiega równomierny, syczący dźwięk.

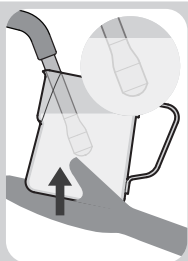


Sprawdź, czy mleko w dzbanku wiruje.

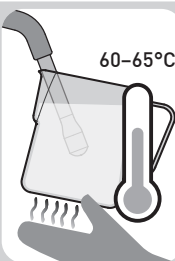
17. Spienianie mleka



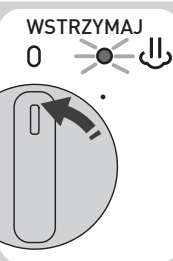
Gdy poziom mleka się podniesie, ustaw dzbanek niżej, aby końcówka dyszy znajdowała się wciąż tuż pod powierzchnią mleka.



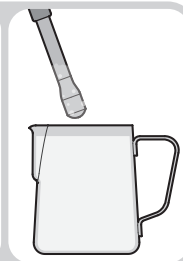
Jeśli chcesz uzyskać mikropianę, zanurz końcówkę dyszy do spieniania mleka do poziomu.



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



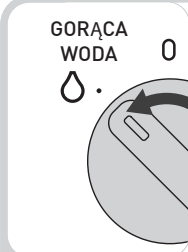
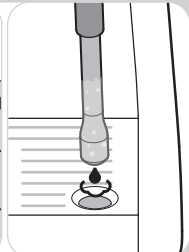
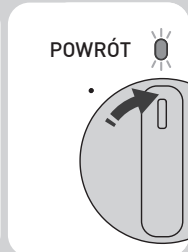

Ustaw **POKRĘTŁO** z powrotem w pozycję pionową.



Wymij dyszę do spieniania mleka z dzbanka.

INSTRUKCJA ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM BARISTA MAX+ FIRMY BREVILLE

18. Przedmuchać i wyczyścić dyszę do spieniania mleka

 <p>GORĄCA WODA 0</p>		 <p>POWRÓT</p>		<p>Wskazówka baristy: aby zapewnić optymalne działanie dyszy do spieniania mleka, zawsze pamiętaj o przedmuchiowaniu i wyczyszczeniu dyszy po jej użyciu.</p>
<p>Ustaw POKRĘTŁO w pozycji GORĄCEJ WODY na 1-2 sekundy.</p>	<p>Z dyszy do spieniania mleka będzie wypływać niewielka ilość wody zabarwionej mlekiem.</p>	<p>Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.</p>	<p>Przetrzyj dyszę do spieniania mleka i jej końcówkę wilgotną ściereczką.</p>	

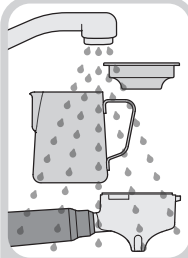
19. Końcowe czynności procesu spieniania mleka

		
<p>Stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić większe pęcherzyki powietrza.</p>	<p>Zakręć dzbankiem, aby wymieszać mleko w celu uzyskania jedwabistej konsystencji.</p>	<p>Wlej mleko do kawy stałym strumieniem.</p>

20. Automatyczne przepłukiwanie układu termobloku

 <p>0</p>	 <p>ZOSTAW NA MIEJSCU</p>
<p>Podczas chłodzenia ekspresu do temperatury robienia espresso KONTROLKA SPIENIANIA będzie migać, a do tacy ociekowej będzie spływać woda. Nie wyjmuj tacy ociekowej z ekspresu.</p>	

21. Umyj części ekspresu


<p>Umyj części ekspresu w ciepłej wodzie.</p>

22. Wyczyść tacę ociekową

 <p>PLEASE EMPTY TRAY</p> <p>BURR GRINDER + TEMP 10 SHOT C</p>	 <p>GRIND BIN</p>		
<p>Sprawdź, czy taca ociekowa nie wymaga opróżnienia.</p>	<p>Zdejmij kratkę z tacy ociekowej i oddziel pojemnik na zmieloną kawę od tacy ociekowej.</p>	<p>Opróżnij pojemnik na zmieloną kawę i umyj go w ciepłej wodzie.</p>	<p>Wylej wodę z tacy ociekowej i umyj ją w ciepłej wodzie.</p>

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE MIELENIU I UBIJANIU KAWY

1. Ziarna kawy

Aby uzyskać optymalny smak i ekstrakcję:

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

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

2. Ustawienie grubości mielenia

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

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

Wskazówka baristy:

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

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

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

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

• Regulacja młynka

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



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

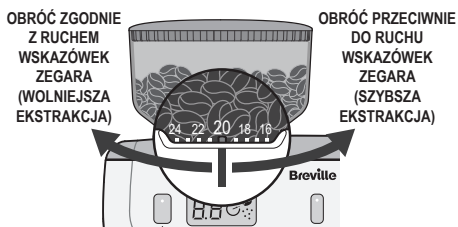


Kiedy wyświetlane jest ustawienie Hi/Lo, nadal możesz korzystać z ekspresu do mielenia kawy. To jedynie ogólne wytyczne dla „standardowych” ziaren kawy.

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

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

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

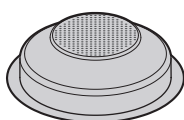


WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE MIELENIU I UBIJANIU KAWY

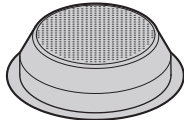
3. Koszyczki filtrów

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

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



Jedna filiżanka

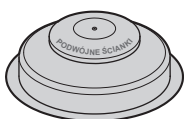


Dwie filiżanki

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

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

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



Jedna filiżanka



Dwie filiżanki

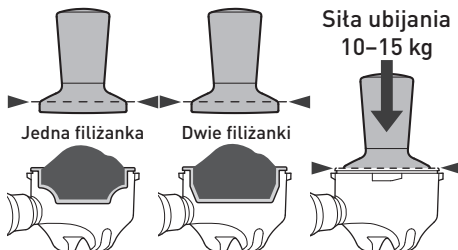
Koszyczki te są dostępne do zakupu od firmy Breville. Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

4. Dozowanie mielonej kawy i siła ubijania

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

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

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



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

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

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE UZYSKANIU IDEALNEJ EKSTRAKCJI ESPRESSO

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

1. Czas ekstrakcji

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

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

2. Rodzaj ekstrakcji

• Optymalna ekstrakcja

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

• Niedostateczna ekstrakcja

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

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

• Zbyt mocna ekstrakcja

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

3. Obserwacja zmiany koloru

Optymalne espresso zawiera 3 elementy:

Serce: dolna warstwa o ciemnym brązowym kolorze.

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

Crema: górna warstwa body o ciemnożółtym kolorze.

Crema -
Body -
Serce -



4. Ekstrakcja espresso

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

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

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

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

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

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE SPIENIANIU MLEKA

Spienianie mleka to dodawanie do niego pary.

Najważniejsze cechy spienionego mleka

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

1. Napełnij dzbanek na mleko

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

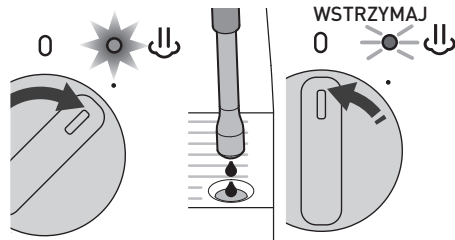
Uwaga: ze względu na to, że mleko zwiększy swoją objętość podczas spieniania, dzbanka nie należy przepelniać.



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

2. Gorąca para

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



3. Pozycja

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

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



4. Dźwięk

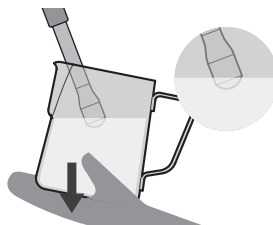
Sposób, w jaki powietrze zostanie wtłoczone do mleka, ma decydujące znaczenie dla konsystencji piany. Jeśli w mleku nagle znajdą się duże ilości powietrza, piana będzie mieć duże pęcherzyki powietrza. Kontrolowanemu, delikatnemu wprowadzaniu powietrza do mleka towarzyszy subtelny, syczący dźwięk. Taki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

Wskazówka baristy: Dźwięki towarzyszące spienianiu mleka

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

5. Utrzymywanie pozycji końcówki dyszy do spieniania mleka

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



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

WSKAZÓWKI POŚWIĘCONE SPIENIANIU MLEKA

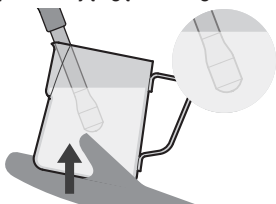
6. Ilość piany

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

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

7. Wskazówka dotycząca zanurzenia

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



8. Prawidłowa temperatura

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


Wskazówka baristy: Temperatura mleka

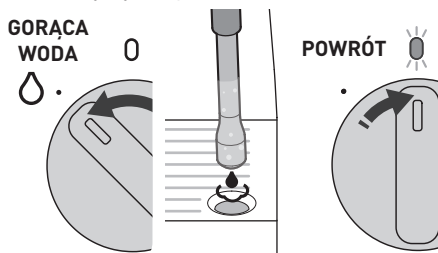
- Zbyt niska - jeśli mleko nie jest podgrzewane wystarczająco długo, będzie ciepłe z małą ilością piany.
- Optymalna - patrz poniższa tabela.
- Zbyt wysoka - jeśli mleko jest podgrzewane zbyt długo, w chwili osiągnięcia temperatury 72°C zaczyna się gotować i nabierze smaku spalenizny, tracąc całą pianę.

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

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

9. Przedmuchiwanie dyszy do spieniania mleka

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

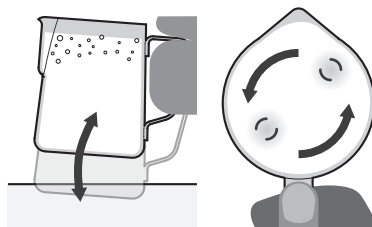


10. Wytrzyj dyszę do spieniania mleka

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

11. Stuknij i zakręć dzbankiem

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



12. Końcowe czynności

Wlej mleko z dzbanka do filiżanki jednym stałym strumieniem.

RODZAJE KAW DO WYPRÓBOWANIA



Espresso

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

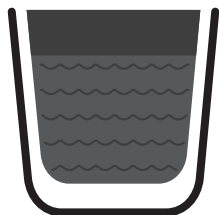
- Filiżanka do espresso (90 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso



Ristretto

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

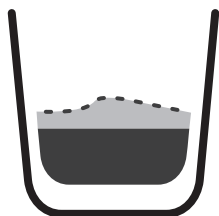
- Filiżanka do espresso (30 ml)
- Połowa pojedynczego espresso



Kawa typu lungo (Americano)

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

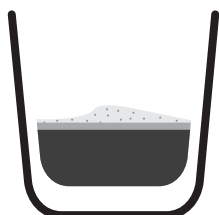
- Filiżanka lub kubek (190 ml)
- Gorąca woda (wedle preferencji)
- Pojedyncze lub podwójne espresso



Con panna

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

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



Macchiato

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

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

RODZAJE KAW DO WYPRÓBOWANIA



Flat white

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

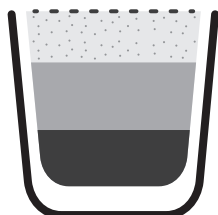
- Filiżanka lub szklanka o większej średnicy (190 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- Spienione mleko i piana.



Latte

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

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



Cappuccino

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

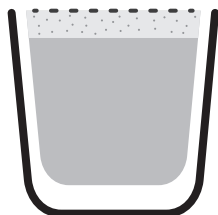
- Filiżanka lub kubek (190-240 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso
- $\frac{1}{3}$ spionionego mleka, $\frac{1}{3}$ piany - przyprószone czekoladą.



Mocha

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

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



Babyccino

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

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

REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

Ekspres ciśnieniowy Barista Max jest wyposażony w funkcję automatycznej regulacji objętości dozowanej wody.

Nalewa wybraną ilość espresso, a następnie automatycznie się zatrzymuje.



- To ustawienie odpowiada pojedynczemu espresso



- To ustawienie odpowiada podwójnemu espresso



- To ustawienie odpowiada kawie o maksymalnej objętości = 200 ml

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

Możesz dostosować domyślną objętość dozowanej wody do swoich indywidualnych upodobań.

Uwaga: maksymalna dopuszczalna objętość ustawiana przy użyciu przycisków:



100 ml



200 ml

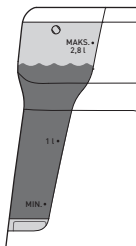


400 ml

Przygotowanie do dostosowania objętości dozowanej wody

• Sprawdź zbiornik na wodę

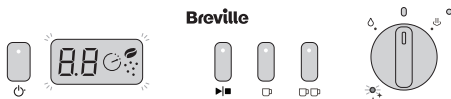
- Upewnij się, czy zbiornik na wodę jest napełniony w odpowiednim stopniu.



• Sprawdź zasilanie

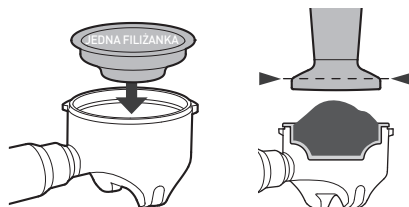
Upewnij się, że:



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



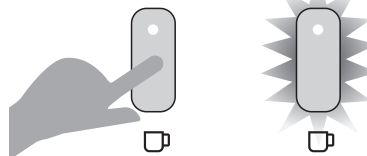
Dostosowanie objętości - pojedyncze espresso




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



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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S

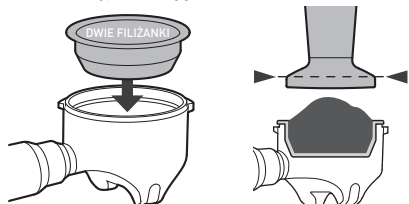




- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu pojedynczego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK .
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA  przestanie migać.
- Nowa objętość espresso  zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do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

REGULACJA OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

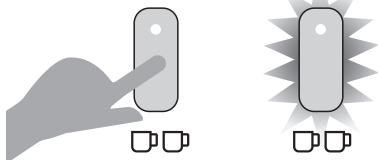
Dostosowanie objętości - podwójne espresso




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



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

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S

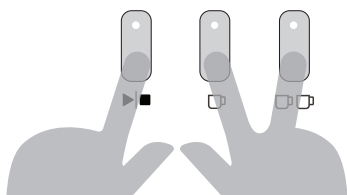


- Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.
- Po nalaniu podwójnego espresso o żądanej objętości naciśnij PRZYCISK .
- Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.
- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA  przestanie migać.
- Nowa objętość espresso  zostanie zapisana.
- Ekspres powróci do stanu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

Przywracanie wszystkich domyślnych objętości

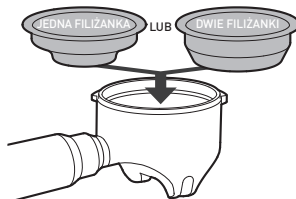
- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKcji przez 4 sekundy.



NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ RAZEM PRZEZ 4 S



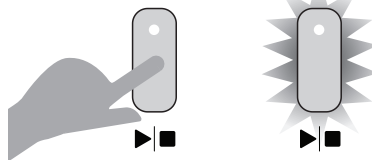
Dostosowanie objętości - ręczne ustawianie objętości




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



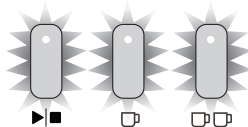
- Umieść kolbę w głowicy.
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK  przez 4 sekundy.
- KONTROLKA  zacznie migać, sygnalizując włączenie trybu dostosowywania objętości.

NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEZ 4 S



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

- Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i wszystkie 3 KONTROLKI PRZYCISKÓW 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.

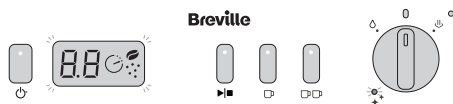
Temperaturę ekstrakcji espresso można regulować w zakresie 88-96°C, z przyrostami co 2°C, aby uwzględnić specyfikę różnych rodzajów palonych ziaren kawy oraz indywidualne preferencje.

- 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.

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



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

• Regulowanie temperatury ekstrakcji

Wybrana temperatura jest sygnalizowana przez odpowiednią kombinację KONTROLEK PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI. Domyślne ustawienie:

- 92°C = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI.



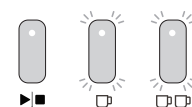
- Aby dostosować temperaturę ekstrakcji, naciśnij:

- PRZYCISK RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI = przycisk „minus”.

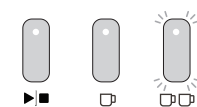
- PRZYCISK DWÓCH FILIŻANEK = przycisk „plus”.



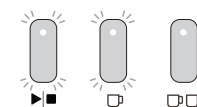
- 94°C = podświetlona KONTROLKA JEDNEJ FILIŻANKI oraz DWÓCH FILIŻANEK.



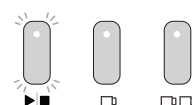
- 96°C = podświetlona KONTROLKA DWÓCH FILIŻANEK.



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



- 88°C = podświetlona KONTROLKA RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI.





• Potwierdź temperaturę ekstrakcji

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

DOSTOSOWYWANIE PROFILU PREINFUZJI PRZED EKSTRAKCJĄ

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



- **Łagodna preinfuzja:** Na ubite zmielone ziarna kawy są podawane odmierzone niewielkie ilości wody w celu delikatnego nawilżenia zmielonych ziaren i przygotowania ich na stały strumień wody. To ustawienie (domyślne) pozwala uzyskać espresso o zbalansowanym smaku.
 - **Wyrazista preinfuzja:** Na ubite zmielone ziarna kawy jest podawana pojedyncza dawka wody, a po chwili przerwy zmielone ziarna kawy są zalewane stałym strumieniem wody. To ustawienie pozwala uzyskać espresso o bardziej wyrazistym smaku.
 - **Stać 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 PRZYCIISK , JEDNEJ FILIŻANKI oraz DWÓCH FILIŻANEK przez 4 sekundy. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA  zacznie migać.

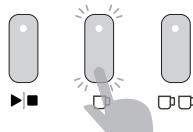





• Wybierz profil preinfuzji

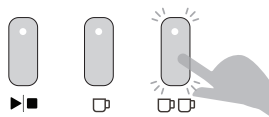
Podświetlona KONTROLKA EKSTRAKCJI sygnalizuje wybrany profil preinfuzji.



Domyślne ustawienie:

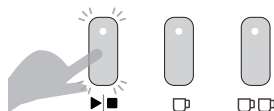
- **Łagodna preinfuzja** = PRZYCIISK .
- Zostanie podświetlona KONTROLKA .




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



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




• Potwierdź profil preinfuzji

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


PRZYWRACANIE WSZYSTKICH USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH

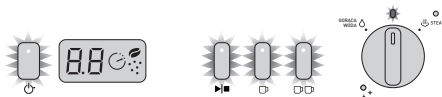
Możesz łatwo przywrócić wszystkie ustawienia domyślne (fabryczne).

Przywracanie wszystkich ustawień domyślnych

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



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



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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

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

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

(Patrz instrukcja robienia kawy, strony 10-13).

Czyszczenie akcesoriów i wymiomych 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.

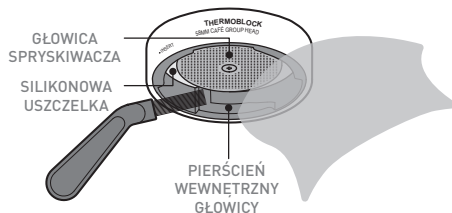
Czyszczenie spryskiwacza i głowicy

• Za każdym razem

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

• 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 spryskiwacza wilgotną ściereczką.



Tabletki czyszczące

Tabletki do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych można kupić w Internecie.

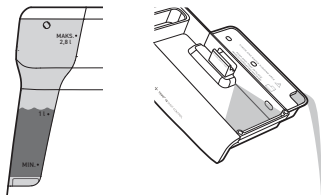
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

Cykl czyszczenia

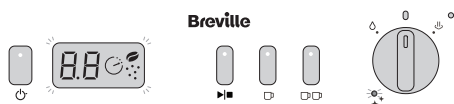
KONTROLKA CZYSZCZENIA zaświeci się na niebiesko, sygnalizując konieczność przeprowadzenia cyklu czyszczenia.

Cykl czyszczenia trwa około 7 minut.

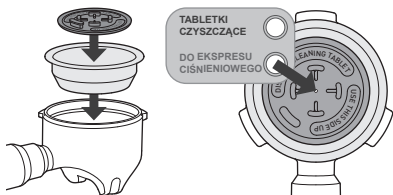
- **Przygotowanie do cyklu czyszczenia**
 - Upewnij się, czy w pojemniku na wodę znajduje się co najmniej litr wody.
 - Opróżnij tacę ociekową i włóż ją z powrotem.



- Ekspres jest włączony i w stanie GOTOWOŚCI.



- Umieść koszyczek filtra na dwie filizanki 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 PRZYCISK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA oraz RĘCZNEJ OBJĘTOŚCI przez 4 sekundy. Ekspres wyemituje sygnał dźwiękowy i rozpocznie cykl czyszczenia.



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

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

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

- **Czyszczenie ekspresu po cyklu czyszczenia**

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

Silikonowa uszczelka głowicy

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

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

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

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO

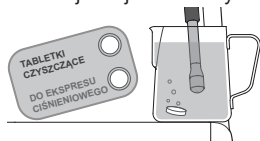
Czyszczenie dyszy do spieniania mleka

• Za każdym razem

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

• Co 2-3 miesiące

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



- Następnego dnia rano wylej wodę z dzbanka i dokładnie go wypłucz, aby usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką, aby dokładnie usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

• Odblokowywanie dyszy do spieniania mleka

Jeśli dysza do spieniania mleka zatka się osadem z mleka:

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



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

• Dysza do spieniania mleka jest wciąż zablokowana:

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

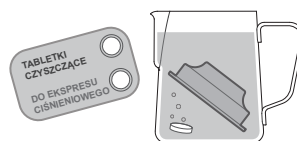


- Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i końcówkę dyszy do spieniania mleka pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Wyczyść końcówkę dyszy do spieniania mleka grubszym trzpieniem do czyszczenia.
- Sprawdź, czy czerwona uszczelka pierścieniowa (O-ring) znajduje się na swoim miejscu i nie jest uszkodzona.
- Nakręć z powrotem końcówkę na dyszę do spieniania mleka.
- Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

Czyszczenie koszyczków filtrów

• Co 2-3 miesiące

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



- Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i koszyczek (koszyczki) filtra pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Umieść koszyczek filtra w kolbie (bez zmielonych ziaren kawy) i wsuń kolbę do głowicy.
- Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż woda przestanie płynąć.

• Odblokowywanie koszyczków filtrów z podwójnymi ściankami

Jeśli koszyczek filtra z podwójnymi ściankami (niedostarczanego w zestawie z ekspresem ciśnieniowym Barista Max) zatka się zmielonymi ziarnami kawy:

- Wsuń 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.

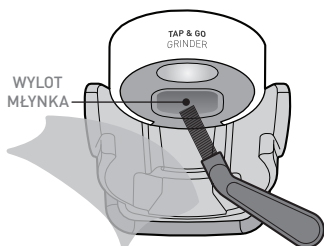
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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.

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

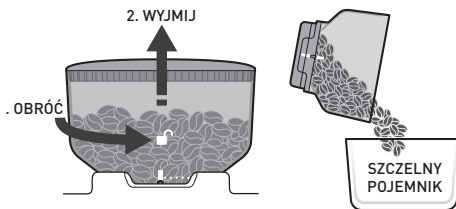
OSTRZEŻENIE: nie zanurzaj ekspresu ciśnieniowego w wodzie.

• Przygotowanie do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy

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

• Zdejmij i wyczyść pojemnik na ziarna kawy

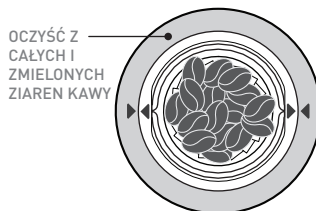
- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć klapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy.
- Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kołnierza młynka i przesyp pozostałe w nim ziarna do szczelnie zamykanego pojemnika, aby nie straciły świeżości.



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

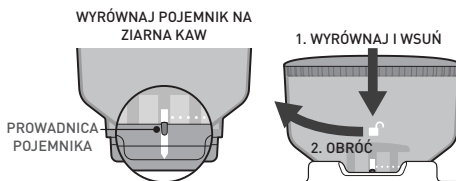
• Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy

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



Uwaga: zmielone ziarna kawy pod górnymi ostrzami mogą uniemożliwić prawidłowe osadzenie pojemnika na ziarna kawy. W takim przypadku usuń nadmiar zmielonych ziaren kawy, patrz strona 28.

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



- Przywróć ustawienie grubości mielenia sprzed czyszczenia.

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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

• Co 1-2 miesiące

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

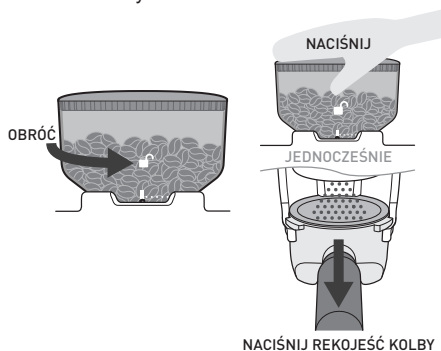
• Zmiel nadmiar ziaren kawy

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

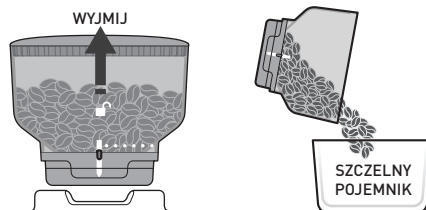


- Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć kłapki i odblokować pojemnik na ziarna kawy. Pojemnik na ziarna kawy lekko podskoczy.

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



• Przygotowania do czyszczenia

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

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

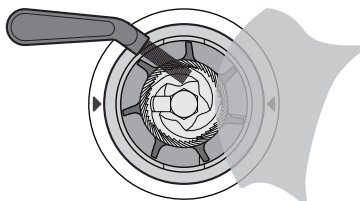
• Czyszczenie górnych ostrzy

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

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

• Czyszczenie i odblokowywanie dolnych ostrzy oraz komory młynka

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

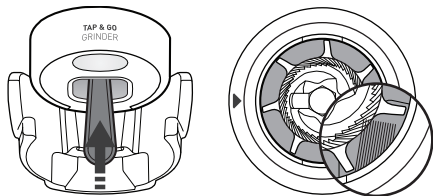


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE MŁYNKA

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

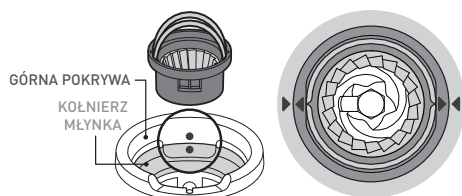
- **Czyszczenie i odblokowywanie wylotu młynka**

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



- **Załóż z powrotem górne ostrza**

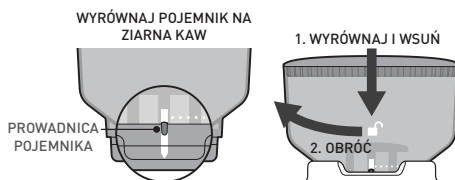
- Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka.
- Chwyając górne ostrza za uchwyty, załóż je na kołnierz młynka.
- Strzałki na górnych ostrzach powinny być wyrównane ze strzałkami na kołnierzu młynka.
- Prawidłowo osadzone górne ostrza będą wpasowane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



- Złóż uchwyty po obu stronach.

- **Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy**
 - Sprawdź, czy prowadnica pojemnika na ziarna jest wyrównana względem białych linii na podstawie pojemnika.
 - Wyrównaj i nasadź pojemnik na ziarna kawy na kołnierz młynka, a następnie naciśnij go pewnym ruchem i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go osadzić na miejscu i otworzyć kłapki.
 - Przywróć ustawienie grubości mielenia sprzed czyszczenia.
 - Napelnij pojemnik na ziarna ziarnami kawy.

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



CYKL ODKAMIENIANIA EKSPRESU

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

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

Środek do odkamieniania

Są 2 możliwości:

A. Tabletki do odkamieniania ekspresu ciśnieniowego.

lub

B. Biały ocet i ciepła woda.

Cykl odkamieniania

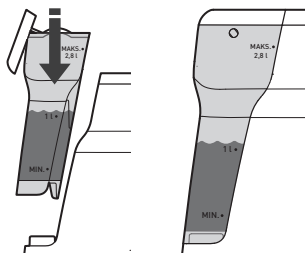
Cykl odkamieniania trwa około 10 minut.

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

Przygotowanie do cyklu odkamieniania

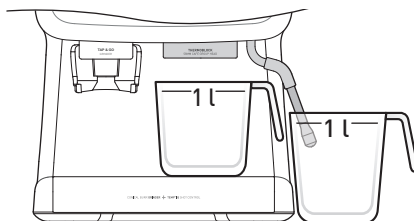
- Napełnij zbiornik na wodę roztworem
- A. Napełnij zbiornik na wodę 1 litrem ciepłej wody. Dodaj jedną tabletkę do odkamieniania. Poczekaj, aż tabletkę całkowicie się rozpuści
- lub
- B. Do pustego zbiornika na wodę dodaj 1½ łyżeczki białego octu. Napełnij zbiornik na wodę 1 litrem ciepłej wody. Poczekaj, aż roztwór będzie dobrze połączony.

- Umieść z powrotem zbiornik w urządzeniu.



Umieść pojemniki

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







Sprawdź zasilanie

Upewnij się, że:

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



Przejdź do cyklu odkamieniania


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



CYKL ODKAMIENIANIA EKSPRESU

Uwaga: KONTROLKA  będzie migać aż do zakończenia cyklu odkamieniania.

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

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

Krok 1. Rozpocznij cykl odkamieniania

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

Krok 2. Przygotowanie do płukania

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

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

• Wypłucz zbiornik na wodę

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

• Napełnij zbiornik na wodę

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


• Opróżnij pojemniki

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

Krok 3. Rozpocznij płukanie

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

Cykl odkamieniania dobiegł końca

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

Sprzątanie po cyklu odkamieniania

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

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW – EKSPRES CIŚNIENIOWY

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Kolba obraca się zbyt opornie w głowicy	Silikonowa uszczelka głowicy jest nowa i wymaga wyrobienia.	Kontynuuj używanie kolby. Uszczelka wyrobi się podczas pierwszych kilku użyć i obracanie kolby stanie się łatwiejsze.
	Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy	Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.
Kolba jest obluźwana lub wysuwa się podczas ekstrakcji espresso	Kolba nie została wsunięta prawidłowo lub odpowiednio dokręcona.	Upewnij się, że wszystkie trzy wypustki na kolbie zostały całkowicie wsunięte w głowicę i przekręcone w pozycję środkową. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 11.
	Nie włożono koszyczka filtra do kolby.	Przed wsunięciem kolby do głowicy sprawdź, czy do kolby włożono koszyczek filtra.
	Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.	Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 25. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville.
Podczas ekstrakcji kawa tryska lub ścieka z boku głowicy	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.
	Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełnij kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.	Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.
	Nie oczyszczono górnej krawędzi koszyczka filtra ze zmielonych ziaren kawy.	Wytrzyj górną krawędź koszyczka filtra przed wsunięciem kolby do głowicy. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 11.
	Wewnętrzny pierścień głowicy, silikonowa uszczelka lub głowica spryskiwacza są brudne.	Wyczyść te części pędzelkiem do czyszczenia i wilgotną ściereczką. Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 25.
	Silikonowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.	Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 25. Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville.
Espresso jest za zimne	Ziarna kawy są przechowywane w lodówce lub zamrażarce.	Przechowuj ziarna kawy w suchym, szczelnie zamkniętym pojemniku, ustawionym w chłodnej, ciemnej szafce.
	Jest używane niestandardowe ustawienie temperatury ekstrakcji.	Używaj domyślnego ustawienia temperatury ekstrakcji wynoszącego 92°C. Patrz sekcja Dostosowywanie temperatury ekstrakcji, strona 23.
	Filiżanka lub szklanka, do której nalano espresso, była zimna.	Przed ekstrakcją nalej do filiżanki gorącą wodę z dyszy do spieniania mleka. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 10.
	Nie nagrzano głowicy lub kolby przed użyciem.	Umieść kolbę pod głowicą i naciśnij PRZYCIŚK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 10.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW – EKSPRES CIŚNIENIOWY

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Z ekspresu nie płynie kawa	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą. Zalej głowicę wodą, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę.
	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.
	Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełniaj kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.	Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.
	Jest używane niestandardowe ustawienie objętości dozowanej wody.	Przywróć domyślne ustawienia objętości dozowanej wody. Patrz sekcja Dostosowywanie temperatury, strony 20-21.
	Koszyczek filtra jest zablokowany.	Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strony 25-27.
	Głowica jest brudna.	Należy przeprowadzić cykl czyszczenia. Patrz sekcja Cykl czyszczenia, strona 26.
	Głowica jest zablokowana.	Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja Cykl odkamieniania, strony 30-31.
Kawa leje się kroplami (zbyt mocna ekstrakcja)	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Zmień ustawienie mielenia kawy na grubsze.
	Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełniaj kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.	Stosuj mniejszą siłę podczas ubijania.
	W ekspresie odłożył się kamień.	Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja Cykl odkamieniania, strony 31-32.
Na espresso nie ma warstwy cremy lub jest ona zbyt cienka (nieodstarczająca ekstrakcja)	Ziarna są stare lub wyschnięte.	Użyj świeżo palonych ziaren kawy. Patrz wskazówki poświęcone mieleniu kawy, strona 14.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Zmień ustawienie mielenia kawy na drobniejsze.
	Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełniaj kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Zmielone ziarna są zbyt słabo ubite.	Ubij je mocniej. Patrz sekcja poświęcona ekstrakcji espresso, strona 15.
Espresso ma zbyt dużą lub zbyt małą objętość	Jest używane niestandardowe ustawienie objętości dozowanej wody.	Przywróć domyślne ustawienia dozowanej wody lub zmień niestandardowe ustawienia. Patrz sekcja Dostosowywanie objętości dozowanej wody, strona 21.
Espresso ma gorzki posmak	Typ używanych ziaren kawy.	Spróbuj innych mieszanek i innych marek ziaren kawy.
	Jest używane niestandardowe ustawienie temperatury ekstrakcji.	Używaj domyślnego ustawienia temperatury ekstrakcji wynoszącego 92°C. Patrz sekcja Dostosowywanie temperatury ekstrakcji, strona 23.
	Tuż przed ekstrakcją espresso używano funkcji spieniania.	Zanim przystąpisz do ekstrakcji espresso poczekaj, aż termoblok zostanie przepłukany wodą i ostygnie. KONTROLKA SPIENIANIA powinna przestać migać.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW – EKSPRES CIŚNIENIOWY

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Zużyte zmielone ziarna kawy są mokre	Na wierzchu zużytej kawy utrzymuje się niewielka ilość wody.	Odlóż kolbę na 5 sekund na tacę ociekową, aby woda wyparowała z zużytej kawy.
	Zbyt duża ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełniaj kolbę mniejszą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Jest używany koszyczek filtra z podwójnymi ściankami.	Koszyczek filtra z podwójnymi ściankami dłużej utrzymuje wilgoć w kawie w porównaniu z koszyczkiem filtra z pojedynczymi ściankami.
Espresso jest nalewane do filiżanki nierównym strumieniem	Zmielone ziarna kawy są nierównomiernie ubite.	Upewnij się, że zmielone ziarna kawy są równomiernie ubite.
	Coś utrudnia przepływ wody przez głowicę lub kolbę.	Sprawdź, czy nic nie utrudnia przepływu wody przez głowicę lub kolbę, i wyczyść je.
Pompa wydaje dziwne dźwięki	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą. Poczekaj, aż ekspres wróci do stanu GOTOWOŚCI, jeśli stygnie po używaniu funkcji spieniania mleka. Zalej głowicę wodą, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Poczekaj, aż woda przestanie przepływać przez kolbę.
	Zbiornik na wodę nie został prawidłowo włożony.	Umieść stabilnie zbiornik na wodę w tylnej części urządzenia.
	Czerwona zatyczka transportowa może wciąż znajdować się w podstawie zbiornika wody.	Usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się w podstawie zbiornika wody.
	Wybrano nowe profile preinfuzji.	Różne profile preinfuzji mogą wiązać się z wydawaniem przez ekspres różnych dźwięków na początku ekstrakcji espresso. Patrz sekcja Dostosowywanie profili preinfuzji, strona 24.
Woda zbiera się wokół tacy ociekowej lub na blacie	Woda wypływa z przepelnionej tacy ociekowej.	Opróżnij tacę ociekową, jeśli przez kratkę ze stali nierdzewnej widać czerwony wskaźnik poziomu wody.
	Brak założonej tacy ociekowej w momencie automatycznego przepłukiwania termobloku.	Pamiętaj o założeniu tacy ociekowej, gdy ekspres stygnie do temperatury ekstrakcji espresso. KONTROLKA SPIENIANIA będzie migać, a do tacy ociekowej będzie sływać woda. Patrz instrukcja robienia kawy, strona 13.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW – EKSPRES CIŚNIENIOWY

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Kawa po dodaniu mleka jest za zimna	Mleko może być niedostatecznie podgrzane.	Upewnij się, że mleko jest odpowiednio podgrzewane podczas spieniania, pamiętaj jednak, aby nie podgrzać go zbyt mocno, do temperatury wrzenia. Patrz wskazówka poświęcona spienianiu mleka, strony 17-18.
Z dyszy do spieniania mleka nie wydobywa się para	Końcówka dyszy do spieniania mleka jest zablokowana.	Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strona 27.
	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą. Przepuść gorącą wodę przez dyszę do spieniania mleka, aby upewnić się, że przepływ wody odbywa się bez przeszkód.
	W ekspresie odłożył się kamień.	Należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Patrz sekcja Cykl odkamieniania, strony 31-32.
Z dyszy do spieniania mleka dobiega skrzeczący dźwięk	Końcówka dyszy do spieniania mleka jest zbyt głęboko zanurzona.	Ustaw dzbanek na mleko niżej. Upewnij się, że końcówka dyszy do spieniania mleka jest prawidłowo ustawiona podczas spieniania mleka. Patrz wskazówka poświęcona spienianiu mleka, strony 17-18.
Mleko nie spienia się w wystarczającym stopniu	Mleko jest nieświeże.	Upewnij się, że mleko jest świeże.
	Mleko jest za ciepłe.	Upewnij się, że przed rozpoczęciem spieniania mleko ma temperaturę około 4°C.
	Typ używanego dzbanka na mleko.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj schłodzonego dzbanka ze stali nierdzewnej.
	Mleko się zagotowało.	Użyj świeżego, schłodzonego mleka. Podgrzewaj mleko tak długo, aż dzbanek będzie można utrzymać w rękach przez około 3 sekundy, do temperatury 60-65°C.
	W mleku powstają bańki powietrza zamiast mikropiany.	Upewnij się, że końcówka dyszy do spieniania mleka jest prawidłowo ustawiona podczas spieniania mleka. Stuknij dzbankiem o blat po zakończeniu spieniania mleka, aby uwolnić uwięzione w nim pęcherzyki powietrza. Patrz wskazówka poświęcona spienianiu mleka, strony 17-18.
	Mleko nie jest odpowiednio napowietrzane.	Pilnuj, aby końcówka dyszy do spieniania mleka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka. Ułatwi to napowietrzanie mleka i tworzenie mikropiany.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW - MŁYNEK

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Optymalne ustawienie mielenia skutkuje zbyt słabym espresso (nieodstępczna ekstrakcja)	Nowe ostrza muszą się wyrobić. Jest to normalna sytuacja na początku użytkowania.	Obróć pojemnik na ziarna kawy z niewielkimi przyrostami w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zmienić ustawienie mielenia kawy na drobniejsze i zapewnić optymalną ekstrakcję espresso. Skorzystaj z informacji podanych na stronach 14-15.
	Ziarna kawy tracą świeżość.	
	Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełnij kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Zmielone ziarna są zbyt słabo ubite.	Ubij je mocniej. Patrz sekcja poświęcona ekstrakcji espresso, strona 15.
Z otworu młynka nie wysypują się zmielone ziarna kawy	Brak kawy w pojemniku na ziarna kawy.	Napełnij pojemnik na ziarna kawy świeżo palonymi ziarnami kawy.
	Kłapki pojemnika na ziarna kawy są zamknięte lub nie są w pełni otwarte.	Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wybraniu ustawienia 30 na młynku kłapki zostaną całkowicie otworzone. Patrz sekcja poświęcona zdejmowanemu pojemnikowi na ziarna kawy, strona 8.
	Komora lub otwór młynka jest zablokowany.	Młynek wymaga czyszczenia. Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strony 29-30.
Ziarna kawy są mielone zbyt grubo przy ustawieniu drobnego mielenia	Ustawienie mielenia jest nieprawidłowe.	Dostosuj ustawienie mielenia, obracając pojemnik na ziarna kawy. Patrz wskazówki poświęcone mieleniu kawy i ekstrakcji, strony 14-15.
	Górne ostrza nie są osadzone prawidłowo. Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi.	Górne ostrza wymagają czyszczenia. Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie, strony 29-30.
Wyświetlacz młynka wskazuje komunikat Hi lub Lo	Młynek informuje, że wybrane ustawienie grubości mielenia wykracza poza zalecany średni zakres dla espresso.	Spróbuj zoptymalizować proces parzenia, korzystając z wartości mieszczących się w standardowym zalecanym zakresie grubości mielenia. Jeśli wolisz bardzo drobno lub grubo zmieloną kawę, możesz nadal korzystać z młynka, gdy wyświetlany jest komunikat Hi lub Lo.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW - MŁYNEK

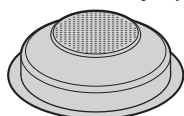
Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Espresso jest zbyt słabe (niedostateczna ekstrakcja) nawet przy ustawieniu drobnego mielenia	Zbyt mała ilość zmielonych ziaren kawy.	Napełnij kolbę większą ilością zmielonych ziaren kawy.
	Ziarna kawy są stare.	Użyj świeżo palonych ziaren. Stare ziarna kawy, niezależnie od wybranego ustawienia grubości mielenia, mają wyższe tempo ekstrakcji, co skutkuje espresso o słabym smaku (z powodu niedostatecznej ekstrakcji).
Nie można dostosować ustawienia mielenia	Pojemnik na ziarna kawy jest nieprawidłowo osadzony.	Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i włóż go z powrotem. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy, strona 27.
	Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy lub kołnierza młynka i pod nimi.	Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i górne ostrza. Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem (w razie potrzeby) usuń całe lub zmielone ziarna kawy. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy, strona 28.
Nie można zablokować pojemnika na ziarna kawy w odpowiedniej pozycji	Kołnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.	Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy, strona 30.
	Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się w górnych ostrzach lub na kołnierzu młynka.	Zdejmij pojemnik na ziarna kawy i górne ostrza. Pędzelkiem do czyszczenia lub odkurzaczem (w razie potrzeby) usuń całe lub zmielone ziarna kawy. Patrz sekcja poświęcona zdejmowaniu pojemnika na ziarna kawy, strona 28.
	Górne ostrza są nieprawidłowo osadzone.	Upewnij się, że górne ostrza są prawidłowo wyrównane i że uchwyty znajdują się po obu ich stronach. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy, strona 30.
Górne ostrza nie są prawidłowo osadzone w kołnierzu młynka	Kołnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.	Upewnij się, że kropka na górnej pokrywie znajduje się w jednej linii z kropką na kołnierzu młynka. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy, strona 30.
	Całe lub zmielone ziarna kawy osadzają się wokół górnych ostrzy i pod nimi	Wyjmij górne ostrza i ponownie włóż pojemnik na ziarna kawy. Lekko naciśnij pojemnik na ziarna kawy jedną ręką, nie obracając go. Wsuń kolbę w uchwyt młynka i naciśnij jej rękojeść, aby aktywować młynek. Zmielone ziarna kawy zaczną się wysypywać z otworu młynka.
	Górne ostrza są nieprawidłowo osadzone.	Upewnij się, że górne ostrza są prawidłowo wyrównane i że uchwyty znajdują się po obu ich stronach. Patrz sekcja poświęcona wyjmowaniu górnych ostrzy, strona 30.

AKCESORIA DOSTĘPNE DO ZAKUPU

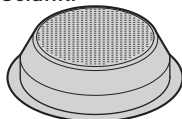
Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville:
0800 525 089

Koszyczki filtrów o średnicy 58 mm

Pojedyncze ścianki

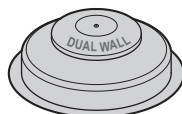


Jedna filiżanka
VCF130

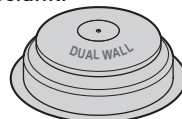


Dwie filiżanki
VCF131

Podwójne ścianki



Jedna filiżanka
VCF128



Dwie filiżanki
VCF129

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

CZĘŚCI ZAMIENNE

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

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

UTYLIZACJA

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



**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 die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die folgenden 10 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 die Maschine und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie die Maschine immer auf einer ebenen Fläche ab.
- Schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie den Tank nur mit sauberem, kaltem Wasser. Die maximale Füllmenge des Tanks beträgt 2,8 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. Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.
- 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 die Maschine 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 die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie sie nicht verwenden und bevor Sie sie reinigen.**
 - **Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselfassung), 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.**
 - **Die Kaffeemaschine darf nicht in einen Schrank gestellt werden, wenn sie in Betrieb ist.**

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 Brühsieb ausgegeben wird. Wenn der Mahlvorgang beendet ist, erlischt die Anzeige.

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 Brühsieb gemahlen wird.

D. Stauraum für Zubehör

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

E. Abnehmbare Abtropfschale, Tassenrost und 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 Aufbewahrungsplatz.

I. Abnehmbarer Wassertank 2,8 l

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.

J. Brühkopf – Gastro-Größe 58 mm

Dank des größeren Durchmessers wird das getampete Kaffeemehl gleichmäßiger extrahiert.

K. Siebträger – 58 mm Gastro-Größe

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

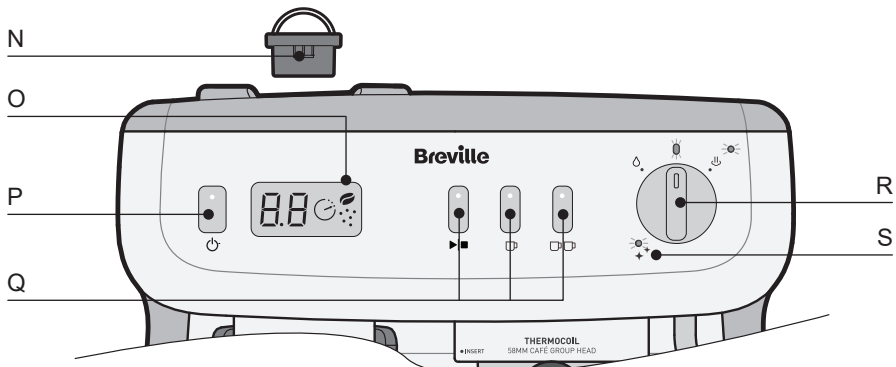
L. Dampf- und Heißwasserlanze

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

M. Platz für große Tassen

Eine Höhe von 10,5 cm ermöglicht die Extraktion des Kaffees direkt in hohe Becher und Gläser.

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER BREVILLE BARISTA MAX+



N. Abnehmbarer oberer Mahlkegel

Zum Reinigen kann der obere Mahlkegel leicht am Griff abgenommen werden. (Weitere Informationen finden Sie auf Seite 28 bis 29.)

O. LED-Anzeige

8.8 Die LED-Anzeige zeigt die intelligente Mahl- und Dosierfunktion.




Mahlwerk-Zähler

Wenn das Mahlwerk aktiviert ist, wird das Mahlen-Symbol angezeigt. Wenn das Mahlwerk in Betrieb ist, zählt der Mahlwerk-Zähler in 0,1-Schritten aufwärts.

Timer für die Extraktion

Bei der Extraktion von Espresso zeigt das LED-Display den Timer an und zählt in 1-Sekunden-Schritten.

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 die Maschine bereit. Das Gerät wechselt nach 20 Minuten automatisch in den Ruhemodus, die ANZEIGE  erlischt.

Q. Tasten für die Espresso-Extraktion

Taste

Siehe LED-Anzeige für den Countdown der Extraktion für 1 Tasse und 2 Tassen.

Taste EINE TASSE

Gibt 1 Shot Espresso aus und stoppt dann automatisch.

Taste ZWEI TASSEN

Gibt 2 Shots Espresso aus und stoppt dann automatisch.

R. Funktionen und Anzeigen des DREHSCHALTERS

DREHSCHALTER-Anzeige

Leuchtet durchgehend, wenn die Maschine 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.

S. Anzeige REINIGEN

 Leuchtet durchgehend, wenn der Brühkopf und das Sieb gereinigt werden müssen. (Informationen zum Reinigungsdurchlauf finden Sie auf Seite 25.)

DETAILS ZU IHRER BREVILLE BARISTA MAX+

Temp° IQ Shot Control™

Optimale Temperatur

Die Temp° IQ Shot Control™ ist eine exklusive, von Breville entwickelte Technologie für Ihre Barista Max+. Dieses 3-Wege-System liefert die genaue und stabile Wassertemperatur, die für einen gleichbleibend großartigen Kaffeegeschmack erforderlich ist.



- **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. (Für verschiedene Preinfusion-Profile, siehe Seite 23)

58-mm-Gastro-Größe 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.

Tap&Go™ Intelligent Mahlen und Dosieren



Die Barista Max+ wurde entwickelt, um das exakte Gewicht des Kaffeemehls für die Dosierung von 1 und 2 Shots zu messen.

Zusätzlich bietet die Barista Max+ Feedback für die optimale Extraktion.

- **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.

Auto-Shot und anpassbare Mengensteuerung



Immer die richtige Menge Espresso 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. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 20 bis 21.

Anpassbare 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. (Weitere Informationen finden Sie auf Seite 22.)

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 und trocknen

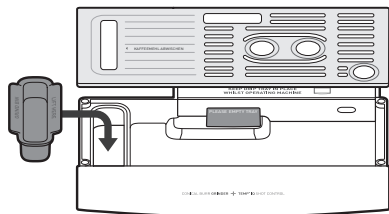
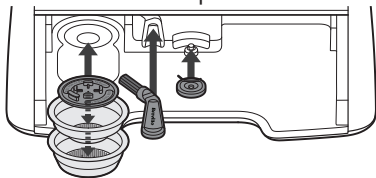
- Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie die folgenden Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel ab:

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.

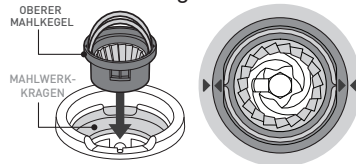


- Setzen Sie den Tamper in die Aussparung auf der Wärmefläche.

Schritt 5. Teile in das Mahlwerk einsetzen

- Abnehmbarer oberer Mahlkegel

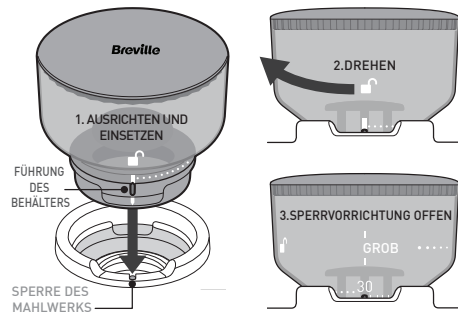
- Setzen Sie den oberen Mahlkegel mithilfe der zwei Griffe in den Mahlwerkkragen ein.
- Die Pfeile am oberen Mahlkegel und am Mahlwerkkragen müssen ausgerichtet sein.
- Wenn der obere Mahlkegel korrekt eingesetzt wurde, schließt er bündig mit dem Mahlwerkkragen ab.



- 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.
- 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. (Eventuell ist eine weitere Anpassung der Mahleinstellung erforderlich, siehe Informationen auf Seite 14 bis 15.)
- Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.

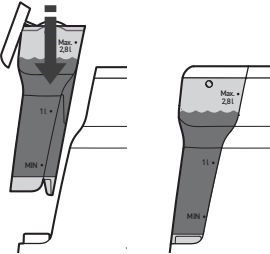
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DER BREVILLE BARISTA MAX+

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.

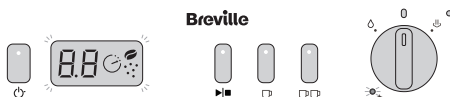


Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Wassertank sauber ist und keine Fremdkörper enthält; selbst feine Teilchen können den Wasserdurchfluss blockieren.

Hinweis: Wenn das Gerät kein Wasser mehr hat, piept es 5 Mal und die Anzeigen blinken.

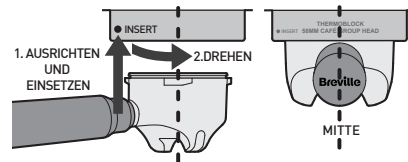
• Einschalten

- Achten Sie darauf, dass sich der DREHSCHALTER für Dampf und 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.
- Wenn und die ANZEIGEN der EXTRAKTIONSTASTEN 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.



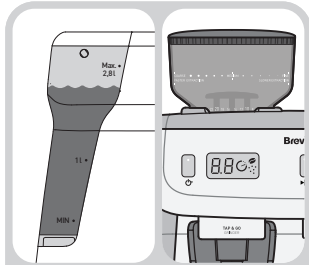
Hinweis: Bei den ersten Malen lässt sich der Siebträger möglicherweise nur schwer in die mittlere Position drehen.

Schritt 7. Espressomaschine vorbereiten

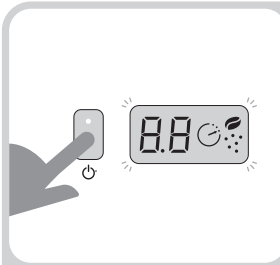
- Drücken Sie die TASTE und Wasser läuft aus dem Brühkopf.
 - Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
 - Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.
- Hinweis:** In den ersten Sekunden ist die Pumpe lauter als normal, wenn das Wasser durchgepumpt wird.
- Positionieren Sie die Dampfzange über der 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 kehrt in den Zustand BEREIT zurück.
 - 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 Dampfzange 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+

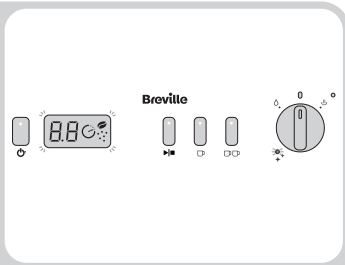
1. Wasser und Bohnen prüfen 2. Vorbereitung



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



EIN/AUS-Taste drücken, ANZEIGE blinkt = Aufheizen.

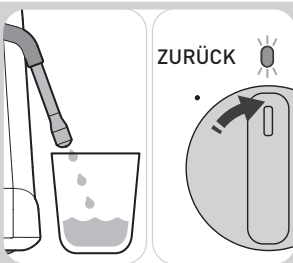


ANZEIGE EIN/AUS, TASTEN EXTRAKTION und DREHSCHALTER-ANZEIGEN leuchten durchgehend = Espresso-Maschine ist bereit.

3. Tasse vorwärmen – mit heißem Wasser



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



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



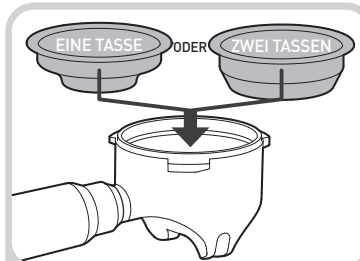
Leeren Sie die Tasse nach 20 bis 30 s.

ODER mit Wärmefläche



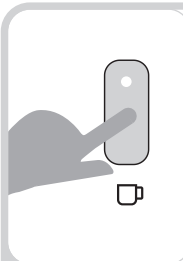
Tasse kann oben auf der Maschine vorgewärmt werden, wenn diese eingeschaltet ist.

4. Brühstiele auswählen

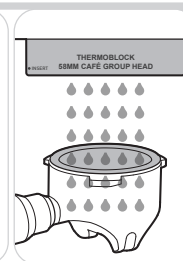


Wählen Sie entweder:
- Sieb für eine Tasse.
- Sieb für zwei Tassen.

5. Warmer Brühkopf, Siebträger und Brühstieb



Drücken Sie die TASTE ☐.



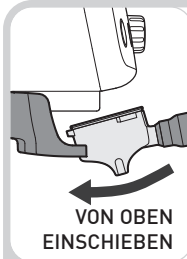
Siebträger unter Brühkopf halten, während Wasser durchläuft.



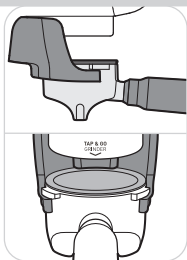
Sieb mit trockenem Tuch abwischen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX+

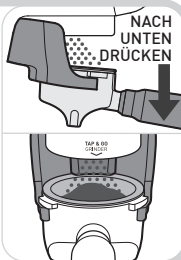
6. Kaffeemehl einfüllen



Siebträger in den Siebträgerhalter einsetzen.

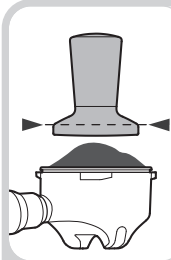


Siebträger sitzt ohne Festhalten gerade im Siebträgerhalter.

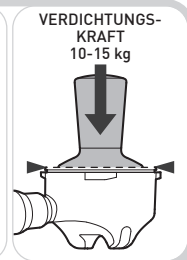


Siebträger nach unten drücken, um Bohnen in Sieb zu mahlen.

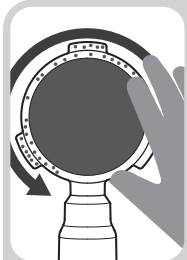
7. Tampen



- Eine Tasse = 13 g Kaffeemehl.
- Zwei Tassen = 19,5 g Kaffeemehl.
Kaffeemehl gleichmäßig bis zur Markierung tampen (anpressen).



8. Überschüssiges Kaffeemehl abwischen

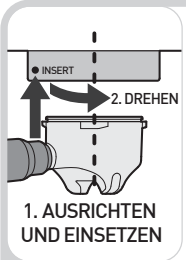


Siebträgerrand abwischen, um Kaffeemehl zu entfernen.

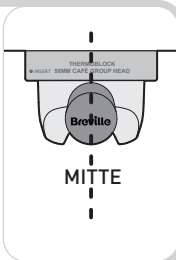


Heruntergefallenes Kaffeemehl in Auffangbehälter wischen.

9. Siebträger einsetzen

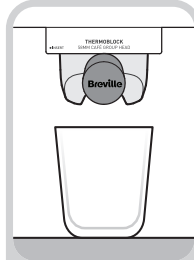


Siebträger gerade halten, ausrichten, in Brühkopf einsetzen und drehen.



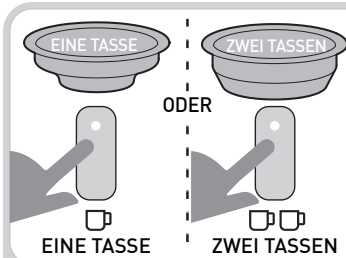
Siebträger muss sich in mittlerer Position befinden.

10. Tasse abstellen

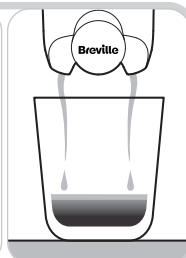


Tasse unter Siebträger auf Tassenrost stellen.

11. Espresso-Extraktion

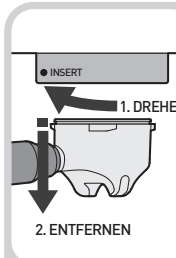


Wählen:
- ☐ TASTE = 30-ml-Shot.
- ☐☐ TASTE = 60-ml-Shot.

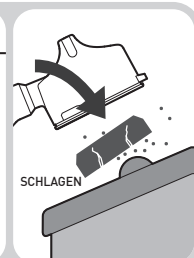


Extraktion beginnt und stoppt automatisch.

12. Sieb leeren



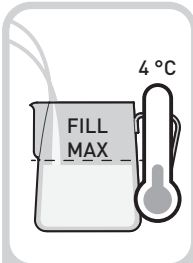
Siebträger drehen und aus Brühkopf nehmen.



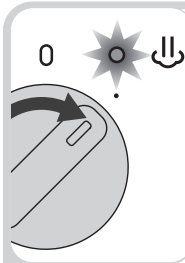
Verbrauchtes Kaffeemehl aus Siebträger entfernen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX+

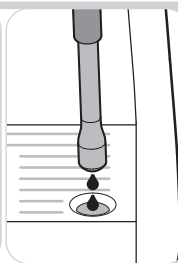
13. Milchkännchen vorbereiten 14. Vor dem Aufschäumen



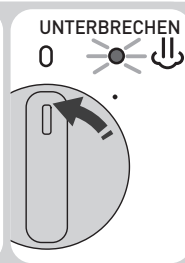
Kännchen bis kurz vor dem Ansatz des Ausgießers mit kalter Milch füllen.



Drehschalter auf DAMPF stellen. ANZEIGE DAMPF blinkt = Aufheizen.



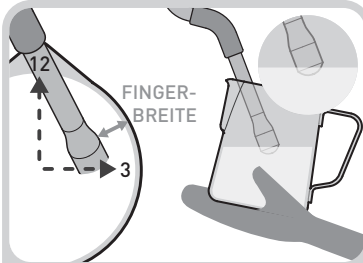
Etwas Wasser kann aus der Dampfpflanze laufen.



ANZEIGE DAMPF leuchtet = Dampf bereit. DREHSCHALTER zurückstellen, um Dampf zu unterbrechen.

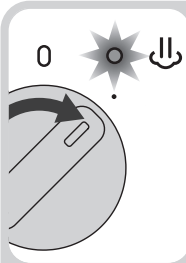
Barista-Tipp: Den besten Milchschaum gibt es, wenn der Dampf zuerst aufgeheizt wurde (ANZEIGE DAMPF leuchtet durchgehend). Sie hören es, wenn die Pumpe startet.

15. Dampfpflanze positionieren



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

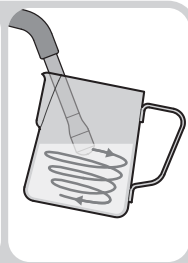
16. Aufschäumvorgang beginnen



Drehschalter wieder auf DAMPF stellen, um Aufschäumen zu beginnen.

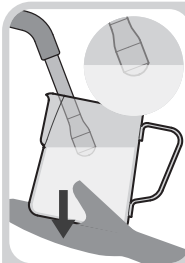


Beim Aufschäumen zischt es.

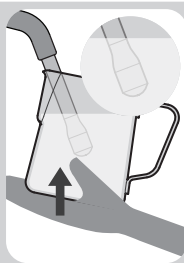


Milch sollte sich in einem Wirbel bewegen.

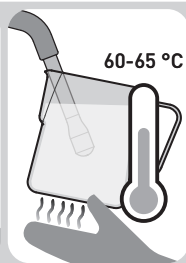
17. Aufschäumen



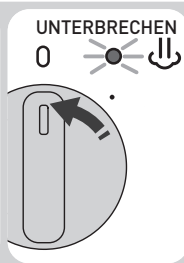
Beim Hochsteigen der Milch Kännchen senken, um Spitze knapp unter Oberfläche zu halten.



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



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



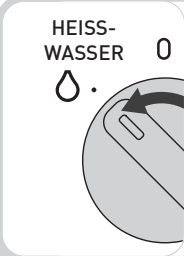
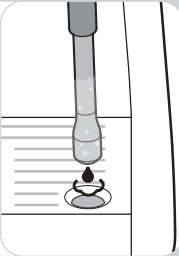


Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.



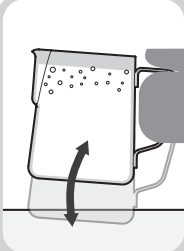
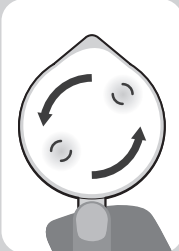
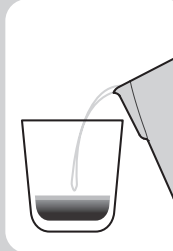
Kännchen unter Dampfpflanze wegziehen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER BREVILLE BARISTA MAX+

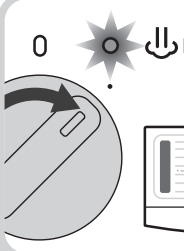
18. Dampfzange spülen und reinigen

				<p>Barista-Tipp: Spülen und reinigen Sie die Dampfzange nach jedem Aufschäumvorgang, damit sie immer optimal funktioniert.</p>
<p>Dreheswitcher für 1–2 s auf HEISSWASSER stellen.</p>	<p>Milchiges Wasser tritt aus Dampfzange aus.</p>	<p>Dreheswitcher in senkrechte Position zurückstellen.</p>	<p>Dampfzange und die Spitze mit einem feuchten Tuch abwischen.</p>	




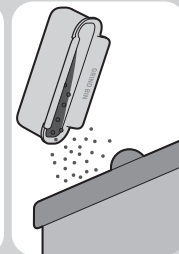
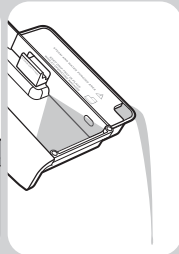
19. Milchschaum perfektionieren

		
<p>Zum Lösen größerer Luftblasen Kännchen auf Arbeitsfläche klopfen.</p>	<p>Kännchen schwenken, um gleichmäßige Textur zu erhalten.</p>	<p>Milch zügig und gleichmäßig eingießen.</p>

20. Thermoblock spülen

	
<p>Beim Abkühlen auf Espressotemperatur blinkt die ANZEIGE DAMPF und Wasser läuft in Abtropfschale. Abtropfschale nicht entfernen.</p>	

21. Teile abwaschen 22. Abtropfschale reinigen

				
<p>Teile mit warmem Wasser abwaschen.</p>	<p>Überprüfen, ob Abtropfschale geleert werden muss.</p>	<p>Abtropfschale entfernen und Auffangbehälter herausnehmen.</p>	<p>Auffangbehälter für Kaffeemehl leeren und in warmem Wasser abwaschen.</p>	<p>Abtropfschale leeren und in warmem Wasser abwaschen.</p>

TIPPS ZUM MAHLEN UND TAMPEN

1. Kaffeebohnen

Für optimalen Geschmack und Extraktion:

- Kaufen Sie frisch geröstete Kaffeebohnen in kleinen 250-g-Chargen, um die Lagerzeit zu verkürzen.
- Innerhalb von zwei Wochen nach dem Öffnen verwenden.
- Lagern Sie Kaffeebohnen in einem trockenen, luftdichten Behälter. Bewahren Sie diesen in einem kühlen, dunklen Schrank auf.

Wichtig: Alte Kaffeebohnen haben unabhängig von der Mahlgradeinstellung eine schnelle Extraktion und erzeugen einen zu schwach extrahiert schmeckenden Espresso.

2. Mahlgradeinstellungen

Bei Verwendung unterschiedlicher Kaffeebohnen und je nach Frische der Bohnen müssen Sie eventuell die Mahlgradeinstellung variieren. Der Bereich von 30 Mahlgradeinstellungen ermöglicht eine präzise Einstellung, die die Mahlradgröße und letztendlich die Eigenschaften der resultierenden Extraktion steuert.

Es kann mehrere schrittweise Einstellungen erfordern, bis Sie die optimale Mahlgradeinstellung erreichen. Wählen Sie die Mahlgradeinstellung je nach Auslaufzeit und Geschmack, siehe Anleitung zur Espressoextraktion.

Barista-Tipp:

Nach dem Einstellen der Mahleinstellung ist es wichtig, eine kleine Menge an Kaffeemehl aus dem Mahlwerk zu spülen (für 1–2 Sekunden). Dadurch wird das Kaffeemehl der vorherigen Mahlgradeinstellung entfernt und sichergestellt, dass die nächste Espresso-Extraktion ausschließlich aus dem Kaffeemehl der neuen Mahleinstellung erfolgt. Beim Extrahieren sollten Sie eine Extraktionszeit zwischen 25 und 30 s für einen doppelten Shot mit einem Mahlgrad von 2,0 anstreben. Wenn die Extraktion länger dauert, ist der Mahlgrad zu fein. Wenn die Extraktion kürzer ist, ist der Mahlgrad zu grob. Es wird empfohlen, zu experimentieren.

- Kleinere Zahleneinstellungen liefern feineres Kaffeemehl und eine langsamere Extraktion.
- Größere Zahleneinstellungen liefern gröberes Kaffeemehl und eine schnellere Extraktion.

Das Mahlwerk Ihrer Barista Max+ ist für die Herstellung von Mahlgut für eine Vielzahl von Kaffeesorten ausgelegt.

• Anpassung des Mahlwerks

Wenn die Mahlgradeinstellung zu grob für Espresso ist, erscheint im Display die Anzeige „Hi“.

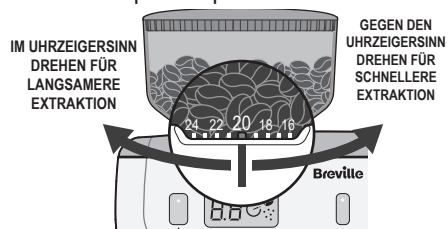


Wenn die Mahlgradeinstellung zu fein ist, wird im Display „Lo“ angezeigt.



Sie können die Maschine trotzdem zum Mahlen von Kaffee verwenden, wenn die Hi/Lo-Einstellung angezeigt wird, aber dies ist ein allgemeiner Hinweis für „normale“ Bohnensorten.

Der Barista Max+ wurde entwickelt, um sowohl Rückmeldung zu Mahlgrad als auch zu Dosierung zu geben. Die Mahlgrade 1,0 und 2,0 sind optimale Einstellungen. Sie können z. B. auf 1,2 oder 2,2 mahlen und je nach Geschmacksvorliebe mit Ihrem Espresso experimentieren. Die Mahlgradanzeige zählt in 0,1-Schritten. Wenn Sie feststellen, dass Ihre Extraktionszeiten für 1 oder 2 Shorts variieren, finden Sie auf Seite 16 eine Anleitung zur Espresso-Extraktion. Bitte beachten Sie, dass Bohnensorten, Mahlgrad und Shot-Größe den Espresso verändern. Mit dem Barista Max+ können Sie Ihren Espresso perfektionieren.

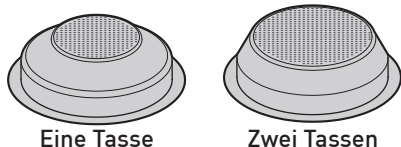


TIPPS ZUM MAHLEN UND TAMPEN

3. Brüh sieve

• Einwandige Brüh sieve

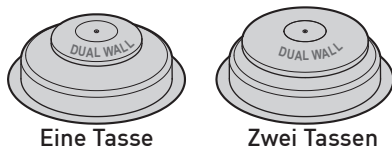
Diese arbeiten mit frisch gemahltem Kaffeebohnenmehl und werden mit dem Barista Max geliefert.



Hinweis: Vorgemahltes Kaffeebohnenmehl ist zu grob für die Verwendung mit einwandigen Brüh sieve.

• Doppelwandige Brüh sieve

Diese funktionieren am besten mit vorgemahltem Kaffeebohnenmehl, können aber auch für frisch gemahltes Kaffeebohnenmehl verwendet werden.



Sie sind bei Breville käuflich erwerbbar. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite.

4. Mahlgut-Dosierung und Verdichtungskraft

Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte die Menge des verwendeten Kaffeebohnenmehls konstant bleiben.

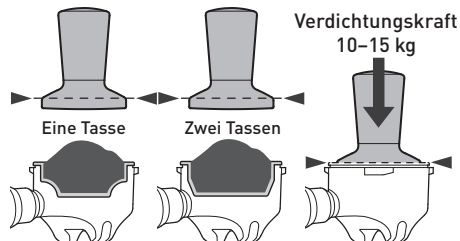
Das Gerät ist so vorprogrammiert, dass bei jeder Mahlgradeinstellung bei Erreichen von 1,0 ca. 13 g und bei 2,0 19,5 g ausgegeben werden. Dies sind die perfekten Mengen für einen einfachen (1,0) oder doppelten (2,0) Shot. Selbst wenn das Mahlwerk verstellt wird, kalibriert sich die Maschine neu, um eine gleichbleibende Dosis an Mahlgut zu liefern.

Mit der Barista Max+ können Sie Ihren Esspressogeschmack perfektionieren, indem Sie den Mahlgrad anpassen: Sie können z. B. für einen doppelten Shot weniger (1,8) oder mehr (2,2) mahlen. Mit der LED-Anzeige können Sie, sobald Sie den perfekten Espresso haben, sicherstellen, dass Sie konsistente Dosierungs- und Brühresultate erhalten, indem Sie immer

Ihre bevorzugte Dosis mahlen.

Hinweis: Es ist normal, dass die richtige Menge an Kaffeebohnenmehl im Brüh sieve vor dem Tampen überfüllt erscheint.

Die Verdichtungskraft ist sehr schwer zu messen. Der Verbraucher könnte mit einer Küchenwaage üben, um zu sehen, wie sich 10–15 kg anfühlen.



• Barista Max+ Espresso-Brühoptimierung – Beispiele

1. Mahlen auf 2,0 für einen doppelten Espresso. Die Extraktion beendet die Abgabe in 15 s. Das Wasser fließt zu leicht durch das Mahlgut. Der Kaffee wird zu wenig extrahiert und hat eine helle Farbe.
 - Verringern Sie den Mahlgrad auf eine feinere Einstellung, aber halten Sie die Dosierung auf 2,0 und tampen Sie mit dem gleichen Druck. Wenn der Kaffee in 25–30 s ausgegeben wird, ist der Espresso perfekt extrahiert.
2. Mahlen auf 2,0 für einen doppelten Espresso. Die Extraktion beendet die Abgabe in 45 s. Das Wasser hat Mühe, sich durch das Kaffeebohnenmehl zu bewegen, und der Kaffee tropft langsam aus dem Siebträger. Der Kaffee wird überextrahiert und hat eine sehr dunkle Farbe.
 - Erhöhen Sie den Mahlgrad auf eine gröbere Einstellung, aber halten Sie die Dosierung auf 2,0 und tampen Sie mit dem gleichen Druck. Wenn der Kaffee in 25–30 s ausgegeben wird, ist der Espresso perfekt extrahiert.
3. Brühen von 2 Kaffees: Person A mag einen stärkeren Kaffee, Person B mag einen schwächeren Kaffee. Beide wollen einen doppelten Espresso.
 - Person A mahlt auf 2,2, Person B mahlt auf 1,8, um die Kaffeemenge im Siebträger zu variieren. Alle anderen Variablen sollten beibehalten werden.

TIPPS FÜR DIE PERFEKTE ESPRESSO-EXTRAKTION

Die Art, wie der Espresso fließt, verrät Ihnen alles.

1. Extraktionszeit

Der Timer startet, sobald der Extraktionsprozess beginnt, und ermöglicht es dem Verbraucher, die Extraktionszeit einfach zu messen.

Die Extraktionszeit ist ein guter Indikator für die Qualität des ausgegebenen Espressos.

Die optimale Zeit pro Shot variiert je nach Art und Frische der Kaffeebohnen. Im Allgemeinen sollte die Ausgießzeit jedoch zwischen 25 und 30 Sekunden für Shots sowohl für eine als auch für zwei Tassen liegen.

2. Art der Extraktion

• Optimale Extraktion

Ein Qualitätsguss hat einen gleichmäßigen Fluss mit einer Konsistenz, die der von warmem Honig ähnelt. Die entstehende Crema ist dunkelgold. Die süßesten Aromen und Öle wurden extrahiert, wodurch ein reich schmeckender Espresso entsteht.

• Zu schwache Extraktion

Der Guss ist schnell und leicht, die entstehende Crema ist dünn mit einer cremigen hellbraunen Farbe, die sich schnell auflöst. Dies geschieht, wenn zu

wenig der ätherischen Öle, Aromen und Farbstoffe aus dem Kaffeemehl extrahiert wurden. Dadurch entsteht ein sauer schmeckender Espresso.

• Zu starke Extraktion

Es kann sein, dass es keinen Ausguss gibt, oder er kann langsam sein und während des gesamten Ausgusses tropfen. Die entstehende Crema ist sehr dunkel. Dies geschieht, wenn zu viele der ätherischen Öle, Aromen und Farbstoffe aus dem Kaffeemehl extrahiert wurden. Dadurch entsteht ein bitter schmeckender Espresso.

3. Achten Sie auf eine Farbveränderung

Der optimale Shot enthält 3 Elemente:

Herz: An der Basis – beginnt dunkelbraun.




Körper: Mischt sich mit dem Herz – wird zu intensivem Karamell mit rötlichen Spiegelungen.

Crema: Die Schicht auf der Oberseite des Körpers – dunkelgold.



4. Anleitung zur Espresso-Extraktion

Diese Anleitung hilft Ihnen, die Espresso-Extraktion zu verbessern, um jedes Mal einen großartig schmeckenden Kaffee zu erhalten.

	ZU SCHWACHE EXTRAKTION	OPTIMALE EXTRAKTION	ZU STARKE EXTRAKTION
			
Ausgabe**	Extraktion zu schnell In unter 15 Sek. ausgegeben	Konstante Extraktion In 25–30 Sek. ausgegeben	Extraktion zu langsam In mehr als 35 Sek. ausgegeben
Farbe	Blassbraun Crema – hellbraun	Reichhaltiger Karamell Crema – dunkelgold	Sehr dunkelbraun Crema – dunkelbraun
Geschmack	Sauer, säurehaltig, wässrig	Reichhaltig, süß, lebendig	Bitter, trocken, körnig
Mahlgrad**	Zu grob Feineren Mahlgrad verwenden	Genau richtig	Zu fein Gröberen Mahlgrad verwenden
Dosierung	Zu wenig Mahlgut Mehr Mahlgut verwenden	Eine Tasse = ca. 13 g zwei Tassen = ca. 19,5 g	Zu viel Mahlgut Weniger Mahlgut verwenden
Tampfen	Nicht genug Verdichtungskraft Fester tampen	Genau richtige, feste Kraft 10 bis 15 kg Kraft	Zu viel Verdichtungskraft Leichter tampen

* Wenn Sie vorgemahlenes Kaffeemehl verwenden, verwenden Sie doppelwandige Brühseibe.

** Stellen Sie sicher, dass die Kaffeebohnen oder das vorgemahlene Mahlgut frisch sind.

** Alte Kaffeebohnen haben unabhängig von der Mahlgradeinstellung eine schnelle Extraktion und erzeugen einen zu schwach extrahiert schmeckenden Espresso.

TIPPS ZUM AUFSCÄUMEN VON MILCH

Milchaufschäumen ist das Dämpfen von Milch.

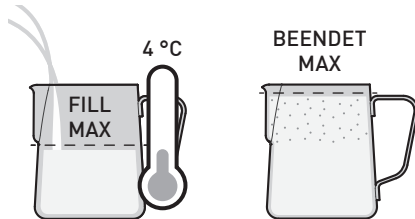
Hauptelemente von aufgeschäumter Milch

Richtig aufgeschäumte Milch hat einen dicken, reichhaltigen Mikroschaum mit einem seidigen Glanz. Bei der Aufschäumung wird die Milch mit Hilfe von Dampf sowohl erhitzt als auch aufgeschäumt. Wichtige Elemente sind die Positionierung des Dampfstabs, die Einstellung der Milchkannenposition und das Erreichen der richtigen Temperatur. Verwenden Sie die folgenden Schritte, um Mikroschaum wie im Café zu erzeugen.

1. Milchkännchen befüllen

Geben Sie kalte Milch von etwa 4 °C in eine gekühlte, saubere Edelstahlkanne. Füllen Sie bis unterhalb des Auslaufs.

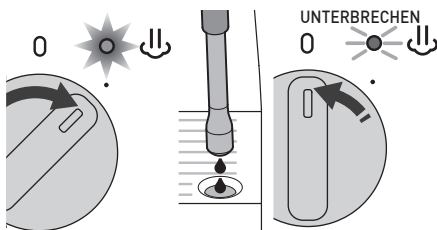
Hinweis: Das Volumen der Milch wird sich während des Aufschäumens vergrößern oder „ausdehnen“. Daher sollten Sie die Kanne nicht zu voll füllen.



Ein Milchkännchen mit größerem Fassungsvermögen kann bei Breville erworben werden. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite.

2. Dampf aufwärmen

Stellen Sie den DREHSCHALTER auf ☷. Um jedes Mal die besten Ergebnisse bei der Milchaufschäumung zu erzielen, lassen Sie den Dampf aufheizen. Dampf ist bereit, wenn die ANZEIGE ☷ vollständig leuchtet. Sie hören auch, wenn die Pumpe startet. Unterbrechen Sie den Dampf, indem Sie den DREHSCHALTER in die vertikale Position zurückstellen.



3. Positionieren

Setzen Sie die Dampfzange in der 12-Uhr-Position in den Kannenauslauf, die Spitze der Dampfzange in die 3-Uhr-Position in die Milch, einen Finger breit vom Kannenrand entfernt. Halten Sie die Spitze der Dampfzange knapp unter der Oberfläche der Milch. Stellen Sie den DREHSCHALTER wieder auf DAMPF ☷, um mit dem Aufschäumen zu beginnen. In der Kanne soll eine Strudelwirkung erzeugt werden.



4. Geräusche

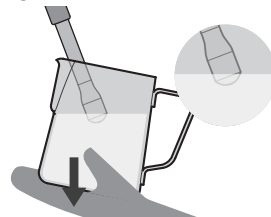
Die Art und Weise, wie Luft in die Milch eingebracht wird, bestimmt die Konsistenz des Schaums. Wenn der Milch große Mengen Luft zugefügt werden, weist der Schaum große Blasen auf. Durch kontrolliertes, sanftes Einblasen von Luft in die Milch, das durch ein leises Zischen angezeigt wird, wird die Milch mit feinem, belüftetem Mikroschaum versehen.

Barista-Tipp: Geräusche beim Aufschäumen von Milch

- Gluckern – Spitze nicht tief genug, Kanne anheben.
- sanftes Zischen – genau richtig für Latte.
- Quietschen – Spitze zu tief, Krug absenken.

5. Halten der Dampfspitzenposition

Wenn der Dampf die Milch erwärmt und strukturiert, dehnt sich die Milch aus, wodurch der Füllstand der Milch in der Kanne steigt. Verfolgen Sie dabei den Füllstand der Milch, indem Sie die Kanne absenken und die Dampfzangenspitze knapp unter der Oberfläche halten.



Hinweis: Bei der Verwendung von Milch-Alternativen sind einige Anpassungen der Technik erforderlich.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN VON MILCH

6. Menge des Schams

Erzeugen Sie die gewünschte Menge an Mikroschaum. Cappuccinos haben traditionell mehr Mikroschaum als Kaffee mit aufgeschäumter Milch. (Siehe Kaffeestile zum Ausprobieren, Seite 18 bis 19.)

7. Spitze eintauchen

Nachdem Sie die gewünschte Menge an Schaum erzeugt haben, tauchen Sie die Dampfpflanze bis zur Hälfte in die Milch ein. Dadurch wird die gesamte Milch erhitzt und Milch statt Luft angesaugt. Dies stellt sicher, dass die Milch und der Schaum miteinander vermengt werden, wodurch sie dichter und glatter werden.



8. Korrekte Temperatur

Ein Hinweis auf das Erreichen der richtigen Milchttemperatur ist, wenn sich der Milchkannenboden nur noch ca. 3 Sekunden lang problemlos berühren lässt.


Barista-Tipp: Milchttemperatur

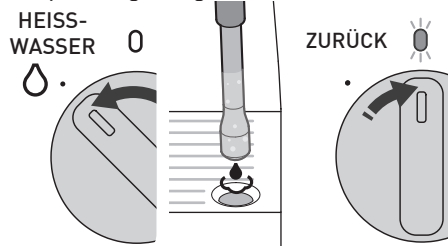
- zu niedrig – wenn sie nicht lange genug erhitzt wird, ist sie warm mit wenig Schaum
- optimal – siehe Tabelle unten
- zu hoch – wenn sie zu lange erhitzt wird, beginnt sie bei ca. 72 °C zu kochen und hat einen verbrannten Geschmack, wobei jeglicher Schaum verloren geht.

Milch	Temperatur
Voll- und Magermilch	60–65 °C
Mandelmilch	55–65 °C
Sojamilch	55–60 °C
Kokosnussmilch	65–70 °C

Hinweis: Die oben genannten Empfehlungen können von einer Milchmarke zur anderen und je nach Geschmackspräferenz variieren.

9. Spülen der Dampfpflanze

Wenn die richtige Milchttemperatur erreicht ist, drehen Sie den DREHSCHALTER in die vertikale Position und nehmen Sie die Kanne von der Dampfpflanze. Stellen Sie das Milchkännchen beiseite. Bewegen Sie die Dampfpflanze über die Tropfschale. Drehen Sie den DREHSCHALTER für ein paar Sekunden in die Position  und bringen Sie den DREHSCHALTER dann wieder in die vertikale Position. Dadurch wird die Milch entfernt, die in die Dampfdüse gesaugt wurde.

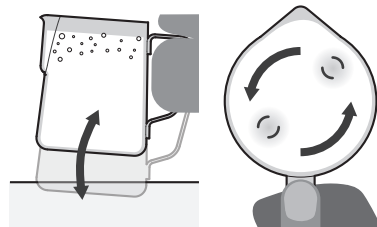


10. Dampfpflanze abwischen

Wischen Sie den Arm und die Spitze der Dampfpflanze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Milchreste zu entfernen.

11. Klopfen und Schwenken der Kanne

Klopfen Sie das Kännchen nach dem Aufschäumen der Milch vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit größere Luftblasen aufsteigen und platzen. Das Schwenken hilft der Milch und dem Schaum, sich zu verbinden, um ein gleichmäßige Konsistenz und ein seidiges Aussehen zu erhalten.



12. Der letzte Schliff

Gießen Sie den Inhalt des Milchkännchens in einer gleichmäßigen Bewegung in die Tasse.

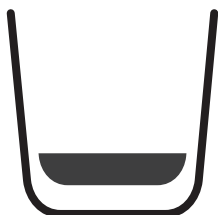
KAFFEE-STILE ZUM AUSPROBIEREN



Espresso

Espresso ist ein konzentrierter, vollmundiger Kaffee mit einer stabilen Cremaschicht obenauf. Ein Espresso ist die Grundlage für jeden Kaffee wie im Café.

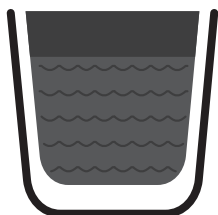
- Espressoglas (90 ml)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot



Ristretto

Ein Ristretto ist ein extrem kleiner Espresso, der sich durch sein intensives Aroma, seinen Nachgeschmack und seine dünne Crema auf der Oberfläche auszeichnet.

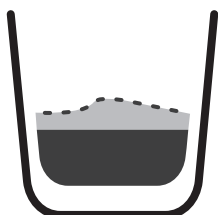
- Espressotasse (30 ml)
- ein halber Espresso-Shot



Americano

Ein Standard-Espresso mit Zusatz von heißem Wasser. Das heiße Wasser wird zuerst hinzugefügt, damit die Crema erhalten bleibt.

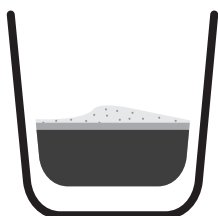
- Tasse (190 ml)
- heißes Wasser (nach Wunsch)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot



Con Panna

Con Panna, italienisch für „mit Sahne“, besteht aus einem Espresso gekrönt mit leicht geschlagener Sahne. Er kann auch mit Zimt oder Trinkschokolade bestäubt werden.

- Tasse (190 ml)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot
- leicht geschlagene Sahne mit Zimt bestäubt

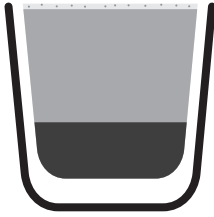


Macchiato

Macchiato, italienisch für „beflecken oder markieren“. Traditionell serviert als Standard-Espresso mit einem Schuss kalter oder aufgeschäumter Milch und einem kleinen Klecks Milchschaum in die Mitte der Crema.

- Espressoglas (90 ml)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot
- Schuss kalte oder aufgeschäumte Milch und kleiner Klecks Milchschaum

KAFFEE-STILE ZUM AUSPROBIEREN



Kaffee mit unaufgeschäumter Milch

Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch und einer dünnen Schicht Milchschaum obenauf. Die breitere Tasse erzeugt die dünne Schaumschicht, die das Markenzeichen des Kaffees mit unaufgeschäumter Milch ist.

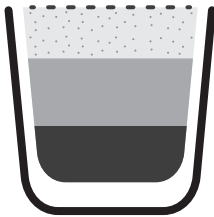
- Breite Tasse (190 ml)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot
- aufgeschäumte Milch und Schaum



Latte

Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch und einer fingerbreiten Schicht Milchschaum obenauf. Die schmalere Tasse erzeugt die dickere Schicht des Schaums.

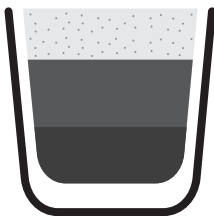
- Glas oder Tasse (220 ml)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot
- aufgeschäumte Milch und Schaum



Cappuccino

Ein Espresso mit $\frac{1}{3}$ gedämpfter, aufgeschäumter Milch, gekrönt mit $\frac{1}{3}$ cremigem Schaum und einem Hauch von Schokolade.

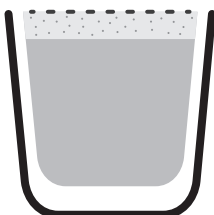
- Tasse (190–240 ml)
- einfacher oder doppelter Espresso-Shot
- $\frac{1}{3}$ strukturierte Milch, $\frac{1}{3}$ strukturierter Schaum – mit Schokolade bestäubt



Mokka

Ähnlich zubereitet wie ein Cappuccino, aber mit dem Zusatz von Trinkschokolade. Rühren Sie einfach die Schokolade in den Espresso, bevor Sie die gedämpfte, aufgeschäumte Milch und den Schaum hinzufügen.

- Tasse oder hohes Glas (190–240 ml)
- einfacher oder doppelter Shot Espresso
- Trinkschokolade (nach Vorliebe)
- $\frac{1}{3}$ strukturierte Milch, $\frac{1}{3}$ strukturierter Schaum.



Babyccino

Gedämpfte, strukturierte Milch mit einer Schicht aus aufgeschäumter Milch.

Er kann auch mit Schokolade bestäubt werden.

- kleine Tasse (90 ml)
- kein Espresso-Shot
- aufgeschäumte Milch und texturierter Schaum – mit Schokolade bestäubt.

ANPASSBAR – 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.

- ☐ - bereitet 1-Shot-Espresso zu
- ☐☐ - bereitet 2-Shot-Espresso zu
- ▶/■ - bereitet bis zu 200 ml zu

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

Sie können die Standardmengen an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

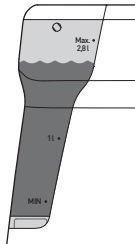
Hinweis: Maximal zulässige Shot-Menge:

- ☐ TASTE 100 ml
- ☐☐ TASTE 200 ml
- ▶/■ TASTE 400 ml

Shot-Mengenanpassung vorbereiten

• Wassertank prüfen

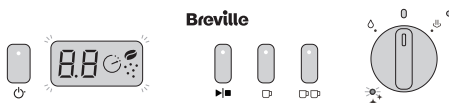
- Stellen Sie sicher, dass sich genügend Wasser im Tank befindet.



• Stromversorgung prüfen

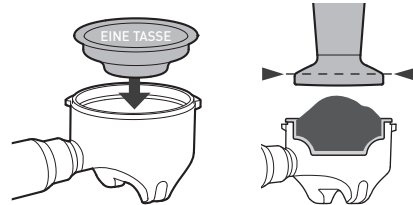
Stellen Sie Folgendes sicher:

- Der Stecker ist an eine eingeschaltete Steckdose angeschlossen.
- Der DREHSCHALTER befindet sich in der senkrechten Position.
- Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand BEREIT.



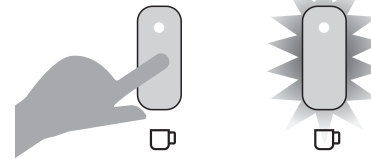
Einstellen – Shot-Menge für 1 Tasse

- Setzen Sie das Brühsieb für eine Tasse in den Siebträger ein.
- Füllen Sie den Behälter mit Kaffeemehl und tampen Sie dann.



- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
- Halten Sie die TASTE ☐ 4 Sekunden lang gedrückt.
- Die ANZEIGE ☐ blinkt, um anzuzeigen, dass es sich um den Anpassungsmodus handelt.

4 SEK. DRÜCKEN UND HALTEN

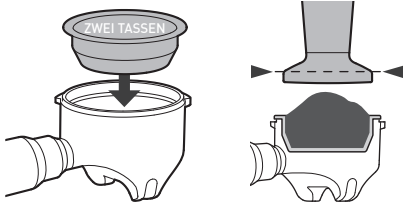


- Der Espresso beginnt zu fließen.
- Wenn die gewünschte Menge für 1 Shot in der Tasse ist, drücken Sie die TASTE ☐.
- Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.
- Das Gerät piept und die ANZEIGE ☐ hört auf zu blinken.
- Die neue ☐ Espresso-Shot-Menge wurde gespeichert.
- Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

ANPASSBAR – SHOT-MENGEN

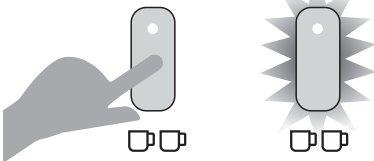
Einstellen – Shot-Menge für 2 Tassen

- Setzen Sie das Brührsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.
- Füllen Sie den Behälter mit Kaffeemehl und tampen Sie dann.



- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
- Halten Sie die TASTE □□ 4 Sekunden lang gedrückt.
- Die ANZEIGE □□ blinkt, um anzuzeigen, dass es sich um den Anpassungsmodus handelt.

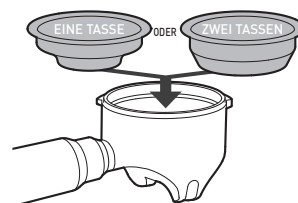
4 SEK. DRÜCKEN UND HALTEN



- Der Espresso beginnt zu fließen.
- Wenn die gewünschte Menge für 2 Shot erreicht ist, drücken Sie die TASTE □□.
- Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.
- Das Gerät piept und die ANZEIGE □□ hört auf zu blinken.
- Die neue □□ Espresso-Shot-Menge wurde gespeichert.
- Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

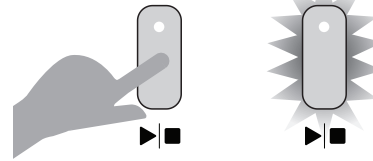
Einstellen – manuelle Shot-Menge

- Setzen Sie das gewünschte Brührsieb in den Siebträger ein.
- Füllen Sie den Behälter mit Kaffeemehl und tampen Sie dann.



- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
- Halten Sie die TASTE ▶■ 4 Sekunden lang gedrückt.
- Die ANZEIGE ▶■ blinkt, um anzuzeigen, dass es sich um den Anpassungsmodus handelt.

4 SEK. DRÜCKEN UND HALTEN

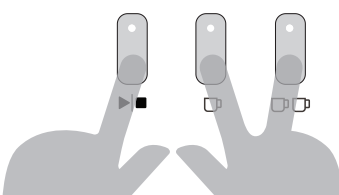


- Der Espresso beginnt zu fließen.
- Wenn Sie die gewünschte Shot-Menge erreicht haben, drücken Sie die TASTE ▶■.
- Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.
- Das Gerät piept und die ANZEIGE ▶■ hört auf zu blinken.
- Die neue ▶■ Espresso-Shot-Menge wurde gespeichert.
- Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

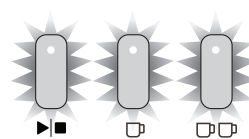
Wiederherstellen – Alle Standard-Shot-Mengen

- Halten Sie alle 3 EXTRAKTIONSTASTEN gleichzeitig für 4 Sekunden gedrückt.

4 SEK. GLEICHZEITIG DRÜCKEN UND HALTEN



- Das Gerät gibt einen Signalton ab und alle 3 ANZEIGEN für die EXTRAKTIONSTASTEN blinken gemeinsam.



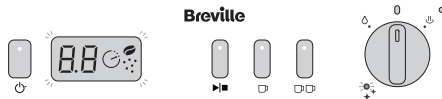
- Die Standard-Espresso-Shot-Mengen wurden wiederhergestellt.
- Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

ANPASSBAR – EXTRAKTIONSTEMPERATUR

Der Thermoblock erhitzt das Wasser so, dass der Espresso bei 92 °C extrahiert wird. Für den bestschmeckenden Espresso, der Bitterkeit und Säure ausgleicht.

Sie können die Wassertemperatur für die Espresso-Extraktion jedoch in 2-°C-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 prüfen**
Stellen Sie Folgendes sicher:
 - Der Stecker ist an eine eingeschaltete Steckdose angeschlossen.
 - Der DREHSCHALTER befindet sich in der senkrechten Position.
 - Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand BEREIT.



- **Zugriff auf Extraktionstemperatur – Anpassungsmodus**

- Halten Sie die TASTEN und 4 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät piept und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

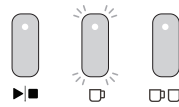
Hinweis: Die ANZEIGE blinkt weiterhin, um anzuzeigen, dass Sie sich in einem Anpassungsmodus befinden.



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.

- **Einstellen der Extraktionstemperatur**
Die Kombination der leuchtenden EXTRAKTIONS-ANZEIGEN signalisiert die gewählte Temperatur. Die Standardeinstellung ist:

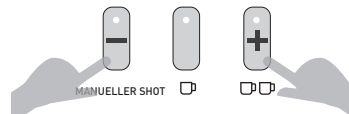
- 92 °C = ANZEIGE EINE TASSE leuchtet.



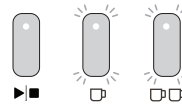
- Um die Extraktionstemperatur einzustellen, drücken Sie:

- TASTE MANUELLER SHOT = Minustaste.

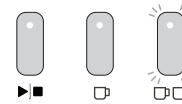
- TASTE ZWEI TASSEN = Plusstaste.



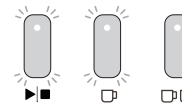
- 94 °C = ANZEIGEN EINE UND ZWEI TASSEN leuchten.



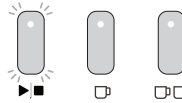
- 96 °C = ANZEIGE ZWEI TASSEN leuchtet.



- 90 °C = ANZEIGEN MANUELLER SHOT und ZWEI TASSEN leuchten.



- 88 °C = ANZEIGE MANUELLER SHOT leuchtet.



- **Bestätigen Sie die Extraktionstemperatur**

- Drücken Sie die TASTE , um Ihre Auswahl zu speichern. Die Maschine piept und beendet den Anpassungsmodus.
- Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

ANPASSBAR – EXTRAKTIONS-PREINFUSION-PROFIL

Sie können aus drei Preinfusion-Profilen wählen, um persönlichen Vorlieben gerecht zu werden.

- **Sanfte Preinfusion:** Kleine, definierte Wassermengen werden in das getampfte Kaffeemahlgut eingeleitet, wodurch das Kaffeemahlgut sanft zum Aufblühen gebracht wird. Für einen ausgewogenen Espresso. Dies ist das Standardprofil.
- **Ausgeprägte 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 stärker schmeckenden Espresso.
- **Zugriff auf den Anpassungsmodus Preinfusion**
 - Das Gerät ist **INGESCHALTET** und befindet sich im Zustand **BEREIT**.
 - Halten Sie gleichzeitig die Tasten **☺**, **EINE TASSE** und **ZWEI TASSEN** 4 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät piept und die ANZEIGE **☺** beginnt zu blinken.

4 SEK. GLEICHZEITIG DRÜCKEN UND HALTEN

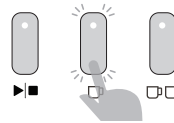


- **Auswählen von Preinfusion-Profilen**
Das Aufleuchten der ANZEIGE EXTRAKTION signalisiert das gewählte Preinfusion-Profil.

Die Standardeinstellung ist:

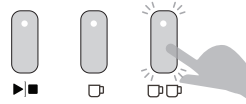
- **Sanft** = TASTE **☺**.

Die ANZEIGE **☺** leuchtet.



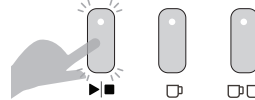
- Um ein Preinfusion-Profil zu wählen, drücken Sie:

- **Ausgeprägt** = TASTE **☺☺**. Die ANZEIGE **☺☺** leuchtet auf.



- **Konstant** = TASTE **▶■**.

Die ANZEIGE **▶■** leuchtet auf.



- **Preinfusion-Profil bestätigen**

- Drücken Sie die TASTE **☺**, um Ihre Auswahl zu speichern. Die Maschine piept und beendet den Anpassungsmodus.
- Die Maschine kehrt in den Zustand **BEREIT** zurück.

ALLE STANDARDEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

Sie können alle Einstellungen einfach auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

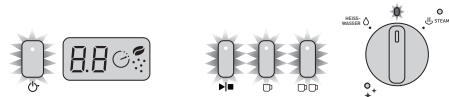
Alle Standardeinstellungen wiederherstellen

- Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand **BEREIT**.
- Halten Sie **☺** und alle 3 EXTRAKTIONSTASTEN gleichzeitig 4 Sekunden lang gedrückt.

4 SEK. GLEICHZEITIG DRÜCKEN UND HALTEN



- Die Maschine piept und **☺**, die EXTRAKTIONSTASTEN und die ANZEIGEN DES DREHSCHALTERS blinken drei Mal.



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

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 Dampflanze mit Wasser durchspülen. (Siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung, Seite 10 bis 13.)

Zubehör und abnehmbare Teile reinigen

- Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, 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

NICHT spülmaschinenfeste Teile:

- Wassertank
- Siebträger
- Bohnenbehälter
- Abtropfschale
- Tamper
- Reinigungsstift
- Reinigungsbürste

Reinigung Warmhalteplatte und Außenseite

• 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.

Abtropfschale und 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 einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Siebträger und Siebe reinigen

• Jedes Mal

Spülen Sie die Teile nach jeder Verwendung unter fließendem warmen Wasser ab.

• Regelmäßige Intervalle

Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

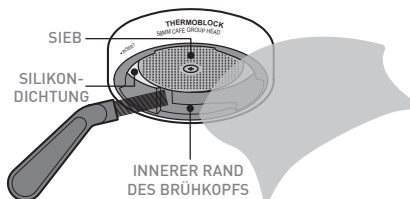
Sieb und Brühkopf reinigen

• Jedes Mal

Lassen Sie Wasser durchlaufen, bevor Sie einen Espresso zubereiten. (Siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung Seite 10.)

• 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 Duschsieb mit einem feuchten Tuch ab.



Reinigungstablette

Reinigungstabletten für Espressomaschinen sind online erhältlich.

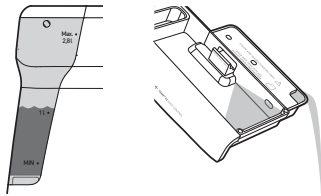
REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

Reinigungsdurchlauf

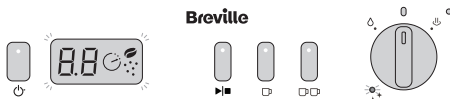
Die ANZEIGE REINIGEN leuchtet blau, wenn ein Reinigungsdurchlauf erforderlich ist. Ein Reinigungsdurchlauf dauert etwa 7 Minuten.

• Vorbereiten des Reinigungsdurchlaufs

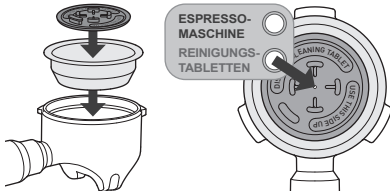
- Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 1 Liter Wasser im Tank befindet.
- Leeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie sie wieder ein.



- Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand 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.

• Starten Sie den Reinigungsdurchlauf

- Halten Sie gleichzeitig die Tasten EIN/AUS und 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 und 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 und REINIGEN hören auf zu blinken.
 - Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.
 - 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. 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.

REINIGUNG UND PFLEGE – ESPRESSOMASCHINE

Dampfpflanze reinigen

• Jedes Mal

- Reinigen Sie die Dampfpflanze nach dem Aufschäumen der Milch, indem Sie den Drehschalter für 1 bis 2 Sekunden auf HEISSWASSER stellen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch ab. (Siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung Seite 13.)

• Alle 2 bis 3 Monate

- Legen Sie die Dampfpflanze in das Milchkännchen, geben Sie warmes Wasser und eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.

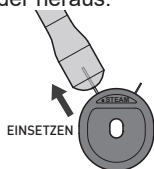


- Spülen Sie die Teile am nächsten Morgen gründlich ab, um alle Rückstände der Reinigungstablette zu entfernen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze gründlich mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.

• 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.

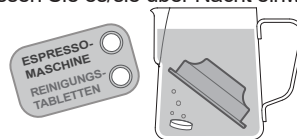


- Spülen Sie Kännchen und Spitze am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Reinigen Sie die Spitze mit dem dickeren Reinigungsstift (STEAM).
- Achten Sie darauf, dass der rote O-Ring an seinem Platz 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 bis 3 Monate

- Legen Sie das/die Brühsieb/e in das Milchkännchen, geben Sie warmes Wasser und eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie es/sie über Nacht einwirken.

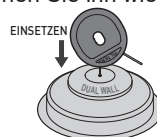


- Spülen Sie Kännchen und Siebe am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Setzen Sie ein Brühsieb (ohne Kaffee) in den Siebträger ein und diesen in den Brühkopf.
- Drücken Sie die TASTE EINE TASSE.
- Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.

• Verstopfte doppelwandige Brühsiebe 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 wiederum in den Brühkopf.
- Drücken Sie die TASTE EINE TASSE.
- Lassen Sie das Wasser durchlaufen, bis nichts mehr kommt.
- Wiederholen Sie dies bei Bedarf.

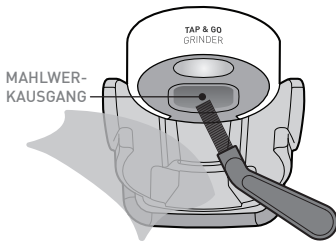
REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

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 und Mahlwerk Ausgang reinigen

- **Wöchentlich**

Entfernen Sie evtl. vorhandenes Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste vom Siebträgerhalter und vom Mahlwerk Ausgang, wischen Sie beides mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie dann.



Bohnenbehälter reinigen

- Alle 2 bis 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, Scheuermittel oder Topfschwämmen, um Schäden zu vermeiden.

WARNUNG: Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.

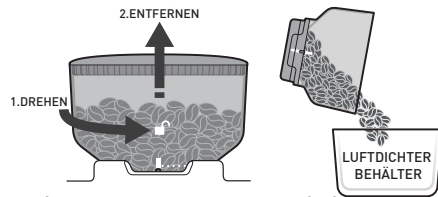
- **Vorbereiten der Reinigung des Bohnenbehälters**

- 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).

- **Bohnenbehälter abnehmen und reinigen**

- Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um die Sperrvorrichtung zu schließen und den Behälter zu lösen.
- Entfernen Sie den Bohnenbehälter vom Mahlwerk und bewahren Sie die restlichen Bohnen in einem luftdichten

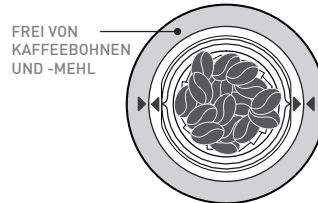
Behälter auf, damit sie frisch bleiben.



- 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.

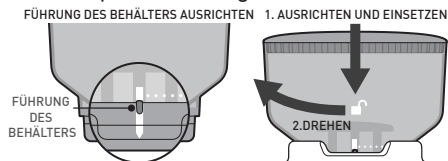
- **Bohnenbehälter wieder einsetzen**

- 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, siehe Seite 28.

- 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 auf Seite 14 bis 15, um die beste Einstellung zu finden.

REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

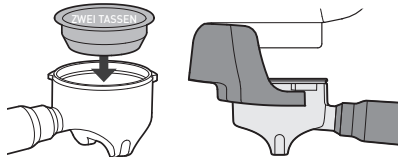
Mahlkegel, Mahlwerkkragen, Mahlchammer und Auslass reinigen und Verstopfungen entfernen

- **Alle 1 bis 2 Monate**

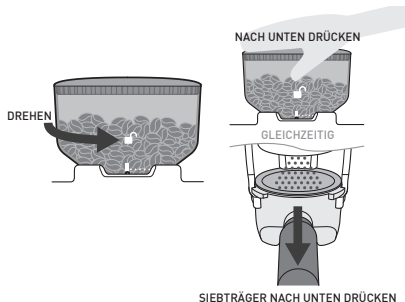
Wenn das Mahlwerk häufig (täglich) in Gebrauch ist, müssen die Mahlkegel regelmäßig gereinigt werden, damit die optimale Leistung des integrierten Mahlwerks gewährleistet ist. Die regelmäßige Reinigung trägt dazu bei, dass die Mahlkegel einheitliches Mahlgut produzieren, was besonders beim Mahlen von Kaffeebohnen für Espresso wichtig ist.

- **Verbliebene Kaffeebohnen mahlen**

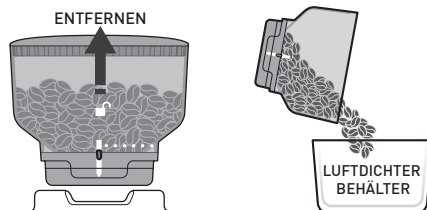
- Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand **BEREIT**.
- Notieren Sie sich die aktuelle Mahlgradeinstellung (damit Sie diese nach der Reinigung wieder einstellen können).
- Setzen Sie das Brühsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.
- Setzen Sie den Siebträger in den Siebträgerhalter ein.



- 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. Fahren Sie mit dem Mahlen fort, bis kein Kaffeepulver mehr aus dem Mahlwerk austritt.



- Nehmen Sie den Siebträger heraus und entsorgen Sie das Mahlgut, da dieses zu grob für Espresso ist.
- Entfernen Sie den Bohnenbehälter vom Mahlwerk und bewahren Sie die restlichen Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter auf, 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 bei der Reinigung vorsichtig damit um.

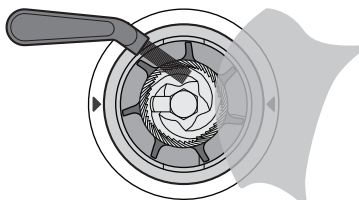
- **Oberen Mahlkegel reinigen**

- Klappen Sie die beiden Griffe nach oben und heben 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 aus.

- **Unteren Mahlkegel und Mahlchammer reinigen und Verstopfungen entfernen**

- Entfernen Sie feines Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder mit einem Staubsauger vom Mahlwerkzeug und aus der Mahlchammer. Das Innere des Mahlwerkkragens können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Lassen Sie alles vollständig an der Luft trocknen.

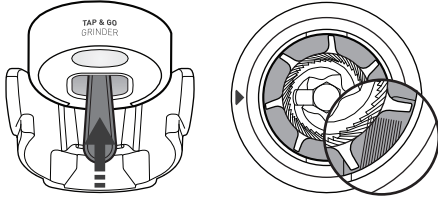


REINIGUNG UND PFLEGE – MAHLWERK

WARNUNG: Gießen Sie auf keinen Fall Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Mahlkammer.

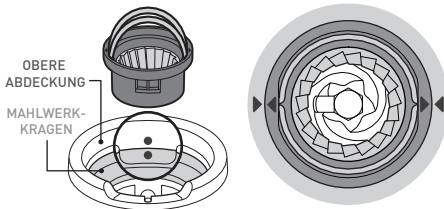
- **Mahlwerksausgang reinigen und Verstopfungen entfernen**

- Führen Sie die Reinigungsbürste von unten in den Mahlwerksausgang ein und wischen und bürsten Sie die Innenflächen ab.
- Wenn der Mahlwerksausgang nicht verstopft ist, können Sie die Borsten der Bürste in der Mahlkammer 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 zwei 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.

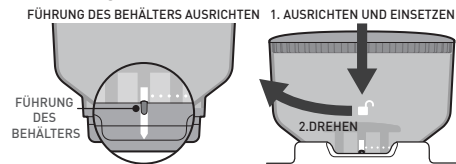


- Drücken Sie die Griffe nach unten, einen auf jeder Seite.

- **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 Mahlwerkseinstellung ein, die Sie sich vor der Reinigung notiert haben.
- Füllen Sie den Bohnenbehälter wieder mit Kaffeebohnen.

Hinweis: Nach der Reinigung ist die bisherige Mahlgradeinstellung evtl. nicht mehr optimal. Lesen Sie die Informationen auf Seite 14 bis 15, um die beste Einstellung zu finden.



ENTKALKUNGSDURCHLAUF – ESPRESSOMASCHINE

Nach fortgesetztem Gebrauch kann Ihre Espressomaschine Mineralablagerungen entwickeln und muss daher gelegentlich entkalkt werden.

Wir empfehlen, Ihre Espressomaschine alle 4 bis 6 Monate zu entkalken, wobei dieser Zeitraum von der Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängt.

Entkalkungslösung

Sie haben 2 Optionen:

A. Espressomaschinen-Entkalkungstabletten.

Oder:

B. Weißer Essig und warmes Wasser.

Entkalkungsdurchlauf

Der Entkalkungsdurchlauf dauert etwa 10 Minuten.

Wichtig: Wenn der Entkalkungsdurchlauf nicht beendet oder auf halbem Weg durch einen der Entkalkungsschritte gestoppt wird, müssen Sie den Entkalkungsdurchlauf erneut von vorne beginnen.

Vorbereiten des Entkalkungsdurchlaufs

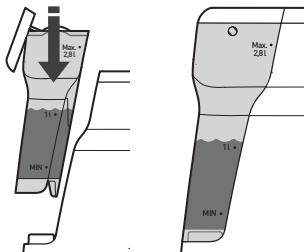
• Füllen Sie den Wassertank mit der Lösung

A. Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter warmem Wasser. Geben Sie eine Entkalkungstablette hinzu. Lassen Sie die Tablette vollständig auflösen.

Oder:

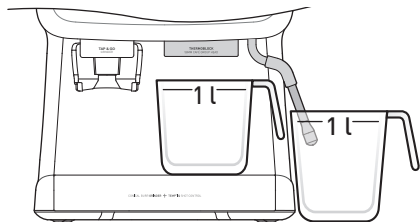
B. Geben Sie in einen leeren Wassertank 1½ Esslöffel weißen Essig. Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter warmem Wasser. Lassen Sie die Lösung sich gründlich vermischen.

- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



• Behälter einsetzen

-Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren 1-Liter-Behälter unter die Dampflanze.



• Stromversorgung prüfen

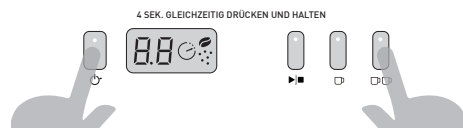
Stellen Sie Folgendes sicher:

- Der Stecker ist an eine eingeschaltete Steckdose angeschlossen.
- Der DREHSCHALTER befindet sich in der senkrechten Position.
- Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand BEREIT.



• Zugriff auf den Entkalkungsdurchlauf

- Halten Sie die TASTEN und 4 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine gibt einen Signalton ab und eine blinkende Kombination zwischen den ANZEIGEN und beginnt.



ENTKALKUNGSDURCHLAUF – ESPRESSOMASCHINE

Hinweis: Die ANZEIGE ☺ blinkt weiter, bis der Entkalkungsdurchlauf abgeschlossen ist.

Wichtig: Wenn der Entkalkungsschritt 1 nicht innerhalb von 1 Minute nach Beginn des Entkalkungsdurchlaufs gestartet wird, verlässt die Maschine den Entkalkungsdurchlauf und kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

Wichtig: Der Entkalkungsdurchlauf kann an jeder Stelle durch Drücken der TASTE ☺ abgebrochen werden.

Schritt 1. Entkalkungsdurchlauf starten

- Drehen Sie den DREHSCHALTER auf die Position DAMPF.
- Die DAMPF-ANZEIGE leuchtet nun vollständig auf.
- Die Pumpe wird gestartet und heißes Wasser läuft aus dem Brühkopf und der Dampfpflanze. Über einen Zeitraum von 2 Minuten macht die Pumpe verschiedene Geräusche.
- Wenn kein heißes Wasser mehr aus dem Brühkopf und der Dampfpflanze austritt, ist dieser Schritt beendet.
- Um anzuzeigen, dass die Maschine diesen Schritt beendet hat, ertönt ein Signalton, die DAMPF-ANZEIGE hört auf zu leuchten und die DREHSCHALTER-ANZEIGE beginnt nun zu blinken.
- Drehen Sie den DREHSCHALTER in die vertikale Position.
- Die DREHSCHALTER-ANZEIGE leuchtet nun vollständig auf.
- Gehen Sie zu Schritt 2.

Schritt 2. Vorbereiten der Reinigung

Wichtig: Es sind maximal 5 Minuten für diesen Schritt vorgesehen, bevor der Entkalkungsdurchlauf beendet wird.

- Das Dampfrohr und der Brühkopf müssen nun mit frischem Wasser gespült werden, um die Entkalkungslösung zu entfernen.

• Wassertank spülen

- Entfernen Sie den Wassertank und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser ab, um

sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt wurden.

• Wassertank füllen

- Füllen Sie den Wassertank bis zur „1-Liter“-Linie mit kaltem Wasser aus dem Wasserhahn und setzen Sie ihn ein.

• Behälter leeren

- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und ersetzen Sie es.
- Gehen Sie zu Schritt 3.

Schritt 3. Spülen starten

- Drehen Sie den DREHSCHALTER auf die Position DAMPF.
- Die DAMPF-ANZEIGE leuchtet nun vollständig auf.
- Die Pumpe wird gestartet und heißes Wasser läuft aus dem Brühkopf und der Dampfpflanze. Über einen Zeitraum von 2 Minuten macht die Pumpe verschiedene Geräusche.
- Wenn kein heißes Wasser mehr aus dem Brühkopf und der Dampfpflanze austritt, ist der Entkalkungsdurchlauf abgeschlossen.

Entkalkungsdurchlauf abgeschlossen

- Um das Ende des Entkalkungsdurchlaufs anzuzeigen, piept die Maschine und die ANZEIGE ☺ hört auf zu blinken.
- Die DAMPF-ANZEIGE hört auf zu leuchten und die DREHSCHALTER-ANZEIGE beginnt nun zu blinken, um die Rückkehr des DREHSCHALTERS in die vertikale Position anzuzeigen.
- Drehen Sie den DREHSCHALTER in die vertikale Position.
- Die Maschine kehrt in den Zustand BEREIT zurück.

Nach dem Entkalkungsdurchlauf

- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und reinigen Sie sie, um sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt wurden.

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, Seite 11.
	Kein Brühsieb im Siebträger.	Achten Sie darauf, dass sich ein Brühsieb im Siebträger befindet, bevor Sie ihn mit dem Brühkopf verwenden.
	Silikondichtung des Brühkopfs ist beschädigt oder verschlissen.	Siehe Pflege und Reinigung, Seite 25. Wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville.
Espresso spritzt oder tröpfelt während der Extraktion an der Seite des Brühkopfs herunter	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, Seite 11.
	Innerer Rand des Brühkopfs, Silikondichtung oder Duschsieb ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Teile mit der Reinigungsbürste und einem feuchten Tuch. Siehe Pflege und Reinigung, Seite 25.
	Silikondichtung des Brühkopfs ist beschädigt oder verschlissen.	Siehe Pflege und Reinigung, Seite 25. Wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville.
Espresso ist zu kalt	Kaffeebohnen wurden im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt.	Füllen Sie Kaffeebohnen in einen trockenen, luftdichten Behälter. Bewahren Sie diesen in einem kühlen, dunklen Schrank auf.
	Es wurde eine angepasste Extraktionstemperatur verwendet.	Verwenden Sie die Standard-Extraktionstemperatur von 92 °C. Siehe Anpassbar – Extraktionstemperatur, Seite 23.
	Tasse oder Glas war vor dem Einschenken des Espressos kalt.	Füllen Sie die Tasse mit heißem Wasser aus der Dampfpflanze, bevor Sie Espresso extrahieren. Siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung, Seite 10.
	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 Kaffeezubereitung, Seite 10.

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Es wird kein Espresso ausgegeben	Kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser. Spülen Sie den Brühkopf mit Wasser und drücken Sie die TASTE EINE TASSE. 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 auf die Standard-Shot-Menge zurück. Siehe Anpassbar – Shot-Mengen/Temperatur, Seite 20 bis 21.
	Das Brühsieb ist verstopft.	Siehe Pflege und Reinigung, Seite 25 bis 27.
	Brühkopf ist verschmutzt.	Ein Reinigungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Reinigungsdurchlauf, Seite 26.
	Brühkopf ist verstopft.	Ein Entkalkungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Entkalkungsdurchlauf, Seite 30 bis 31.
Espresso fließt tropfenweise aus (zu starke Extraktion)	Das Kaffeemehl ist zu fein.	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.
	Espressomaschine ist verkalkt.	Ein Entkalkungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Entkalkungsdurchlauf, Seite 31 bis 32.
Espresso hat keine Crema, oder die Crema ist dünn (zu schwach extrahiert)	Kaffeebohnen sind alt oder trocken.	Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen. Siehe Tipps zum Mahlen.
	Kaffeemehl ist zu grob.	Wechseln Sie zu einer feineren Mahlgradeinstellung.
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl ein.
	Kaffeemehl nicht ausreichend getampft (verdichtet).	Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck. Siehe Abschnitt Espresso-Extraktionsanleitung, Seite 15.
Shot-Menge für Espresso zu groß oder zu klein	Benutzerdefinierte Shotvolumen werden verwendet.	Stellen Sie die Standardeinstellung für die Shot-Menge wieder her oder ändern Sie Ihre eingestellte Shot-Menge(n). Siehe Anpassbar – Shot-Mengen, Seite 21.
Espresso schmeckt bitter	Ungeeignete Kaffeemarke.	Probieren Sie verschiedene Kaffeemischungen und -röstungen aus.

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Espresso schmeckt bitter	Es wurde eine angepasste Extraktionstemperatur verwendet.	Verwenden Sie die Standard-Extraktionstemperatur von 92 °C. Siehe Anpassbar – Extraktionstemperatur, Seite 23.
	Direkt vor der Espresso-Extraktion wurde die Dampffunktion verwendet.	Warten Sie, bis der Thermoblock mittels Wasser abgekühlt ist, bevor Sie Espresso extrahieren. Die DAMPF-ANZEIGE sollte nicht mehr blinken.
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.
Die Pumpe macht ein ungewöhnliches Geräusch	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 und drücken Sie die TASTE EINE TASSE. 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 Anpassbar – Extraktions-Preinfusion-Profil, Seite 24.
Wasser neben der Abtropfschale oder auf der Arbeitsfläche	Wasser läuft aus der Abtropfschale über.	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 DAMPF-ANZEIGE blinkt und Wasser läuft in die Abtropfschale. Siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung, Seite 13.

FEHLERBEHEBUNG – ESPRESSOMASCHINE

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Milchkaffee 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. Siehe Tipp für das Aufschäumen von Milch, Seite 17 bis 18.
Kein Dampf aus der Dampfpflanze	Spitze der Dampfpflanze ist verstopft.	Siehe Pflege und Reinigung, Seite 27.
	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.	Ein Entkalkungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Entkalkungsdurchlauf, Seite 31 bis 32.
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. Siehe Tipp für das Aufschäumen von Milch, Seite 17 bis 18.
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 bis 65 °C).
	Die Milch erzeugt große Blasen statt feinporigen Milchschaum.	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. Siehe Tipp für das Aufschäumen von Milch, Seite 17 bis 18.
	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 zu schwach extrahiert	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. Verwenden Sie die Informationen auf Seite 14 bis 15 als Hilfe.
	Die Bohnen verlieren an Frische.	
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl ein.
	Kaffeemehl nicht ausreichend getampt (verdichtet).	Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck. Siehe Abschnitt Espresso-Extraktionsanleitung, Seite 15.
Es kommt kein Kaffeemehl aus dem Mahlwerk ausgang	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, Seite 8.
	Die Mahlkammer oder der Mahlwerk ausgang ist verstopft.	Das Mahlwerk muss gereinigt werden. Siehe Pflege und Reinigung, Seite 29 bis 30.
Kaffeemehl ist bei feiner Mahlgradeinstellung zu grob	Mahlgradeinstellung ist nicht korrekt.	Stellen Sie die Mahlgradeinstellungen durch Drehen des Bohnenbehälters ein. Siehe Tipps zum Mahlen und zur Extraktion, Seite 14 bis 15.
	Oberer Mahlkegel ist nicht korrekt eingesetzt. Kaffeebohnen oder Kaffeemehl neben oder unter dem oberen Mahlkegel eingeklemmt.	Der obere Mahlkegel muss gereinigt werden. Siehe Pflege und Reinigung, Seite 29 bis 30.
Mahlwerkanzeige zeigt Hi oder Lo	Das Mahlwerk gibt eine Rückmeldung, dass Sie eine Mahlgröße verwenden möchten, die außerhalb des empfohlenen Durchschnittsbereichs für Espresso liegt.	Experimentieren Sie mit der Optimierung Ihres Brühvorgangs innerhalb des empfohlenen Standard-Mahlgradbereichs. Wenn Sie einen sehr feinen oder groben Mahlgrad bevorzugen, dann ist es völlig in Ordnung, das Mahlwerk zu verwenden, während es Hi oder Lo anzeigt.

FEHLERBEHEBUNG – MAHLWERK

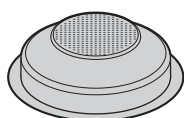
Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Auch bei feinem Mahlgrad ist der Espresso zu schwach extrahiert	Zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Füllen Sie weniger Kaffeemehl ein.
	Bohnen sind zu alt.	Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen. Alte Kaffeebohnen haben unabhängig von der Mahlgradeinstellung eine schnelle Extraktion und erzeugen einen zu schwach extrahiert schmeckenden Espresso.
Mahlgradeinstellung kann nicht angepasst werden	Der Bohnenbehälter sitzt nicht richtig.	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und ersetzen Sie ihn. Siehe Abschnitt Bohnenbehälter wieder einsetzen, Seite 27.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind im oberen Mahlkegel oder im Mahlwerkkragen eingeklemmt.	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und den Mahlkegel. Entfernen Sie Kaffeebohnen oder loses Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder einem Staubsauger. Siehe Abschnitt Bohnenbehälter wieder einsetzen, Seite 28.
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 Ersetzen des oberen Mahlkegels, Seite 30.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind im oberen Mahlkegel oder im Mahlwerkkragen eingeklemmt.	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und den Mahlkegel. Entfernen Sie Kaffeebohnen oder loses Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder einem Staubsauger. Siehe Abschnitt Bohnenbehälter wieder einsetzen, Seite 28.
	Der Mahlkegel sitzt nicht richtig.	Achten Sie darauf, dass der obere Mahlkegel korrekt ausgerichtet ist und die beiden Griffe auf jeder Seite heruntergeklappt sind. Siehe Abschnitt Ersetzen des oberen Mahlkegels, Seite 30.
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 Ersetzen des oberen Mahlkegels, Seite 30.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl neben oder unter dem oberen Mahlkegel eingeklemmt	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 Mahlkegel sitzt nicht richtig.	Achten Sie darauf, dass der obere Mahlkegel korrekt ausgerichtet ist und die beiden Griffe auf jeder Seite heruntergeklappt sind. Siehe Abschnitt Ersetzen des oberen Mahlkegels, Seite 30.

ERHÄLTliches ZUBEHÖR

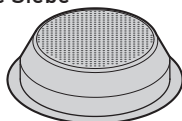
Kontaktieren Sie den Breville-Kundendienst unter:
0800 525 089

58-mm-Brühsiebe

Einwandige Siebe

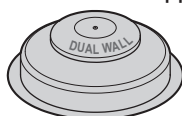


Eine Tasse
VCF130

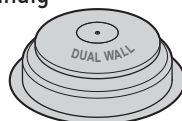


Zwei Tassen
VCF131

Doppelwandig



Eine Tasse
VCF128



Zwei Tassen
VCF129

Besuchen Sie die Breville Website, um das gesamte Sortiment an Espressomaschinen und Zubehör zu sehen.
www.breville.co.uk

ERSATZTEILE

Für zusätzliche Teile oder Ersatzteile besuchen Sie bitte www.breville.co.uk oder rufen Sie uns an unter **0161 621 6900**.

FEHLERBEHEBUNG

Informationen zur Fehlerbehebung und FAQ finden Sie unter:
www.breville.de/faqs

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Für den Fall, dass die Maschine nicht funktioniert, aber noch unter Garantie steht, geben Sie das Produkt an dem Ort zurück, an dem es gekauft wurde, um es zu ersetzen. Bitte beachten Sie, dass ein gültiger Kaufnachweis erforderlich ist. Für zusätzliche Unterstützung wenden Sie sich bitte an unsere Abteilung für Verbraucherservice unter **0800 028 7154** oder per E-Mail BrevilleEurope@newellco.com.

ABFALLENTSORGUNG

Elektrische Abfallprodukte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte in den entsprechenden Werkstoffzentren entsorgen. Senden Sie eine E-Mail an BrevilleEurope@newellco.com für weitere Recycling- und WEEE-Informationen.



**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 heetwaterpijpe 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 pijpe.
- 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, stamper, bovenste maalelement, bonenreservoir en waterreservoir. Spoel en droog elk onderdeel zorgvuldig af voordat u het terugplaatst. Veeg het stoompijpe 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 indien zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over 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 de 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 2,8 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. Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Apparaten dienen niet te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Bij Breville gaan we zeer veiligheidsbewust te werk bij het ontwerpen en produceren van consumentenproducten, maar het is van essentieel belang dat de gebruiker ook voorzichtig is bij het gebruik van elektrische apparaten. Hieronder worden voorzorgsmaatregelen beschreven die van essentieel belang zijn voor het veilige 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 verwarmde oven.
- Plaats het apparaat niet bovenop een ander apparaat.
- Laat het netsnoer van het apparaat niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen of een heet oppervlak aanraken.
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet in een kast.

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 in van grof tot fijn om de maalgraad aan te passen en de smaak van uw espresso te maximaliseren.

B. Verlicht maalgedeelte

Het ledlampje 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™-molenhouder

De unieke Tap & Go™-molenhouder is waar u het portafilter plaatst voor malen op maat 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. Verwijderbare lekbak, rooster en koffiedikbak

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 op het werkblad blijft staan.

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: een karakteristiek aroma en een volle, zoete smaak.

Handige, gemakkelijk toegankelijke opbergruimte voor stamper bovenop 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.

J. Zetgroep - commercieel formaat van 58 mm

Het grotere formaat zorgt voor een gelijkmatigere extractie van het aangedrukte koffiemaassel.

K. Portafilter - commercieel formaat van 58 mm

Dankzij het grotere formaat kan het maassel gelijkmatiger worden verdeeld en gemakkelijker worden aangedrukt.

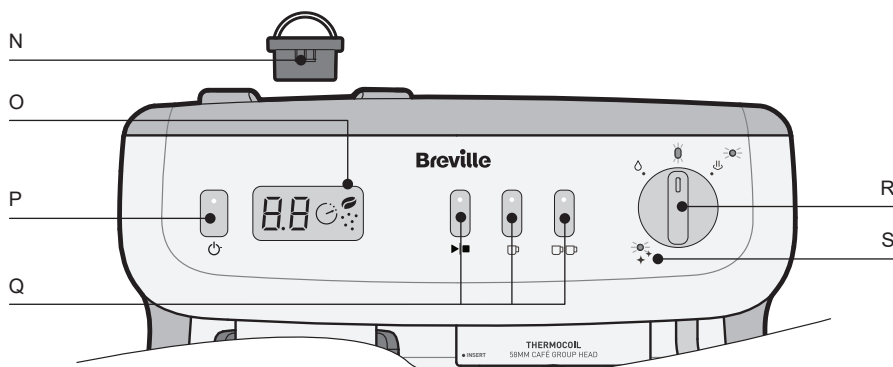
L. Stoom- en heetwaterpijpje

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 bekens en glazen kan worden geëxtraheerd.

KENMERKEN VAN UW BREVILLE BARISTA MAX+



N. Verwijderbaar bovenste maalement

Kan tijdens het reinigen gemakkelijk worden opgetild aan de hiervoor bestemde handvatten. (Zie pagina 28 en 29 voor meer informatie.)

O. Led-display

De led-display is de intelligente functie voor maling en dosering.

Maalteller

Wanneer de molen is geactiveerd, verschijnt het maalicoon.

Wanneer de molen in gebruik is, telt de maalteller op in stappen van 0.1.

Extractietimer

Tijdens het extraheren van espresso toont de led-display de timer en telt met intervallen van 1 sec.

P. Toets en lampje

Druk op de toets om het apparaat aan te zetten. Het LAMPJE knippert om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. 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

Toets

Raadpleeg de led-display voor de aftelling van de extractie van 1 kopje en 2 kopjes.

Toets voor ÉÉN KOPJE

Schenkt 1 shot espresso en stopt dan automatisch.

Toets voor TWEE KOPJES

Schenkt 2 shots espresso en stopt dan automatisch.

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 het afkoelen (spoelen 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 dranken zoals thee en instantsoep, en om kopjes te verwarmen vóór het maken van espresso.

S. Reinigingslampje

Brandt continu als een reiningscyclus voor de zetgroep en de druppelplaat nodig is. (Zie pagina 25 voor informatie over de reiningscyclus.)

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 drierichtingssysteem levert de nauwkeurige en stabiele watertemperatuur die nodig is om keer op keer heerlijke koffie te maken.



- **Thermoblock-technologie**

Het Thermoblock zorgt voor snelle opwarming en een nauwkeurige watertemperatuur voor de beste espresso-extractie en optimaal melkschuim. Ten bate van 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 het aangedrukte koffiemaassel. 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 het aangedrukte koffiemaassel terecht komt.

- **Geleidelijke pre-infusie**

Kleine beetjes water druppelen zachtjes op het aangedrukte koffiemaassel voordat het water gestaag gaat stromen, voor espresso met een vollere smaak. (Zie pagina 23 voor andere pre-infusieprofielen.)

Koffiebar 58 mm Zetgroep en portafilter

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 koffiemaassel 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 het aangedrukte koffiemaassel, wat zorgt voor heerlijke baristakoffie.

Tap&Go™ intelligente maling en dosering



De Barista Max+ is ontworpen om nauwkeurig het precieze gewicht van koffiemaassel af te meten voor een dosis van 1 of 2 shots. Daarnaast geeft de Barista Max+ feedback voor optimale extractie.

- **Tap&Go™-technologie**

Dankzij Breville's Tap&Go™-maattechnologie op maat wordt koffiemaassel met één tikje direct in het portafilter gedeponneerd. 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 volumetrische bediening



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. Zie pagina 20 en 21 voor meer informatie.

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. (Zie pagina 22 voor meer informatie.)

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE BREVILLE BARISTA MAX+

Stap 1. Verpakking verwijderen

- Zorg dat alle verpakking is verwijderd.

Belangrijk: Verwijder de rode stop onderin het waterreservoir.

Stap 2. Apparaat plaatsen

- Zorg dat het apparaat op een droog, stabiel, vlak en horizontaal werkblad staat.

Stap 3. Onderdelen afwassen en afdrogen

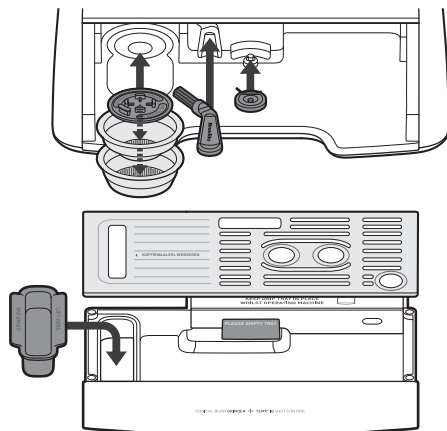
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de hieronder vermelde onderdelen af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel:

Roestvrijstalen melkkan
Roestvrijstalen filterbakje voor één kopje
Roestvrijstalen filterbakje voor twee kopjes
Bovenste maalement van gehard roestvrij staal
Waterreservoir
Portafilter
Bonereservoir
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.

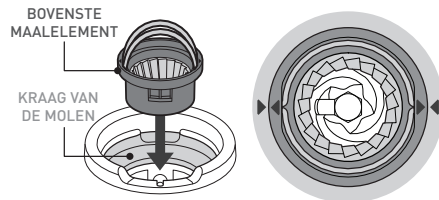


- Plaats de stamper in de uitsparing op de verwarmingsplaat.

Stap 5. Onderdelen in de molen plaatsen

• Verwijderbaar bovenste maalement

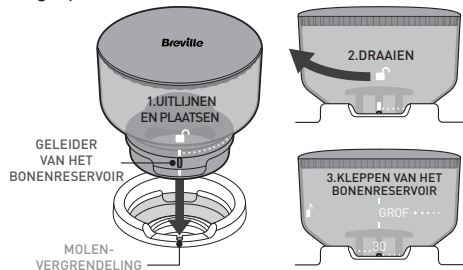
- Plaats het bovenste maalement met de twee handvatten in de kraag van de molen.
- De pijlen op het bovenste maalement moeten naar de pijlen op de kraag van de molen wijzen.
- Bij correcte plaatsing ligt het bovenste maalement gelijk met het kraagoppervlak.



- Doe de handvatten omlaag, één aan elke kant.

• Verwijderbaar bonereservoir

- Zet de geleider van het bonereservoir boven de rode molenvergrendeling.
- Plaats het bonereservoir in de kraag van de molen.
- Duw zachtjes omlaag en draai het bonereservoir rechtsom om het vast te zetten.
- Hierdoor worden de kleppen van het bonereservoir geopend (om koffiebonen op de maalementen te deponeren). Bij maalgraad 30 zijn de kleppen van het bonereservoir volledig geopend.



- Blijf het bonereservoir rechtsom draaien om de maalgraad in te stellen.
- Probeer om te beginnen maalgraad 20 voor espresso-extractie. (Mogelijk is verdere aanpassing van de maalgraad nodig; zie pagina 14 en 15 voor meer informatie).
- Vul het bonereservoir met vers gebrande koffiebonen.

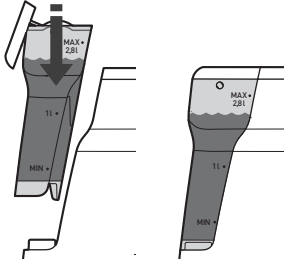
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE BREVILLE BARISTA MAX+

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.

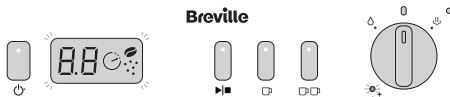


Opmerking: Zorg dat het waterreservoir goed schoon is, omdat fijne deeltjes de doorstroming van water kunnen belemmeren.

Opmerking: Als de machine geen water meer heeft, piept het 5 keer en knipperen de lampjes.

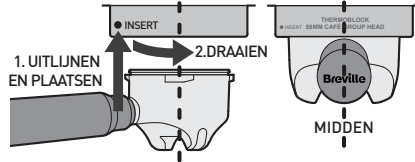
• Stroomvoorziening

- 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 aan het opwarmen is.
- Wanneer het LAMPJE  en de EXTRACTIETOETS- en REGELAARLAMPJES allemaal continu branden, staat het apparaat in de GEREED-stand voor EXTRACTIE- EN REGELAAR-functies.




• 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 rechtsonder 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. Het espressoapparaat gebruiksklaar maken

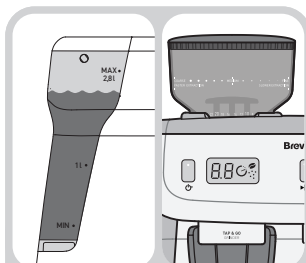
- Druk op de TOETS  ; er loopt nu water uit de zetgroep.
- Laat het water lopen tot het stopt.
- Het apparaat wordt weer in de GEREED-stand gezet.

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 sec. lopen.
- Zet de REGELAAR weer in verticale stand.
- Het apparaat wordt weer in de GEREED-stand gezet.
- Nu is het espressoapparaat gebruiksklaar.
- Was het portafilter en het 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.

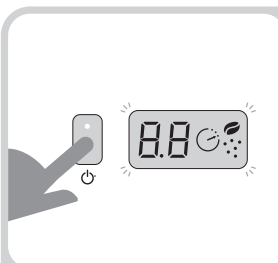
KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX+

1. Water en bonen controleren

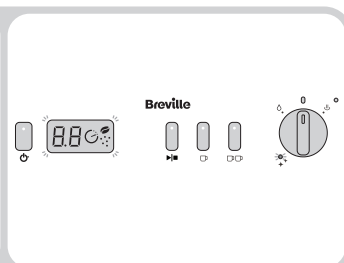


Barista-tip: Gebruik voor de beste espresso gefilterd water en vers gebrande koffiebonen.

2. Opstarten

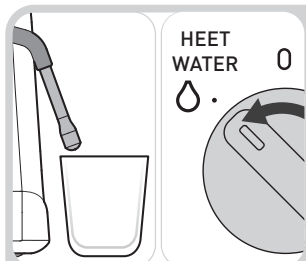


Druk op de AAN/UIT-TOETS. LAMPJE knippert = opwarmen.

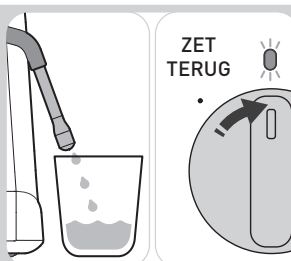


AAN/UIT-, EXTRACTIETOETS- EN REGELAARLAMPJES branden allemaal continu = espressoapparaat is gebruiksklaar.

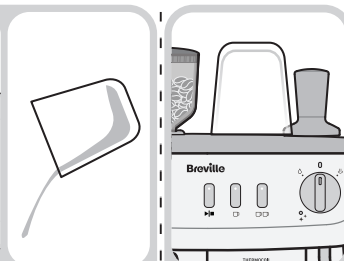
3. Kopje voorverwarmen - met heet water



Plaats kopje op werkblad en zet stoompijpje erboven. Zet **REGELAAR** in stand voor **HEET WATER**.



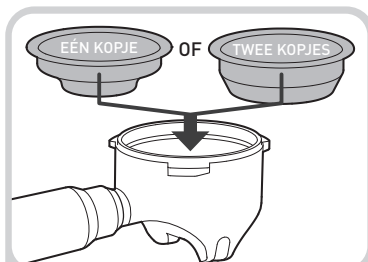
Vul kopje voor een kwart met heet water. Zet **REGELAAR** weer in verticale stand.



OF met de verwarmingsplaat

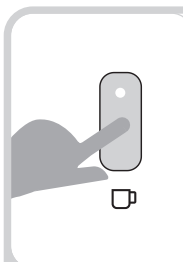
Kopje kan bovenop het apparaat worden verwarmd als het **AAN** staat.

4. Filterbakjes selecteren

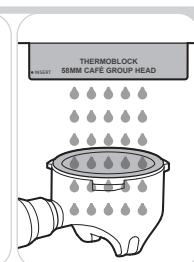


Selecteer een van deze opties:
- Filterbakje voor één kopje.
- Filterbakje voor twee kopjes.

5. Zetgroep, portafilter & filterbakje verwarmen



Druk op de **TOETS**.



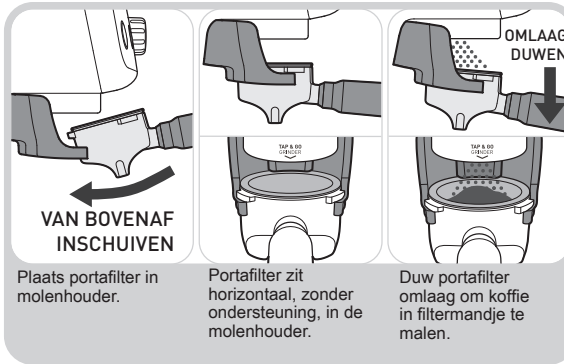
Houd portafilter onder zetgroep terwijl water stroomt.



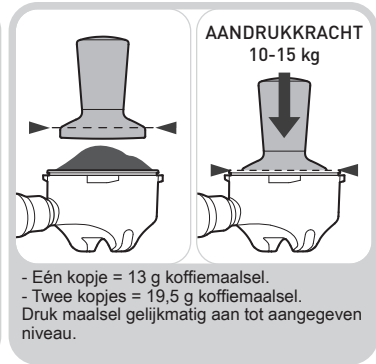
Veeg filterbakje af met droge doek.

KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX+

6. Portafilter vullen met gemalen koffie



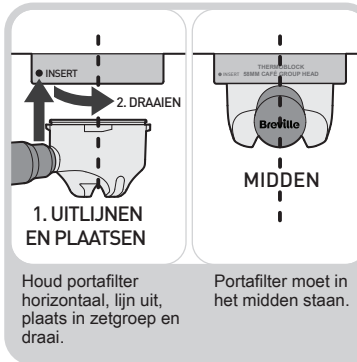
7. Aandrukken



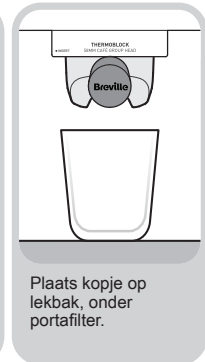
8. Overtollig maassel wegvegen



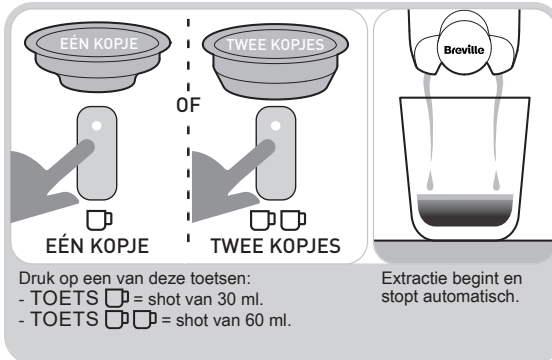
9. Portafilter plaatsen



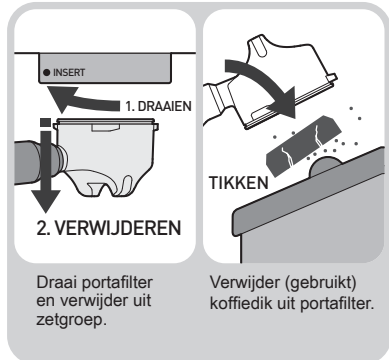
10. Kopje plaatsen



11. Espresso-extractie

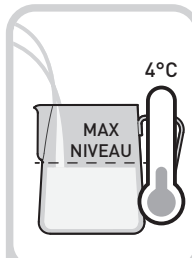


12. Koffiedik verwijderen



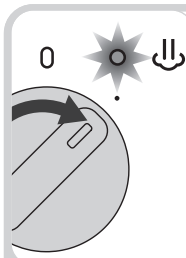
KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX+

13. Melk opschuimen - voorbereidingen

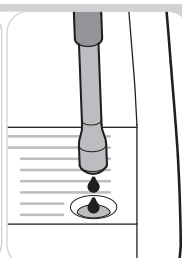


Vul kan met koude melk tot vlak onder de tuit.

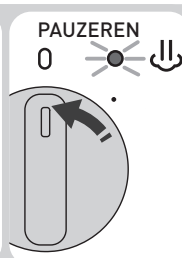
14. Melkkan voorbereiden



Zet REGELAAR in STOOM-stand. STOOMLAMPJE knippert = opwarmen.



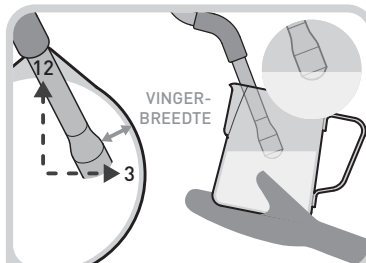
Er kan wat water uit het stoompijpje komen.



STOOMLAMPJE aan = stoom klaar. Pauzeer stoom door REGELAAR terug te zetten.

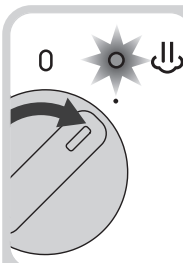
Barista-tip:
Voor optimale melkschuim: zorg dat de stoom eerst is opgewarmd (STOOMLAMPJE AAN). U hoort dat de pomp opstart.

15. Stoompijpje plaatsen



Zet arm van stoompijpje in 12-uur-stand. Uiteinde op 3-uur-stand, op vingerbreedte van rand en net onder melkoppervlak.

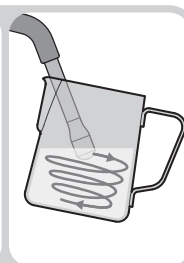
16. Beginnen met het opschuimen van melk



Zet REGELAAR weer in STOOM-stand om te beginnen met opschuimen.

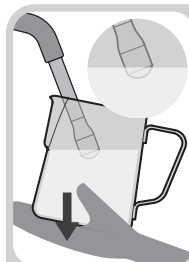


Opschuimen maakt een zacht sissend geluid.

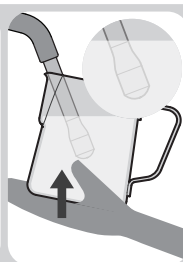


Kijk of de melk als een draaikolk beweegt.

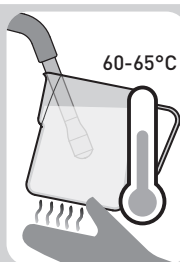
17. Melk opschuimen



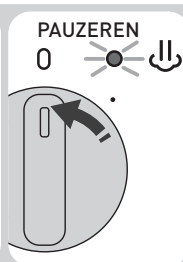
Verlaag kan naarmate melkniveau stijgt om uiteinde net onder oppervlak te houden.



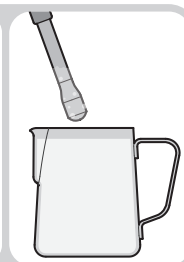
Steek stoompijpje half in kan als microschuim naar wens is.



Melk is klaar als bodem van kan te heet is om 3 sec. aan te raken.



Zet REGELAAR weer in verticale stand.



Verwijder kan van stoompijpje.

KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR DE BREVILLE BARISTA MAX+

18. Stoompijpje spoelen en reinigen

				<p>Barista-tip: Spoel en reinig het stoompijpje altijd na het opschuimen van melk, voor optimale werking.</p>
<p>Zet de REGELAAR 1-2 sec. op HEET WATER.</p>	<p>Er komt melkachtig water uit het stoompijpje.</p>	<p>Zet REGELAAR weer in de verticale stand.</p>	<p>Veeg stoompijpje en uiteinde af met vochtige doek.</p>	

19. Melkschuim perfectioneren

<p>Tik op kan om grotere belletjes eruit te laten.</p>	<p>Draai kan rond om melk te mengen, voor zijdezachte textuur.</p>	<p>Schenk melk in één keer gelijkmatig uit.</p>

20. Thermoblock autom. spoelen

	<p>OP ZIJN PLAATS HOUDEN</p>
<p>Bij afkoelen tot espressotemperatuur knippert STOOMLAMPJE en loopt water in lekbak. Houd lekbak op zijn plaats.</p>	

21. Onderdelen afwassen

<p>Was onderdelen met warm water.</p>

22. Lekbak schoonmaken

<p>Kijk of u de lekbak moet legen.</p>	<p>Verwijder rooster van lekbak en scheid koffiedikbak van lekbak.</p>	<p>Leeg koffiedikbak en was af in warm water.</p>	<p>Leeg lekbak en was af in warm water.</p>

TIPS VOOR MALEN EN AANSTAMPEN

1. Koffiebonen

Voor optimale smaak en extractie:

- Koop vers gebrande koffiebonen in kleine partijen van 250 g om de opslagtijd te beperken.
- Gebruik binnen twee weken na opening.
- Bewaar koffiebonen in een droge, luchtdichte container. Berg deze op in een koele, donkere kast.

Belangrijk: Oude koffiebonen hebben een snelle extractie en produceren espresso die ondergeëxtraheerd smaakt, ongeacht de maalgraad.

2. Maalgraad

U moet mogelijk de maalgraad aanpassen aan het soort koffiebonen dat u gebruikt en aan de versheid ervan. Het bereik van 30 maalgraden maakt nauwkeurige aanpassing mogelijk, evenals het regelen van de grootte van de maling en uiteindelijk de kenmerken van de resulterende extractie. Er zijn mogelijk meerdere stapsgewijze aanpassingen nodig voor u uw optimale maalgraad bereikt. Regel de maalgraad op basis van schenktijd en smaak - zie de instructies voor espresso-extractie.

Barista-tip:

Na het aanpassen van de maalgraad is het belangrijk om 1-2 sec. lang een kleine hoeveelheid maassel uit de molen te spoelen. Zo wordt het koffiemaassel van de vorige maalgraad verwijderd en dit zorgt ervoor dat de volgende espresso-extractie volledig bestaat uit koffiemaassel van de nieuwe maalgraad. Ga bij de extractie uit van een extractietijd van tussen de 25 en 30 sec. voor een dubbele shot met een gemeten maling van 2.0. Als de extractie langer duurt, is de maling te fijn. Als de extractie korter duurt, is de maling te grof. Het wordt aanbevolen dat u experimenteert.

- Lagere maalgraden zorgen voor fijnere koffiemaassels en een langzamere extractie.
- Hogere maalgraden zorgen voor grovere koffiemaassels en een snellere extractie.

De molen op uw Barista Max+ is ontworpen om maassels te produceren voor een breed scala van koffietypen.

• De molen aanpassen

Wanneer u de maalgraad aanpast als de maalgraad te grof is voor espresso, geeft de display 'Hi' weer.



Als de maalgraad te fijn is, geeft de display 'Lo' weer.

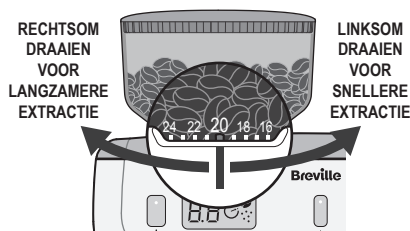


Wanneer Hi of Lo wordt weergegeven, kunt u het apparaat nog steeds gebruiken om koffie te malen, maar het is een algemene richtlijn voor 'normale' boonsoorten.

De Barista Max+ is ontworpen om feedback te geven op zowel maling en dosering als op extractietijd. De maalmaten 1.0 en 2.0 zijn optimale instellingen; u kunt bijvoorbeeld op 1.2 of 2.2 malen en experimenteren met uw espresso op basis van uw smaakvoorkeur. De maaldisplay telt in stappen van 0.1.

Als u merkt dat uw extractietijd uiteenloopt voor 1 of 2 shots, raadpleeg dan de instructies voor espresso-extractie op pagina 16.

Houd er rekening mee dat verschillende soorten bonen, de malinggrootte en de maat van de shot allemaal van invloed zijn op de espresso; met de Barista Max+ kunt u uw eigen espresso perfectioneren.

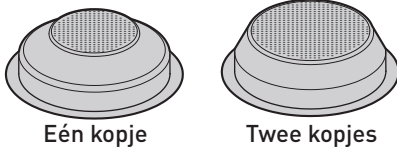


TIPS VOOR MALEN EN AANSTAMPEN

3. Filterbakjes

- **Enkelwandige filterbakjes**

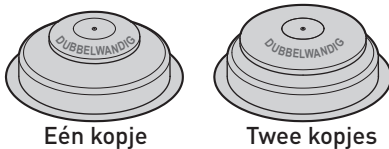
Deze werken met versgemalen koffiemaalsels en worden geleverd met de Barista Max.



Opmerking: Voorgemalen koffiemaalsels zijn te grof voor gebruik met enkelwandige filterbakjes.

- **Dubbelwandige filterbakjes**

Deze werken het beste met voorgemalen koffiemaalsels, maar kunnen ook worden gebruikt voor versgemalen koffiemaalsels.



Deze zijn verkrijgbaar bij Breville. Zie het achterblad voor informatie.

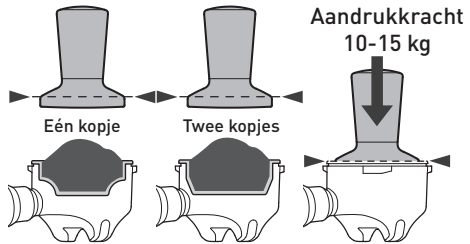
4. Maalseldosering en aandrukkracht

Voor de beste resultaten dient de gebruikte hoeveelheid koffiemaalsel constant te blijven. Deze eenheid is voorgeprogrammeerd zodat voor iedere maalgraad geldt dat zodra 1.0 wordt bereikt, ongeveer 13 g is gedoseerd, en 19,5 g voor 2.0. Dit zijn de perfecte hoeveelheden voor een enkele (1.0) of dubbele (2.0) shot. Zelfs als de molen wordt aangepast, kalibreert het apparaat opnieuw om een constante dosis maalsel af te geven. Met de Barista Max+ kunt u de smaak van uw espresso perfectioneren door de maling aan te passen om minder maalsel toe te staan: u kunt bijvoorbeeld meer (2.2) of minder (1.8) malen voor een dubbele shot; zodra u de perfecte espresso hebt, kunt u met behulp van de led-display zorgen voor constante dosering en resultaten door altijd op uw voorkeursdosering te malen.

Opmerking: Het is normaal dat de juiste dosis koffiemaalsel vóór het aanstampen overvol lijkt in het filterbakje.

Aandrukkracht is zeer moeilijk in te schatten.

De consument doet er daarom goed aan om te oefenen met een keukenweegschaal om te voelen hoe 10-15 kg voelt.



- **Barista Max+ optimalisatievoorbeelden voor het brouwen van espresso**

1. Op 2.0 malen voor een dubbele espresso. De extractie stopt na 15 sec. met doseren. Het water stroomt te makkelijk door het maalsel en de koffie zal ondergeëxtraheerd en licht van kleur zijn.
 - Verminder de grootte van de maling naar een fijnere graad, maar blijf op 2.0 doseren en druk aan met dezelfde kracht. Als de koffie in 25-30 sec. wordt gedoseerd, is de espresso perfect geëxtraheerd.
2. Op 2.0 malen voor een dubbele espresso. De extractie stopt na 45 sec. met doseren. Het water komt bijna niet door het maalsel en de koffie druppelt langzaam uit het portafilter. Deze koffie zal overgeëxtraheerd en zeer donker van kleur zijn.
 - Vergroot de grootte van de maling naar een grovere graad, maar blijf op 2.0 doseren en druk aan met dezelfde kracht. Als de koffie in 25-30 sec. wordt gedoseerd, is de espresso perfect geëxtraheerd.
3. Twee koffies brouwen: Persoon A houdt van sterkere koffie, Persoon B houdt van zwakkere koffie, beiden willen een dubbele espresso.
 - Persoon A maalt op 2.2 en Persoon B maalt op 1.8 om de hoeveelheid koffie in het portafilter aan te passen. Alle andere variabelen dienen gelijk te blijven.

TIPS VOOR PERFECTE ESPRESSO-EXTRACTIE

De manier waarop de espresso doorloopt, vertelt u alles wat u moet weten.

1. Extractietijd

De tijdschakelaar begint zodra het extractieproces begint en geeft de consument de gelegenheid om de extractietijd eenvoudig bij te houden.

Extractietijd is een goede indicator van de kwaliteit van het doorlopen. De optimale tijd per shot verschilt per soort en versheid van de koffiebonen. Over het algemeen zou de doorlooptijd echter tussen de 25 en 30 seconden moeten zijn voor shots van zowel één als twee kopjes.

2. Type extractie

• Optimale extractie

Kwalitatieve espresso loopt door in een gelijkmatige stroom met een consistentie die doet denken aan warme honing. De resulterende crema is donkergoud. De zoetste aroma's en oliën zijn geëxtraheerd en creëren zo espresso met een rijke smaak.

• Onder-extractie

De espresso loopt snel door en is licht van kleur, en de resulterende crema is dun met

een romige, lichtbruine kleur die snel verdwijnt. Dit komt omdat er te weinig essentiële oliën, aroma's en kleuren uit het koffiemaalsel zijn geëxtraheerd. Dit zorgt voor een zurige espresso.

• Over-extractie

De espresso loopt misschien helemaal niet door, of slechts mondjesmaat, en druppelt continu. De resulterende crema is zeer donker. Dit komt omdat er te veel essentiële oliën, aroma's en kleuren uit het koffiemaalsel zijn geëxtraheerd. Dit zorgt voor een bittere espresso.

3. Wees alert op kleurverandering

De optimale shot bevat 3 elementen:

Hart: Aan de basis - is aanvankelijk donkerbruin.




Body: Vermengt zich met het hart - vormt een rijk karamel met roodachtige noten.

Crema (crémelaag): De laag bovenop de body - donkergoud.



4. Instructies voor espresso-extractie

Deze instructies zullen u helpen bij de extractie van espresso, zodat u keer op keer overheerlijke espresso bereidt.

	ONDER-EXTRACTIE	OPTIMALE EXTRACTIE	OVER-EXTRACTIE
			
Doorlopen**	Te snelle extractie Loopt minder dan 15 sec. door	Gelijkmatige extractie Loopt 25-30 sec. door	Te langzame extractie Loopt meer dan 35 sec. door
Kleur	Lichtbruin Crema - lichtbruin	Rijk karamel Crema - donkergoud	Zeer donkerbruin Crema - donkerbruin
Smaak	Zuur, waterig	Rijk, zoet, krachtig	Bitter, droog, korrelig
Malinggrootte**	Te grof Gebruik een fijnere maling	Precies goed	Te fijn Gebruik een grovere maling
Dosering	Niet genoeg maalsel Gebruik meer maalsel	Eén kopje = ca. 13 g Twee kopjes = ca. 19,5 g	Te veel maalsel Gebruik minder maalsel
Aandrukken	Niet genoeg aandrukkracht Druk harder	Precies goed - flinke kracht 10-15 kg druk	Te veel aandrukkracht Druk minder hard

* Gebruik dubbelwandige filterbakjes als u voorgemalen koffiemaalsel gebruikt.

** Zorg ervoor dat koffiebonen of voorgemalen koffiemaalsels vers zijn.

** Oude koffiebonen hebben een snelle extractie en produceren espresso die ondergeëxtraheerd smaakt, ongeacht de maalgraad.

TIPS VOOR HET OPSCHUIMEN VAN MELK

Het opschuimen van melk is het stomen van melk.

Belangrijkste elementen van opgeschuimde melk

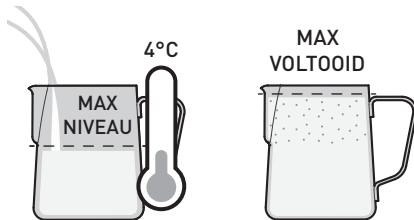
Op de juiste manier opgeschuimde melk heeft een dik, rijk microschiem met een zijdeachtige glans. Opschuimen bestaat uit zowel het verwarmen als het beluchten van melk met behulp van stoom. Cruciale elementen zijn de positionering van het stoompijpje, het moment waarop de melkkan wordt verplaatst en het bereiken van de juiste temperatuur. Gebruik de onderstaande stappen om u te helpen bij het creëren van een microschiem in koffiebar-stijl.

1. De melkkan vullen

Schenk koude melk van rond de 4°C in een gekoelde, schone roestvrijstalen kan.

Vul de kan tot vlak onder de tuit.

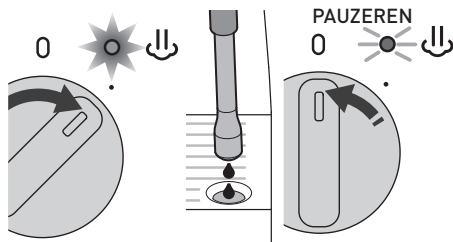
Opmerking: Het melkvolume zal tijdens het opschuimen toenemen of 'oprekken', dus schenk de kan niet te vol.



Een melkkan met grotere inhoud is verkrijgbaar bij Breville. Zie het achterblad voor informatie.

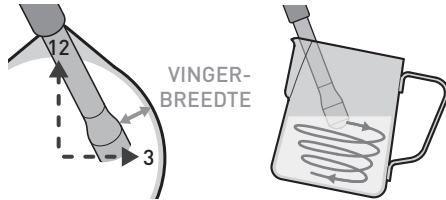
2. Het stoom opwarmen

Zet de REGELAAR op . Laat het stoom opwarmen voor constant de beste opschuimresultaten. Stoom is gereed als het LAMPJE brandt. U hoort dat de pomp opstart. Pauzeer stoom door REGELAAR terug te zetten in verticale stand.



3. Positioneren

Zet de arm van het stoompijpje in 12-uur-stand in de tuit van de kan, met het uiteinde van het stoompijpje in 3-uur-stand in de melk, een vingerbreedte verwijderd van de rand van de kan. Houd het uiteinde van het stoompijpje vlak onder het oppervlak van de melk. Zet REGELAAR weer in -stand om te beginnen met opschuimen. Er moet een draaikolk in de kan ontstaan.



4. Geluid

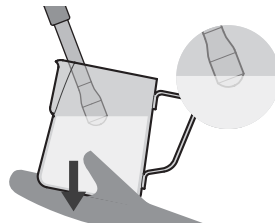
De wijze waarop lucht wordt toegevoegd aan de melk bepaalt de consistentie van het schuim. Als grote teugen lucht worden toegevoegd, krijgt het schuim grote belletjes. Het beheerst, voorzichtig toevoegen van lucht aan de melk zorgt voor een zacht sissend geluid en zorgt ervoor dat de melk fijn belucht microschiem heeft.

Barista-tip: Melkopschuimgeluiden

- Geborrel - Uiteinde niet diep genoeg, verhoog kan.
- Zacht gesis - Precies goed voor latte.
- Gesnerp - Uiteinde te diep, verlaag kan.

5. Het stoompijpje op zijn plek houden

Naarmate de stoom opwarmt en de melk opschuimt, rekt de melk op waardoor het niveau van de melk in de kan stijgt. Volg tijdens dit proces het niveau van de melk door de kan te verlagen en het uiteinde van het stoompijpje net onder het oppervlak te houden.



Opmerking: Er zijn enkele technische aanpassingen nodig bij het gebruik van melkvervangers.

TIPS VOOR HET OPSCHUIMEN VAN MELK

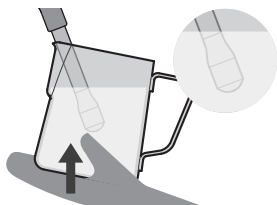
6. De hoeveelheid schuim

Creëer de hoeveelheid microschuim die u wilt. Cappuccino's hebben doorgaans meer microschuim dan flat whites.

(Zie Koffiestijlen om uit te proberen, pagina 18-19.)

7. Het uiteinde onderdompelen

Dompel het stoompijpe na de gewenste hoeveelheid schuim te hebben gecreëerd in de melk op halve diepte. Zo wordt alle melk verwarmd en melk in plaats van lucht opgenomen. Dit zorgt ervoor dat melk en schuim worden vermengd, voor een compacter en zachter resultaat.



8. De juiste temperatuur

Een indicatie van het bereiken van de juiste melktemperatuur is als de bodem van de kan te heet is om langer dan 3 seconden aan te raken.


Barista-tip: Melktemperatuur

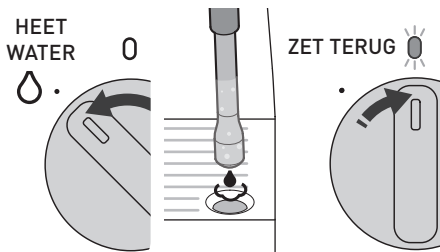
- Onder - Melk die niet lang genoeg wordt opgewarmd, is warm en heeft weinig textuur.
- Optimaal - Zie onderstaande tabel.
- Over - Melk die te lang wordt opgewarmd, begint rond de 72°C te koken en heeft een verbrande smaak zonder textuur.

Melk	Temperatuur
Vol en mager	60-65°C
Amandel	55-65°C
Soja	55-60°C
Kokos	65-70°C

Opmerking: De bovenstaande aanbevelingen kunnen per melkmerk uiteenlopen en zijn afhankelijk van uw smaakvoorkeur.

9. Het stoompijpe spoelen

Draai de REGELAAR zodra de juiste melktemperatuur is bereikt naar de verticale stand en verwijder de kan uit het stoompijpe. Plaats de melkkan aan één kant. Plaats het stoompijpe boven de lekbak. Draai de REGELAAR voor een paar seconden naar de  stand en zet hem vervolgens terug in de verticale stand. Zo wordt de melk verwijderd die mogelijk in het uiteinde van het stoompijpe is gezogen.



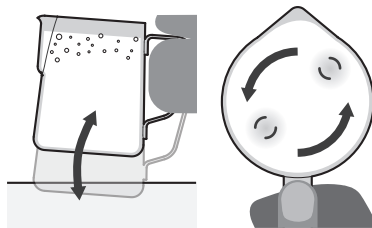
10. Het stoompijpe schoonvegen

Veeg de arm en het uiteinde van het stoompijpe schoon met een schone, vochtige doek om eventuele melkresten te verwijderen.

11. De kan tikken en ronddraaien

De kan zachtjes op het werkblad tikken helpt om grotere belletjes eruit te laten.

De kan ronddraaien helpt om melk en schuim te vermengen voor een gelijkmatige consistentie en een zijdeachtig uiterlijk.



12. De finishing touch

Schenk de melk in een constante beweging van de kan in uw kopje.

KOFFIESTIJLEN OM UIT TE PROBEREN



Espresso (Short Black)

Espresso is een geconcentreerde, volle koffie met een stabiele crèmelaag er bovenop. Een espresso is de basis van alle baristakoffie.

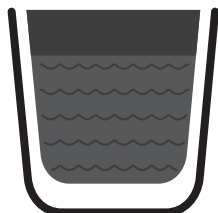
- Esspressoglas (90 ml)
- Enkele of dubbele shot espresso



Ristretto

Een ristretto is een extreem korte espresso, die zich onderscheidt door zijn intense smaak, nasmaak en dunne crema er bovenop.

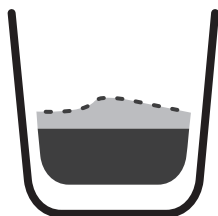
- Esspressokopje (30 ml)
- Een halve enkele shot espresso



Long Black (Americano)

Een standaard espresso met heet water erbij. Het hete water wordt eerst toegevoegd zodat de crema behouden blijft.

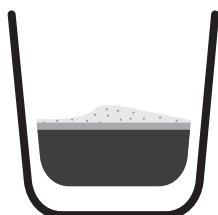
- Kopje (190 ml)
- Heet water (naar voorkeur)
- Enkele of dubbele shot espresso



Con Panna

Con Panna, Italiaans voor 'met room', bestaat uit een espresso bekroond met lichtgeklopte room. Kan ook worden besprenkeld met kaneel of chocoladedrank.

- Kopje (190 ml)
- Enkele of dubbele shot espresso
- Lichtgeklopte room - kaneelpoeder



Macchiato

Macchiato, Italiaans voor 'bevekken' of 'markeren'. Traditioneel geserveerd als een standaard espresso met een scheutje koude of getextureerde melk en een klein toefje getextureerd schuim in het midden van de crema.

- Esspressoglas (90 ml)
- Enkele of dubbele shot espresso
- Scheutje koude of getextureerde melk en een klein toefje getextureerd schuim

KOFFIESTIJLEN OM UIT TE PROBEREN



Flat White

Een espresso met getextureerde melk en een dun laagje getextureerd melkschuim er bovenop. Het bredere kopje creëert een dunne schuimlaag, het kenmerk van de flat white.

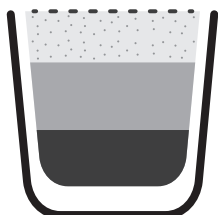
- Brede kop (190 ml)
- Enkel of dubbel shot espresso
- Getextureerde melk en schuim



Latte

Een espresso met getextureerde melk en een vingerbrede laag getextureerd melkschuim er bovenop. Het smallere kopje creëert de dichtere schuimlaag.

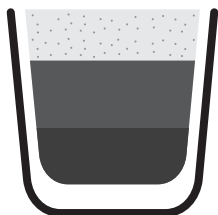
- Glas of kop (220 ml)
- Enkele of dubbele shot espresso
- Getextureerde melk en schuim



Cappuccino

Een espresso met $\frac{1}{3}$ gestoomde getextureerde melk, bekroond met $\frac{1}{3}$ romig schuim en besprenkeld met chocoladepoeder.

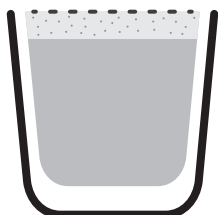
- Kop (190-240 ml)
- Enkele of dubbele shot espresso
- $\frac{1}{3}$ getextureerde melk, $\frac{1}{3}$ getextureerd schuim - besprenkeld met chocoladepoeder



Mocha

Op soortgelijke manier gemaakt als een cappuccino maar met toevoeging van chocoladedrank. Roer de chocolade simpelweg in de espresso vóór het toevoegen van de gestoomde getextureerde melk en schuim.

- Kop of hoog glas (190-240 ml)
- Enkele of dubbele shot espresso
- Chocoladedrank (naar voorkeur)
- $\frac{1}{3}$ getextureerde melk, $\frac{1}{3}$ getextureerd schuim



Babyccino




Gestoomde getextureerde melk met een laag opgeschuimde melk. Kan ook worden besprenkeld met chocoladepoeder.

- Klein kopje (90 ml)
- Geen shot espresso
- Getextureerde melk en getextureerd schuim - besprenkeld met chocoladepoeder

AANPASBAAR - SHOTHOEVEELHEDEN

De Barista Max+ is uitgerust met Auto-shot-volumeregeling.

Hierdoor wordt precies de juiste hoeveelheid espresso geëxtraheerd, waarna automatisch wordt gestopt.

-  - Schenkt 1 shot espresso
-  - Schenkt 2 shots espresso
-  - Schenkt tot = 200 ml

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.

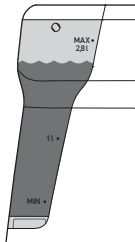
Opmerking: Maximale shothoeveelheden:

-  -TOETS 100 ml
-  -TOETS 200 ml
-  -TOETS 400 ml

Shothoeveelheden aanpassen - voorbereiding

• Waterreservoir controleren

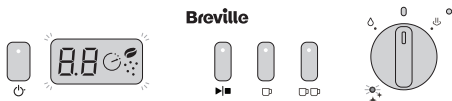
- Zorg dat er genoeg water in het reservoir zit.



• Stroomvoorziening controleren

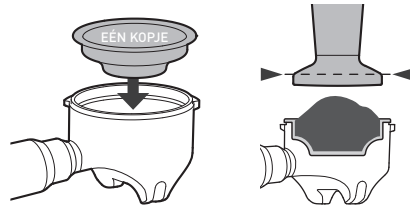
Zorg dat aan deze voorwaarden is voldaan:



- De stekker zit in het stopcontact.
- De REGELAAR staat in de verticale stand.
- Het apparaat staat aan in de GEREED-stand.

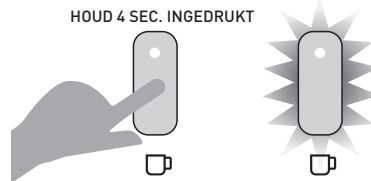





Aanpassen - shothoeveelheid voor één kopje

- 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.

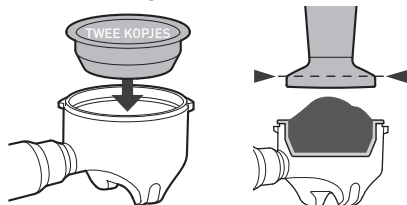






- Er wordt espresso geschonken.
- Druk op de TOETS  zodra de gewenste hoeveelheid voor 1 shot is bereikt.
- Het schenken wordt gestopt.
- U hoort een piepton en het LAMPJE  houdt op met knipperen.
- De nieuwe shothoeveelheid voor  is opgeslagen.
- Het apparaat wordt weer in de GEREED-stand gezet.

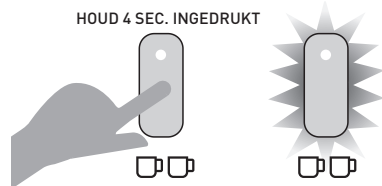
AANPASBAAR - SHOTHOEVEELHEDEN







Aanpassen - shothoeveelheid voor twee kopjes

- Plaats het filterbakje voor twee kopjes in het portafilter.
- Vul het met gemalen koffie en druk aan.



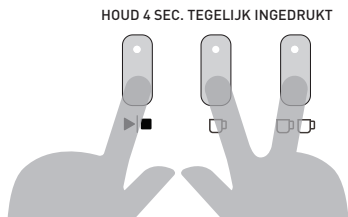
- Plaats het portafilter in de zetgroep.
- Houd de TOETS   4 seconden ingedrukt.
- Het LAMPJE   knippert om aan te geven dat de aanpassingsstand actief is.



- 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.

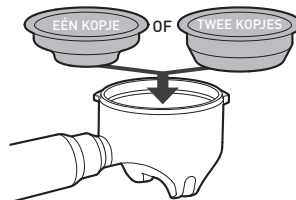
Alle standaard-shothoeveelheden herstellen





- Houd alle 3 EXTRACTIETOETSEN tegelijk 4 seconden lang ingedrukt.

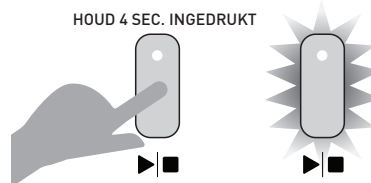






Aanpassen - handmatige shothoeveelheid

- Plaats het gewenste filterbakje in het portafilter.
- Vul het met gemalen koffie en druk aan.

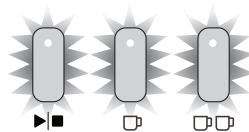


- Plaats het portafilter in de zetgroep.
- Houd de TOETS   4 seconden ingedrukt.
- Het LAMPJE   knippert om aan te geven dat de aanpassingsstand actief is.



- 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 tegelijkertijd.



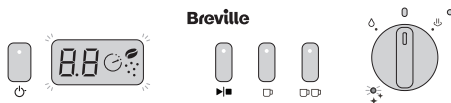
- De standaard-espressohoeveelheden zijn hersteld.
- Het apparaat wordt weer in de GEREED-stand gezet.

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 de 88°C en 96°C, al naargelang 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 staat aan in de GEREED-stand.



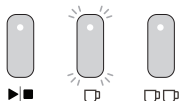
- **Stand voor aanpassen van extractietemperatuur activeren**
 - Houd de TOETSEN en tegelijk 4 seconden lang ingedrukt. U hoort een pieptoon en het LAMPJE begint te knipperen.

Opmerking: Het LAMPJE blijft knipperen om aan te geven dat een aanpassingsstand actief is.

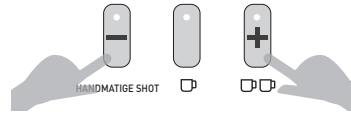


Belangrijk: Als binnen 1 minuut na het activeren van de aanpassingsstand geen toets wordt ingedrukt, wordt het apparaat weer in de GEREED-stand gezet.

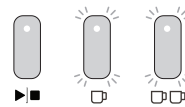
- **Extractietemperatuur aanpassen**
De EXTRACTIELAMPJES die branden, geven aan welke temperatuur is geselecteerd. De standaardinstelling is:
 - 92°C = LAMPJE VOOR ÉÉN KOPJE brandt.



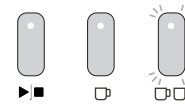
- Druk om de extractietemperatuur aan te passen op:
 - TOETS VOOR HANDMATIGE SHOT = lager.
 - TOETS VOOR TWEE KOPJES = hoger.



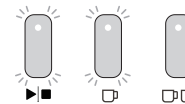
- 94°C = LAMPJES VOOR ÉÉN en TWEE KOPJES branden.



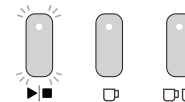
- 96°C = LAMPJE VOOR TWEE KOPJES brandt.



- 90°C = LAMPJES VOOR HANDMATIGE SHOT en 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 standaard profielinstelling.
 - **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 staat AAN in de GEREED-stand.
 - Houd de TOETS  en de TOETSEN voor ÉÉN en TWEE KOPJES tegelijk 4 seconden lang ingedrukt. U hoort een pieptoon en het LAMPJE  begint te knipperen.

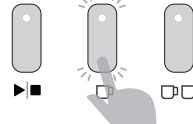


• Pre-infusieprofielen selecteren

Het brandende EXTRACTIELAMPJE geeft aan welk pre-infusieprofiel is geselecteerd.

De standaardinstelling is:

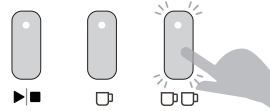
- **Geleidelijk** = TOETS .
- Het LAMPJE  brandt.




- Druk om een pre-infusieprofiel te selecteren op:

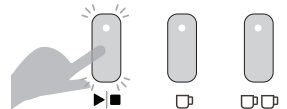
- **Apart** = TOETS .

Het LAMPJE  brandt.




- **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.

ALLE STANDAARDINSTELLINGEN HERSTELLEN

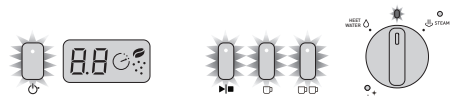
U kunt het apparaat gemakkelijk terugzetten op de standaardinstellingen.

Alle standaardinstellingen herstellen

- Het apparaat staat aan in de GEREED-stand.
- Houd de TOETS  en alle 3 EXTRACTIETOETSEN tegelijk 4 seconden lang ingedrukt.



- 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 op pagina 10-13.)

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 en droog af.

Opmerking: Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of staalsponsjes; deze bekrassen het oppervlak van onderdelen.

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
- lekbak
- stamper
- reinigingspin
- reinigingsborstel

Verwarmingsplaat en 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 en 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 en afdrogen.

Portafilter en 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 en afdrogen.

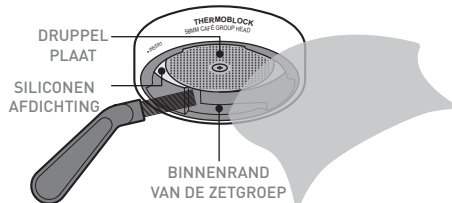
Druppelplaat en zetgroep reinigen

• Elke keer

Vóór het maken van espresso doorspoelen met water. (Zie Koffiezetinstructies op pagina 10.)

• Wekelijks

- Spoel de zetgroep 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

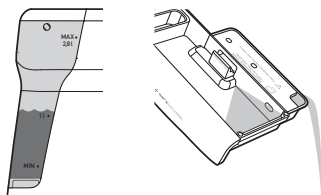
Reinigingscyclus

Het REINIGINGSLAMPJE brandt blauw ter aanduiding dat een reinigingscyclus moet worden uitgevoerd.

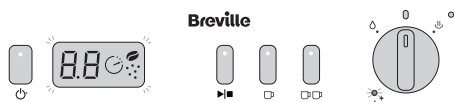
De reinigingscyclus duurt ongeveer 7 minuten.

- **Voorbereidingen voor de reinigingscyclus**

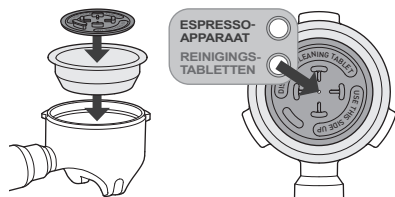
- Zorg dat het reservoir ten minste 1 liter water bevat.
- Leeg de lekbak en plaats deze terug.



- Het apparaat staat aan 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 tegelijkertijd 4 seconden lang ingedrukt. U hoort een piepton 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 piepton 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 het tablet is opgelost.

Opmerking: Als het tablet niet is opgelost, plaatst u het portafilter terug in de zetgroep, leegt u de lekbak en 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 en reinigingsschijf af in warm water met mild schoonmaakmiddel, spoel en 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 verkort wordt.

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 wanneer het volledig naar het midden wordt gedraaid.

Opmerking: Neem contact op met Breville als u denkt dat de afdichting van de zetgroep aan vervanging toe is. Probeer de siliconen afdichting niet te vervangen zonder eerst Breville te raadplegen.

ONDERHOUD EN REINIGING - ESPRESSOAPPARAAT

Stoompijpe reinigen

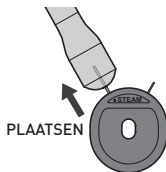
- **Elke keer**
 - Spoel het stoompijpe na het schuimen van melk door de REGELAAR 1-2 seconden lang op de stand voor HEET WATER te zetten.
 - Veeg het stoompijpe af met een vochtige doek. (Zie Koffiezetinstructies op pagina 13.)
- **2-3 maanden**
 - Plaats het stoompijpe in de melkkan met warm water en één reinigingstablet en laat dit één nacht inwerken.



- Spoel de kan 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de oplossing zijn verdwenen.
- Veeg het stoompijpe af met een vochtige doek en zorg dat alle sporen van het reinigingstablet zijn verdwenen.
- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpe lopen.
- **Stoompijpe ontstoppen**

Als het uiteinde van het stoompijpe verstopt raakt met melkresten:

 - Steek de dikkere 'STOOM'-reinigingspin in het gaatje in het uiteinde van het stoompijpe en verwijder de resten.



- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpe lopen.
- **Stoompijpe blijft verstopt:**
 - Schroef het uiteinde van het stoompijpe los, plaats het in de melkkan met warm water en één Breville-reinigingstablet en laat dit één nacht inwerken.



- Spoel de kan en het uiteinde van het stoompijpe 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van het reinigingstablet zijn verdwenen.
- Gebruik de dikkere 'stoom'-reinigingspin om het uiteinde van het stoompijpe te reinigen.
- Zorg dat de rode O-ring aanwezig en onbeschadigd is.
- Schroef het uiteinde van het stoompijpe weer in de arm van het stoompijpe.
- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpe lopen.

Filterbakjes reinigen

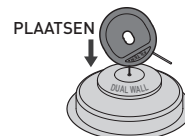
- **2-3 maanden**
 - Plaats filterbakje(s) in de melkkan met warm water en één reinigingstablet en laat dit één nacht inwerken.



- Spoel kan en filterbakje(s) 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van het reinigingstablet zijn verdwenen.
- Plaats een filterbakje in het portafilter (zonder koffiemaassel) 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 'FILTER'-reinigingspin in de opening en verwijder het maassel.



- Plaats het filterbakje in het portafilter (zonder koffiemaassel) en plaats deze in de zetgroep.
- Druk op de TOETS VOOR ÉÉN KOPJE.
- Laat het water lopen tot het stopt.
- Herhaal indien nodig.

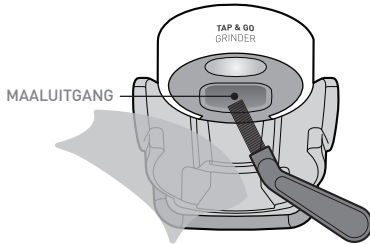
ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

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 en maaluitgang reinigen

- **Wekelijks**

Verwijder met de reinigingsborstel koffiemaalsel uit de molenhouder en 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**

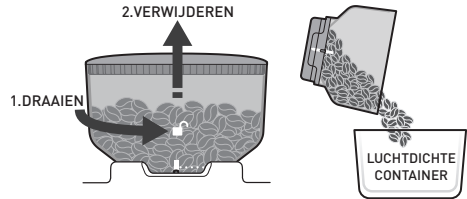
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- 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.

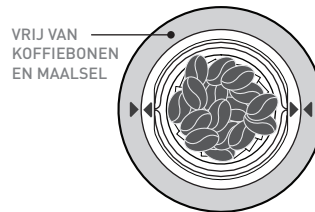
- Verwijder het bonenreservoir uit de kraag van de molen en bewaar resterende bonen in een luchtdichte container om ze vers te houden.



- 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**

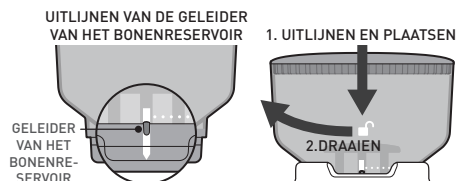
- Zorg dat de kraag van de molen geen koffiebonen en maalsel bevat.



Opmerking: Als gemalen koffie onder het bovenste maalelement blijft zitten, kunt u het bonenreservoir mogelijk niet goed bevestigen. Vermaal in dat geval overtollige bonen, zie pagina 28.

- 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 geleider van het reservoir 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 op pagina 14-15 om de optimale maalgraad na te gaan.

ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

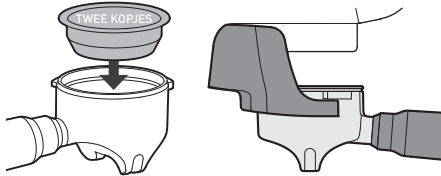
Maalelementen, kraag, molenkamer en maaluitgang reinigen en ontstoppen

- **1-2 maanden**

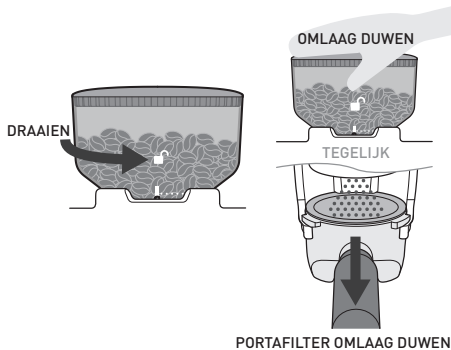
Als de molen vaak (elke dag) wordt gebruikt, moet u de maalelementen reinigen voor optimale werking van de ingebouwde molen. Bij regelmatig reinigen leveren de maalelementen consistente maalresultaten, wat met name belangrijk is wanneer u bonen voor espresso maalt.

- **Overtollige koffiebonen vermalen**

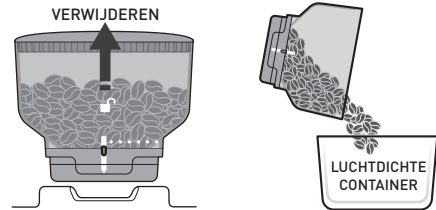
- Het apparaat staat aan in de GEREED-stand.
- Noteer de ingestelde maalgraad (om deze na het reinigen weer te kunnen instellen).
- Plaats het filterbakje voor twee kopjes in het portafilter.
- Plaats het portafilter in de molenhouder.



- 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 maassel meer uit de molen komt.



- Verwijder het portafilter en gooi de maasselresten weg; deze zijn 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.

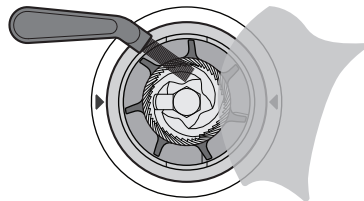
- **Bovenste maalelement reinigen**

- Doe de twee handvatten omhoog en til het bovenste maalelement uit de kraag van de molen.
- Was het bovenste maalelement af in een soepje van warm water met een mild schoonmaakmiddel, spoel en 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 en ontstoppen**

- Gebruik de reinigingsborstel of een stofzuiger om fijn koffiemaassel te verwijderen van de onderdelen en oppervlakken in de molenkamer. U kunt de binnenkant van de kraag afvegen met een vochtige doek.
- Laat goed drogen.

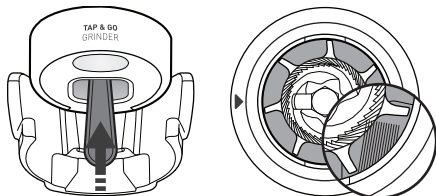


ONDERHOUD EN REINIGING - MOLEN

WAARSCHUWING: Laat geen water of andere vloeistof in de molenkamer lopen.

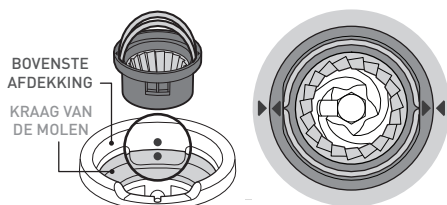
- **Maaluitgang reinigen en ontstoppen**

- 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 maalement terugplaatsen**

- Zorg dat de stip op de bovenste afdekking boven de stip op de kraag van de molen staat.
- 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.

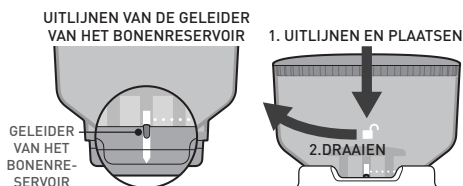


- Doe de handvatten omlaag, één aan elke kant.

- **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 geleider van het reservoir te openen.
- Zet de maalgraad terug op de instelling die u vóór reiniging hebt genoteerd.
- Vul het bonenreservoir opnieuw met koffiebonen.

Opmerking: Na reiniging is de optimale maalgraad mogelijk veranderd. Raadpleeg de informatie op pagina 14-15 om de optimale maalgraad na te gaan.



ONTKALKINGSCYCLUS - ESPRESSOAPPARAAT

Na langdurig gebruik hopen zich in uw espressoapparaat mogelijk mineraalafzettingen op die extra ontkalking vereisen.

We raden aan om uw espressoapparaat elke 4-6 maanden te ontkalken, al is deze periode afhankelijk van de waterhardheid en de gebruiksfrequentie.

Ontkalkingsoplossing

U heeft 2 opties:

A. Ontkalkingstabletten voor espressoapparaten.

of

B. Witte azijn en warm water.

Ontkalkingscyclus

De ontkalkingscyclus duurt ongeveer 10 minuten.

Belangrijk: Als de ontkalkingscyclus niet wordt uitgevoerd of tijdens welke stap dan ook wordt onderbroken, zult u de cyclus vanaf het begin moeten herstarten.

Ontkalkingscyclus - voorbereiding

• Vul waterreservoir met oplossing

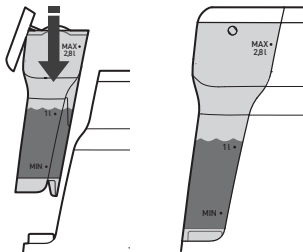
A. Vul waterreservoir met 1 liter warm water.

Voeg een ontkalkingstablet toe. Laat de tablet volledig oplossen.

of

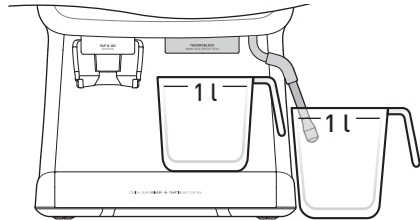
B. Voeg 1½ eetlepel witte azijn toe aan een leeg waterreservoir. Vul het waterreservoir met 1 liter warm water. Laat de oplossing grondig vermengen.

- Zet het waterreservoir op zijn plaats.



Containers plaatsen

- Plaats een container van 1 liter onder de zetgroep en een andere container van 1 liter onder het stoompijpe.



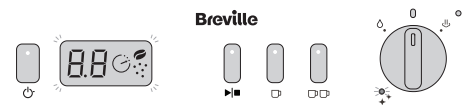
Stroomvoorziening controleren

Zorg dat aan deze voorwaarden is voldaan:





- De stekker zit in het stopcontact.

- De REGELAAR staat in de verticale stand.

- Het apparaat staat aan in de GEREED-stand.



De ontkalkingscyclus activeren

- Houd de TOETSEN  en  tegelijk 4 seconden lang ingedrukt. U hoort een piepton en een knipperlichtcombinatie van de LAMPJES  en  gaat van start.



ONTKALKINGSCYCLUS - ESPRESSOAPPARAAT

Opmerking: Het LAMPJE ☹️ blijft knipperen tot de ontkalkingscyclus is afgerond.

Belangrijk: Als stap 1 van de ontkalking niet binnen 1 minuut na het activeren van de ontkalkingscyclus wordt gestart, wordt de cyclus afgesloten en keert het apparaat terug naar de GEREED-stand.

Belangrijk: De ontkalkingscyclus kan op ieder moment worden afgesloten door op de TOETS ☹️ te drukken.

Stap 1. Ontkalkingscyclus starten

- Zet de REGELAAR in de STOOM-stand.
- Het STOOMLAMPJE brandt nu.
- De pomp wordt ingeschakeld en heet water loopt uit de zetgroep en het stoompijpje. Gedurende een periode van 2 minuten maakt de pomp verschillende geluiden.
- Als er geen heet water meer uit de zetgroep en het stoompijpje komt, is deze stap voltooid.
- Het apparaat piept om aan te geven dat deze stap is voltooid, het STOOMLAMPJE gaat uit en HET LAMPJE van de REGELAAR begint nu te knipperen.
- Zet REGELAAR in de verticale stand.
- Het LAMPJE van de REGELAAR brandt nu.
- Ga verder naar stap 2.

Stap 2. Voorbereiden om te spoelen

Belangrijk: U hebt maximaal 5 minuten om deze stap af te ronden voordat de ontkalkingscyclus wordt afgesloten.

- Het stoompijpje en de zetgroep moeten nu schoon worden gespoeld met schoon water om ontkalkingsoplossing te verwijderen.

• Waterreservoir afspoelen

- Verwijder het waterreservoir en spoel het grondig af onder stromend water. Zorg ervoor dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing worden verwijderd.

• Waterreservoir vullen

- Vul het waterreservoir tot de '1 liter'-lijn met koud kraanwater en zet het op zijn plaats.

• Containers leegmaken

- Verwijder het water uit de containers en zet ze terug.
- Ga verder naar stap 3.

Stap 3. Spoelen starten

- Zet de REGELAAR in de STOOM-stand.
- Het STOOMLAMPJE brandt nu.
- De pomp wordt ingeschakeld en heet water loopt uit de zetgroep en het stoompijpje. Gedurende een periode van 2 minuten maakt de pomp verschillende geluiden.
- Als er geen heet water meer uit de zetgroep en het stoompijpje komt, is de ontkalkingscyclus voltooid.

Ontkalkingscyclus voltooid

- U hoort een piep om aan te geven dat de ontkalkingscyclus is voltooid en het LAMPJE ☹️ stopt met knipperen.
- Het STOOMLAMPJE brandt niet meer en het LAMPJE van de REGELAAR begint nu te knipperen als geheugensteuntje om de REGELAAR weer in de verticale stand te zetten.
- Zet REGELAAR in de verticale stand.
- Het apparaat wordt weer in de GEREED-stand gezet.

Schoonmaken na ontkalkingscyclus

- Verwijder het water uit de containers en maak ze schoon. Zorg ervoor dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing worden verwijderd.

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 is 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 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, pagina 11.
	Geen filterbakje in het portafilter geplaatst.	Zorg dat er een filterbakje in het portafilter is geplaatst voordat u het in de zetgroep plaatst.
	Siliconen afdichting van de zetgroep is beschadigd of versleten.	Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 25. Neem contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville.
Espresso spuit of druipt over de zetgroep tijdens extractie	De maling is te fijn.	Schakel over op een grovere maalgraad.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
	Koffiemaassel is te hard aangedrukt.	Druk minder hard aan.
	Er zit nog koffiemaassel op de bovenrand van het filterbakje.	Veeg de bovenrand van het filterbakje af voordat u het in de zetgroep plaatst. Zie Koffiezetinstructies, pagina 11.
	De binnenrand, siliconen afdichting of druppelplaat van de zetgroep is vuil.	Reinig de onderdelen met de reinigingsborstel en een vochtige doek. Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 25.
	Siliconen afdichting van de zetgroep is beschadigd of versleten.	Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 25. 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, pagina 23.
	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, pagina 10.
	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, pagina 10.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er loopt geen espresso door	Geen water in het waterreservoir.	Vul het reservoir met water. Spoel de zetgroep met water, druk op de TOETS VOOR ÉÉN KOPJE. Laat water doorlopen.
	De maling is te fijn.	Schakel over op een grovere maalgraad.
	Te veel maalsel gebruikt.	Vul met minder maalsel.
	Koffiemaalsel is te hard aangedrukt.	Druk minder hard aan.
	Er wordt een aangepaste shothoeveelheid gebruikt.	Herstel de standaardhoeveelheden voor shots. Zie Aanpasbaar - temperatuur shothoeveelheden, pagina 20-21.
	Het filterbakje zit verstopt.	Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 25-27.
	De zetgroep is vuil.	Voer een reinigingscyclus uit. Zie Reinigingscyclus, pagina 26.
	De zetgroep zit verstopt.	Voer een ontkalkingscyclus uit. Zie Ontkalkingscyclus, pagina 30-31.
Espresso loopt druppelsgewijs door (overgeëxtraheerd)	De maling is te fijn.	Schakel over op een grovere maalgraad.
	Te veel maalsel gebruikt.	Vul met minder maalsel.
	Koffiemaalsel is te hard aangedrukt.	Druk minder hard aan.
	Espressoapparaat heeft kalkaanslag.	Voer een ontkalkingscyclus uit. Zie Ontkalkingscyclus, pagina 31-32.
Espresso heeft geen crema, of crema is dun (ondergeëxtraheerd)	Bonen zijn oud of droog.	Gebruik vers gebrande koffiebonen. Zie Tips voor malen, pagina 14.
	De maling is te grof.	Schakel over op een fijnere maalgraad.
	Niet genoeg maalsel gebruikt.	Vul met meer maalsel.
	Maalsel niet genoeg aangedrukt.	Druk steviger aan. Zie het gedeelte over espresso-extractie, pagina 15.
Hoeveelheid van espressoshot is te groot of te klein	Er worden aangepaste shothoeveelheden gebruikt.	Herstel de standaardhoeveelheden voor shots of wijzig uw aangepaste shothoeveelheden. Zie Aanpasbaar - shothoeveelheden, pagina 21.
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, pagina 23.
	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 knipperen.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Koffiedik is nat	Er zit nog wat water op het koffiedik.	Laat het portafilter 5 sec. lang op de lekbak liggen om het koffiedik te laten drogen voordat u het weggooit.
	Te veel maassel gebruikt.	Vul met minder maassel.
	Er worden 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 zit en of ze schoon zijn.
Pomp maakt een vreemd geluid	Geen water in het reservoir.	Vul het reservoir met water. Laat het apparaat terugkeren naar de GEREED-stand als het afkoelt na opstomen. Spoel de zetgroep met water, druk op de TOETS VOOR ÉÉN KOPJE. Laat water doorlopen.
	Waterreservoir is niet juist geplaatst.	Plaats het waterreservoir in de achterkant van het apparaat.
	De rode stop van de verpakking is misschien niet verwijderd.	Verwijder de rode verpakkingstop onderin het waterreservoir.
	Er is een nieuw pre-infusieprofiel geselecteerd.	Verschillende pre-infusieprofielen maken verschillende geluiden bij het starten van espresso-extractie. Zie Aanpasbaar - pre-infusieprofiel voor extractie, pagina 24.
Water rond lekbak of op werkblad	De lekbak is overgelopen.	Leeg de lekbak als de 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, pagina 13.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - ESPRESSOAPPARAAT

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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. Zie Tips voor melkopschuiming, pagina 17-18.
Er komt geen stoom uit het stoompijpje	Uiteinde van stoompijpje zit verstopt.	Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 27.
	Geen water in het waterreservoir.	Vul het 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, pagina 31-32.
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 correct is geplaatst. Zie Tips voor melkopschuiming, pagina 17-18.
Niet genoeg schuim bij het 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 lang kunt vasthouden (60-65°C).
	De melk produceert belletjes in plaats van microschuim.	Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje bij het opschuimen correct is geplaatst. Tik de kan ten slotte op het werkblad om de belletjes eruit te laten. Zie Tips voor melkopschuiming, pagina 17-18.
	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

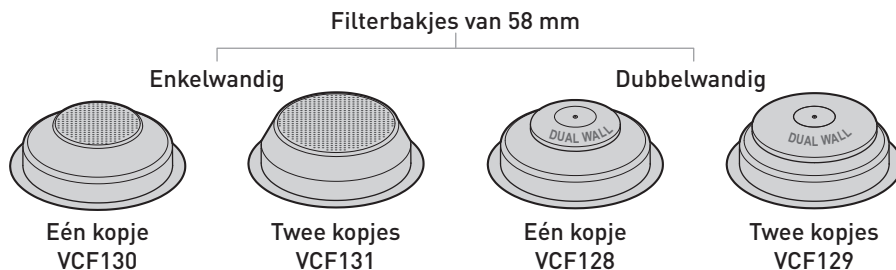
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Optimale maalgraad produceert een ondergeëxtraheerde espresso	Nieuwe maalelementen zijn nog niet goed ingebed. De eerste paar keer dat u koffie maalt, is dit normaal.	Draai het bonenreservoir in kleine stappen rechtsom naar een fijnere maalgraad voor een optimale espresso-extractie. Raadpleeg de informatie op pagina 14-15.
	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, pagina 15.
Er komt geen koffiemaalsel uit de maalluitgang	Geen koffiebonen in het bonenreservoir.	Vul het bonenreservoir met vers gebrande koffiebonen.
	Kleppen van bonenreservoir zijn gesloten of niet volledig geopend.	Draai het bonenreservoir rechtsom. Bij maalgraad 30 zijn de kleppen van het bonenreservoir volledig geopend. Zie het gedeelte Verwijderbaar bonenreservoir, pagina 8.
	De molenkamer of de maalluitgang zit verstopt.	Molen moet worden gereinigd. Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 29-30.
Koffiemaalsel is grof bij een fijne maalgraad	Verkeerde maalgraad.	Wijzig de maalgraad door het bonenreservoir te draaien. Zie Tips voor malen & extractie, pagina 14-15.
	Bovenste maalelement is niet goed geplaatst. Er zitten koffiebonen of maalsel rond en onder het bovenste maalelement.	Bovenste maalelement moet worden gereinigd. Zie Onderhoud en Reiniging, pagina 29-30.
Molendisplay geeft Hi of Lo weer	De molen geeft aan dat u een maalgraad wilt gebruiken die buiten het aanbevolen bereik voor espresso valt.	Experimenteer met het optimaliseren van uw brouwproces binnen het standaard aanbevolen maalgraadbereik. Als u liever een zeer fijne of grove maling hebt, is het geen probleem om de molen te gebruiken wanneer deze Hi of Lo aangeeft.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS - MOLEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Espresso is zelfs bij gebruik van een fijne maling ondergeëxtraheerd	Niet genoeg maaisel gebruikt.	Vul met meer maaisel.
	De bonen zijn te oud.	Gebruik vers gebrande bonen. Oude koffiebonen hebben een snelle extractie en produceren espresso die ondergeëxtraheerd smaakt, ongeacht de maalgraad.
Maalgraad kan niet worden aangepast	Het bonenreservoir is niet goed geplaatst.	Verwijder het bonenreservoir en plaats het terug. Zie het gedeelte Bonenreservoir terugplaatsen, pagina 27.
	Er zitten koffiebonen of maaisel rond het bovenste maaielement of de kraag van de molen.	Verwijder het bonenreservoir en bovenste maaielement. Verwijder losse bonen of maaisel met de reinigingsborstel of stofzuiger. Zie het gedeelte Bonenreservoir terugplaatsen, pagina 28.
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 maaielement terugplaatsen, pagina 30.
	Er zitten koffiebonen of maaisel vast in het bovenste maaielement of in de kraag van de molen.	Verwijder het bonenreservoir en bovenste maaielement. Verwijder losse bonen of maaisel met de reinigingsborstel of stofzuiger. Zie het gedeelte Bonenreservoir terugplaatsen, pagina 28.
	Het bovenste maaielement is niet goed geplaatst.	Zorg dat het bovenste maaielement goed is uitgelijnd en dat de twee handvatten aan weerskanten zitten. Zie het gedeelte Bovenste maaielement terugplaatsen, pagina 30.
Bovenste maaielement 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 maaielement terugplaatsen, pagina 30.
	Er zitten koffiebonen of maaisel vast rond en onder het bovenste maaielement	Verwijder het bovenste maaielement 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 maaisel valt uit de maaluitgang.
	Het bovenste maaielement is niet goed geplaatst.	Zorg dat het bovenste maaielement goed is uitgelijnd en dat de twee handvatten aan weerskanten zitten. Zie het gedeelte Bovenste maaielement terugplaatsen, pagina 30.

VERKRIJGBARE ACCESSOIRES

Neem contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville via:
0800 52 50 89



Bezoek de website van Breville om het volledige assortiment espressoapparaten en verkrijgbare accessoires te bekijken.
www.breville.co.uk

VERVANGINGSONDERDELEN

Bezoek voor aanvullende of vervangende onderdelen www.breville.co.uk of bel ons via 0161 621 69 00.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Bezoek www.breville.co.uk/faqs om problemen op te lossen en voor veelgestelde vragen.

AFTER-SALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

Als het apparaat niet werkt en nog onder de garantie valt, lever dan het defecte apparaat in bij het aankooppunt voor een vervangend exemplaar. U dient dan wel een geldig aankoopbewijs te overhandigen. Voor meer ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice via 0800 028 71 54 of per e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle indien mogelijk uw apparaten. 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 övernattningsfrukost.
- 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 2,8 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 används och innan den rengörs.
- Använd endast eluttag med den spänning (endast likström) som anges på apparatens märkskylt.
- Lämna aldrig en apparat oövervakad 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.
- Apparatens elsladd får inte hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eller vidröra någon varm yta.
- Kaffebryggaren får inte vara placerad i ett skåp under användning.

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 stålgallret 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.

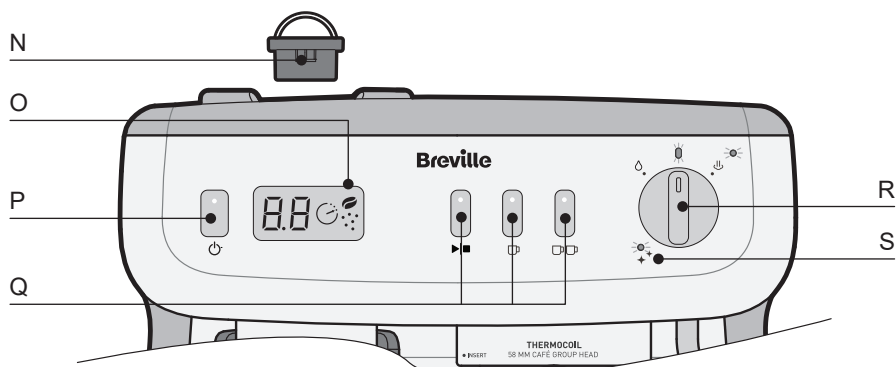
L. Ång- och varmvattensrör

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.

FUNKTIONER PÅ DIN BREVILLE BARISTA MAX +



N. Avtagbar övre malskiva

Enkel borttagning genom lyftning av malskivans handtag vid rengöring. (För mer information, se sidorna 28–29)

O. LED-display

8.8 LED-displayen styr den smarta malnings- och doseringsfunktionen.




Malningsräknare

Kvarnikonen kommer att visas när kvarnen är aktiverad. När kvarnen används kommer malningsräknaren att räkna uppåt i steg om 0,1.

Utmatningstimer

Vid utmaning av en espresso kommer LED-displayen att visa timern och räkna i intervaller om 1 sekund.

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

Se LED-displayen för nedräkning av utmatning för 1 eller 2 koppar.

Knapp för EN KOPP

Matar en dosering espresso och stoppar automatiskt.

Knapp för TVÅ KOPPAR

Matar två doseringar espresso och stoppar automatiskt.

R. Rattens funktioner och lampa

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 esspressotemperatur.


ÅNGA

Använd för att värma och skumma mjölk.

VARMT VATTEN

Matar 200 ml och stoppar sedan 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. (För information om rengöringscyklar, se sida 25)

MER INFORMATION OM DIN BREVILLE BARISTA MAX +

Temp° IQ Shot Control™

Optimal temperatur

Temp° IQ Shot Control™ är en unik teknologi utvecklad exklusivt av Breville för din Barista Max+. Detta trestegssystem levererar en stabil temperatur med precis rätt gradantal som krävs för att få ett kaffe som alltid smakar gott.



- **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. (För olika pre-infusions-profiler, se sidan 23)

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 om 58 mm ger en jämnare utmatning av det packade kaffer, vilket ger en verklig kafésmak.

Tap&Go™ smart malnings- och doseringsfunktion



The Barista Max+ har utformats för att mäta upp precis rätt mängd kaffe för att brygga 1–2 espressokoppar.

Barista Max + ger dig även feedback för en optimal utmatning.

- **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 en komplett kaffeupplevelse. Den avsmalnande malskivan av hårdat 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 en komplett kaffeupplevelse.

Autodosering och anpassningsbar doseringsmängd



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. För mer information, se sidorna 20–21.

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. (För mer information, se sidan 22)

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

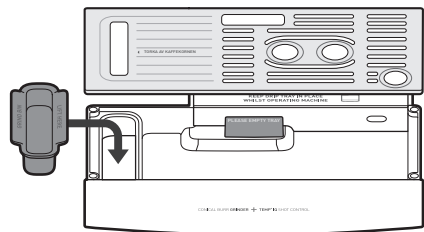
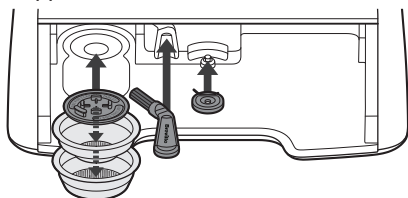
Packare

– 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.

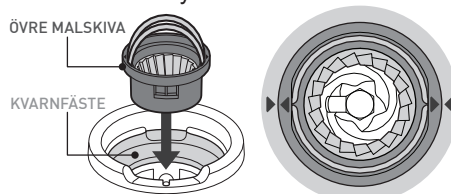
Steg 5. Sätt in delar i kvarnen

• 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 varje sida.

• Avtagbar behållare för bönor

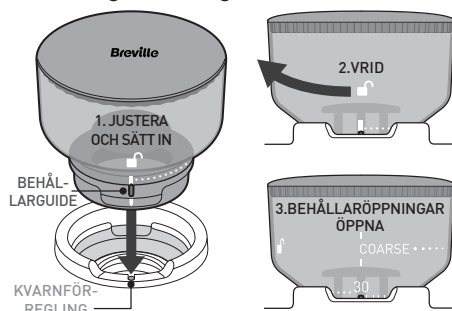
– Rikta in behållarguiden med den röda kvarnförreglingen.

– 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. (Fler justeringar av malningsinställningarna kan krävas, se mer information på sidorna 14–15).

– Fyller behållaren med nyrostade kaffebönor.

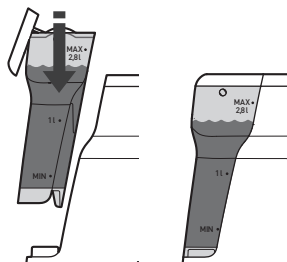
INNAN BARISTA MAX + ANVÄNDS FÖR FÖRSTA GÅNGEN

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.

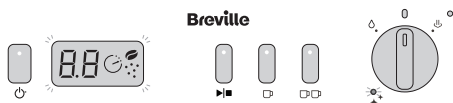


Obs! Kontrollera att vattenbehållaren är ren och fri från skräp så att inte några fina partiklar kan blockera vattenflödet.

Obs! När apparaten blir tom på vatten piper den fem gånger och lamporna börjar blinka.

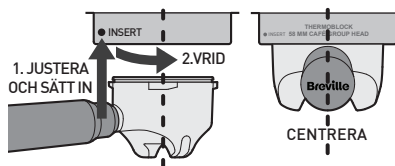
• Ström

- Kontrollera att rattan 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.
- 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.



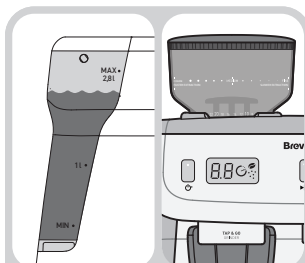
Obs! I början kan det gå lite trögt att vrida grupphandtaget till mittläget.

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 rattan till ☽.
- Låt vattnet rinna igenom i 20 sekunder.
- Vrid rattan 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 vatten från grupphuvudet eller ångröret.
- Kontakta Brevilles kundtjänst om det fortfarande inte kommer ut något vatten. Informationen finns på baksidan.

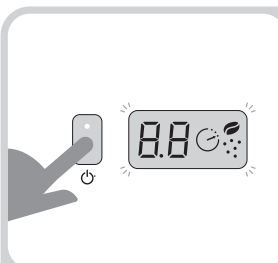
GUIDE – GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

1. Kontrollera vatten och bönor

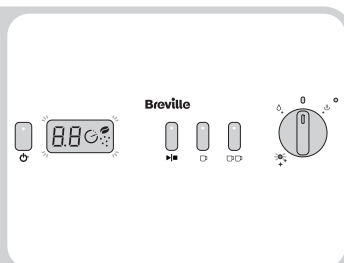


Barista-tips: Använd filtrerat vatten och nyrostade kaffebönor för bästa espressoresultat.

2. Starta

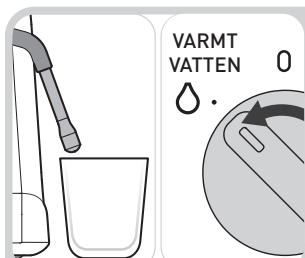


Tryck på PÅ/AV-knappen: lampen blinkar = värmer upp.

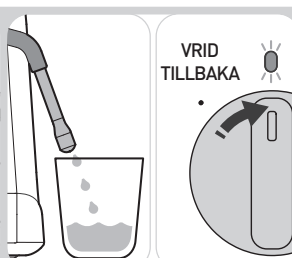


Lampen för PÅ/AV, utmatning och ratt lyser ihållande = espressomaskinen klar att användas.

3. Värm en kopp – med hjälp av varmvatten

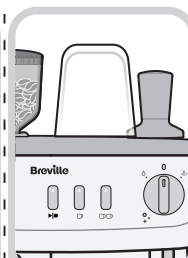


Placera koppen på bänkskivan och rikta in ångröret. Vrid ratten till läget för varmt vatten.



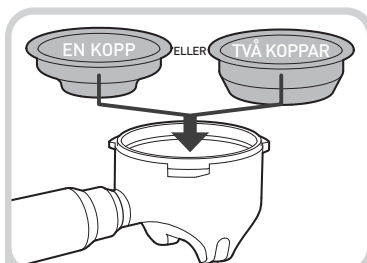
Fyll koppen till 1/4 med varmt vatten. Vrid ratten till det vertikala läget.

ELLER med värmeplatta



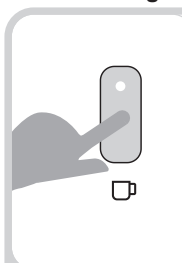
Koppen kan värmas upp på maskinens ovsida när den är PÅ.

4. Välj filterkorgar

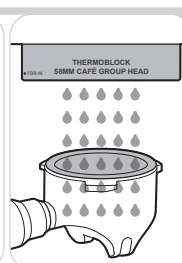


Välj en av följande:
– Filterkorg för en kopp.
– Filterkorg för två koppar.

5. Värm grupphuvudet, handtaget och filterkorgen



Tryck på PÅ/AV-knappen.



Håll grupphandtaget under grupphuvudet medan vattnet rinner.



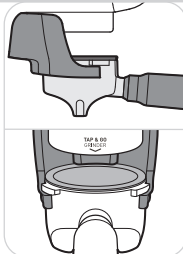
Torka av filterkorgen med en torr trasa.

GUIDE – GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

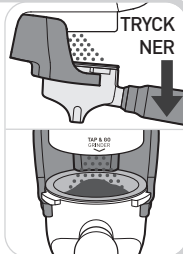
6. Fyll på med malet kaffe



SÄTT IN FRÅN
UNDERSIDAN



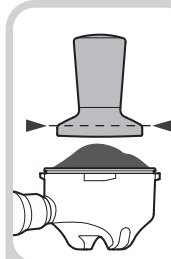
Grupphandtaget
kommer att sitta
plant utan stöd i
malningshållaren.



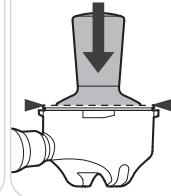
TRYCK
NER

Tryck ned
grupphandtaget
för att mala i
filterkorgen.

7. Packning

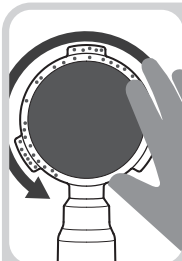


PACKNINGSKRAFT
10–15 kg

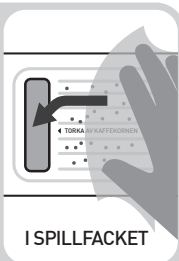


– En kopp = 13 g malet kaffe.
– Två koppar = 19,5 g malet kaffe.
Pressa det malda kaffet till angiven
nivå.

8. Torka av kaffespill



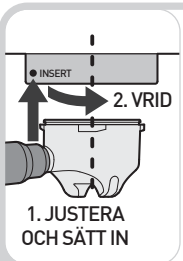
Torka bort
eventuellt
kaffespill från
kanterna.



I SPILLFACKET

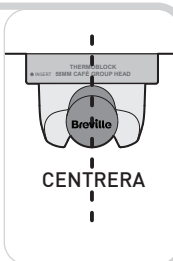
Grupphandtaget ska vara
i mittlaget. Torka bort
kaffespill på droppskålen så
att det hamnar i spillfacket.

9. För in grupphandtaget



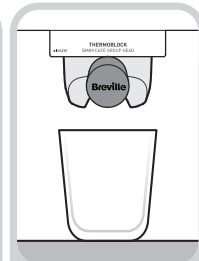
1. JUSTERA
OCH SÄTT IN

Håll grupphandtaget
jämnt, rikt in,
för in och vrid in i
grupphuvudet.



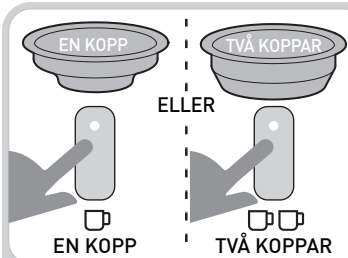
Grupphandtaget
ska vara i
mittlaget.

10. Placera koppen

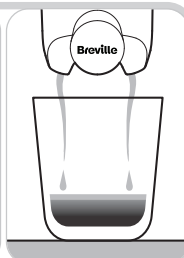


Placera koppen på
droppskålen under
grupphandtaget.

11. Mata ut espresso

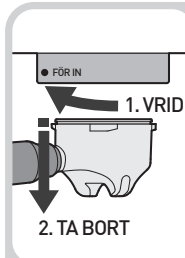


Tryck på en av följande:
– Knapp = 30 ml dosering.
– Knapp = 60 ml dosering.

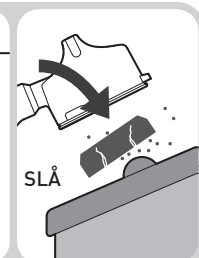


Utmatningen
startar och
stannar
automatiskt.

12. Ta bort kaffesumpen



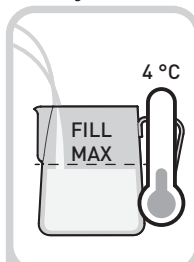
Vrid
grupphandtaget,
ta bort det från
grupphuvudet.



Ta bort
kaffesumpen från
grupphandtaget.

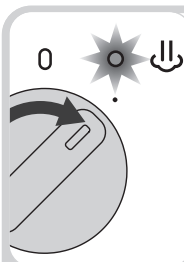
GUIDE – GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

13. Förbered mjölkkanan

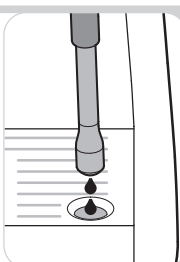


Fyll kannan med kall mjölk tills nivån när just under pipen.

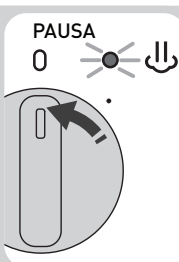
14. Före skumning av mjölk



Vrid ratten till ångläget. Ånglampan blinkar = värmer upp.



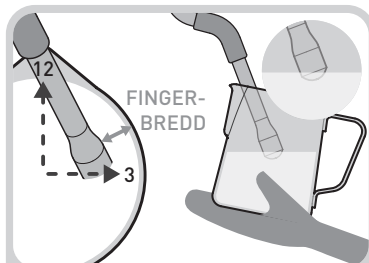
Lite vatten kan sippra ut ur ångröret.



Ånglampan lyser = ånga klar. Vrid ratten för att stänga av ångan.

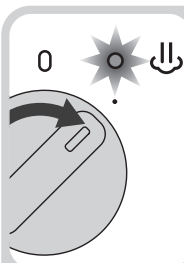
Barista-tips: Mjölken skummas bäst efter att ångan har värmts upp (ånglampan lyser). Du hör när pumpen startar.

15. Placera ångröret i rätt position



För in ångrörets arm i läget kl. 12. Spetsen ska stå i läget kl. 3 med fingerbredd från kanten och just under mjölkytan.

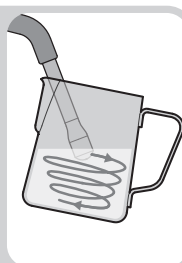
16. Starta skumning av mjölk



Starta skumning av mjölk genom att vrida ratten till ångläget.

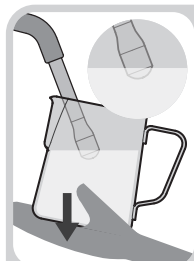


Skumningen avger ett mjukt väsende ljud.

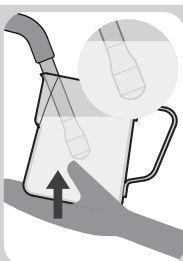


Kontrollera att mjölken virvlar runt.

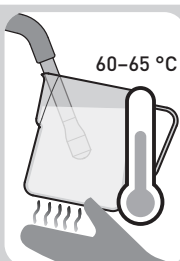
17. Skumma mjölk



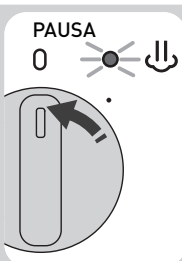
När mjölkkniven stiger sänker du kannan för att hålla spetsen under ytan.



När önskad mängd mikroskum skapats sänk ner ångröret halvvägs ner i kannan.



Mjölken är klar när kannan är för varm att beröra i tre sekunder.




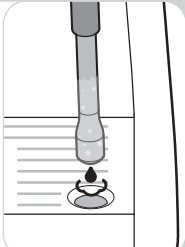

Vrid ratten till det vertikala läget.



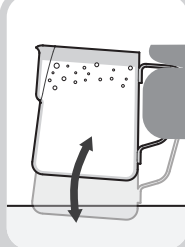
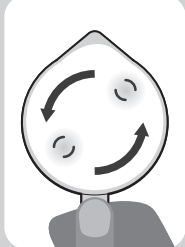
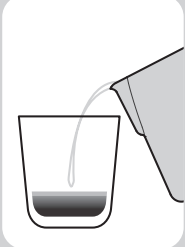
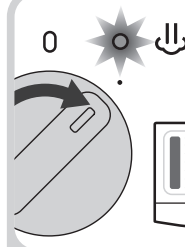
Ta bort kannan från ångröret.

GUIDE – GÖRA KAFFE MED BREVILLE BARISTA MAX

18. Töm och rengör ångröret

 <p>VARMT VATTEN 0</p>		 <p>VRID TILLBAKA</p>		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.	


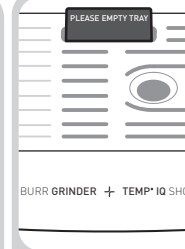
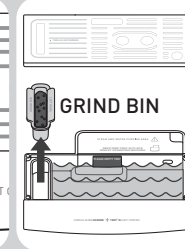
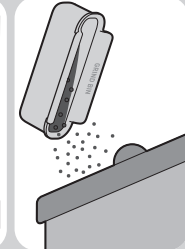
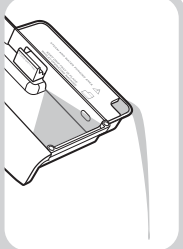
19. Vidarebehandla mjölken

			 <p>0 HÅLL PÅ PLATS</p>
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.	Ånglampan blinkar och vatten töms ned i droppskålen vid kylning till espressotemperatur. Håll droppskålen på plats.

20. Auto-töm Thermoblock

21. Rengör delar

22. Rengör droppskålen

	 <p>PLEASE EMPTY TRAY</p>	 <p>GRIND BIN</p>		
Tvätta delarna med varmt vatten.	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.

TIPS PÅ MALNING OCH PACKNING

1. Kaffeböner

För optimal smak och utmatning:

- Köp färskt rostade kaffeböner i små portioner om 250 g för att minska förvaringstiden.
- Använd inom två veckor efter öppnad påse.
- Förvara kaffebönorna i en torr och lufttät behållare. Placera dem i ett svalt och mörkt skåp.

Viktigt: Gamla kaffeböner, oavsett malningsinställning, matas ut snabbt och ger en otillräcklig espressosmak.

2. Malningsinställningar

Du kan behöva ändra malningsinställningarna efter kaffeböner och/eller bönernas färskhetsgrad. De 30 olika malningsinställningarna tillåter optimal justeringsprecision, kontroll av kornstorleken och slutligen egenskaperna hos det utmatade kaffet.

Det kan ta flera justeringar innan du hittar rätt malningsinställningar för dig. Malningsinställningen baseras på utmatningstid och smak, se Guiden för espressoutmatning för mer information.

Barista-tips:

Efter att malningsinställningarna har justerats är det viktigt att rensa ut en liten mängd malt kaffe från kvarnen (1–2 sekunder). Detta tar bort det kaffe som maldes med den tidigare malningsinställningen, vilket garanterar att nästa espressoutmatning görs helt med böner som malts enligt den nya malningsinställningen. Vid utmatning bör du ha en utmatningstid på 25–30 sekunder för en dubbel espresso med en malningsinställning på 2.0. Om utmatningen tar längre maler kvarnen för fint. Om utmatningen tar kortare tid maler kvarnen för grovt. Testa dig fram.

- Ju lägre nummer på inställningen desto finare malet kaffe och långsammare utmatning.
- Ju högre nummer på inställningen desto grövre malet kaffe och snabbare utmatning.

Kvarnen på din Barista Max+ har utformats för att mala flera olika kaffesorter.

• Justera kvarninställningarna

Om malningsinställningen för espresso är för grovmalet kommer displayen att visa "Hi".

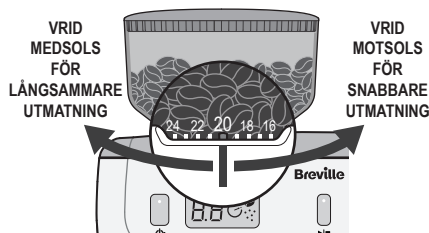


Om kvarnen maler för fint kommer displayen att visa "Lo".



Du kan fortfarande använda apparaten medan inställningarna Hi/Lo visas, men det är en allmän guide för normala böntyper. Barista Max+ har utformats för att anpassa både malning, dosering och utmatningstiden. Malningsinställningarna 1.0 och 2.0 är standardinställningar.

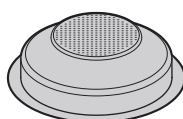
Du kan exempelvis testa att mala dina espressoböner i 1,2 eller 2,2 för att se vilken inställning du gillar bäst. Kvarnen visar inställningar med ökningarna om 0,1. Om du märker att utmatningstiden varierar för en eller två espressokoppar, se sidan 16, Guide för espressoutmatning. Observera att bönernas kvalitet, kvarninställningen och kopporstorleken kommer att ändra smaken på din espresso, som du kan få perfekt med Barista Max+.



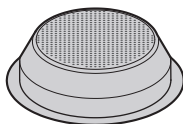
TIPS PÅ MALNING OCH PACKNING

3. Filterkorg

- **Filterkorgar med enkel vägg**
De fungerar med färskalet kaffe och tillhandahålls med Barista Max.



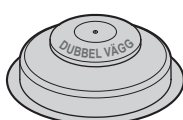
En Kopp



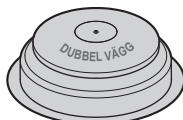
Två Koppar

Obs! Förmalda kaffekorn är för grova för att användas med filterkorgar med enkel vägg.

- **Filterkorgar med dubbla väggar**
Dessa fungerar bäst med förmalda kaffekorn men kan även användas med färskmalda kaffekorn.



En Kopp



Två Koppar

Dessa kan köpas från Breville. Informationen finns på baksidan.

4. Kaffedosering och packningskraft

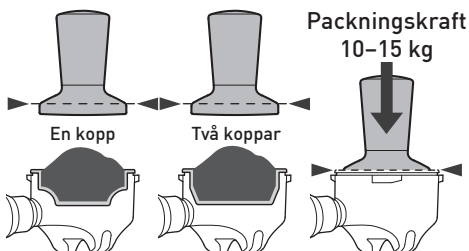
För bästa resultat bör mängden kaffe som behövs vara enhetlig.

Maskinen är förprogrammerats för varje malningsinställning. När den är 1.0 har cirka 13 gram dispenserats och vid 2.0 cirka 19,5 g. Detta är perfekta mängden för en enkel (1.0) eller dubbel (2.0) espresso. Även om kvarnen justeras kommer maskinen att omkalibreras för att ge en enhetlig dos kaffe.

The Barista Max+ låter dig skapa en espresso med perfekt smak genom att justera kvarninställningarna så att kaffekornen blir finare eller grövre. Du kan t.ex. mala finare (1.8) eller grövre (2.2) för en dubbel espresso genom att anpassa LED-displayen. När du har hittat det optimala läget kan du se till att du får enhetliga doseringar och bryggresultat genom att alltid mala enligt din föredragna inställning.

Obs! En korrekt dos verkar normalt vara överfylld när den fylls i filterkorgen innan packning.

Packningskraften är väldigt svår att mäta, men man kan använda köksvägen för att se hur 10–15 kg känns.



- **Barista Max + Exempel på optimering av espressobrygning**
 1. Malning till 2.0 för en dubbel espresso. Utmatningen slutar efter 15 sekunder. Vattnet flödar genom kornen för enkelt och kaffet kommer att utmatas utan att vara färdigt med en ljus färg.
 - Minska kvarninställningen till en finare malning, men håll dispenseringen på 2.0 och packa med samma tryck. När kaffet dispenserar på 25–30 sekunder matas kaffet ut perfekt.
 2. Malning till 2.0 för en dubbel espresso. Utmatningen slutar efter 45 sekunder. Vattnet kämpar sig igenom kornen och kaffet droppar sedan sakta ut från kaffefiltret. Kaffet kommer att matas ut med en väldigt mörk färg.
 - Öka kvarninställningen till en grövre malning, men håll dispenseringen på 2.0 och packa med samma tryck. När kaffet dispenserar på 25–30 sekunder matas kaffet ut perfekt.
 3. Brygga två koppar: Person A gillar ett starkare kaffe, person B gillar ett svagare kaffe, men båda vill ha en dubbel espresso.
 - Person A malar till 2.2, person B malar till 1.8. för att variera mängden kaffe som ska in i kaffefiltret. Alla andra variabler ska vara desamma.

TIPS FÖR EN PERFEKT ESPRESSOUTMATNING

Kaffeutmattningen berättar allt om espressokvaliteten.

1. Utmatningstid

Timern startar så fort utmatningsprocessen börjar, vilket tillåter konsumenten att mäta utmatningstiden på ett enkelt sätt. Utmatningstiden är en bra indikator för utmatningskvaliteten. Den optimala tiden per espresso varierar mellan kaffebönornas typ och kvalitet. Generellt sett ska utmatningstiden för både en eller två koppar espresso vara mellan 25–30 sekunder.

2. Typ av utmatning

- **Optimal utmatning**
En utmatning av god kvalitet har ett stabilt flöde och en konsistens som liknar varm honung. Creman är mörkt guldfärgad. De bästa smakerna och oljorna har extraherats för att skapa en god och rik espresso.
- **Underutmatning**
Utmatningen är snabb och ljus i färgen.

Creman är tunn och har en krämig lätt brun färg och försvinner snabbt. Detta händer när man har fått ut för få eteriska oljor, smaker och färger från det malda kaffet. Detta ger en espresso som smakar surt.

- **För snabb utmatning**

Vattnet kanske inte matas ut eller rinner sakta och droppar ut. Creman är väldigt mörkt. Detta händer när man har fått ut för många eteriska oljor, smaker och färger från det malda kaffet. Detta ger en espresso som smakar bittert.

3. Leta färgändringar

Den ultimata espresson består av tre element:

- Hjärta:** Vid basen, börjar mörk brun.
- Kropp:** Blandar sig med hjärtat och blir en rik karamellfärg med rödaktiga toner.
- Crema:** Det övre lagret – mörkt gyllenbrunt.



4. Espressoutmatningsguide

Denna guide hjälper dig att förbättra espressoutmatningen och uppnå ett godare kaffe, varje gång.

	UNDERUTMATNING	OPTIMAL UTMATNING	FÖR SNABB UTMATNING
Flöde*	För snabb utmatning Utmatningen tar under 15 sekunder	Utmatning med stabilt flöde Utmatningen tar 25–30 sekunder	Utmatningen går för sakta Utmatningen tar över 35 sekunder
Färg	Ljusbrun Ljusbrun crema	Rik karamellfärg Mörkt gyllenfärgad crema	Väldigt mörkbrun färg Mörkbrun crema
Smak	Surt, bittert, vattnigt	Rikt, sött och gott	Bittert, torrt och kornigt
Kornstorlek**	För grovmalet kaffe Använd en inställning för finare malt kaffe	Precis rätt	För fin Använd grövre kaffe
Dosering	Ej tillräckligt med kaffe Använd mer kaffe	En kopp = cirka 13 g Två koppar = cirka 19,5 g	För stor mängd kaffe Använd en mindre mängd kaffe
Packning	Ej tillräckligt hög packkraft Packa hårdare	Precis rätt packkraft 10–15 kg kraft	För stor packkraft Packa lättare

* Om du använder malet kaffe, använd filterkorgar med dubbla väggar.

[^] Se till att kaffebönorna eller det förmalda kaffet är färskt.

^{^^} Gamla kaffebönor, oavsett malningsinställning, matas ut snabbt och ger en otillräcklig espressosmak.

TIPS FÖR MJÖLKSUMNING

Mjölkskumning är mjölkängningen.

Viktiga element för uppvärmd mjölk

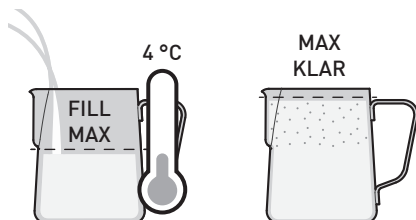
Mjölk som har värmts upp korrekt har ett tjockt lager med rikt mikroskum och en silkesliknande glans. Mjölkskumning inkluderar både att värma upp och att skapa luft med hjälp av ånga. Det är bland annat viktigt att placera ångröret rätt, justera mjölkkanans position och uppnå rätt temperatur. Använd nedanstående steg för att skapa de äkta kaféskummen.

1. Fyll en mjölkkanna med mjölk

Håll kall (cirka 4 °C) mjölk i en kyld mjölkkanna av rostfritt stål.

Fyll på med mjölk tills nivån når just under pipen.

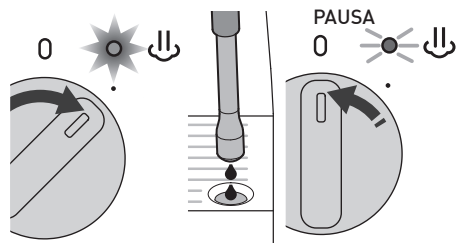
Obs! Mjölknivån kommer att öka och expanderas under skumning, så fyll inte kannan för full.



Det går att köpa till en större kanna från Breville. Informationen finns på baksidan.

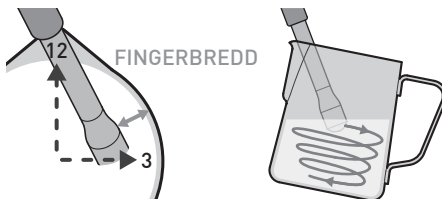
2. Ånguppvärmning

Vrid ratten till ☺. För bästa uppvärmningsresultat, låt ångan värmas upp först. Ångan är klar att användas när ☺-lyset är på. Du hör när pumpen startar. Avsluta ångningen genom att vrida tillbaka knappen till vertikal position.



3. Position

Placera ångröret i kannan i positionen kl. 12 med spetsen av ångröret i mjölken i position kl. 3 en fingerbredd från kannans kant. Håll ångrörets spets precis under mjölkens yta. Starta skumning av mjölk ☺ genom att vrida ratten till ångläget. En virvel bör starta i kannan.



4. Ljud

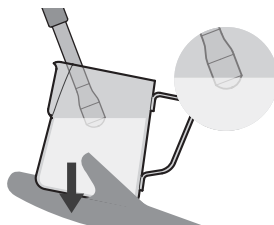
Hur luften förs in i mjölken fastställer skummets konsistens. Om stora luftbubblor förs in i mjölken kommer den att få stora bubblor. Om införseln av luft i mjölken sker på ett skonsamt och kontrollerat sätt och ett ökande ljud kommer att se till att mjölken får ett fint mikroskum.

Barista-tips: Ljud vid mjölkskumning

- Harklande ljud – spetsen är inte tillräckligt långt nere, höj upp kannan.
- Ett svagt väsande – precis rätt för en latte.
- Ett gällt ljud – spetsen är för långt ner, håll ner kannan.

5. Behålla ångspetsens position

När ångan värms upp och skummar mjölken kommer den att expandera och komma högre upp i kannan. När detta händer, följ mjölknivån genom att hålla ner kannan och hålla ångrörets spets precis under ytan.



Obs! Man kan behöva göra vissa justeringar i tekniken om man använder annan mjölk än komjölk.

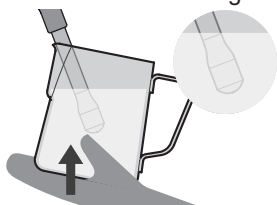
TIPS FÖR MJÖLKSUMNING

6. Mängd skum

Skapa den mängd mikroskum du vill ha. Cappuccinos har traditionellt sett mer mikroskum än Flat White-kaffe. (Se kaffestilar att testa, sidorna 18–19)

7. Låt spetsen sjunka ner i mjölken

Efter att ha skapat önskad mängd skum, för ner ångröret halvvägs ner i mjölken. Detta värmer upp mjölken och för in mjölk istället för luft. Detta garanterar att mjölken och skummet blandas samman till en lenare och mer tätare blandning.



8. Rätt temperatur

En indikation om att rätt temperatur har uppnåtts är när man endast kan vidröra mjölkkanan i cirka tre sekunder.


Barista-tips: Mjölakens temperatur

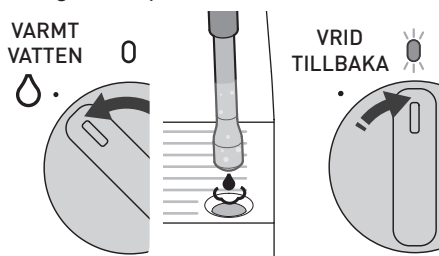
- Under – ej tillräckligt uppvärmd. Kommer att vara varm med dålig struktur.
- Optimalt – se nedanstående tabell
- Över – om den värms upp för länge börjar den koka vid cirka 72 °C, den får en bränd smak och strukturen försvinner.

Mjölk	Temperatur
Standardmjölk och lättmjölk	60–65 °C
Mandelmjölk	55–65 °C
Sojamjölk	55–60 °C
Kokosdryck	65–70 °C

Obs! Ovanstående rekommendationer kan variera från ett mjölkvarumärke till ett annat och beroende på dina smakpreferenser.

9. Rengöra ångröret

När rätt mjölktemperatur har uppnåtts, vrid ratten till dess vertikala position och ta bort kannan från ångröret. Placera mjölkkanan på en sida. Placera ångröret över droppskålen. Vrid ratten till positionen  i några sekunder och sedan till den vertikala positionen. Detta kommer att avlägsna eventuell mjölk som har sugits in i ångrörets spets.



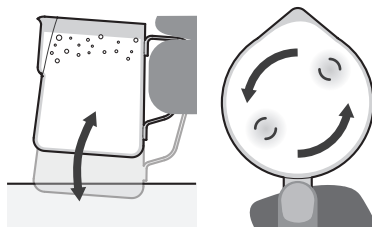
10. Ångrör

Ångrörets arm och spets bör torkas av med en ren våt trasa för att ta bort eventuella mjölkrester.

11. Slå lätt på kannan och snurra den

Genom att slå kannan lätt mot bänkskivan frigörs större luftbubblor.

Genom att snurra kannan blandas mjölken ihop med skummet, för en jämn och silkeslen konsistens.



12. Hälla upp mjölken

Häll mjölken från mjölkkanan och in i koppen med en stadig rörelse.

KAFFESTILAR ATT TESTA



Espresso (liten kopp svart kaffe)

Espresso är en koncentrerad kaffevariant med full styrka och ett stabilt lager crema på toppen. En espresso är grunden till alla goda versioner av kafékafe.

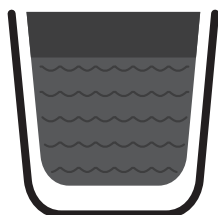
- Espresso-glas (90 ml)
- Enkel eller dubbel espresso



Ristretto

En ristretto är en extremt liten espresso. Den utmärker sig tack vare sin intensiva smak, eftersmak och sin crema längst upp.

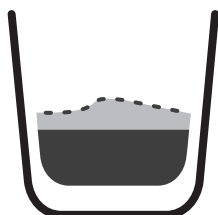
- Espresso-kopp (30 ml)
- Halva enkeldosen espresso



Long Black (Americano)

En standardespresso med mer varmt vatten. Det varma vattnet läggs till först, så att creman bibehålls.

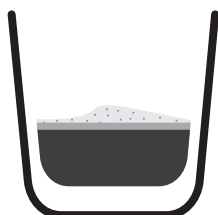
- Kopp (190 ml)
- Varmt vatten (helst)
- Enkel eller dubbel espresso



Con Panna

Con Panna, italienska för vispad grädde, är en espresso toppad med lätt vispad grädde. Du kan även sikta över lite kanel eller chokladdryckspulver över ytan.

- Kopp (190 ml)
- Enkel eller dubbel espresso
- Lätt vispad grädde – siktad kanel på toppen.



Macchiato

Macchiato är italienska för fläck eller märke. Traditionellt serverades den som en vanlig espresso med lite skummad mjölk i mitten av creman.

- Espresso-glas (90 ml)
- Enkelt eller dubbelt glas espresso
- En skvätt varm eller kall mjölk med en liten mängd skum på toppen.

KAFFESTILAR ATT TESTA



Flat White

En espresso med varm mjölk och ett tunt lager av mjölkskum på toppen. En bredare kopp kommer att skapa ett tunt lager av skum, signaturdesignen för Flat White.

- Bred kopp (190 ml)
- Enkel eller dubbel espresso
- Varm mjölk med skum.



Latte

En espresso med varm mjölk och ett fingerbrett lager av mjölkskum på toppen. Den smalare koppen kommer att skapa ett tjockare skumlager.

- Glas eller kopp (220 ml)
- Enkel eller dubbel espresso
- Varm mjölk med skum.



Cappuccino

En espresso med $\frac{1}{3}$ ångvärmad mjölk, toppad med $\frac{1}{3}$ krämigt skum och toppad med chokladdryckspulver.

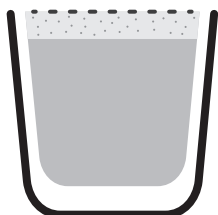
- Kopp (190–240 ml)
- Enkel eller dubbel espresso
- $\frac{1}{3}$ skummad mjölk, $\frac{1}{3}$ skum – siktat chokladdryckspulver på toppen.



Mocha

Tillreds på ett liknande sätt som en cappuccino, men innehåller även chokladdryckspulver. Lägg bara i chokladdryckspulvret i espressokoppen innan du lägger till den ångade strukturerade mjölken och skummet.

- Kopp eller långt glas (190–240 ml)
- Enkel eller dubbel espresso
- Chokladdryckspulver (helst)
- $\frac{1}{3}$ skummad mjölk, $\frac{1}{3}$ skum.






Babyccino

Ångad strukturerad mjölk med ett lager av skummad mjölk. Kan serveras med chokladdryckspulver som pudrats över ytan.

- Liten kopp (90 ml)
- Ingen espresso
- Skummad mjölk med skum – siktat chokladdryckspulver på toppen.

JUSTERBARA DOSERINGSMÄNGDER


Barista Max möjliggör automatisk kontroll av doseringsvolymen.
Den matar precis rätt mängd espresso och stoppar automatiskt.

-  – Ger en enkel espresso
-  – Ge en dubbel espresso
-  – Ger 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.

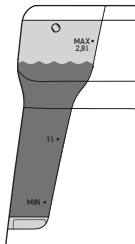
Obs! Maximalt tillåtna doseringsmängder:

-  KNAPP 100 ml
-  KNAPP 200 ml
-  KNAPP 400 ml

Förbereda justering av doseringsmängden

• Kontrollera vattenbehållaren

- Se till att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.



• Kontrollera strömmen

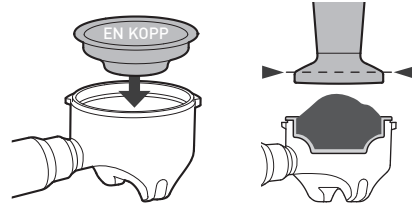
Kontrollera följande:



- Strömkontakten är isatt och aktiverad.
- Ratten står i vertikalt läge.
- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.



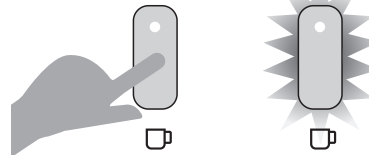
Justera doseringsmängd för en kopp




- 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 NER I 4 SEKUNDER

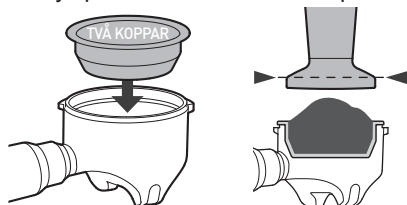


- Espresso börjar matas ut.
- Tryck på knappen  när du erhåller volymen för en dosering.
- Espresso slutar att matas ut.
- Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan  slutar blinka.
- Den nya doseringsmängden för espresso  har sparats.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

JUSTERBARA DOSERINGSMÄNGDER

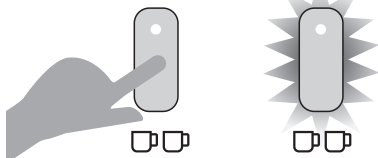
Justera doseringsmängden för två koppar

- 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.

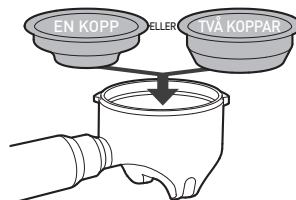
TRYCK OCH HÅLL NER I 4 SEKUNDER



- Espresso börjar matas ut.
- Tryck på knappen när du erhåller volymen för två doseringar.
- Espresso slutar att matas ut.
- Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan slutar blinka.
- Den nya doseringsmängden för espresso har sparats.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

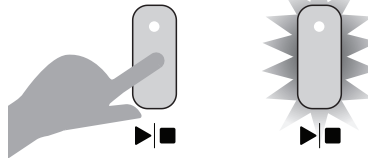
Justera manuell doseringsmängd

- 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.

TRYCK OCH HÅLL NER I 4 SEKUNDER

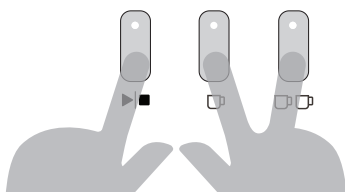


- Espresso börjar matas ut.
- Tryck på knappen när du erhåller önskad mängd.
- Espresso slutar att matas ut.
- Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan slutar blinka.
- Den nya mängden för espresso har sparats.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

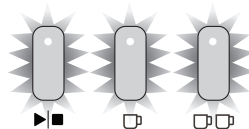
Återställa alla standardvärden för doseringsmängder

- Håll alla tre utmatningsknapparna intryckta samtidigt i fyra sekunder.

TRYCK OCH HÅLL BÅDA NERE I 4 SEKUNDER



- 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.



• Åtkomst till justeringsläge för utmatningstemperatur

- Håll knappen och intryckt samtidigt i fyra sekunder. Maskinen avger en pipsignal samtidigt som lampan börjar blinka.

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 trycker på någon knapp inom en minut.

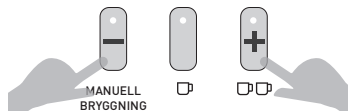
• Justera utmatningstemperatur

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:

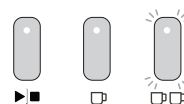
- Manuell doseringsknapp = minusknapp.
- Knappen för två koppar = plusknapp.



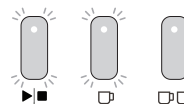
– 94 °C = Lamporna för en kopp och två koppar lyser.



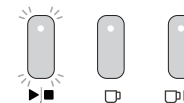
– 96 °C = Lampan för TVÅ KOPPAR lyser.



– 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

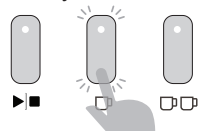
Du kan tillgodose olika behov genom att välja tre olika profiler för pre-infusion.




- **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.
- **Åtkomst 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.

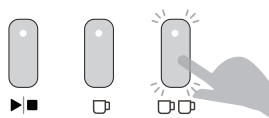




- **Välja profiler för pre-infusion**
Utmatningslampan lyser för att ange att en profil för pre-infusion har valts. Standardinställningen är följande:

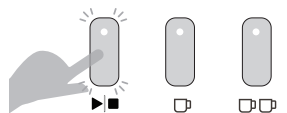
- **Mild** = -knapp.
Lampan  lyser.




- Välj en profil för pre-infusion genom att trycka på följande knappar:
 - **Distinkt** =   knapp.  Lampan tänds.



- **Konstant** = -knapp.
Lampan  tänds.




- **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

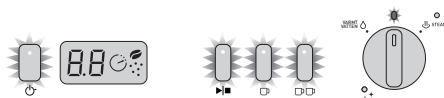
Du kan enkelt återställa alla inställningar till fabriksinställningarna.

Återställa alla standardinställningar

- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.
- Håll  alla tre utmatningsknapparna intryckta samtidigt i fyra sekunder.



- 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 sidorna 10–13 i Kaffetillredningsguiden)

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.

Diskmaskinssäkra delar:

- Mjölkkanan 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

EJ diskmaskinssäkra delar:

- 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

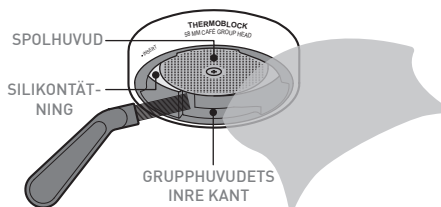
- **Vid behov**
Undvik överflöde av vatten genom att tömma skålen och facket när den röda indikatorn för vattennivå visas genom det rostfria stålgallret.
Obs! Det är normalt att insidan av droppskålen och spillfacket med tiden får fläckar av oljorna i det malda kaffet.
- **Veckovis**
Rengör i varmt vatten 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 intervaller**
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 sida 10 i Kaffetillredningsguiden)
- **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 spolhuvudet med en fuktig trasa.



Rengöringstablett

Rengöringstabletter för espressomaskinen kan köpas online.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – ESPRESSOMASKIN

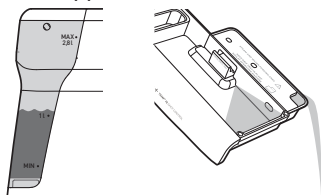
Rengöringscykel

Rengöringslampan lyser med blått sken när det är dags att rengöra systemet.

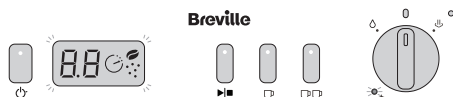
Rengöringscykeln tar cirka sju minuter.

- **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 tabletten har lösts upp.

Obs! Om tabletten 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 vattning 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.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – ESPRESSOMASKIN

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.
 - Torka av ångröret med en fuktig trasa. (Se sida 13 i Kaffetillredningsguiden)
- **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 "STEAM" i ångrörets spetshål och ta bort det.



- Kör hett vatten genom ångröret i 40 sekunder.
- **Ångröret förblir igentäppt:**
 - Skruva loss ångrörets spets och låt den ligga över natten i varmt vatten med 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 "Steam".
- 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

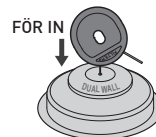
- **2–3 månader**
 - Låt filterkorgen/-korgarna ligga i mjölkkanan över natten tillsammans med varmt vatten och en rengöringstablett.



- 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 filterkorgar 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.

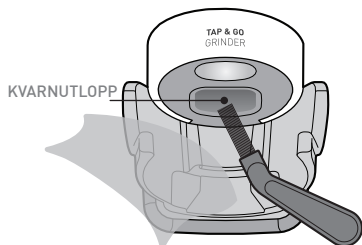
SKÖTSEL OCH RENGÖRING – KVARN

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.

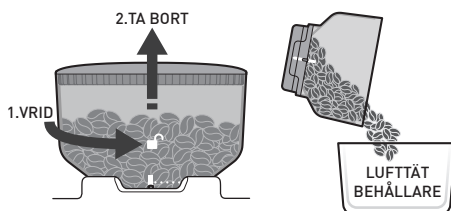
VARNING: Sänk inte ned maskinen i vatten.

• Förbereda rengöring av behållaren för böner

- Stäng av maskinen och dra ut kontakten ur eluttaget.
- Anteckna den befintliga malningsinställningen (för användning som startpunkt efter rengöring).

• Ta bort och rengöra behållaren för böner

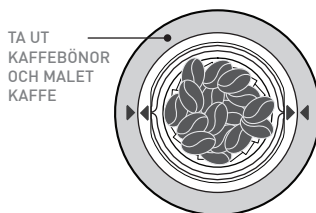
- Vrid behållaren för böner helt medurs för att stänga och låsa upp den.
- Ta bort behållaren för böner från kvarnfästet och förvara kvarvarande böner i en lufttät behållare som bevarar deras arom.



- Rengör behållaren för böner i varmt tvålatten innan du sköljer och torkar torrt. Låt behållaren för böner stå tills den lufttorkas ordentligt innan sätter tillbaka den.

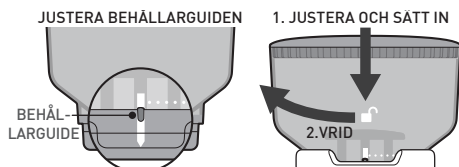
• Sätta tillbaka behållaren för böner

- 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 sidan 28.

- 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 på sidorna 14–15 för att hitta den optimala malningsinställningen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING – KVARN

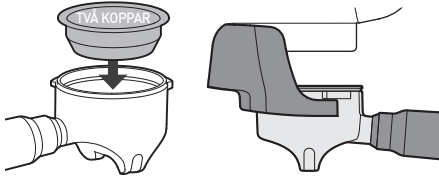
Rengöra och rensa malskivor, fäste, kvarnkammare och kvarnutlopp

- **1–2 månader**

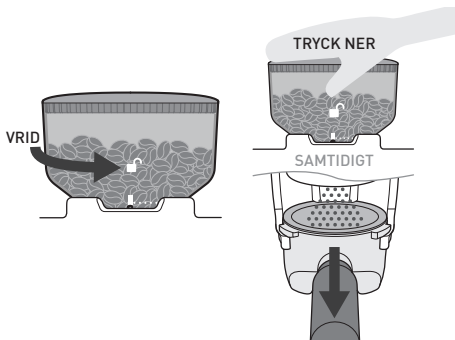
Säkerställ bästa möjliga prestanda för den integrerade kvarnen genom att rengöra malskivorna om kvarnen används ofta (varje dag). Regelbunden rengöring hjälper malskivorna att uppnå konsekvent malning, vilket är särskilt viktigt vid malning av kaffeböner för espresso.

- **Mala ut överblivna kaffeböner**

- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.
- Anteckna den befintliga malningsinställningen (för användning som startpunkt efter rengöring).
- Sätt in en filterkorg för två koppar i grupphandtaget.
- För in grupphandtaget i malningshållaren.

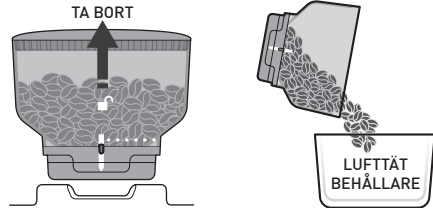


- Vrid behållaren för böner helt medurs för att stänga och låsa upp den. Behållaren för böner stiger något.
- Placera handen ovanpå behållaren för böner och tryck ned den. Tryck samtidigt ned grupphandtaget för att aktivera kvarnen. Fortsätt att mala tills det inte längre kommer ut något malet kaffe ur kvarnen.



TRYCK NER GRUPPHANDTAGET

- Ta bort grupphandtaget och kassera det malda kaffet eftersom det är 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 eluttag.

VAR FÖRSIKTIG: Var försiktig när du rengör de vassa skivorna i kvarnen.

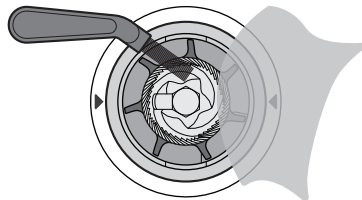
- **Rengöra den övre malskivan**

- Vik upp de två handtagen och lyft upp den övre malskivan från kvarnfästet.
- Rengör den övre malskivan i varmt tvålatten 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.

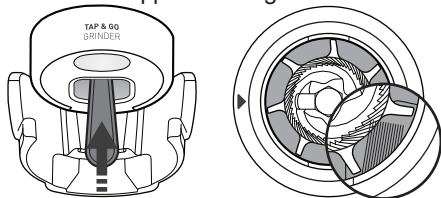


SKÖTSEL OCH RENGÖRING – KVARN

VARNING: Häll inte vatten eller någon annan vätska i malningskammaren.

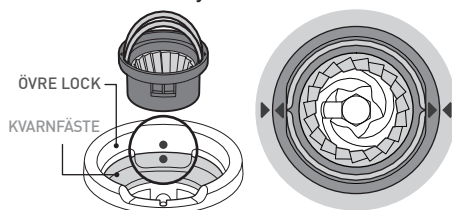
- **Rengöra och rensa ett igentäppt kvarnutlopp**

- 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 det 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.

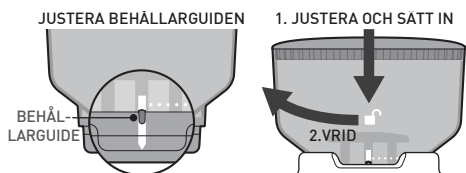


- Placera ut handtagen på varje sida.

- **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 på sidorna 14–15 för att hitta den optimala malningsinställningen.



AVKALKNINGSCYKEL – ESPRESSOMASKIN

Avlagringar av mineraler kan med tiden byggas upp i espressomaskinen, som då behöver kalkas av.

Vi rekommenderar att du avkalkar din espressomaskin var 4–6 månad, även om denna period kommer att bero på vattnets hårdhetsgrad och användningsfrekvens.

Avkalkningslösning

Du har två alternativ:

A. Avkalkningstabletter för espressomaskiner eller

B. Vitvinsvinäger och varmt vatten.

Avkalkningscykel

Rengöringscykeln tar cirka tio minuter.

Viktigt: Om avkalkningscykeln inte är slutförd eller om den stoppas halvvägs igenom avkalkningssteget måste du starta avkalkningscykeln igen från början.

Förbereda inför en avkalkningscykel

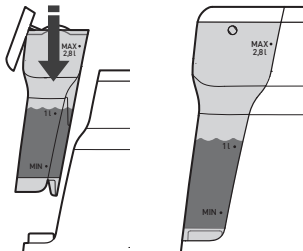
• Fyll vattenbehållaren med lösning

A. Fyll vattenbehållaren med 1 liter varmt vatten. Lägg i en avkalkningstablett. Låt tabletten lösa upp sig helt.

eller

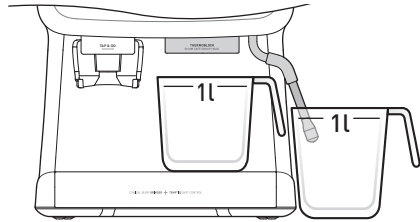
B. lägg i 1½ matsked vitvinsvinäger i vattenbehållaren. Fyll vattenbehållaren med 1 liter varmt vatten. Låt lösningen blanda sig ordentligt.

– Sätt tillbaka vattenbehållaren.



Placera ut behållare

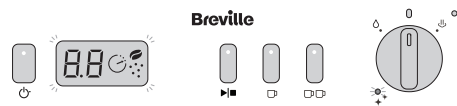
- Placera en 1-litersbehållare under grupphuvudet och en annan 1-litersbehållare under ångröret.



Kontrollera strömmen

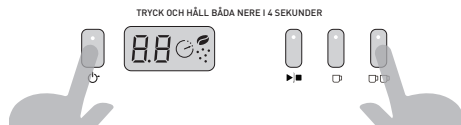
Kontrollera följande:

- Strömkontakten är isatt och aktiverad.
- Ratten står i vertikalt läge.
- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.



Åtkomst till avkalkningscykel

- Håll knappen ⏻ och ☐☐ intryckt samtidigt i fyra sekunder. Maskinen kommer att pipa och en blinkande kombination mellan ⏻ och ☐☐-ljuset startar.



AVKALKNINGSCYKEL – ESPRESSOMASKIN

Obs! ☺-lampan kommer att fortsätta att blinka tills dess att avkalkningscykeln är klar.

Viktigt: Om avkalkningssteg 1 inte startar inom 1 minut efter att avkalkningscykeln har påbörjats kommer kaffemaskinen att avsluta avkalkningscykeln och gå tillbaka till KLAR-läget.

Viktigt: Avkalkningscykeln kan avslutas när som helst genom att klicka på ☺-knappen.

Steg 1. Starta avkalkningscykeln

- Vrid ratten till ångpositionen.
- Ånglampan kommer nu att tändas helt.
- Pumpen kommer att starta och varmt vatten kommer att rinna från grupphuvudet till ångröret. I över två minuters tid kommer pumpen att ge ifrån sig olika ljud.
- När varmvattnet har slutat komma ut ur grupphuvud och ångrör är detta steg klart.
- För att visa att maskinen är klar med detta steg kommer den att pipa, ånglampan kommer att lysa och rattens lampa kommer att börja blinka.
- Vrid ratten till det vertikala läget.
- Rattens knapp kommer nu att tändas helt.
- Gå till steg 2.

Steg 2. Förbereda rensning

Viktigt: Det får ta maximalt fem minuter att slutföra detta steg, innan avkalkningscykeln avslutas.

- Ångröret och grupphuvudet måste nu rengöras med rent vatten för att ta bort kalkavlagringar.

• Skölj av vattenbehållaren

- Ta bort vattenbehållaren och skölj noggrant under rinnande vatten. Se till att alla spår av avkalkningslösningen har tagits bort.

• Fyll på vattenbehållaren

- Fyll vattenbehållaren till raden 1 liter med kallt vatten från kranen och placera i rätt position.

• Tömma behållare

- Töm ut vattnet från behållaren och fyll på nytt vatten.
- Gå till steg 3.

Steg 3. Påbörja rensning

- Vrid ratten till ångpositionen.
- Ånglampan kommer nu att tändas helt.
- Pumpen kommer att starta och varmt vatten kommer att rinna från grupphuvudet till ångröret. I över två minuters tid kommer pumpen att ge ifrån sig olika ljud.
- När varmvatten har slutat rinna ut ur grupphuvudet och ångröret är avkalkningscykeln klar.

Avkalkningscykeln är slutförd

- För att visa att avkalkningscykeln är slutförd kommer maskinen att pipa och ☺-lampan att sluta blinka.
- Ånglampan kommer att släckas och rattens lampa kommer nu att börja blinka för att indikera att ratten ska vridas tillbaka till den vertikala positionen.
- Vrid ratten till det vertikala läget.
- Maskinen återgår till KLAR-läget.

Rengöring med avkalkningscykel

- Töm vattnet i alla behållare och rengör. Se till att alla spår av avkalkningslösningen har tagits bort.

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 sidan 11 i Kaffetillredningsguiden.
	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, sidan 25. 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 sidan 11 i Kaffetillredningsguiden.
	Grupphuvudets inre kant, silikontätningen eller spolhuvudet är smutsigt.	Rengör delarna med rengöringsborsten och en fuktig trasa. Se Skötsel och rengöring, sidan 25.
	Silikontätningen i grupphuvudet är skadad eller sliten.	Se Skötsel och rengöring, sidan 25. 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, sidan 23.
	Koppen eller glaset är för kallt när espresson matas ut.	Häll varmt vatten från ångröret i koppen innan du matar ut espresso. Se sidan 10 i Kaffetillredningsguiden.
	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 sidan 10 i Kaffetillredningsguiden.

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.
	Doseringsmängden har justerats.	Använd standarddoseringsmängden. Se Justeringsbar av doseringsmängder, sidorna 20–21
	Filterkorgen är igentäppt.	Se Skötsel och rengöring, sidorna 25–27.
	Grupphuvudet är smutsigt.	Rengöring krävs. Se Rengöringscykel, sidan 26.
	Grupphuvudet är igentäppt.	Kalka av maskinen. Se Avkalkningscykel, sidorna 30–31.
Espresson matas ut i droppar (överutmatning)	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, sidorna 31–32.
Espresson har ingen crema eller så är skummet för tunt (undermatning)	Kaffebönorna är gamla eller torra.	Använd nyligen rostade kaffebönor. Se Tips för kaffemalning, sidan 14.
	Kaffet är för grovmalet.	Byt till en finare malningsinställning.
	För liten mängd malet kaffe används.	Fyll på mer malet kaffe.
	Kaffet packas inte tillräckligt kompakt.	Packa med mer kraft. Se anvisningarna i avsnittet om espressoutmatning, sidan 15.
Doseringsmängden för espresso är för hög eller för låg	Doseringsmängderna har justerats.	Använd standarddoseringsmängder eller justera doseringsmängden efter önskad mängd. Se Justerbara doseringsmängder, sidan 21.
Espresson smakar bittert	Den typ av kaffebönor som används.	Prova olika märken av kaffebönor.
	Utmatningstemperaturen har justerats.	Använd standardtemperaturen 92 °C för utmatning. Se Justeringsbar utmatningstemperatur, sidan 23.
	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 förbrukade 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.
	Grupphuvudet eller -handtaget är igentäppt.	Kontrollera att det grupphuvudet eller -handtaget inte är igentäppt 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 Justeringsbara profiler för pre-infusion, sidan 24.
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 sidan 13 i Kaffetillredningsguiden.

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. Se Tips för mjölkskumning, sidorna 17–18.
Ingen ånga från ångröret	Ångrörets spets är blockerat.	Se Skötsel och rengöring, sidan 27.
	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, sidorna 31–32.
Ångröret avger ett gällt ljud	Ångrörets spets ligger för djupt.	Sänk mjölkkanan. Kontrollera att ångrörets spets är korrekt placerad vid texturering. Se Tips för mjölkskumning, sidorna 17–18.
Inte tillräckligt med skum vid texturering	Mjölken är inte färsk.	Se till att den mjölk som används är färsk.
	Mjölktemperaturen är för varm.	Börja skumningen av mjölk med mjölk som är cirka 4 °C.
	Typ av mjölkkanan som används.	Använd en kyld mjölkkanan av rostfritt stål för bästa skumning.
	Mjölken har kokat.	Börja om med färsk och kyld mjölk. Värm tills mjölkkanan endast kan hållas i cirka tre sekunder, 60–65 °C.
	Mjölken gör bubblor istället för mikroskum.	Kontrollera att ångrörets spets är korrekt placerad vid texturering. Slå lätt med kannan på bänken när du är klar för att frigöra luftbubblorna. Se Tips för mjölkskumning, sidorna 17–18.
	Mjölken får 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. Använd informationen på sidorna 14–15 för hjälp.
	Bönorna är inte färska.	
	För liten mängd malet kaffe används.	Fyll på mer malet kaffe.
	Kaffet packas inte tillräckligt kompakt.	Packa med mer kraft. Se anvisningarna i avsnittet om espressoutmatning, sidan 15.
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, sidan 8.
	Kvarnkammaren eller -utloppet är igentäppt.	Kvarnen behöver rengöras. Se Skötsel och rengöring, sidorna 29–30.
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, sidorna 14–15.
	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, sidorna 29–30.
Kvarnen visar "Hi" eller "Lo"	Kvarnen ger feedback om du vill använda en malningsgrad som ligger utanför den rekommenderade malningsgraden för en espresso.	Testa att optimera bryggningen av din espresso inom standardintervallen för rekommenderad malningsgrad. Om du föredrar ett grövre eller mer finmalet kaffe än normalt, tryck på OK när kvarnen visar "Hi" eller "Lo".

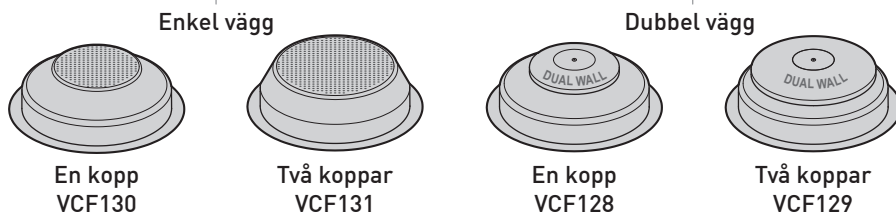
FELSÖKNINGSGUIDE – KVARN

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Espresso undermatas trots fin kaffemalning	För liten mängd 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.
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, sidan 27.
	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, sidan 28.
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, sidan 30.
	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, sidan 28.
	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, sidan 30.
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, sidan 30.
	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 malningshållaren och tryck ned för att aktivera kvarnen. Malt 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, sidan 30.

TILLBEHÖR SOM KAN KÖPAS

Kontakta Brevilles kundtjänst på:
0800 525 089

58 mm filterkorgar



Besök Brevilles webbplats för att se det kompletta utbudet
av espressomaskiner och tillgängliga tillbehör.
www.breville.co.uk

RESERVDELAR

För att se fler reservdelar, besök
www.breville.co.uk eller ring oss
på telefonnummer: **0161 621 6900**.

PROBLEMLÖSNING

Se Vanliga frågor:
www.breville.co.uk/faqs.

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 kundtjänst för ytterligare
hjälp genom att ringa till **0800 028 7154**
eller använda följande e-post:
BrevilleEurope@newellco.com.

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 el 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 solo 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, su 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.**
- **La cafetera no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.**
- 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 58 mm

El mayor tamaño permite una extracción más uniforme del café molido.

K. Asa portafiltro de tamaño comercial de 58 mm

El mayor tamaño asegura una distribución más uniforme del café molido y que sea más fácil de compactar.

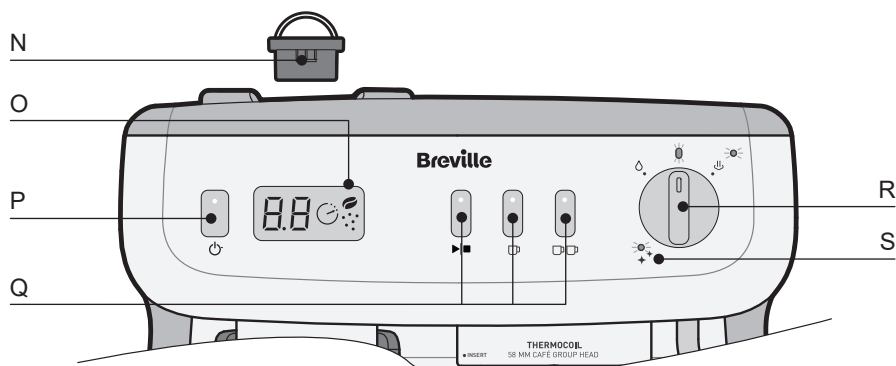
L. Varilla de vapor y agua caliente

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.

CARACTERÍSTICAS DE BREVILLE BARISTA MAX +



N. Muela superior desmontable

Fácilmente desmontable, levantándolo por sus asas para la limpieza. (Para obtener más información, consulte las páginas 28-29)



Pantalla LED

En la pantalla LED aparece la función de molienda y dosificación inteligentes.



Contador de molienda

Cuando se activa el molinillo se muestra el icono de molienda.




Cuando el molinillo está funcionando, el contador de molienda contará hacia arriba en incrementos de 0,1.



Temporizador de extracción

Al extraer espresso, la pantalla LED mostrará el temporizador y contará en intervalos de 1 segundo.

P. 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

Consulte la pantalla LED para ver la cuenta atrás de la extracción de 1 taza y 2 tazas.

Botón de UNA TAZA

Vierte 1 dosis de café espresso y luego se detiene automáticamente.

Botón de DOS TAZAS

Vierte 2 dosis de café espresso 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 cuando el cabezal infusor y el cabezal tipo ducha requieren un ciclo de limpieza. (Para obtener información sobre el ciclo de limpieza, consulte la página 25)

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. (Para conocer los diferentes perfiles de preinfusión, consulte la página 23)

Café 58 mm Cabezal infusor y asa portafiltro

Extracción del máximo sabor



El cabezal infusor y asa portafiltro son de tamaño comercial, 58 mm, 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.

Tap&Go™ Intelligent molienda y dosificación



El Barista Max+ está diseñado para medir con precisión el peso exacto de los granos de café para 1 y 2 dosis.

Además, Barista Max+ proporciona información para una extracción óptima.

- **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.

Dosis automática y personalizable

Control volumétrico



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. Para obtener más información, consulte las páginas 20-21.

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. (Para obtener más información, consulte la página 22)

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

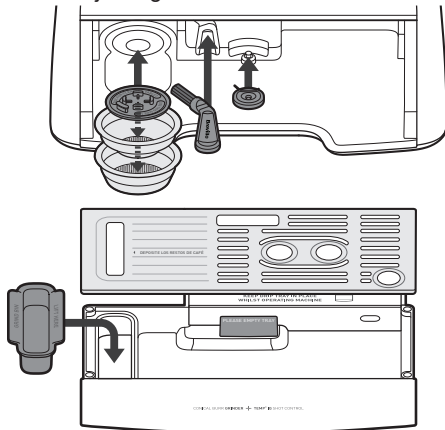
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lave las piezas enumeradas a continuación en agua tibia con un detergente suave:

Jarra para leche de acero inoxidable
Filtro de una taza de acero inoxidable
Filtro de dos tazas 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.

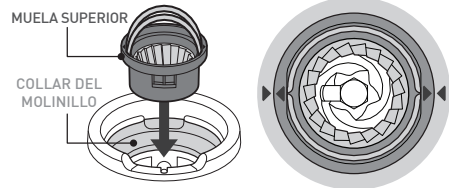


- Coloque el compactador en el hueco provisto en la placa de calentamiento.

Paso 5. Insertar piezas en el molinillo

• Muela superior desmontable

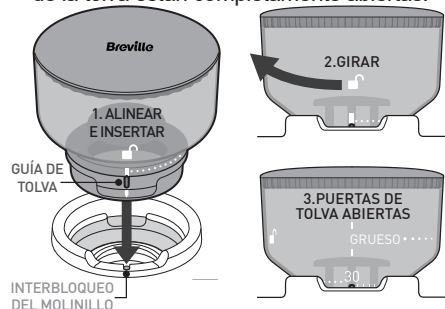
- Usando las dos asas, inserte la muela superior en el collar del molinillo.
- Las flechas de la muela superior deben alinearse con las flechas del collar del molinillo.
- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior estará al ras con la superficie del collar del molinillo.



- Coloque las asas abajo, una a cada lado.

• Tolva de café en grano desmontable

- Alinee la guía de la tolva con el interbloqueo 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.
- 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 calibrar el ajuste de molienda.
- Como punto de partida para la extracción de café espresso, pruebe el ajuste de molienda 20. (Es posible que se requieran más ajustes de la configuración de molienda, consulte la información en las páginas 14-15).
- Llene la tolva de café en grano con granos de café tostados recientemente.

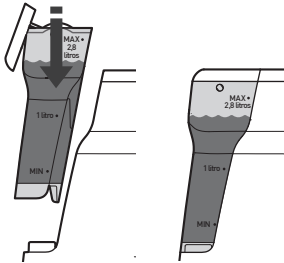
ANTES DEL PRIMER USO DE LA MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

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.

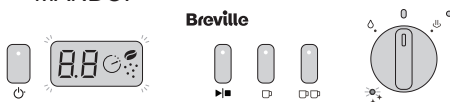


Nota: Asegúrese de que el depósito de agua esté limpio y libre de residuos, ya que cualquier partícula fina puede bloquear el flujo de agua.

Nota: cuando la máquina se queda sin agua, pita 5 veces y parpadean las luces.

• Encender

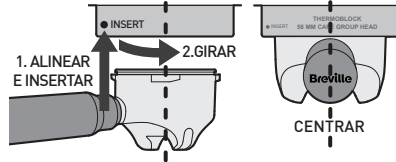
- Asegúrese de que el MANDO de vapor ☁ y agua caliente ☹ está en la posición vertical.
- Inserte el enchufe de alimentación en una toma de CA de 230-240 V activa.
- Pulse el BOTÓN ☁ para encender la máquina.
- La LUZ ☁ se ilumina para indicar que el termobloque se está calentando.
- Cuando las luces de los botones ☁ y de EXTRACCIÓN y del MANDO estén iluminadas fijamente, la máquina estará en 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.

Paso 7. Cebear la máquina

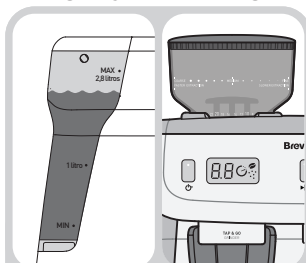
- Pulse el ☰☰ BOTÓN y el agua debería empezar a fluir por el cabezal infusor.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

Nota: Durante los primeros segundos, la bomba hará un ruido más fuerte de lo normal hasta que empiece a bombear agua.

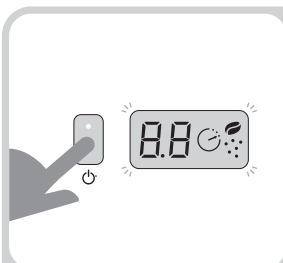
- Coloque la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo.
- Gire el MANDO a ☹.
- Deje salir agua durante 20 segundos.
- Devuelva el MANDO a la posición vertical.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.
- Ahora la máquina de café espresso debería estar completamente cebada.
- Lave el asa portafiltro 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

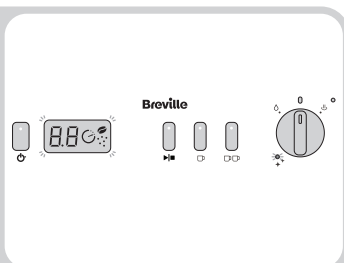
1. Comprobar el depósito de agua y el café en grano



Consejo de barista: Para obtener los mejores resultados con el café espresso, utilice agua filtrada y granos de café tostados recientemente.

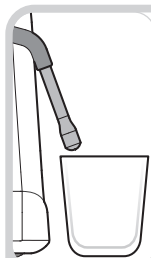


Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO si la LUZ parpadea = calentamiento.

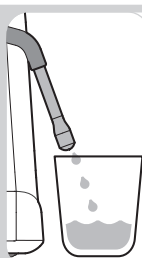


Las LUCES de los BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO, EXTRACCIÓN y del MANDO se iluminan fijamente = máquina de café espresso preparada para usar.

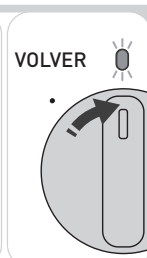
3. Calentar la taza con agua caliente



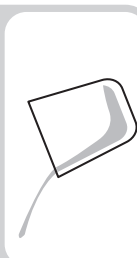
Ponga la taza en la encimera y coloque la varilla de vapor. Gire el MANDO a AGUA CALIENTE.



Llene un cuarto de taza con agua caliente. Gire el MANDO a la posición vertical.

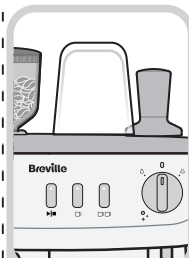


O por



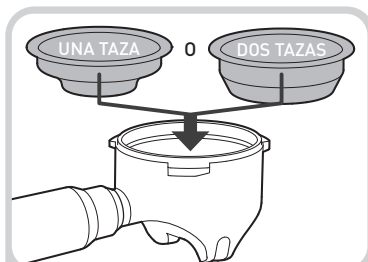
Vacíe la taza después de 20-30 seg.

Placa de calentamiento



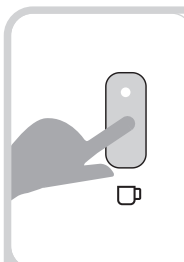
La taza se puede calentar en la parte superior de la máquina cuando está encendida.

4. Seleccionar los filtros

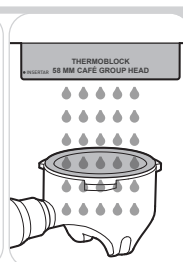


Seleccione uno de los dos:
- Filtro de una taza.
- Filtro de dos tazas.

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

DESLIZAR DESDE ARRIBA

Inserte el asa portafiltro en la horquilla de molienda.

EMPUJAR HACIA ABAJO

Empuje hacia abajo el asa portafiltro para moler café sobre el filtro.

El asa portafiltro queda sostenida sin necesidad de sujetarla en la horquilla de molienda.

7. Compactar

FUERZA DE COMPACTADO 10-15 Kg

- Una taza = 13 g de café molido.
- Dos Tazas = 19,5 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.

EN EL DEPÓSITO DE RESIDUOS

Pase los granos caídos en la bandeja de goteo al recipiente de molienda.

9. Insertar el asa portafiltro

1. ALINEAR E INSERTAR

Mantenga el asa portafiltro plana, insértela en el cabezal infusor y gírela.

2. GIRAR

10. Colocar la taza

CENTRAR

Arreste el café molido que haya caído en la bandeja de goteo hacia el receptor de café molido.

Coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del asa portafiltro.

11. Extracción de café espresso

UNA TAZA **DOS TAZAS**

UNA TAZA **DOS TAZAS**

Presione uno de los dos:
- BOTÓN = dosis de 30 ml.
- BOTÓN = dosis de 60 ml.

La extracción comienza y se detiene automáticamente.

12. Retirar el café usado

1. GIRAR

2. RETIRAR

Gire el asa portafiltro y retírela del cabezal infusor.

SACUDIR

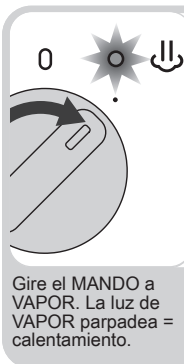
Retire el café usado del asa portafiltro.

GUÍA PARA ELABORAR CAFÉ CON LA MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

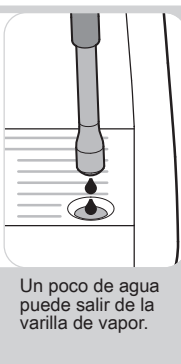
13. Jarra de preparación 14. Antes de espumar leche de leche



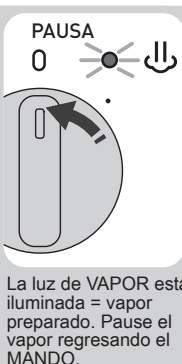
Llene la jarra con leche fría hasta justo por debajo del pico de vertido.



Gire el MANDO a VAPOR. La luz de VAPOR parpadea = calentamiento.



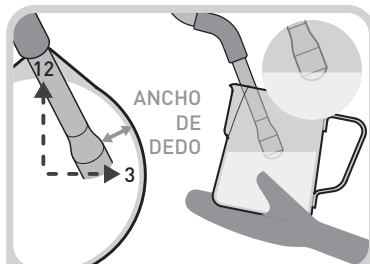
Un poco de agua puede salir de la varilla de vapor.



La luz de VAPOR está iluminada = vapor preparado. Pause el vapor regresando el MANDO.

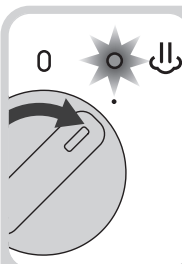
Consejo de barista:
Para obtener los mejores resultados al espumar leche, asegúrese de que el vapor se haya calentado primero (Luz VAPOR iluminada fijamente). Escuchará el arranque de la bomba.

15. Colocar la varilla de vapor



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.

16. Empezar a espumar la leche



Devuelva el MANDO a la posición de VAPOR para comenzar a espumar la leche.

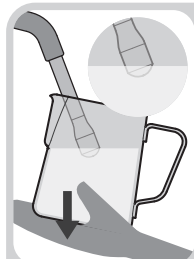


La textura produce un suave silbido.

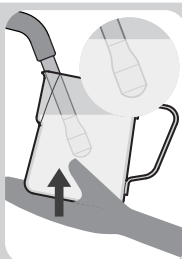


Verifique que la leche se mueva en remolino.

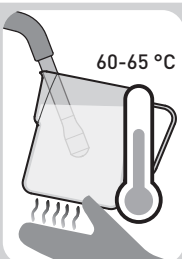
17. Espumar leche



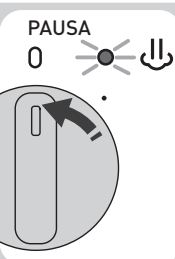
A medida que sube el nivel de la leche, baje la jarra para mantener la punta justo debajo de la superficie.



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.



Gire 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

<p>AGUA CALIENTE 0</p>		<p>VOLVER</p>		<p>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.</p>
<p>Gire el MANDO a AGUA CALIENTE durante 1 o 2 segundos.</p>	<p>Agua lechosa saldrá por la varilla de vapor.</p>	<p>Devuelva el MANDO a la posición vertical.</p>	<p>Limpie la varilla de vapor y la punta con un paño húmedo.</p>	

19. Toques finales de la leche

<p>Dé golpecitos a la jarra para liberar las burbujas de aire más grandes.</p>	<p>Mueva la jarra en forma de remolino para mezclar la leche y crear una textura cremosa.</p>	<p>Vierta la leche con un movimiento constante.</p>

20. Purga automática del termobloque

<p>0</p> <p>MANTENER EN SU LUGAR</p>	
<p>Quando 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.</p>	

21. Lavar las piezas 22. Limpieza de la bandeja de goteo

	<p>PLEASE EMPTY TRAY</p>	<p>GRIND BIN</p>		
<p>Lave las piezas con agua tibia.</p>	<p>Compruebe si la bandeja de goteo necesita vaciarse.</p>	<p>Retire la rejilla de la bandeja de goteo y separe el receptáculo de café molido de la bandeja de goteo.</p>	<p>Vacíe el café molido y lave el receptáculo de café molido en agua tibia.</p>	<p>Vacíe el agua de la bandeja de goteo y lávela con agua tibia.</p>

CONSEJOS PARA MOLER Y COMPACTAR

1. Granos de café

Para un sabor y extracción óptimos:

- Compre granos de café recién tostados en lotes pequeños de 250 g para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Úselo dentro de las dos semanas posteriores a la apertura.
- Guarde los granos de café en un recipiente seco y hermético. Colóquelo en un armario oscuro y fresco.

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.

2. Ajuste de molienda

Es posible que deba variar la configuración de molienda cuando use diferentes granos de café y en función de la frescura del grano. El rango de 30 configuraciones de molienda permite un ajuste de precisión, controlando el tamaño de molienda y en última instancia, las características de la extracción resultante.

Es posible que sean necesarios varios ajustes incrementales antes de alcanzar su ajuste de molienda óptima. Marque la configuración de molienda según el tiempo de vertido y sabor, consulte la Guía de extracción de espresso.

Consejo de barista:

Después de ajustar la configuración de molienda, es importante purgar (durante 1-2 segundos) una pequeña cantidad de café molido del molinillo. Esto elimina el café molido de la configuración de molienda anterior; asegurándose de que la siguiente extracción de espresso se haga en su totalidad con el café molido del nuevo ajuste de molienda. Al extraer, debe buscar un tiempo de extracción de entre 25-30 segundos para obtener una dosis doble con una molienda de 2,0. Si la extracción tarda más, la molienda resulta demasiado fina. Si la extracción tarda menos, la molienda resulta demasiado gruesa. Se recomienda que experimente.

- Los ajustes de números más pequeños ofrecen molidos más finos y una extracción más lenta.

- Los ajustes de números más grandes ofrecen molidos más gruesos y una extracción más rápida.

El molinillo de su Barista Max+ está diseñado para moler una amplia gama de tipos de café.

• Ajuste del molinillo

Al ajustar la configuración de molienda, si el tamaño del molinillo es demasiado grande para un espresso, la pantalla mostrará "Hi".



Si el tamaño de molido es demasiado pequeño, la pantalla mostrará "Lo".



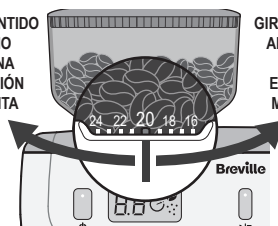
Puede usar la máquina para moler café aunque se muestre el ajuste Hi/Lo, pero esta es una guía general para los tipos de granos "normales".

El Barista Max+ ha sido diseñado para retroalimentar la molienda y dosificación y el tiempo de extracción. Las medidas de molienda 1,0 y 2,0 son ajustes óptimos, puede moler a 1,2 o 2,2, por ejemplo, y experimentar con su espresso según sus preferencias de sabor. La pantalla de molienda cuenta en incrementos de 0,1. Si encuentra que sus tiempos de extracción varían para 1 o 2 dosis, consulte en la página 16 la Guía de extracción de espresso.

Tenga en cuenta que las variedades de granos, el tamaño de la molienda y la medida de la dosis alteran el espresso. El Barista Max+ le permite perfeccionar su espresso.

GIRE EN SENTIDO
HORARIO
PARA UNA
EXTRACCIÓN
MÁS LENTA

GIRE EN SENTIDO
ANTIHORARIO
PARA UNA
EXTRACCIÓN
MÁS RÁPIDA

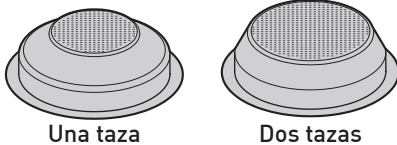


CONSEJOS PARA MOLER Y COMPACTAR

3. Filtros

- **Filtros monopared**

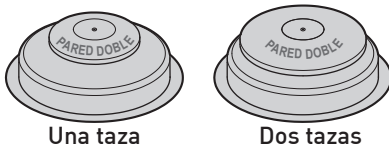
Estos funcionan con café recién molido y se suministran con Barista Max.



Nota: Las moliendas de café premolido son demasiado gruesas para usar con canastas de filtro de pared simple.

- **Filtros de doble pared**

Estos funcionan mejor con café premolido, pero también se pueden usar con café recién molido.



Están disponibles para su compra en Breville. Datos indicados en la última página.

4. Dosificación de molienda y fuerza de compactado

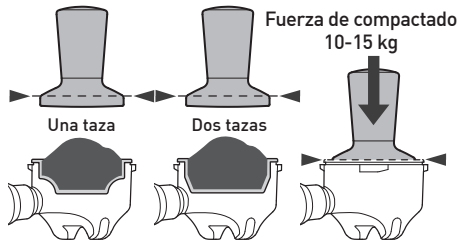
Para obtener los mejores resultados, la cantidad de café molido debe permanecer constante.

La unidad está preprogramada para que, en cada ajuste de molienda, cuando llegue a 1,0 se hayan dispensado aproximadamente 13 g, y 19,5 g cuando llegue a 2,0. Estas son las cantidades perfectas para una dosis simple (1,0) o doble (2,0). Incluso si se ajusta el molinillo, la máquina se recalibra para dar una dosis constante de molienda.

El Barista Max+ le permite perfeccionar su sabor de espresso ajustando la molienda para permitir menos granos: por ejemplo, puede moler menos para una dosis doble (1,8) o más (2,2). Con la pantalla LED, una vez que obtenga el espresso perfecto, podrá asegurarse de obtener esa dosificación de forma regular moliendo siempre a su dosis preferida.

Nota: Es normal que la dosis correcta de café molido sobresalga del filtro antes de compactar.

La fuerza de compactado es muy difícil de medir, el consumidor podría practicar usando una balanza de cocina para ver cuál es la sensación entre 10 y 15 kg.



- **Ejemplos de optimización de la preparación de café Barista Max + Espresso**

1. Molienda a 2,0 para un espresso doble. La extracción termina de dispensar en 15 segundos. El agua fluye a través de la molienda con demasiada facilidad, y se extraerá poca cantidad de café y de un color claro.
 - Reduzca el tamaño de la molienda a un ajuste más fino, pero siga dispensando a 2,0 y compacte con la misma presión. Cuando el café se dispense en 25-30 s, el espresso estará perfectamente extraído.
2. Molienda a 2,0 para un espresso doble. La extracción termina de dispensar en 45 segundos. El agua se esfuerza por atravesar los granos molidos y el café gotea lentamente del portafiltro. Se habrá extraído mucha cantidad de café y de color muy oscuro.
 - Aumente el tamaño de la molienda a un ajuste más grueso, pero siga dispensando a 2,0 y compacte con la misma presión. Cuando el café se dispense en 25-30 s, el espresso estará perfectamente extraído.
3. Preparando 2 cafés: A la persona A le gusta un café más fuerte, a la persona B le gusta un café más suave, ambos quieren un espresso doble
 - La persona A muele a 2,2, la persona B muele a 1,8 para variar la cantidad de café que se coloca en el portafiltro. Todas las demás variables deben mantenerse iguales.

CONSEJOS PARA UNA EXTRACCIÓN PERFECTA DE ESPRESSO

La forma en que cae el espresso te lo dirá todo.

1. Tiempo de extracción

El temporizador se inicia tan pronto como comienza el proceso de extracción y permite al consumidor poder medir fácilmente el tiempo de extracción.

El tiempo de extracción es un buen indicador de la calidad del vertido. El tiempo óptimo por dosis varía según el tipo y frescura de los granos de café. Sin embargo, en general, el tiempo de vertido debe ser de entre 25 y 30 segundos tanto para dosis de una y de dos tazas.

2. Tipo de extracción

• Extracción óptima

Un vertido de calidad tiene un flujo constante con una consistencia similar a la de la miel tibia. La crema resultante es de color dorado oscuro. Los sabores más dulces y los aceites se extraen y crean un espresso de rico sabor.

• Extracción insuficiente

El vertido es rápido y de color claro, la crema resultante es delgada, de un color

marrón claro y cremoso que se deshace rápidamente. Esto ocurre cuando se han extraído muy pocos aceites esenciales y sabores del café molido. Se crea un espresso de sabor agrio.

• Extracción excesiva

Puede que no haya vertido o que sea lento y gota a gota. La crema resultante es muy oscura. Esto ocurre cuando se han extraído demasiados aceites esenciales, sabores y colores del café molido. Se crea un espresso de sabor amargo.

3. Busque el cambio de color

La dosis óptima contiene 3 elementos:

Núcleo: En la base, comienza de color marrón oscuro.

Cuerpo: Se funde con el núcleo, se convierte en un rico caramelo con reflejos rojizos.

Crema: La capa de la parte superior del cuerpo, de color dorado oscuro.



4. Guía de extracción de espresso

Esta guía le ayudará a mejorar la extracción de espresso para lograr un café de excelente sabor siempre.

	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN ÓPTIMA	EXTRACCIÓN EXCESIVA
Verter**	Extracción demasiado rápida Se vierte durante menos de 15 segundos	Extracción de flujo constante Se vierte durante 25-30 segundos	Extracción demasiado lenta Se vierte durante más de 35 segundos
Color	Marrón pálido Crema-marrón claro	Rico caramelo Crema-dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema-marrón oscuro
Sabor	Agrio, ácido, acuoso	Rico, dulce, vibrante	Amargo, seco, granuloso
Tamaño de molienda**	Demasiado grueso Use una molienda más fina	Perfecto	Demasiado fino Use una molienda más gruesa
Dosis	No hay suficientes granos Use más granos	Una taza = aproximadamente 13 g Dos tazas = aproximadamente 19,5 g	Demasiados granos Use menos granos
Compactar	Fuerza de compactado insuficiente Compactar con más fuerza	Fuerza correcta 10-15 kg de fuerza	Fuerza de compactado excesiva Compactar con menos fuerza

* Si usa café premolido, use filtros de doble pared.

** Asegúrese de que los granos de café o el café premolido sean frescos.

*** 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.

CONSEJOS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

La textura de la leche consiste en la vaporización de la leche.

Elementos clave de la leche texturizada

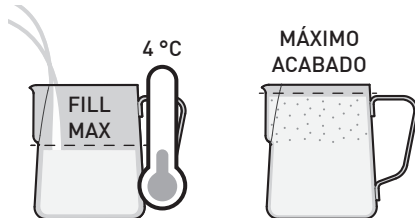
La leche que se ha texturizado correctamente tiene una microespuma espesa y rica con un brillo sedoso. El texturizado implica calentar y airear la leche con vapor. Los elementos clave incluyen la colocación de la varilla de vapor, cuándo ajustar la posición de la jarra para leche y alcanzar la temperatura correcta. Siga los pasos a continuación para crear una microespuma estilo cafetería.

1. Llenar la jarra para leche

Agregue la leche fría a unos 4 °C en una jarra de acero inoxidable limpia y fría.

Llene hasta la base de la boca de la jarra.

Nota: El volumen de leche aumentará o se 'estirará' durante el texturizado, así que no llene demasiado la jarra.

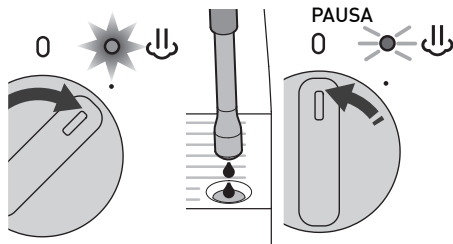


Una jarra para leche de mayor capacidad está disponible para comprar en Breville.

Datos indicados en la última página.

2. Calentamiento con vapor

Gire el MANDO a . Para obtener los mejores resultados de texturizado de la leche en todo momento, deje que el vapor se caliente. El vapor está listo cuando La LUZ está completamente ENCENDIDA. Escuchará también el arranque de la bomba. Pause el vapor resituando el DIAL en la posición vertical.



3. Posición

Coloque el brazo de la varilla de vapor en la boca de la jarra en la posición de las 12 en punto, con la punta de la varilla de vapor en

la leche en la posición de las 3 en punto, a un dedo del borde de la jarra. Mantenga la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Devuelva el MANDO a la posición de VAPOR para comenzar a espumar la leche. Debería crearse una acción de remolino en la jarra.



4. Sonido

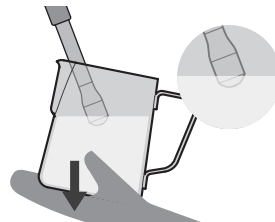
La forma en que se introduce el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se insuflan grandes cantidades de aire a la leche, la espuma formará burbujas grandes. La introducción de aire en la leche de forma controlada y suave, indicada por un suave silbido, asegurará que la leche tenga una fina microespuma aireada.

Consejo de barista: Sonidos de texturizado de la leche

- Gorgoteo: la punta no está a la suficiente profundidad, levante la jarra.
- Silbido suave: perfecto para un café con leche.
- Chirrido: la punta está a demasiada profundidad, baje la jarra.

5. Mantener la posición de la punta de vapor

Mientras el vapor se calienta y texturiza la leche, la leche se estirará y hará que suba el nivel de la leche en la jarra. Mientras esto sucede, mantenga el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo la punta de la varilla de vapor justo por debajo de la superficie.



Nota: Se requerirán algunos ajustes en la técnica cuando se use leche no láctea.

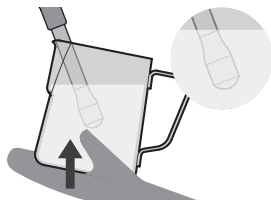
CONSEJOS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

6. Cantidad de espuma

Cree la cantidad de microespuma que quiera. Los capuchinos tradicionalmente tienen más microespuma que los flat whites. (Consulte Estilos de café para probar, páginas 18-19)

7. Sumergir la punta

Después de crear la cantidad deseada de espuma, sumerja la varilla de vapor hasta la mitad de la profundidad de la leche. Esto calienta toda la leche y extrae leche en lugar de aire. Esto asegura la leche y la espuma se mezcla, haciéndola más densa y más suave.



8. Temperatura correcta

Una indicación de que se ha alcanzado la temperatura correcta de la leche es cuando la base de la jarra para leche solo se puede tocar cómodamente durante aproximadamente 3 segundos.

Consejo de barista: Temperatura de la leche

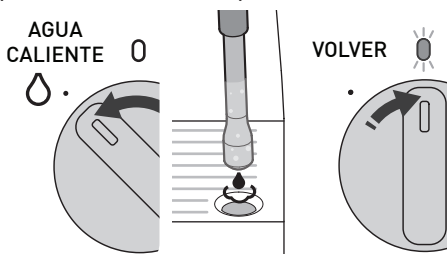
- Insuficiente: si no se calienta el tiempo suficiente, estará tibia y tendrá poca textura.
- Óptima: consulte la tabla siguiente.
- Excesiva: Si se calienta mucho tiempo, comenzará a hervir alrededor de 72 °C y tendrá un sabor a quemado con toda la textura perdida.

Leche	Temperatura
Completo y descremado	60-65 °C
Almendra	55-65 °C
Soja	55-60 °C
Coco	65-70 °C

Nota: Las recomendaciones anteriores pueden variar de una marca de leche a otra y según su preferencia de sabor.

9. Purga de la varilla de vapor

Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta de la leche, gire el MANDO a la posición vertical y retire la jarra de la varilla de vapor. Coloque la jarra para leche a un lado. Coloque la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo. Gire el MANDO a la posición de goteo. Gire el MANDO a la posición de goteo durante unos segundos, luego regrese el MANDO a la posición vertical. Esto eliminará la leche que haya sido succionada por la punta de la varilla de vapor.



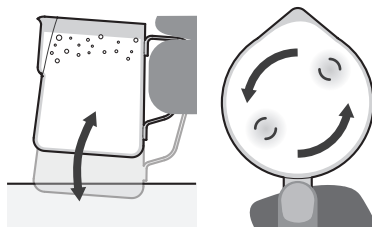
10. Limpiar la varilla de vapor

Limpie el brazo de la varilla de vapor y la punta con un paño húmedo limpio para eliminar cualquier residuo de leche.

11. Golpear y mover la jarra

Golpear suavemente la jarra sobre la mesa ayuda a liberar las burbujas grandes de aire atrapadas.

Mover en círculos la jarra ayuda a que la leche y la espuma se combinen con una consistencia uniforme y una apariencia sedosa.



12. Los toques finales

Vierta de la jarra a su taza con un movimiento constante.

ESTILOS DE CAFÉ PARA PROBAR



Espresso (solo corto)

El espresso es un café concentrado, con cuerpo y con una capa estable de crema en la parte superior. Un espresso es la base de todo café de cafetería.

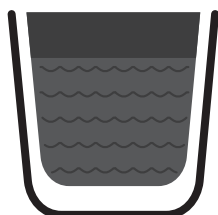
- Vaso de espresso (90 ml)
- Espresso simple o doble



Ristretto

Un ristretto es un espresso extremadamente corto, que se distingue por su intenso sabor, regusto y su fina crema en la parte superior.

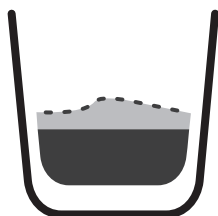
- Taza de café espresso (30 ml)
- Media dosis de espresso



Americano (solo largo)

Un espresso estándar con agua caliente añadida. Primero se agrega el agua caliente para que se mantenga la crema.

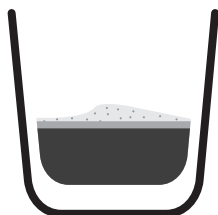
- Taza (190 ml)
- Agua caliente (a gusto)
- Espresso simple o doble



Con panna

Con panna, 'con crema' en italiano, compuesto por un espresso cubierto con crema ligeramente batida. También se puede espolvorear con canela o chocolate para beber.

- Taza (190 ml)
- Espresso simple o doble
- Crema ligeramente batida - canela espolvoreada.



Macchiato

Macchiato, 'manchado o marcado' en italiano. Se sirve tradicionalmente como un espresso estándar con una pizca de leche fría o texturizada y una pequeña cucharada de espuma texturizada en medio de la crema.

- Vaso de espresso (90 ml)
- Espresso simple o doble
- Una pizca de leche fría o texturizada y pequeña cucharada de espuma texturizada.

ESTILOS DE CAFÉ PARA PROBAR



Flat white

Un espresso con leche texturizada y una fina capa de espuma de leche con textura en la parte superior. Una taza más ancha creará la fina capa de espuma, el rasgo distintivo del flat white.

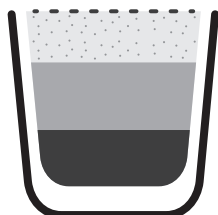
- Vaso ancho (190 ml)
- Espresso simple o doble
- Leche texturizada y espuma.



Latte

Un espresso con leche texturizada y una capa del ancho de un dedo de espuma de leche texturizada en la parte superior. Una taza más estrecha creará una capa más gruesa de espuma.

- Vaso o taza (220 ml)
- Espresso simple o doble
- Leche texturizada y espuma.



Capuchino

Un espresso con $\frac{1}{3}$ leche texturizada al vapor, cubierto con $\frac{1}{3}$ espuma cremosa y un espolvoreado de chocolate.

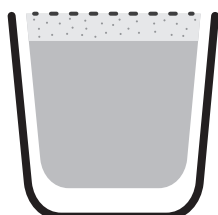
- Taza (190-240 ml)
- Espresso simple o doble
- $\frac{1}{3}$ Leche texturizada, $\frac{1}{3}$ espuma texturizada - espolvoreada con chocolate.



Moca

Elaborado de forma similar a un capuchino pero con el añadido del chocolate para beber. Simplemente mezcle el chocolate con el espresso antes de agregar la leche texturizada al vapor y la espuma.

- Taza o vaso alto (190-240 ml)
- Espresso simple o doble
- Chocolate (al gusto)
- $\frac{1}{3}$ Leche texturizada, $\frac{1}{3}$ espuma texturizada.



Babyccino

Leche texturizada al vapor con una capa de leche espumosa. También se puede espolvorear con chocolate.

- Taza pequeña (90 ml)
- Sin dosis de espresso
- Leche texturizada y espuma texturizada - espolvoreada con chocolate.

VOLÚMENES DE DOSIFICACIÓN PERSONALIZABLES

La máquina Barista Max dispone de control volumétrico de dosificación automática. Sirve la cantidad justa de café espresso y luego se detiene automáticamente.

- ☐ - Sirve 1 dosis de espresso
- ☐☐ - Sirve 2 dosis de espresso
- ▶/■ - 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.

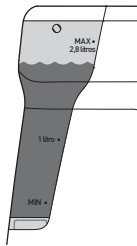
Nota: Volúmenes máximos de dosificación permitidos:

- ☐ BOTÓN 100 ml
- ☐☐ BOTÓN 200 ml
- ▶/■ BOTÓN 400 ml

Preparación para personalizar los volúmenes de dosificación

• Comprobar el depósito de agua

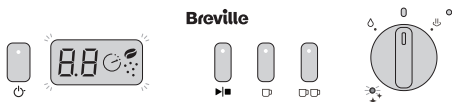
- Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito.



• Comprobar que la máquina está encendida

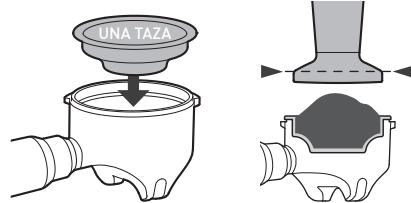
Asegúrese de que:

- 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.



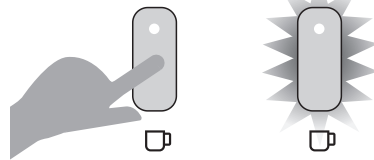
Personalizar el volumen de dosificación de una taza

- 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 pulsado el ☐ BOTÓN durante 4 segundos.
- La ☐ LUZ parpadea para indicar que la máquina está en modo de personalización.

PRESIONAR Y MANTENER 4 SEGUNDOS

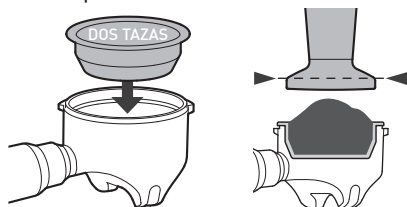




- El café espresso comenzará a fluir.
- Cuando alcance el volumen deseado de 1 dosis, pulse el ☐ BOTÓN.
- El vertido de café espresso se detendrá.
- La máquina emitirá un pitido y la ☐ LUZ dejará de parpadear.
- El nuevo volumen de dosis ☐ de café espresso queda guardado.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

VOLÚMENES DE DOSIFICACIÓN PERSONALIZABLES

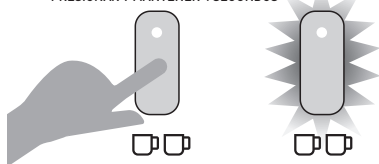
Personalizar: volumen de dosificación de dos tazas




- 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 pulsado el  BOTÓN durante 4 segundos.
- La  LUZ parpadea para indicar que la máquina está en modo de personalización.

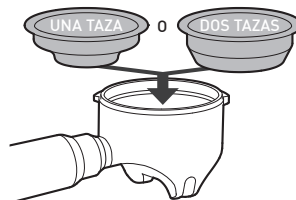
PRESIONAR Y MANTENER 4 SEGUNDOS





- 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.

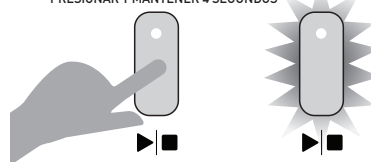
Personalizar: volumen de dosificación manual




- Inserte el filtro deseado en el asa portafiltro.
- Rellénelo con café molido y luego compáctelo.



- Inserte el asa portafiltro en el cabezal infusor.
- Mantenga pulsado el  BOTÓN durante 4 segundos.
- La  LUZ parpadea para indicar que la máquina está en modo de personalización.

PRESIONAR Y MANTENER 4 SEGUNDOS

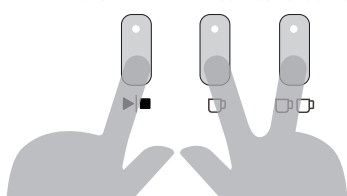


- El café espresso comenzará a fluir.
- Cuando alcance el volumen deseado, pulse el  BOTÓN.
- El vertido de café espresso se detendrá.
- La máquina emitirá un pitido y la  LUZ dejará de parpadear.
- El nuevo volumen  de café espresso queda guardado.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

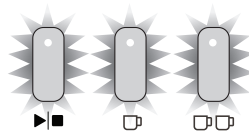
Restaurar todos los volúmenes de dosificación predeterminados

- Mantenga pulsados los 3 BOTONES DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 4 segundos.

PULSAR Y MANTENER JUNTOS 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.

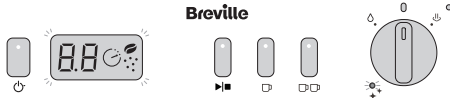
La temperatura del agua utilizada para la extracción del café espresso se puede ajustar en incrementos de 2 °C, entre 88 °C y 96 °C, para adaptarse a los diferentes tipos de granos de café tostados y a las preferencias personales.

- 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 pulsados los BOTONES y durante 4 segundos. La máquina emitirá un pitido y la LUZ comenzará a parpadear.

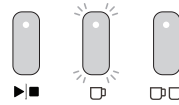
Nota: La LUZ continuará parpadear para indicar que la máquina está en modo de personalización.



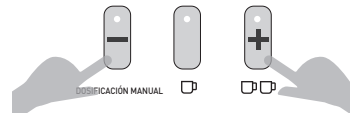
Importante: Si no se pulsan botones dentro de 1 minuto tras entrar en el modo de personalización, la máquina volverá al estado de PREPARADA.

- **Ajustar la temperatura de extracción**
La combinación de LUCES DE EXTRACCIÓN iluminadas indica la temperatura seleccionada. El ajuste predeterminado es:

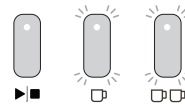
- **92 °C = LUZ DE UNA TAZA** iluminada.



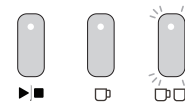
- Para ajustar la temperatura de extracción, pulse:
- BOTÓN DE DOSIS MANUAL = botón menos.
- BOTÓN DE DOS TAZAS = botón más.



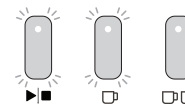
- **94 °C = LUCES DE UNA Y DOS TAZAS** iluminadas.



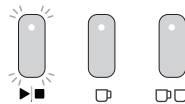
- **96 °C = LUZ DE DOS TAZAS** iluminada.



- **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.

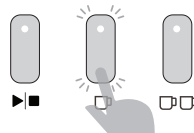
PERFIL DE PREINFUSIÓN DE EXTRACCIÓN PERSONALIZABLE

Puede seleccionar entre tres perfiles de preinfusión para satisfacer sus preferencias personales.

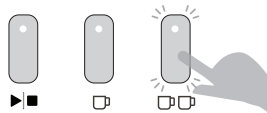
- **Preinfusión suave:** Se introducen pequeñas cantidades definidas de agua en el café molido compactado, añadiendo suavemente humedad para preparar el café molido con un flujo constante de agua. Para un sabor equilibrado del café espresso, este es el perfil por defecto.
- **Preinfusión marcada:** Se 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 pulsados simultáneamente los botones ☺ y de UNA Y DOS TAZAS durante 4 segundos. La máquina emitirá un pitido y la LUZ ☺ comenzará a parpadear.



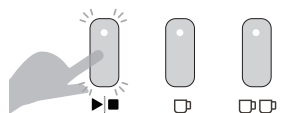
- **Selección de perfiles de preinfusión**
La LUZ DE EXTRACCIÓN iluminada indica el perfil de preinfusión seleccionada. El ajuste predeterminado es:
 - **Suave** = ☺ BOTÓN.
La ☺ LUZ se ilumina.



- Para seleccionar un perfil de preinfusión, pulse:
 - **Distinto** = ☺☺ BOTÓN.
La ☺☺ LUZ se iluminará.



- **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

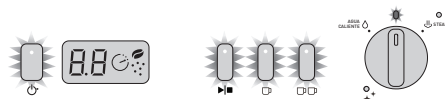
Puede restablecer fácilmente todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los ajustes predeterminados

- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.
- Mantenga pulsados ☺ y los 3 BOTONES DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 4 segundos.



- La máquina emitirá un pitido y ☺, los BOTONES DE EXTRACCIÓN y las LUCES DEL MANDO parpadearán a la vez 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 al sabor del café y al 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. (Consulte la Guía de preparación de café, páginas 10-13)

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
- Depósito de residuos

Piezas NO aptas para lavavajillas:

- Depósito de agua
- Asa portafiltro
- Tolva 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

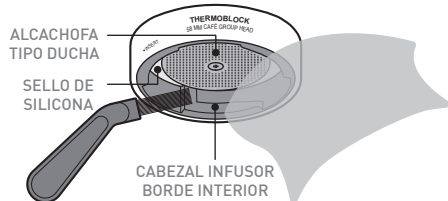
Deje correr el agua antes de hacer un café espresso. (Consulte la Guía de preparación de café en la página 10)

• 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 tipo ducha con un paño húmedo.



Tableta de limpieza

Las tabletas de limpieza de la máquina de café espresso se pueden comprar en línea.

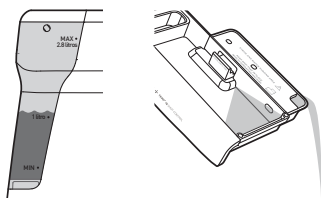
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Ciclo de limpieza

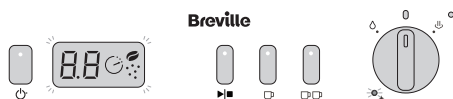
La LUZ DE LIMPIEZA se iluminará en color azul para indicar que se requiere un ciclo de limpieza.

El ciclo de limpieza toma aproximadamente 7 minutos para completarse.

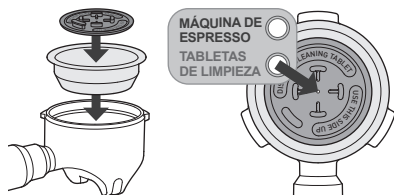
- **Preparación para el ciclo de limpieza**
 - Asegúrese de que haya al menos 1 litro de agua en el depósito.
 - Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a montarla.



- 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 pulsados 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. 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 floja 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.

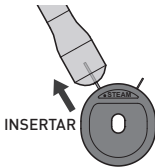
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

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. (Consulte la Guía de preparación de café en la página 13)
- **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 obstruida:**
 - Desatornille 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.



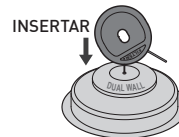
- Por la mañana, enjuague la jarra y la varilla de vapor con agua corriente, asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la tableta de limpieza.
- Utilice la aguja de limpieza más gruesa de la salida de vapor para limpiar la punta de la varilla de vapor.
- Asegúrese de que la junta tórica 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 filtro o los filtros toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y añada una tableta de limpieza.



- Por la mañana, enjuague la jarra y el filtro o los filtros 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.

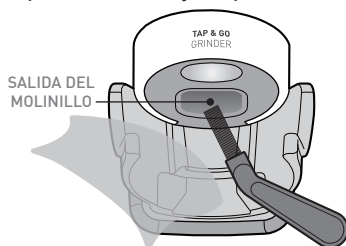
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO

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.

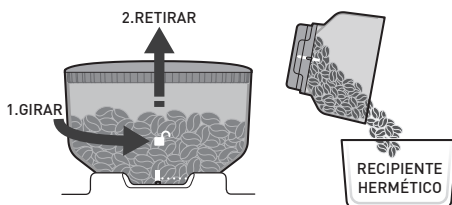
ADVERTENCIA: No sumerja la máquina en agua.

• **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**

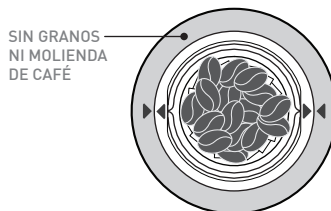
- Gire la tolva de café en grano a fondo en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrar las compuertas de la tolva y desbloquearla.
- Retire la tolva de café en grano del collar del molinillo y guarde el café en grano restante en un recipiente hermético para conservar su frescura.



- Lave la tolva de café en grano en agua caliente jabonosa, enjuáguela y déjala secar. Deje secar bien al aire la tolva de café en grano antes de volver a colocarla.

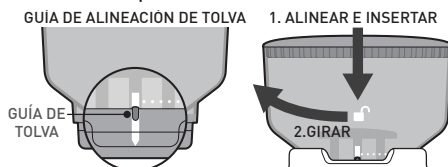
• **Reemplazar la tolva de café en grano**

- 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, muela los granos de café sobrantes, consulte la página 28.

- 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 en las páginas 14-15.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO

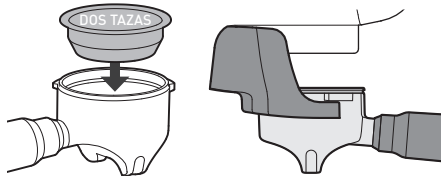
Limpieza y desobstrucción de las muelas, el collar, la cámara y la salida del molinillo

- **1-2 meses**

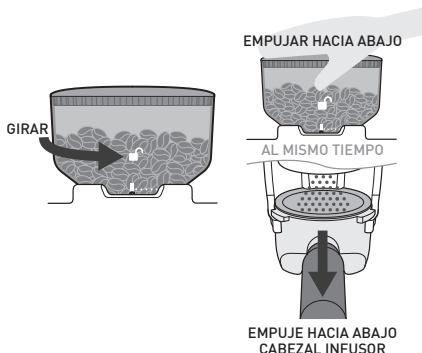
Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), las muelas deben limpiarse para garantizar el mejor rendimiento del molinillo incorporado. La limpieza periódica contribuye a que las muelas den resultados de molienda uniformes, lo cual es especialmente importante cuando se muelen granos de café para café espresso.

- **Muela los granos de café sobrantes**

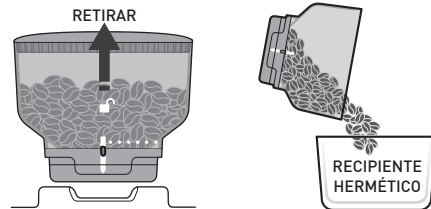
- La máquina está encendida y en estado de PREPARADA.
- Tome nota del ajuste actual de molienda (para usarlo como punto de partida después de la limpieza).
- Inserte un filtro de dos tazas en el asa portafiltro.
- Inserte el asa portafiltro en la horquilla de molienda.



- 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.



- 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.

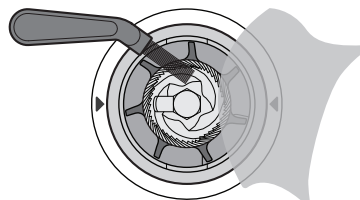
- **Limpieza de la muela superior**

- 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 al rendimiento del molinillo ni al 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.

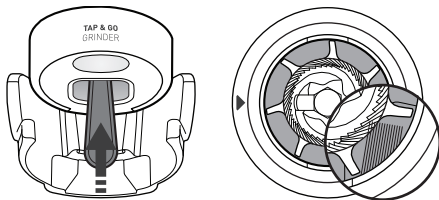


CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DEL MOLINILLO

ADVERTENCIA: No vierta agua ni ningún otro líquido en la cámara del molinillo.

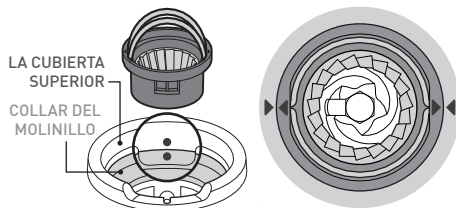
- **Limpieza y desobstrucción de la salida del molinillo**

- 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.
- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior estará al ras con la superficie del collar del molinillo.

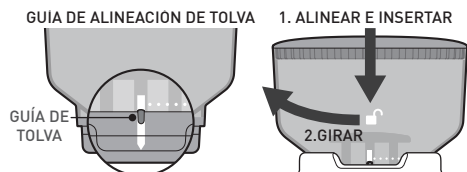


- Coloque las asas abajo, una a cada lado.

- **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 en las páginas 14-15.



CICLO DE DESCALCIFICACIÓN - MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Después de un uso continuado, su máquina de café espresso puede desarrollar una acumulación de depósitos minerales y, por lo tanto, requerir descalcificación ocasional.

Recomendamos descalcificar su máquina de espresso cada 4-6 meses, aunque este período dependerá de la dureza del agua y la frecuencia de uso.

Solución descalcificante

Tiene 2 opciones:

A. Tabletas descalcificantes para máquinas de espresso.

o

B. vinagre blanco y agua tibia.

Ciclo de descalcificación

El ciclo de descalcificación toma aproximadamente 10 minutos para completarse.

Importante: Si el ciclo de descalcificación no se completa o se detiene a la mitad de cualquiera de los pasos de descalcificación, deberá volver a iniciar el ciclo de descalcificación desde el principio.

Preparación para el ciclo de descalcificación

• Llene el depósito de agua con la solución

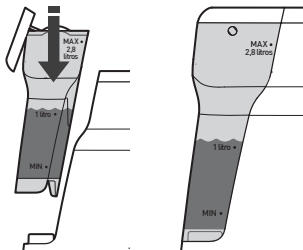
A. Llene el depósito de agua con 1 litro de agua tibia. Agregue una tableta descalcificante. Deje que la tableta se disuelva por completo.

o

B. En un depósito de agua vacío, agregue 1½ cucharadas de vinagre blanco.

Llene el depósito de agua con 1 litro de agua tibia. Deje que la solución se mezcle bien.

- Coloque el depósito de agua en su posición y cierre la tapa.



Colocar contenedores

- Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal infusor y otro recipiente de 1 litro debajo de la varilla de vapor.



Compruebe 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 ciclo de descalcificación

- Mantenga pulsados los botones  y  BOTONES durante 4 segundos. La máquina emitirá un pitido y una combinación de luz intermitente entre las luces de  y  comienza.



CICLO DE DESCALCIFICACIÓN - MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Nota: La LUZ ☺ seguirá parpadeando hasta que se complete el ciclo de descalcificación.

Importante: Si el paso de descalcificación 1 no se inicia en el plazo de 1 minuto después de ingresar al ciclo de descalcificación, la máquina saldrá del ciclo de descalcificación y volverá al estado PREPARADA.

Importante: Se puede salir del ciclo de descalcificación en cualquier momento presionando el BOTÓN ☺.

Paso 1. Iniciar ciclo de descalcificación

- Gire el MANDO a la posición VAPOR.
- La LUZ DE VAPOR estará completamente iluminada.
- La bomba se pondrá en marcha y el agua caliente saldrá del cabezal infusor y la varilla de vapor. Durante un período de 2 minutos, la bomba emitirá diferentes ruidos.
- Cuando ha dejado de salir agua caliente del cabezal infusor y de la varilla de vapor este paso está terminado.
- Para indicar que la máquina ha terminado este paso, la máquina emitirá un pitido, la LUZ DE VAPOR dejará de iluminarse y la LUZ DEL MANDO comenzará a parpadear.
- Gire el MANDO a la posición vertical.
- La LUZ DEL MANDO estará ahora completamente iluminada.
- Vaya al paso 2.

Paso 2. Preparación para la purga

Importante: Se permite un máximo de 5 minutos para completar este paso antes de que finalice el ciclo de descalcificación.

- La varilla de vapor y el cabezal infusor deben ser limpiados con agua limpia para eliminar la solución descalcificante.

• Enjuagar el depósito de agua

- Retire el depósito de agua y enjuáguelo a fondo con agua corriente, asegurándose de eliminar todos los restos de la solución descalcificante.

• Llenar el depósito de agua

- Llene el depósito de agua hasta la línea de '1 litro' con agua fría del grifo e insértelo en su posición.

• Vaciar recipientes

- Vacíe el agua de los recipientes y reemplácelos.
- Vaya al paso 3.

Paso 3. Iniciar purga

- Gire el MANDO a la posición VAPOR.
- La LUZ DE VAPOR estará completamente iluminada.
- La bomba se pondrá en marcha y el agua caliente saldrá del cabezal infusor y la varilla de vapor. Durante un período de 2 minutos, la bomba emitirá diferentes ruidos.
- Cuando ha dejado de salir agua caliente del cabezal infusor y la varilla de vapor, el ciclo de descalcificación está completo.

Ciclo de descalcificación completo

- Para indicar la finalización del ciclo de descalcificación, la máquina emitirá un pitido y la LUZ ☺ dejará de parpadear.
- La LUZ DE VAPOR dejará de iluminarse y la LUZ DEL MANDO comenzará a destellar para indicar el regreso del MANDO a la posición vertical.
- Gire el MANDO a la posición vertical.
- La máquina vuelve al estado de PREPARADA.

Limpieza del ciclo de descalcificación

- Vacíe el agua de los recipientes y límpielos, asegurándose de eliminar todos los restos de la solución descalcificante.

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 la Guía de elaboración de café, página 11.
	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 Cuidado y limpieza, página 25. 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 la Guía de elaboración de café, página 11.
	El borde interior, la junta de silicona o el cabezal tipo ducha del cabezal infusor están sucios.	Limpie las piezas con el cepillo de limpieza y un paño húmedo. Consulte Cuidado y limpieza, página 25.
	La junta de silicona del cabezal infusor presenta algún daño o desgaste.	Consulte Cuidado y limpieza, página 25. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Breville.
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 fresco.
	La temperatura de extracción personalizada que se está utilizando.	Utilice la temperatura de extracción predeterminada de 92 °C. Consulte Temperatura de extracción personalizable, página 23.
	La taza o vasos 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 la Guía de elaboración de café, página 10.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
El café espresso está demasiado frío	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 la Guía de elaboración de café, página 10.
No cae 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.
	Se está utilizando un volumen personalizado de dosificación.	Restablecer los volúmenes de dosificación predeterminados. Consulte Volúmenes de dosificación personalizables, páginas 20-21
	El filtro está obturado.	Consulte Cuidado y limpieza, páginas 25 a 27.
	El cabezal infusor está sucio.	Se requiere un ciclo de limpieza. Consulte Ciclo de limpieza, página 26.
	El cabezal infusor está obstruido.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte Ciclo de descalcificación, páginas 30-31.
El espresso se derrama a gotas (Extracción excesiva)	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, páginas 31 a 32.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa posible	Qué hacer
El café espresso no es cremoso o la capa de crema es fina (Extracción insuficiente)	Los granos de café son antiguos o se han secado.	Use granos de café tostados recientemente. Consulte Consejos para la molienda, página 14.
	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, página 15.
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, página 21.
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, página 23.
	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
El café usado está mojado	Un poco de agua quedará encima del 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 el café en el depósito más húmedo 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, página 24.
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 la Guía de elaboración de café, página 13.

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. Consulte Sugerencia para texturizar la leche, páginas 17-18.
No sale vapor por la varilla de vapor	La punta de la varilla de vapor está obturada.	Consulte Cuidado y limpieza, página 27.
	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, páginas 31-32.
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 para leche. Asegúrese de colocar correctamente la punta de la varilla de vapor al espumar. Consulte Sugerencia para texturizar la leche, páginas 17-18.
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 para 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 para leche solo 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. Golpee suavemente la jarra sobre la encimera cuando termine para liberar las burbujas de aire atrapadas. Consulte Sugerencia para texturizar la leche, páginas 17-18.
	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

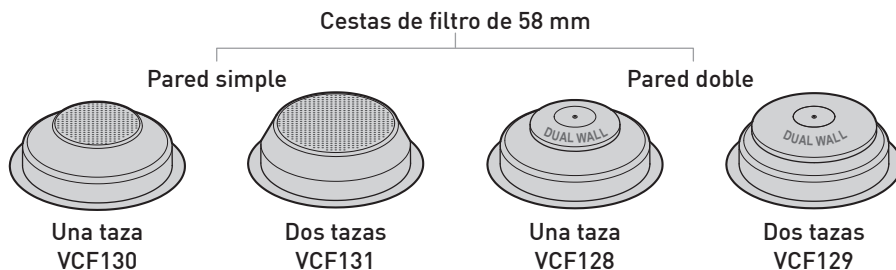
Problema	Causa posible	Qué hacer
El ajuste de molienda está dando lugar a una extracción insuficiente del café espresso	Las nuevas muelas se están asentando. Esto es normal durante los primeros usos.	Gire la tolva de café en grano en el sentido de las agujas del reloj en pequeños incrementos para un ajuste de molienda más fino con el fin de conseguir una extracción óptima del café espresso. Utilice la información de las páginas 14-15 como ayuda.
	Los granos de café están perdiendo frescura.	
	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, página 15.
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, página 8.
	La cámara del molinillo o la salida está obturada.	El molinillo necesita limpieza. Ver Cuidado y limpieza, páginas 29-30.
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, páginas 14-15.
	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. Ver Cuidado y limpieza, páginas 29-30.
La pantalla del molinillo muestra Hi o Lo	El molinillo informa de que usted desea utilizar un tamaño de molienda que está fuera del rango promedio recomendado para espresso.	Experimente optimizando su preparación dentro del rango de tamaño de molienda recomendado estándar. Si prefiere una molienda muy fina o gruesa, entonces está perfectamente bien usar el molinillo mientras muestra Hi o Lo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL MOLINILLO

Problema	Causa posible	Qué hacer
Extracción insuficiente 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 son muy antiguos.	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.
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, página 27.
	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, página 28.
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, página 30.
	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, página 28.
	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, página 30.
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, página 30.
	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, página 30.

ACCESORIOS DISPONIBLES PARA COMPRAR

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Breville en:
0800 525 089



Visite el sitio web de Breville para ver la gama completa de máquinas de café espresso y los accesorios disponibles.
www.breville.co.uk

PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas adicionales o de repuesto, visite www.breville.co.uk o llámenos al **0161 621 6900**.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para resolver problemas y consultar las preguntas frecuentes visite:
www.breville.co.uk/faqs

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En caso de que el aparato no funcione pero esté en garantía, devuelva el producto en el lugar donde lo compró para su sustitución. Tenga en cuenta que se requerirá una prueba de compra válida. Para obtener más ayuda, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en el **0800 028 7154** o por correo electrónico: BrevilleEurope@newellco.com.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los residuos de productos eléctricos no deben desecharse junto con los residuos domésticos. Recicle en las instalaciones adecuadas. Envíenos un correo electrónico a BrevilleEurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y directiva WEEE.



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 opărirea sau rănirea.
- 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 espressorul 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 opărirea sau rănirea.
- 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 răniri.
- 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 înțeles 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 2,8 litri.
 - Evitați contactul Cablului de alimentare cu componentele fierbinți ale espressorului, 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 pericolului, 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 siguranței 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.
- Opriti 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.
- Cafetiera nu trebuie așezată într-un dulap în timpul utilizării.

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.

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.

J. Capul grupului portfiltru – Dimensiune comercială 58 mm

Dimensiunea mai mare permite o extracție mai uniformă a cafelei măcinate presate.

K. Mânerul grupului portfiltru / Portfiltru – Dimensiune comercială 58 mm

Datorită dimensiunii mai mari, cafeaua măcinată este distribuită mai uniform, și este mai ușor de presat.

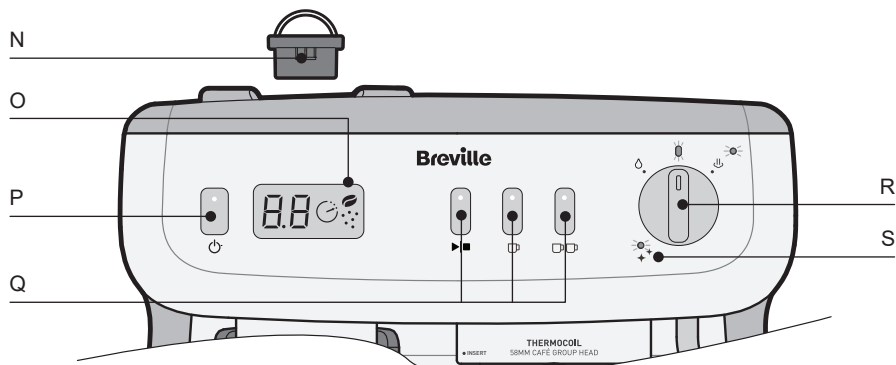
L. Tubul de abur și apă caldă

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.

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA BREVILLE BARISTA MAX+



N. Lamă superioară demontabilă

Ușor de demontat prin ridicarea mânerelor Lamei la curățare. (Pentru mai multe informații, vedeți paginile 28-29)

O. Afișaj cu LED

8.8 Afișajul cu LED este funcția de măcinare și dozare inteligentă.

Contorul râșniță




Când râșnița este activată, se va afișa pictograma râșniță.

Când râșnița funcționează, contorul de râșniță va număra în sus în trepte de 0, 1.

Temporizator extracție

La extragerea espresso, afișajul LED va afișa temporizatorul și va calcula în intervale de 1 sec.

P. Buton și iluminare

Apăsăți 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

Butonul

Referința Afișajului LED pentru numărătoarea inversă a extracției pentru espresso simplu și espresso dublu.

Butonul pentru ESPRESSO SIMPLU

Prepară 1 doză de espresso, apoi se oprește automat.

Butonul pentru ESPRESSO DUBLU

Prepară 2 doze de espresso, apoi se oprește automat.

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 atunci când este necesar un ciclu de curățare pentru Capul grupului portfiltru și Capul dușului. (Pentru informații despre ciclul de curățare, consultați pagina 25)

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. (Pentru diferite profiluri de preinfuzie, consultați pagina 23)

Café 58mm

Capul grupului portfiltru & mâner

Extrageți cantitatea maximă de aromă



Capul și mânerul pentru grupul portfiltru au dimensiunea utilizată și în cazul aplicațiilor comerciale (58 mm), ca și în cafeneaua dvs. locală.

- Datorită dimensiunii mai mari, cafeaua măcinată este distribuită mai uniform în Coșurile de filtrare. Cafeaua măcinată este mai ușor de adăugat, presat 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 cafenea.

Tap&Go™ Intelligent Măcinare & Dozare



Barista Max+ este conceput să

măsoare cu precizie greutatea exactă a zațului de cafea pentru o doză simplă sau dublă.

În plus Barista Max+ oferă feedback pentru o extracție optimă.

- **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 Râșnița.

- **Râșniță cu lamă conică**

Râșnița 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. Râșnița încorporată oferă o experiență de măcinare completă, cu Râșnița integrată pe Espresso.

Dozarea automată & 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.. Pentru mai multe informații, vedeți paginile 20-21.

Temperatura 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. (Pentru mai multe informații, vedeți pagina 22)

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A APARATULUI DVS. DE CAFEA 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

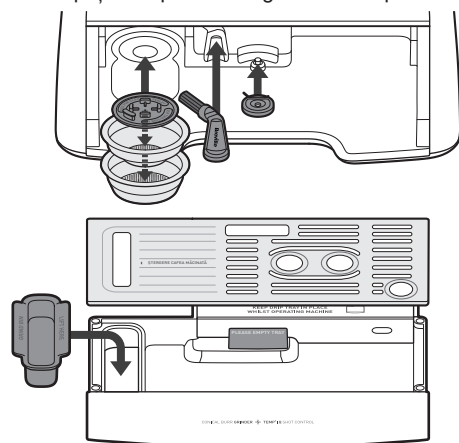
- Asigurați-vă că espressoorul este poziționat pe un blat de lucru uscat, stabil, plat și orizontal.

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.

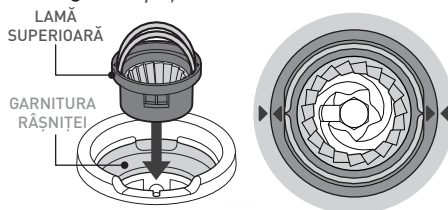


- Așezați Dispozitivul de presare în locașul de pe Placa de încălzire.

Pasul 5. Montați componentele pe Râșniță

Lama superioară demontabilă

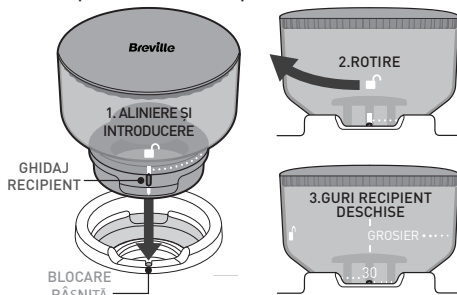
- Cu ajutorul celor două mâneri, amplasați Lama superioară pe Garnitura Râșniței.
- Săgețile de pe Lama superioară trebuie să se alinieze cu Garnitura Râșniței.
- Dacă este amplasată corect, Lama superioară va fi încadrată în suprafața marginii Râșniței.



- Trageți mânerul în jos, câte unul pe fiecare parte.

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.



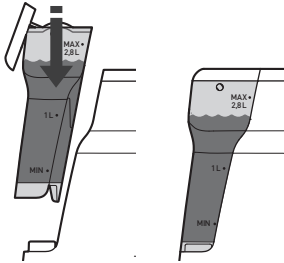
- Rotiți în continuare Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic pentru a regla Setarea de măcinare.
- La începutul extracției de espresso, încercați Setarea de măcinare 20. (Poate fi necesară o ajustare suplimentară a setării de măcinare, consultați informațiile de pe pagini 14-15).
- Umpleți Recipientul pentru boabe de cafea cu boabe de cafea proaspăt prăjite.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A APARATULUI DVS. DE CAFEA BARISTA MAX+

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.



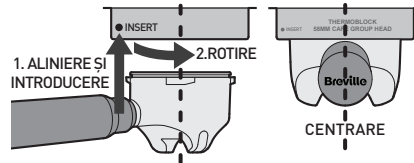
Notă: Asigurați-vă că Rezervorul de apă este curat și că nu prezintă depuneri, deoarece orice particule fine pot obstrucționa curgerea liberă a apei.

Notă: Atunci când aparatul rămâne fără apă, emite un semnal sonor de 5 ori iar luminile clipesc.

- **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.
 - Apăsăți BUTONUL  pentru a porni mașina.
 - BECUL  se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că Termoblocul se încălzește.
 - Dacă , BECURILE 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.
 - Introduceți Mânerul grupului portfiltru ferm în Capul grupului portfiltru și apoi rotiți Mânerul grupului portfiltru complet în poziție centrală.



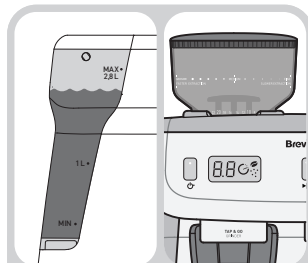
Notă: Rotirea Mânerul grupului portfiltru în poziție centrală poate fi dificilă la primele utilizări.

Pasul 7. Amorsați espressorul

- Apăsăți  BUTONUL și 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 Tăvii de picurare.
- Rotiți DISCUL pe .
- Lăsați apa să curgă timp de 20 sec.
- Readuceți 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.

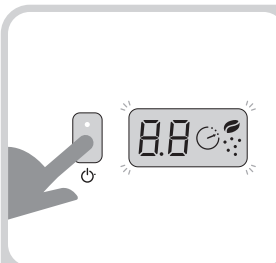
GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX+

1. Verificați apa și boabele de cafea

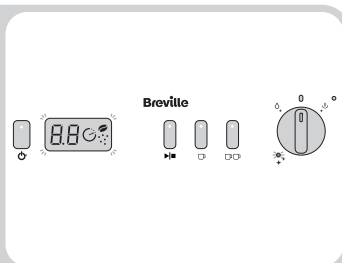


Sfat Barista: Pentru a prepara un espresso savuros, folosiți apă filtrată și boabe de cafea proaspăt prăjite.

2. Porniți aparatul



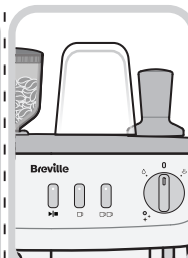
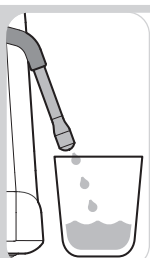
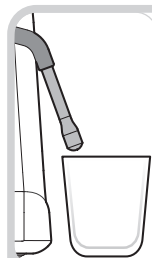
Apăsați **BUTONUL PORNIRE/OPRIRE**; **BECUL** se aprinde intermitent = aparatul se încălzește.



BUTOANELE DE PORNIRE/OPRIRE, EXTRACTIE ȘI DISCUL se aprind și luminează constant = Espresso-ul 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.

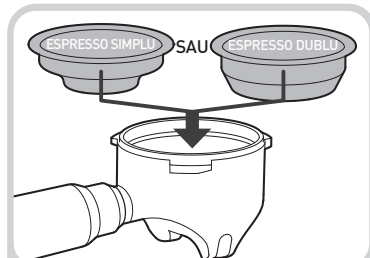
Reduceți **DISCUL** în poziție verticală.

Goliți ceașca după 20–30 sec.

Ceașca poate fi încălzită prin așezarea acesteia în partea de sus a aparatului, dacă este **PORNIT**.

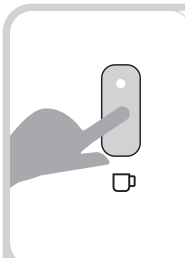
4. Selectați coșurile de filtrare

5. Încălziți Capul grupului portfiltru, mânerul și coșul de filtrare

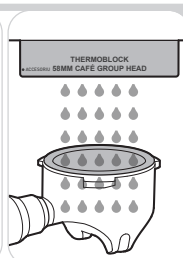


Selecționați:

- Coșul de filtrare pentru espresso simplu.
- Coșul de filtrare pentru espresso dublu.



Apăsați **BUTONUL**.



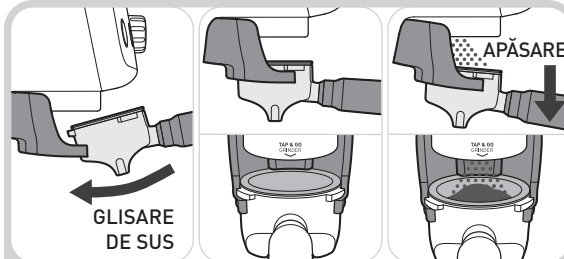
Mențineți Mânerul grupului portfiltru sub Capul filtrului portfiltru până când începe să curgă apă.



Ștergeți Coșul de filtrare cu o lavetă uscată.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX+

6. Adăugați cafeaua măcinată

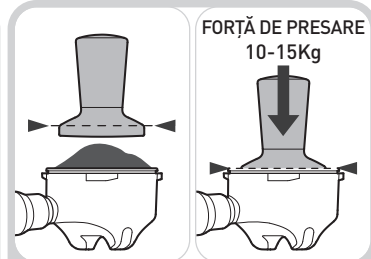


GLISARE DE SUS
Introduceți Mănerul grupului portfiltru în Suportul de măcinare.

Mănerul grupului portfiltru se va așeza plat, fără suport, în Suportul de măcinare.

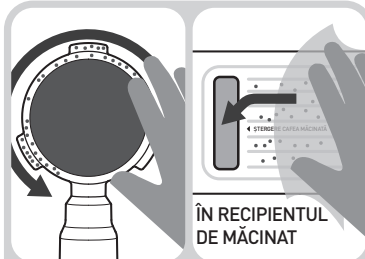
APĂSARE
Apăsăți Mănerul grupului portfiltru pentru a măcina în Coșul de filtrare.

7. Presați



- Espresso simplu = 13 g cafea măcinată.
- Espresso dublu = 19,5 g cafea măcinată.
Presați (compactați) uniform cafeaua până la nivelul indicat.

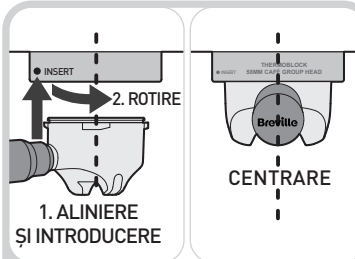
8. Îndepărtați excesul de cafea măcinată



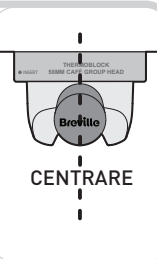
Îndepărtați excesul de cafea măcinată de pe margini.

Ștergeți cafeaua măcinată care a căzut în Tava de picurare și introduceți-o în Recipientul pentru cafea măcinată.

9. Introduceți Mănerul grupului portfiltru

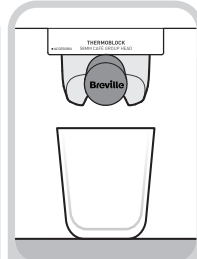


Mentineți Mănerul grupului portfiltru în poziție, aliniați-l, introduceți-l și rotiți-l în Capul grupului portfiltru.



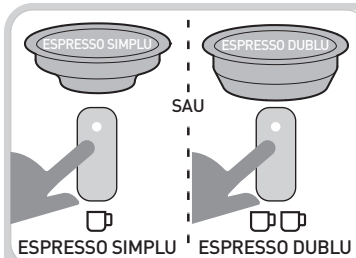
Mănerul grupului portfiltru trebuie să se afle în poziție centrală.

10. Poziționați ceașca



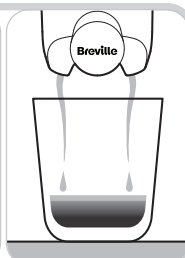
Poziționați ceașca pe Tava de picurare, sub Mănerul grupului portfiltru.

11. Extrageți espresso-ul



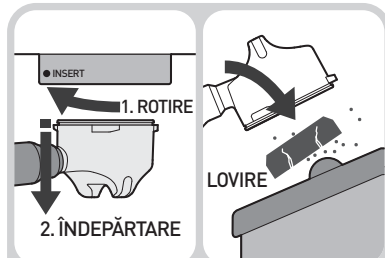
Apăsăți oricare dintre:

- BUTON = doză 30 ml.
- BUTON = doză 60 ml.



Extragerea începe și se va opri automat.

12. Îndepărtați zațul de cafea

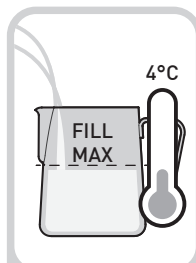


Rotiți Mănerul grupului portfiltru și scoateți-l din Capul grupului portfiltru.

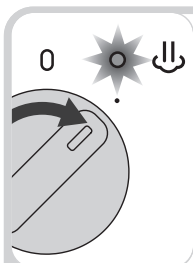
Îndepărtați zațul din Mănerul grupului portfiltru.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX+

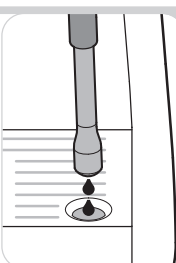
13. Pregătiți paharul 14. Înainte de texturarea laptelui pentru lapte



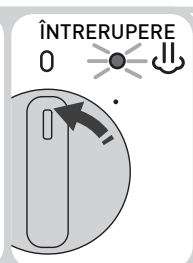
Umpleți paharul cu lapte rece chiar până sub duză.



Rotiți DISCUL în poziția ABUR. BECUL pentru ABUR se aprinde intermitent = încălzire în curs.



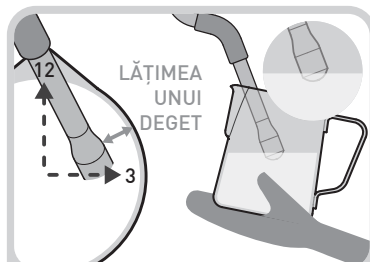
Din Tubul pentru abur poate să iasă ceva apă.



BECUL pentru ABUR este APRINS = abur pregătit. Pentru a întrerupe aburul, rotiți DISCUL.

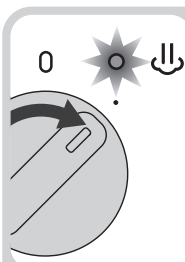
Sfat Barista: Pentru rezultate optime de texturare a laptelui, asigurați-vă mai întâi că aburul s-a încălzit (BECUL pentru ABUR este APRINS constant). Veți auzi Pompa pornind.

15. Poziționați Tubul pentru abur



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.

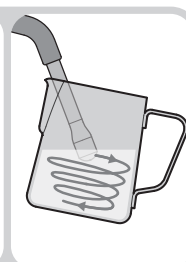
16. Începeți să texturați laptele



Readuceți DISCUL în poziția pentru ABUR pentru a iniția texturarea laptelui.

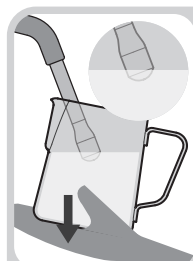


În timpul texturării, veți auzi un fâșâit slab.

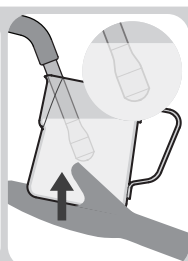


Verificați dacă laptele se rotește.

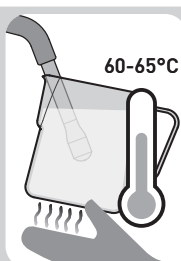
17. Texturarea laptelui



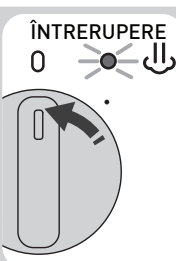
Pe măsură ce nivelul laptelui crește, coborâți Paharul, astfel încât aplicatorul să fie menținut chiar sub suprafață.



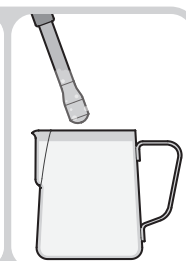
După ce ați obținut cantitatea de spumă dorită, introduceți Tubul pentru abur până la jumătate.



Laptele este gata atunci când baza Paharului pentru lapte este prea fierbinte pentru a fi atinsă timp de 3 sec.




Readuceți DISCUL în poziție verticală.



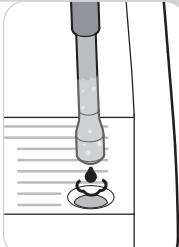
Scoateți Paharul din Tubul pentru abur.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX+

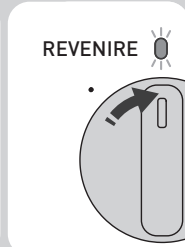
18. Goliți și curățați tubul pentru abur




Rotiți DISCUL în poziția APĂ FIERBINTE timp de 1-2 sec.



Din Tubul pentru abur va ieși apă cu lapte.



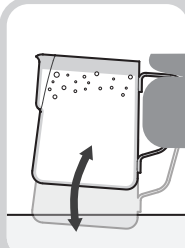
Reduceți DISCUL în poziție verticală.




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.

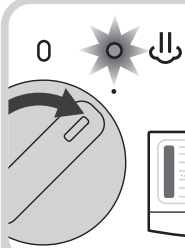


Rotiți Paharul pentru a amesteca laptele și a obține o textură cremoasă.




Turnați lapte în flux continuu, constant.


20. Golirea automată a termoblocului



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.

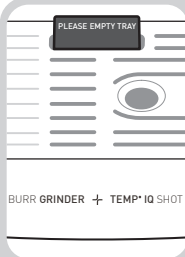


21. Spălați componentele

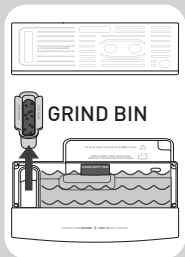


Spălați componentele cu apă caldă.

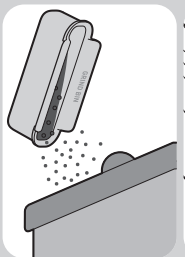
22. Curățarea Tăvii de picurare



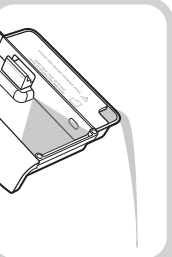
Verificați dacă Tava de picurare trebuie golită.



Scoateți grătarul Tăvii de picurare și separați coșul de măcinare 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.

SFATURI PENTRU MĂCINARE ȘI PRESARE

1. Boabe de cafea

Pentru o aromă și extracție optimă:

- Cumpărați boabe de cafea proaspăt prăjite în pungi mici de 250g pentru a reduce timpul de depozitare.
- A se utiliza în termen de două săptămâni de la deschidere.
- Depozitați boabele de cafea într-un recipient uscat, etanș. Introduceți-l într-un dulap ferit de razele soarelui.

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.

2. Setarea măcinării

Este posibil să fie necesar să modificați Setarea de măcinare atunci când utilizați diferite boabe de cafea și în funcție de prospețimea boabelor. Gama de 30 de setări de măcinare permite ajustarea precisă, controlând dimensiunea măcinării și în final caracteristicile extracției rezultate.

Este posibil să fie necesare mai multe ajustări incrementale înainte de a ajunge la setarea optimă a măcinării. Reglați Setarea măcinării în funcție de timpul de turnare și gust din Ghidul privind extracția espresso.

Sfat Barista:

După reglarea Setării de măcinare, este important să curățați (timp de 1-2 secunde) o cantitate mică de zaț de cafea din Râșniță. Aceasta elimină cafeaua măcinată din setarea anterioară de măcinare; asigurând că următoarea extracție de espresso este făcută în totalitate din cafea măcinată din noua Setare de măcinare. La extragere, trebuie să căutați un timp de extracție între 25-30s pentru o doză dublă care măsoară o doză de cafea măcinată de 2.0. Dacă extracția durează mai mult, cafeaua este măcinată prea fin. Dacă extracția este mai scurtă, cafeaua este măcinată prea grosier. Este recomandat să experimentați.

- Setările la o valoare mai mică oferă cafea măcinată mai fin și o extracție mai lentă.
- Setările la o valoare mai mare oferă cafea măcinată mai grosier și o extracție mai rapidă.

Râșnița de pe aparatul dumneavoastră Barista Max+ este concepută să producă grade de măcinare pentru o gamă largă de tipuri de cafea.

• Reglarea râșniței

Când reglați Setarea de măcinare, dacă dimensiunea cafelei măcinate este prea grosieră pentru espresso, pe afișaj va apărea „Hi”.

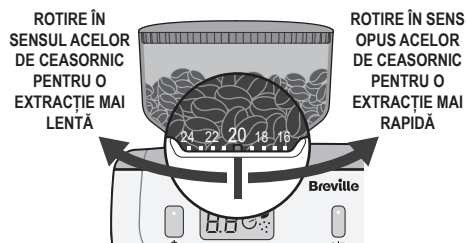


Dacă dimensiunea cafelei măcinate este prea fină, pe afișaj va apărea „Lo”.



Puteți utiliza în continuare mașina pentru măcinarea cafelei când este afișată setarea Hi/Lo, dar acesta este un ghid general pentru tipurile de boabe „normale”.

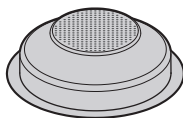
Barista Max+ a fost conceput pentru a oferi feedback atât pentru măcinare și doză cât și pentru timpul de extracție. Măsurile de măcinare 1.0 și 2.0 sunt setări optime, puteți măcina la 1.2 sau 2.2 de exemplu și puteți experimenta cu espresso în funcție de preferințele dvs. de gust. Afișajul de măcinare numără în trepte de 0.1. În cazul în care constatați că timpul de extracție variază pentru 1 sau 2 doze, consultați pagina 16 pentru Ghidul de extragere a espresso-ului. Rețineți că soiurile de boabe, mărimea cafelei măcinate și măsura dozei modifică espresso-ul, Barista Max+ vă permite să vă perfecționați espresso-ul.



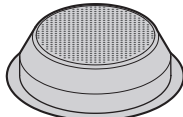
SFATURI PENTRU MĂCINARE ȘI PRESARE

3. Coșuri de filtrare

- **Coșuri de filtrare cu perete simplu**
Acestea funcționează cu cafea proaspăt măcinată și sunt livrate împreună cu Barista Max.



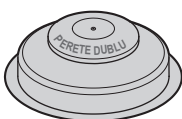
Espresso Simplu



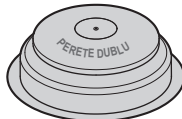
Espresso Dublu

Notă: Cafeaua pre-măcinată este prea grosieră pentru a fi folosită cu Coșuri de filtrare cu perete simplu.

- **Coșuri de filtrare cu perete dublu**
Acestea funcționează cel mai bine cu cafea pre-măcinată, dar pot fi folosite și pentru cafea proaspăt măcinată.



Espresso Simplu



Espresso Dublu

Acestea sunt disponibile pentru cumpărare de la Breville. Detaliile sunt pe coperta spate.

4. Doza & Forța de presare a cafelei măcinate

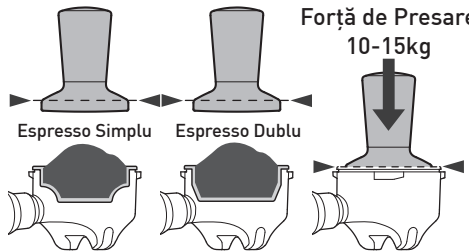
Pentru cele mai bune rezultate, cantitatea de cafea măcinată utilizată ar trebui să rămână constantă.

Unitatea este pre-programată astfel încât pentru fiecare setare de măcinare, când ajunge la 1.0, este deja distribuit aproximativ 13g și 19,5g, când ajunge la 2.0. Acestea sunt cantitățile perfecte pentru o doză simplă (1,0) sau dublă (2,0). Chiar dacă rășnița este reglată, mașina se recalibreză pentru a oferi o doză consistentă de cafea măcinată.

Barista Max+ vă permite să perfecționați gustul espresso-ului prin ajustarea măcinării pentru a permite cantități mai mici: de exemplu, puteți măcina mai puțin pentru o doză dublă (1.8) sau mai mult (2.2), cu afișajul LED după ce aveți espresso-ul perfect, vă puteți asigura că obțineți doza conformă și rezultatele măcinării întotdeauna la doza preferată.

Notă: Este normal ca doza corectă de cafea măcinată să apară supraplină în Coșul de filtrare înainte de presare.

Forța de presare este foarte dificil de măsurat, consumul ar putea impune utilizarea unor cântare de bucătărie pentru a vedea cum se simte cantitatea de 10-15 kg.



- **Barista Max+ Espresso exemple de optimizare a preparării**

1. Măcinarea la 2.0 pentru un espresso dublu. Extracția termină distribuirea în 15 secunde. Apa curge prin cafeaua măcinată prea ușor, iar cafeaua va fi insuficient extrasă și de culoare deschisă.
 - Reduceți dimensiunea măcinării la o setare mai fină, dar continuați să distribuiți la 2.0 și să presați cu aceeași presiune. Când cafeaua se distribuie în 25-30s, espresso-ul va fi perfect extras.
2. Măcinarea la 2.0 pentru un espresso dublu. Extracția termină distribuirea în 45 de secunde. Apa nu trece cu ușurință prin cafeaua măcinată, iar cafeaua se scurge încet din portafiltru. Cafeaua va fi extrasă în exces și va avea o culoare foarte închisă.
 - Creșteți dimensiunea măcinării la o setare mai grosieră, dar continuați să distribuiți la 2.0 și să presați cu aceeași presiune. Când cafeaua se distribuie în 25-30s, espresso-ul va fi perfect extras.
3. Prepararea a 2 cafele: Persoanei A îi place o cafea mai tare, Persoanei B îi place o cafea mai slabă, ambele vor un espresso dublu
 - Persoana A macină la 2.2, Persoana B macină la 1.8. pentru a varia cantitatea de cafea pusă în portafiltru. Toate celelalte variabile trebuie păstrate la fel.

SFATURI PENTRU EXTRAȚIA UNUI ESPRESSO PERFECT

Modul în care se toarnă espresso vă va spune totul.

1. Timp de extracție

Cronometrul începe imediat ce începe procesul de extracție și permite consumatorului să poată măsura cu ușurință timpul de extracție.

Timpul de extracție este un bun indicator al calității curgerii. Timpul optim pentru fiecare doză variază între tipurile și gradul de prospețime al boabelor de cafea. Cu toate acestea, în general, timpul de turnare ar trebui să fie între 25-30 de secunde pentru doza simplă și doza dublă.

2. Tipul de extracție

• Extracție optimă

O curgere de calitate are un flux constant, cu o consistență similară cu cea a mierii calde. Crema rezultată este de culoare auriu închis. Cele mai dulci arome & uleiuri au fost extrase creând un espresso cu gust bogat.

• Extracție insuficientă

Curgerea este rapidă și de culoare deschisă, crema rezultată este subțire cu o culoare cremoasă maro deschis care se disipează

rapid. Acest lucru se întâmplă atunci când au fost extrase prea puține uleiuri esențiale, arome și culori din cafeaua măcinată. Acest lucru creează un espresso gustos.

• Extracție excesivă

Este posibil să nu curgă, sau să curgă lent și să picure pe tot parcursul curgerii. Crema rezultată este de culoare foarte închisă.

Acest lucru se întâmplă atunci când au fost extrase prea multe uleiuri esențiale, arome și culori din cafeaua măcinată. Acest lucru creează un espresso cu gust amar.

3. Căutați Schimbarea culorii

Imaginea optimă conține 3 elemente:

Mijloc: La bază - pornește maro închis.

Corp: Se amestecă cu mijlocul - devine un caramel bogat cu reflexe roșiatice.

Cremă: Stratul de deasupra corpului - auriu închis.



4. Ghid pentru extracția espresso

Acest ghid vă va ajuta să îmbunătățiți extragerea espresso-ului, pentru a obține cafea cu gust excelent, de fiecare dată.

	EXTRAȚIE INSUFICIENTĂ	EXTRAȚIE OPTIMĂ	EXTRAȚIE EXCESIVĂ
Curgere ^{AA}	Extracție prea rapidă Curge sub 15 sec	Extracție cu flux constant Curge timp de 25-30 sec	Extracție prea lentă Curge timp de peste 35 sec
Culoare	Maro deschis Crema-marò deschis	Caramel intens Crema-auriu închis	Marò foarte închis Crema-marò închis
Gust	Acru, acid, apos	Intens, dulce, vibrant	Amar, uscat, granulat
Dimensiunea măcinării ^{AA}	Prea grosier Folosiiți o măcinare mai fină	Exact cât trebuie	Prea fin Folosiiți o măcinare mai grosieră
Dozare	Nu macină suficient Măcinați de mai multe ori	Simplu = aprox 13g Dublu = aprox 19,5g	Măcinat prea mult Măcinați mai puțin
Presaiți	Nu este suficientă forță de presare Presaiți mai tare	Exact cât trebuie-forță fermă 10-15Kg forță	Prea multă forță de presare Presaiți mai ușor

* Dacă utilizați cafea pre-măcinată, utilizați coșuri de filtrare cu perete dublu.

^A Asigurați-vă că boabele de cafea sau pre-măcinate sunt proaspete.

^{AA} 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.

SFATURI PENTRU TEXTURAREA LAPTELUI

Texturarea laptelui este aburirea laptelui.

Elemente cheie ale laptelui texturat

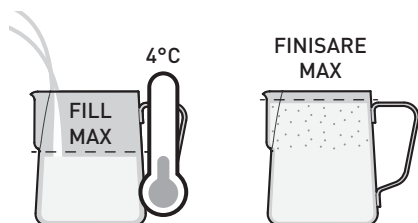
Laptele care a fost texturat corect are o spumă groasă, bogată, cu un luciu mătășos. Texturarea implică atât încălzirea, cât și aerarea laptelui folosind abur. Elementele esențiale includ poziționarea tubului de abur, când se reglează poziția Canei de lapte și se atinge temperatura corectă. Utilizați pașii de mai jos pentru a crea o micro-spumă ca la cafea.

1. Umpleți cana de lapte

Adăugați lapte rece la aproximativ 4°C într-un pahar din oțel inoxidabil curat și răcit.

Umpleți până în partea de jos a duzei.

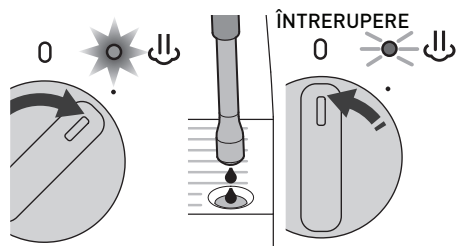
Notă: Volumul de lapte va crește sau se va „întinde” în timpul texturării, așa că nu umpleți Paharul în exces.



Un Pahar de lapte cu capacitate mai mare este disponibil pentru cumpărare de la Breville. Detaliile sunt pe coperta spate.

2. Încălzire cu aburi

Rotiți DISCUL pe . Pentru cele mai bune rezultate de texturare a laptelui de fiecare dată, lăsați aburul să se încălzească. Aburul este gata când BECUL este complet APRINS. De asemenea, veți auzi Pompa pornind. Întrerupeți aburul readucând DISCUL în poziție verticală.



3. Poziția

Așezați brațul tubului de abur în duza Paharului în poziția ora 12, cu Vârful tubului pentru abur în lapte în poziția ora 3, la o lățime de un deget de la marginea Paharului. Mențineți Vârful tubului pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Readuceți DISCUL în poziție pentru a iniția texturarea laptelui. În cană trebuie creat un vârtej.



4. Sunet

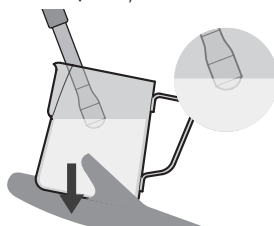
Modul în care aerul este introdus în lapte determină consistența spumei. Dacă în lapte se adaugă jeturi mari de aer, spuma va avea bule mari. Introducerea aerului în lapte într-un mod controlat și blând, indicat de un șuierat blând, va asigura că laptele are o microspumă aerată fină.

Sfat Barista: Sunete de texturare a laptelui

- Gâlgâit - Tubul nu este introdus suficient de adânc, ridicați Paharul.
- Șuierat lin - Perfect pentru latte.
- Scrâșnit - Tubul este introdus prea adânc, coborâți Paharul.

5. Menținerea poziției tubului pentru abur

Pe măsură ce aburul se încălzește și texturază laptele, acesta se va întinde determinând creșterea nivelului de lapte în Pahar. Pe măsură ce se întâmplă acest lucru, urmați nivelul laptelui coborând Paharul, menținând vârful tubului de abur chiar sub suprafața.



Notă: Sunt necesare unele ajustări ale tehnicii atunci când se utilizează lapte vegetal.

SFATURI PENTRU TEXTURAREA LAPTELUI

6. Cantitatea de spumă

Creați cantitatea de spumă dorită. În mod tradițional, cappuccino-urile au mai mult spumă decât cafeaua cu lapte.

(Vezi Stiluri de cafea de încercat, paginile 18-19)

7. Scufundarea tubului

După ce ați creat cantitatea dorită de spumă, introduceți tubul pentru abur la jumătate de adâncime în lapte. Acest lucru încălzește tot laptele și trage lapte în loc de aer. Acest lucru asigură că laptele și spuma sunt amestecate împreună, devenind mai dens și mai omogen.



8. Temperatura corectă

O indicație a atingerii temperaturii corecte a laptelui este atunci când baza Paharului de lapte poate fi atinsă fără efort doar timp de aproximativ 3 secunde.

Sfat Barista: Temperatura laptelui

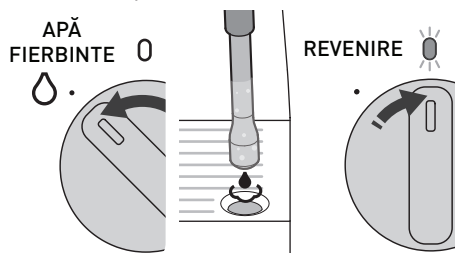
- Inferioară - Dacă nu este încălzit suficient de mult, va fi cald cu puțină textură.
- Optimă - Vezi tabelul de mai jos.
- Superioară - Dacă este încălzit prea mult, va începe să fiarbă în jurul valorii de 72°C și va avea un gust de ars, pierzând toată textura.

Lapte	Temperatură
Integral & Degresat	60-65°C
Migdale	55-65°C
Soia	55-60°C
Cocos	65-70°C

Notă: Recomandările de mai sus pot varia de la o marcă de lapte la alta și în funcție de preferințele dvs. de gust.

9. Curățarea tubului pentru abur

Când temperatura corectă a laptelui a fost atinsă, rotiți DISCUL în poziție verticală și scoateți Paharul din tubul de abur. Puneți Paharul de lapte într-o parte. Așezați Tubul de abur peste Tava de picurare. Rotiți DISCUL în poziție pentru câteva secunde, apoi readuceți DISCUL în poziție verticală. Aceasta va elimina orice cantitate de lapte care a fost aspirat în vârful tubului pentru abur.



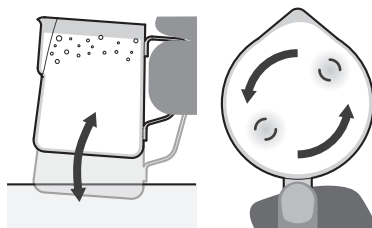
10. Ștergeți tubul pentru abur

Ștergeți brațul tubului pentru abur și vârful cu o cârpă umedă curată pentru a îndepărta orice reziduu de lapte.

11. Loviți și rotiți Paharul

Lovirea ușoară a Paharului pe blat, ajută la eliberarea bulelor de aer mai mari.

Rotirea ajută laptele și spuma să se combine pentru o consistență uniformă și un aspect mătăsoș.



12. Definitivare

Turnați din Paharul de lapte în ceașcă cu o mișcare constantă.

STILURI DE CAFEA CARE TREBUIE ÎNCERCATE



Espresso (negru scurt)

Espresso este o cafea concentrată, integrală, cu un strat stabil de cremă la suprafață. Un espresso este baza tuturor cafelelor de cafea.

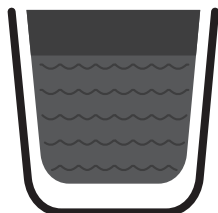
- Paharul espresso (90mL)
- Espresso simplu sau dublu



Ristretto

Un ristretto este un espresso extrem de scurt, care se distinge prin aroma sa intensă, gustul care persistă și crema sa subțire deasupra.

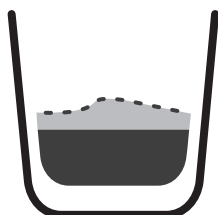
- Cana de espresso (30mL)
- O jumătate de doză simplă de espresso



Lung (Americano)

Un espresso standard cu apă fierbinte adăugată. Apa fierbinte se adaugă mai întâi, astfel încât să se mențină crema.

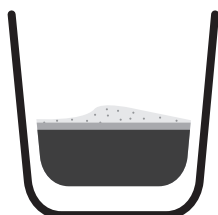
- Cană (190mL)
- Apă fierbinte (după preferință)
- Espresso simplu sau dublu



Con Panna

Con Panna, în italiană „cu frișcă”, făcută dintr-un espresso cu frișcă ușoară deasupra. Poate fi de asemenea praf cu scorțișoară sau ciocolată lichidă.

- Cană (190mL)
- Espresso simplu sau dublu
- Frișcă ușor bătută - cu praf de scorțișoară.



Macchiato

Macchiato, în italiană „a păta sau a marca”. Servit în mod tradițional ca espresso standard cu o picătură de lapte rece sau texturat și o bulă de spumă texturată în mijlocul creimei.

- Pahar pentru espresso (90mL)
- Espresso simplu sau dublu
- Strop de lapte rece sau texturat și bulă mică de spumă texturată.

STILURI DE CAFEA CARE TREBUIE ÎNCERCATE



Flat White

Un espresso cu lapte texturat și deasupra un strat subțire de lapte cu spumă texturată. Cupa mai largă va crea stratul subțire de spumă, semnătura cafelei Flat White.

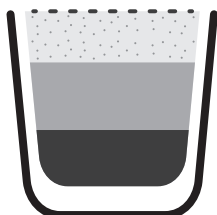
- Cana largă (190mL)
- Espresso simplu sau dublu
- Lapte texturat și spumă.



Latte

Un espresso cu lapte texturat și deasupra un strat lat de un deget de lapte cu spumă texturată. Cupa mai îngustă va crea stratul mai gros de spumă.

- Pahar sau Cană (220mL)
- Espresso simplu sau dublu
- Lapte texturat și spumă.



Cappuccino

Un espresso cu $\frac{1}{3}$ lapte texturat cu abur, acoperit cu $\frac{1}{3}$ spumă cremoasă și un praf de ciocolată.

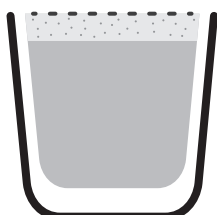
- Cană (190-240mL)
- Espresso simplu sau dublu
- $\frac{1}{3}$ lapte texturat, $\frac{1}{3}$ spumă texturată - praf de ciocolată.



Mocha

Făcut la fel ca un cappuccino, dar cu adaos de ciocolată lichidă. Pur și simplu amestecați ciocolata în espresso înainte de a adăuga lapte texturat la abur și spumă.

- Cană sau pahar înalt (190-240mL)
- Espresso simplu sau dublu
- Ciocolată lichidă (după preferință)
- $\frac{1}{3}$ Lapte texturat, $\frac{1}{3}$ spumă texturată.



Babyccino




Lapte texturat la abur cu un strat de lapte spumat. De asemenea, poate fi și cu un praf de ciocolată.

- Cană mică (90mL)
- fără doză de espresso
- Lapte texturat și spumă texturată - praf de ciocolată.

PERSONALIZABIL – VOLUMUL DOZELOR

Espressorul Barista Max include o Comandă de programare automată a dozei.

Extrage cantitatea adecvată de espresso, după care se oprește automat.

-  - Se toarnă 1 doză de espresso
-  - Se toarnă 2 doze de espresso
-  - Se toarnă până la = 200mL

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.

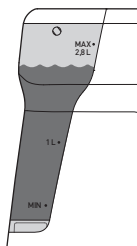
Notă: Volume maxime permise ale dozelor:

-  BUTON 100mL
-  BUTON 200mL
-  BUTON 400mL

Pregătirea pentru personalizarea volumului (volumelor) dozei

• Verificați rezervorul de apă

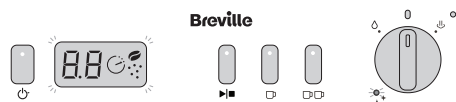
- Asigurați-vă că apa din Rezervor este suficientă.



• Verificați alimentarea

Asigurați-vă că:

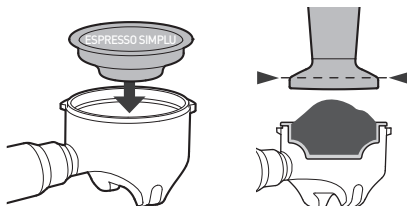
- Ștecărul de alimentare este în priză și aparatul este pornit.
- DISCUL este în poziție verticală.
- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.





Brevițe

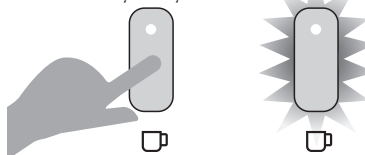
Personalizarea – Volumul pentru espresso simplu




- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso simplu în Mănerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presăți-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.

APĂSARE ȘI MENȚINERE 4 SEC

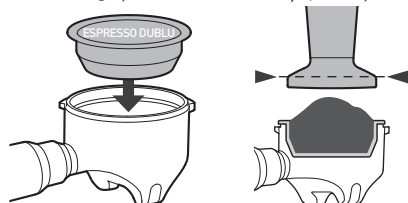


- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 1 doză, apăsați BUTONUL .
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL  nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru doza de espresso  a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

PERSONALIZABIL – VOLUMUL DOZELOR

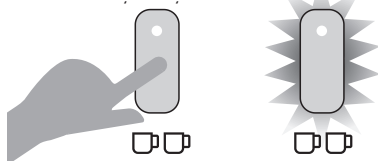
Personalizarea – Volumul pentru espresso dublu

- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso dublu 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.

APĂSARE ȘI MENȚINERE 4 SEC

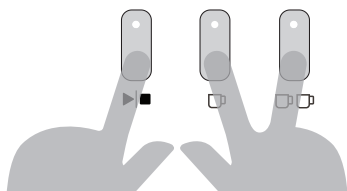


- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 2 doze, apăsați □□ BUTONUL.
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL □□ nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru doza de espresso □□ a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Restabilire – Readucerea tuturor volumelor dozelor la valorile implicite

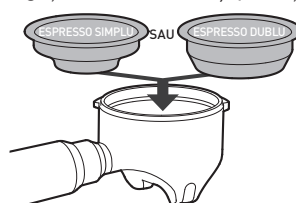
- Apăsați și mențineți apăsat toate cele 3 BUTOANE DE EXTRACȚIE simultan, timp de 4 secunde.

APĂSARE ȘI MENȚINERE ÎMPREUNĂ 4 SEC



Personalizarea – Setarea manuală a volumului dozei

- Introduceți Coșul de filtrare dorit în Mânerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presați-o.



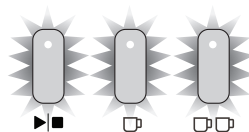
- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.
- Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ▶■ timp de 4 secunde.
- BECUL ▶■ se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că se află într-un mod de personalizare.

APĂSARE ȘI MENȚINERE 4 SEC



- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 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 espresso ▶■ a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

- 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 EXTRAȚIE

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.

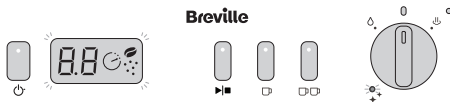
Puteți ajusta temperatura apei utilizată la extracția cafelei, în incremente de 2°C, între 88°C și 96°C, pentru a corespunde diferitelor tipuri de boabe de cafea prăjită și preferințelor personale.

- 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

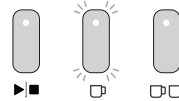
- Apăsăți și mențineți apăsată simultan BUTOANELE  și  timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL  va lumina intermitent.

Notă: BECUL  va continua să se aprindă intermitent pentru a indica faptul că vă aflați într-un mod de personalizare.

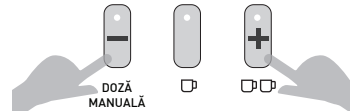


Important: Dacă nu apăsați niciun buton în interval de 1 minut de la accesarea unui mod de personalizare, aparatul va ieși din acest mod și va reveni la starea PREGĂTIT.

- **Reglarea temperaturii de extracție**
Combinăția de BECURI DE EXTRAȚIE care se aprind semnaleză temperatura selectată. Setarea implicită este:
- **92°C** = se aprinde becul pentru ESPRESSO SIMPLU.



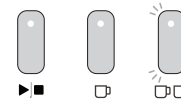
- Pentru a regla temperatura de extracție, apăsați:
- BUTONUL PENTRU REGLAREA MANUALĂ A DOZEI = buton minus.
- BUTONUL PENTRU ESPRESSO DUBLU = butonul plus.



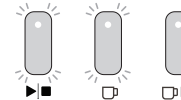
- **94°C** = se aprind BECURILE PENTRU ESPRESSO SIMPLU și DUBLU.



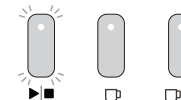
- **96°C** = se aprinde becul pentru ESPRESSO DUBLU.




- **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**
- Apăsăți BUTONUL  pentru a salva selecția. Aparatul va emite un semnal sonor și va ieși din modul de personalizare.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

PERSONALIZABIL - PROFIT PREINFUZARE EXTRAȚIE

Puteți selecta dintre trei Profiluri de preinfuzare pentru a corespunde preferințelor dvs. personale.

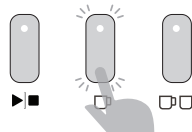
- **Preinfuzare lentă:** Aparatul adaugă cantități mici predefinite de apă peste cafeaua măcinată presată, umezind-o ușor și preinfuzând-o înaintea aplicării unui flux continuu de apă. Pentru un espresso cu un gust echilibrat. Aceasta este setarea implicită a profilului.
 - **Preinfuzare separată:** 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 apăstate butoanele ☺, ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU simultan, timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL ☺ va lumina intermitent.



- **Selectarea profilurilor de preinfuzare**
BECUL DE EXTRAȚIE aprins semnalează Profilul de preinfuzare selectat.

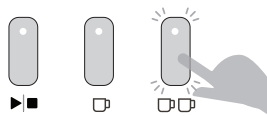
Setarea implicită este:

- **Lentă** = BUTONUL ☺.
BECUL ☺ este aprins.

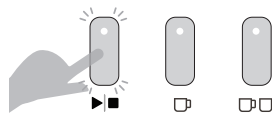


- Pentru a selecta un Profil de pre-infuzare, apăsați:

- **Distinct** = ☺☺ BUTON.
☺☺ BECUL se va aprinde.



- **Constant** = ▶/■ BUTON.
▶/■ 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 SETĂRIILOR IMPLICITE

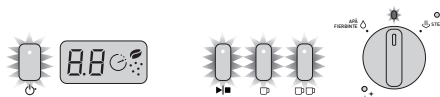
Puteți restabili cu ușurință toate setările implicite din fabrică.

Restabilirea tuturor setărilor implicite

- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.
- Apăsați și mențineți apăsat ☺ și toate cele 3 BUTOANE DE EXTRAȚIE simultan, timp de 4 secunde.



- 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, paginile 10-13)

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
- Coș cafea măcinată

Piese de siguranță care nu se spală în MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

- Rezervorul de apă
- Mânerul grupului portfiltru / Portfiltru
- 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.

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

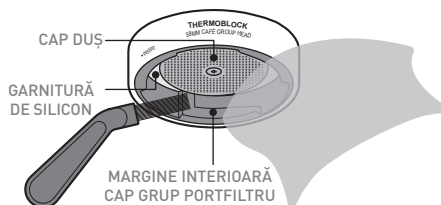
Circulați apă prin acesta înainte de a prepara un espresso. (Consultați Ghidul de preparare a cafelei, paginile 10)

• Săptămânal

- Circulați apă prin Capul grupului portfiltru apăsând BUTONUL PENTRU ESPRESSO SIMPLU.

- Lăsați apa să curgă până când se oprește.

- Cu ajutorul Periei de curățare, îndepărtați cafeaua măcinată de pe marginea interioară a Capului grupului portfiltru și de pe Garnitura din silicon. Ștergeți Capul dușului cu o lavetă umedă.



Tabletele de curățare

Tabletele de curățare pentru espressor pot fi achiziționate online.

ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSOR

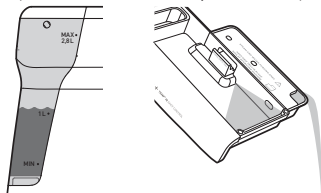
Ciclul de curățare

BECUL de CURĂȚARE se va aprinde în culoarea albastră pentru a semnala că este necesar un Ciclu de curățare.

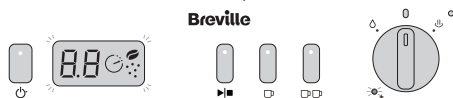
Ciclul de curățare durează aproximativ 7 minute.

• Pregătirea pentru Ciclu de curățare

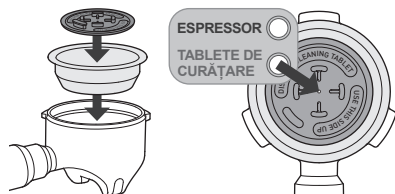
- Asigurați-vă că în Rezervor există cel puțin 1 litru de apă.
- Goliți Tava de picurare și remontați-o.



- 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 locașul dedicat.



- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.

• Porniți Ciclu de curățare

- Apăsăți și mențineți apăsată simultan butoanele PORNIT/OPRIT și REGLARE MANUALĂ A DOZEI timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar Ciclu de curățare va începe.



Notă: Puteți ieși în orice moment din Ciclu 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 Ciclu de curățare”.

• Curățarea după Ciclu de curățare

- Goliți Capul grupului portfiltru apăsând butonul pentru ESPRESSO SIMPLU și apa ar trebui să curgă.
- 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 espressoarei, 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.

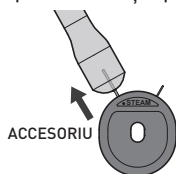
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSOR

Curățarea tubului pentru abur

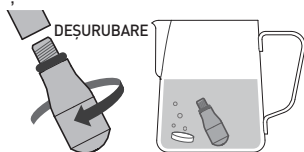
- **După fiecare utilizare**
 - După ce ați texturat lapte, circulați apă prin Tubul pentru abur rotind DISCUL pe APĂ FIERBINTE timp de numai 1–2 secunde.
 - Ștergeți Tubul pentru abur cu o lavetă umedă. (Consultați Ghidul de preparare a cafelei, pagina 13)
- **La 2–3 luni**
 - Lăsați Tubul pentru abur 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

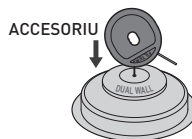
- îndepărtați toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Folosiți Instrumentul mai gros de curățare pentru „Abur” pentru a curăța Duza tubului pentru abur.
- Asigurați-vă că garnitura roșie este prezentă și nu prezintă urme de deteriorare.
- Înșurubați Duza tubului de abur pe Brațul tubului de abur.
- 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.

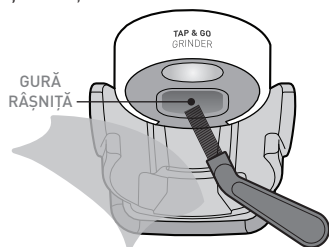
ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RĂȘNIȚA

Lamele conice sunt utilizate pentru măcinarea boabelor de cafea la o granulație adecvată pentru extracția espresso-ului. În timp, se formează depuneri de cafea măcinat și uleiuri, care afectează gustul espresso-ului și funcționarea Rășniței 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 Rășnița 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.

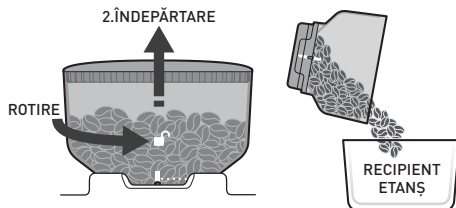
AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.

• Pregătirea pentru curățarea Recipientului pentru boabe de cafea

- Opriți 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

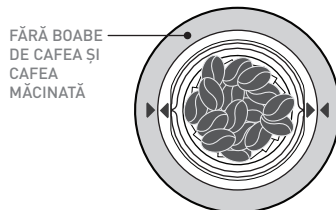
- Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea și a debloca Recipientul pentru boabe de cafea.
- Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea de pe Garnitura Rășniței și depozitați boabele de cafea rămase 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.

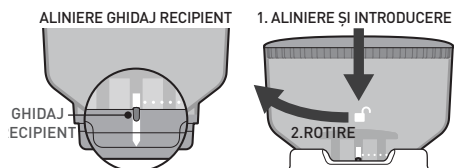
• Remontați Recipientul pentru boabe de cafea

- Asigurați-vă că pe Garnitura Rășniței 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, consultați pagina 28.

- 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 deschide Ghidajul 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 la paginile 14-15.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RĂȘNIȚA

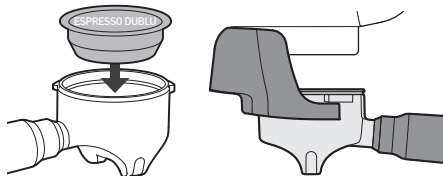
Curățarea și desfundarea Lamelor rășniței, a Garniturii, a Camerei de măcinare și a Gurii de evacuare

• La 1–2 luni

Dacă Rășnița este utilizată frecvent (zilnic), Lamele trebuie curățate pentru garantarea unei performanțe optime a Rășniței 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.

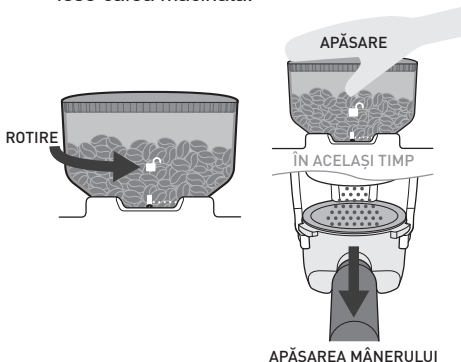
• Măcinarea boabelor de cafea în exces

- 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.

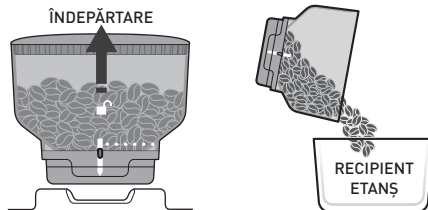


- Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea și a debloca Recipientul pentru boabe de cafea. Recipientul pentru boabe de cafea va ieși ușor în afară.

- 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 Rășnița. Continuați să măcinați până când din Rășniță 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 Rășniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru ca acestea să își mențină prospețimea.



• Pregătirea pentru curățare

- Opriți aparatul, decuplați-l de la curent și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE: Procedați cu atenție la curățarea Lamelor Rășniței, întrucât acestea sunt ascuțite.

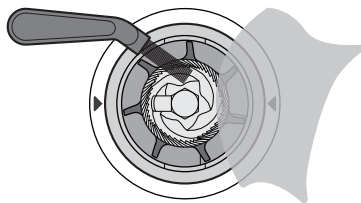
• Curățarea Lamei superioare

- 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.

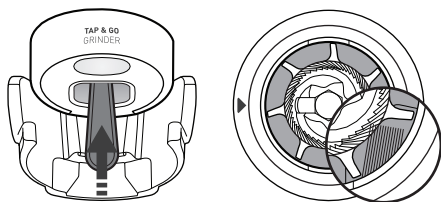


ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RÂȘNIȚA

AVERTISMENT: Nu turnați apă sau orice alt lichid în Camera de măcinare.

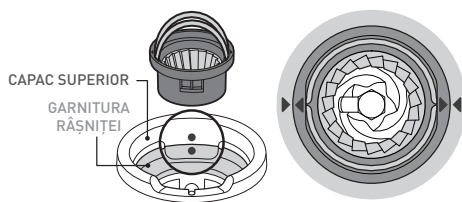
- **Curățarea și deblocarea Gurii de evacuare a cafelei măcinate**

- 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 Râșniței.
- Cu ajutorul celor două mânere, 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.

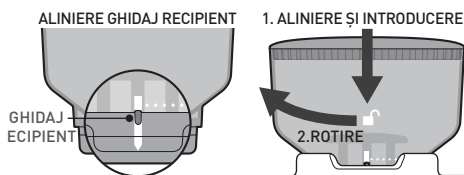


- Trageți mânerul în jos, câte unul pe fiecare parte.

- **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 Râșniței, împingeți ferm în jos, rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa și deschide Ghidajul Recipientului pentru boabe de cafea.
- 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 la paginile 14-15.



CICLUL DE DETARTRAJ - ESPRESSOR

După utilizarea continuă, espressorul dumneavoastră poate dezvolta o acumulare de depozite minerale și, prin urmare, poate necesita detartraj ocazional.

Vă recomandăm să efectuați detartrajul espressorului la fiecare 4-6 luni, deși această perioadă va depinde de duritatea apei și de frecvența de utilizare.

Soluție de detartrare

Aveți 2 opțiuni:

A. Comprimate pentru detartraj pentru espressoare

sau

B. Oțet alb și apă caldă.

Ciclul de detartraj

Ciclul de detartraj durează aproximativ 10 minute.

Important: Dacă ciclul de detartraj nu este finalizat sau se întrerupe parțial la oricare dintre pașii de detartrare, va trebui să porniți din nou ciclul de detartraj de la început.

Pregătirea pentru ciclul de detartraj

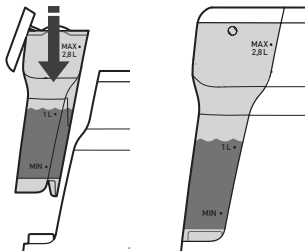
• Umpleți rezervorul de apă cu soluție

A. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Adăugați o tabletă de detartrare. Lăsați tableta să se dizolve complet.

sau

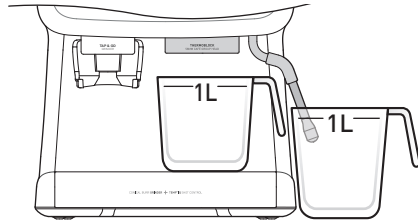
B. Într-un rezervor de apă gol adăugați 1½ linguri de oțet alb. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Lăsați soluția să se amestece bine.

- Montați Rezervorul de apă în poziție.



• Așezați recipientele

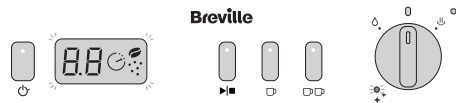
- Așezați un recipient de 1 litru sub capul grupului portfiltru și un alt recipient de 1 litru sub tubul de abur.







• Verificați alimentarea

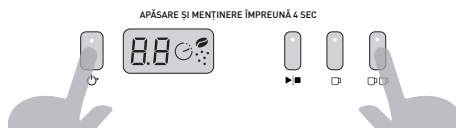
Asigurați-vă că:

- Ștecărul de alimentare este în priză și aparatul este pornit.
- DISCUL este în poziție verticală.
- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.



• Accesați ciclul de detartraj

- Apăsăți și mențineți apăsată simultan BUTOANELE  și  timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor și începe o combinație de lumină intermitentă între BECURILE  și .



CICLUL DE DETARTRAJ - ESPRESSOR

Notă: ☹ BECUL va continua să clipească până la finalizarea ciclului de detartraj.

Important: Dacă Pasul 1 de detartraj nu pornește în decurs de 1 minut de la intrarea în Ciclul de detartraj, aparatul va ieși din Ciclul de detartraj și va reveni la starea PREGĂTIT.

Important: Se poate ieși din ciclul de detartraj în orice moment apăsând pe ☹ BUTON.

Pasul 1. Începeți ciclul de detartraj

- Rotiți DISCUL în poziția ABUR.
- BECUL pentru ABUR va fi acum complet aprins.
- Pompa va porni și apa fierbinte va curge din capul grupului portfiltru și tubul pentru abur. Pe o perioadă de 2 minute, pompa va emite zgomote diferite.
- Când apă fierbinte nu mai iese din capul grupului portfiltru și tubul pentru abur, această etapă ia sfârșit.
- Pentru a indica dacă mașina a terminat acest pas, mașina va emite un semnal sonor, BECUL pentru ABUR nu va mai fi aprins și BECUL pentru DISC va începe să clipească.
- Readuceți DISCUL în poziție verticală.
- BECUL pentru DISC va fi acum complet aprins.
- Treceți la Pasul 2.

Pasul 2. Pregătirea pentru golire

Important: Se acordă maxim 5 minute pentru a finaliza acest pas înainte să se iasă din ciclul de detartraj.

- Tubul pentru abur și capul grupului portfiltru trebuie curățate cu apă proaspătă pentru a îndepărta soluția de detartrare.

• Clătiți rezervorul de apă

- Îndepărtați rezervorul de apă și clătiți bine sub jet de apă curentă, asigurându-vă că toate urmele soluției de detartrare au fost eliminate.

• Umpleți rezervorul cu apă

- Umpleți rezervorul de apă până la linia de „1 litru” cu apă rece de la robinet și introduceți-l în poziție.

• Goliți recipientele

- Goliți apa din recipiente și înlocuiți.
- Treceți la Pasul 3.

Pasul 3. Porniți Golirea

- Rotiți DISCUL în poziția ABUR.
- BECUL pentru ABUR va fi acum complet aprins.
- Pompa va porni și apa fierbinte va curge din capul grupului portfiltru și tubul pentru abur. Pe o perioadă de 2 minute, pompa va emite zgomote diferite.
- Când apa fierbinte nu mai iese din capul grupului portfiltru și tubul pentru abur, ciclul de detartraj s-a finalizat.

Ciclul de detartraj finalizat

- Pentru a indica finalizarea ciclului de detartraj, aparatul va emite un semnal sonor și ☹ BECUL va înceta să clipească intermitent.
- BECUL pentru ABUR nu se mai aprinde și BECUL pentru DISC începe acum să clipească pentru a solicita revenirea DISCULUI în poziția verticală.
- Readuceți DISCUL în poziție verticală.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Curățarea ciclului de detartrare

- Goliți apa din recipiente și curățați, asigurându-vă că toate urmele soluției de detartrare au fost eliminate.

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, pagina 11.
	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 Îngrijire și Curățare, la pagina 25. Contactați Departamentul de asistență clienți Breville.
Espresso-ul stropiște 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, pagina 11.
	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 Îngrijire și Curățare, la pagina 25.
	Garnitura din silicon a Capului grupului portfiltru este deteriorată sau uzată.	Consultați Îngrijire și Curățare, la pagina 25. Contactați Departamentul de asistență clienți Breville.
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.	Utilizați temperatura de extracție implicită la 92°C. Consultați Personalizabil - Temperatura de extracție, pagina 23.
	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, pagina 10.
	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, pagina 10.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – ESPRESSO

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut
Nu curge espresso	Nu există apă în Rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă. Amorsați 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, paginile 20-21.
	Coșul de filtrare este blocat.	Consultați Îngrijire și Curățare, paginile 25 la 27.
	Capul grupului portfiltru este murdar.	Este necesar un Ciclu de curățare. Consultați Ciclul de curățare, pagina 26.
	Capul grupului portfiltru este înfundat.	Este necesar un Ciclu de detartrare. Consultați Ciclul de detartrare, paginile 30-31.
Espresso curge în picături (Extras în exces)	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 Ciclul de detartrare, paginile 31 la 32.
Espresso-ul nu are cremă sau crema este subțire (extras insuficient)	Boabele de cafea sunt vechi sau uscate.	Folosiți boabe de cafea proaspăt prăjite. Consultați Sfaturile pentru măcinare, pagina 14.
	Cafeaua măcinată prea grosieră.	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, pagina 15.
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, pagina 21.
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.	Utilizați temperatura de extracție implicită la 92°C. Consultați Personalizabil - Temperatura de extracție, pagina 23.
	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 (utilizat) este ud	Deasupra zațului de cafea va rămâne o cantitate mică de apă.	Sprijiniți Mânerul 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 Mâner.	Verificați să nu existe nimic care să blocheze Capul grupului portfiltru sau Mânerul 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. Amorsați 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, pagina 24.
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, pagina 13.

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. Consultați Sfaturi pentru texturarea laptelui, paginile 17-18.
Nu iese abur din Tubul pentru abur	Duza Tubului pentru abur este blocată.	Consultați Îngrijire și Curățare, la pagina 27.
	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 Ciclul de detartrare, paginile 31-32.
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. Consultați Sfaturi pentru texturarea laptelui, paginile 17-18.
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. Consultați Sfaturi pentru texturarea laptelui, paginile 17-18.
	Laptele nu este suficient de aerat.	Mențineți Duza tubului pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Astfel, veți putea introduce aer în lapte, pentru a crea spumă.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – RÂȘNIȚA

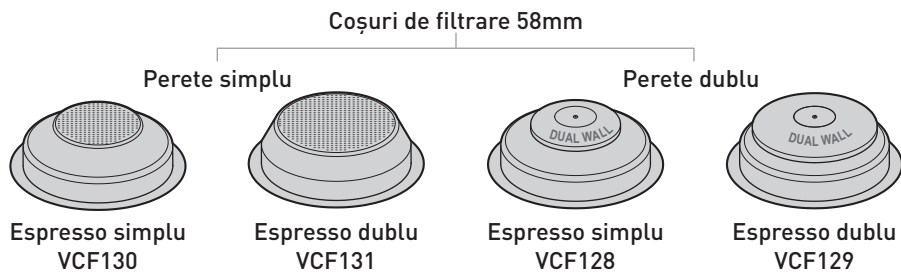
Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut
Setarea optimă de măcinare generează un espresso extras insuficient	Lamele sunt noi și trebuie să se așeze. Acest lucru este normal pentru primele utilizări.	Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic în pași mici, către o Setare de măcinare mai fină, pentru menținerea unei extracții optime a espresso-ului. Utilizați informațiile de la paginile 14-15 pentru ajutor.
	Boabele își pierd prospețimea.	
	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, pagina 15.
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, pagina 8.
	Camera de măcinare sau Gura de ieșire este blocată.	Râșnița trebuie curățată. Consultați Îngrijire și Curățare, paginile 29-30.
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, paginile 14-15.
	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 Îngrijire și Curățare, paginile 29-30.
Afișajul râșniței arată Hi sau Lo	Râșnița oferă feedback că doriți să utilizați o dimensiune de măcinare care se află în afara intervalului mediu recomandat pentru Espresso.	Experimentați cu optimizarea pregătirii în intervalul standard de mărime recomandat. Dacă preferința dvs. este pentru o măcinare foarte fină sau grosieră, atunci este perfect OK să folosiți râșnița în timp ce afișează Hi sau Lo.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE – RÂȘNIȚA

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut
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.
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, pagina 27.
	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, pagina 28.
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, pagina 30.
	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, pagina 28.
	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, pagina 30.
Lama nu se așază 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, pagina 30.
	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 Mănerul 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, pagina 30.

ACCESORII DISPONIBILE PENTRU ACHIZIȚIE

Contactați Departamentul de asistență clienți Breville la:
0800 525 089



Vizitați site-ul web Breville pentru a vedea gama completă de espressoare.
www.breville.co.uk

PIESE DE SCHIMB

Pentru piese suplimentare sau de schimb, vă rugăm să vizitați www.breville.co.uk sau sunați-ne la **0161 621 6900**.

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 **0800 028 7154** sau trimiteți un email: 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.



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA DA BREVILLE

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA COM A MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO DA BREVILLE

- Leia atentamente as instruções fornecidas com o aparelho e guarde-as .
- Não retire o punho porta-filtro durante a descarga do café espresso ou do fluxo de água, dado que nesse momento a unidade está sob pressão. A remoção do punho porta-filtro durante qualquer uma destas operações pode provocar queimaduras ou lesões.
- A vareta de vapor e água quente aquece-se muito ao vaporizar leite e expulsar água quente. Isto pode provocar queimaduras em caso de contacto, de forma que evite o contacto direto com a vareta.
- Desconecte sempre a ficha da tomada de corrente antes de limpar a máquina de café espresso ou se houver algum problema durante o processo de elaboração do café.
- Não ponha as mãos diretamente por debaixo do vapor, água quente ou descarga de café espresso, dado que isto pode provocar queimaduras ou lesões.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode

ser alta quando o aparelho está em funcionamento. Inclusivamente depois do uso do mesmo, a superfície do elemento aquecedor pode continuar com calor residual.

- Não utilize o aparelho para nenhum outro fim que não seja o uso previsto. Podem ser provocadas lesões por uso indevido.
- Não submirja o aparelho nem o cabo de alimentação ou a ficha em água, nem em qualquer outro líquido. Lave os 10 elementos seguintes em água morna com um detergente suave: jarra para leite, grelha da bandeja de gotejamento, filtros de uma e duas chávenas, punho porta-filtro, bandeja de gotejamento, compactador, mó superior, tremonha de café em grão e depósito de água. Enxague e seque bem cada peça antes de voltar a colocá-la. Limpe a vareta de vapor com um pano húmido. Consulte a secção de conservação e limpeza para obter todas as informações.
- Este aparelho foi pensado para ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis

e outros ambientes de tipo residencial.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência, desde que sejam supervisionadas ou instruídas no uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos que isso implica. As crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção, salvo se tiverem mais de 8 anos de idade e o fizerem com supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos de idade. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Coloque sempre a unidade sobre uma superfície plana e nivelada.
- Não ativar sem água no depósito. Encha o depósito apenas com água limpa e fria. Tenha em conta que o volume máximo de enchimento é de 2,8 litros.
- Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes da máquina de café espresso, incluindo a placa de aquecimento de chávenas e a vareta de vapor e água quente.
- Não use este aparelho com um cabo ou ficha

danificados ou se o aparelho apresentar algum dano.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas que contem com uma qualificação equivalente, para se evitarem eventuais riscos.

- Os aparelhos não foram pensados para serem utilizados por intermédio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto externo.

A Breville está bem consciente da segurança ao conceber e fabricar produtos de consumo, mas é essencial que o utilizador do produto também tenha cuidado ao usar um aparelho elétrico. Enumeram-se em seguida as precauções que são essenciais para o uso seguro de um aparelho elétrico:

- Desconecte sempre a corrente elétrica da tomada de corrente antes de inserir ou retirar alguma ficha. Retire a ficha pegando nela, não puxando pelo cabo.
- Desligue o aparelho e desconecte-o quando não estiver a ser usado e antes de o limpar.
- Utilize sempre o aparelho a partir de uma tomada de corrente com a tensão indicada no aparelho (só corrente alterna).

- **Nunca deixe um aparelho abandonado enquanto estiver a ser usado.**
- **Não utilize o aparelho para nenhum outro fim que não seja o uso previsto.**
- **Não coloque o aparelho sobre ou perto de uma chama de gás quente, um elemento elétrico ou um forno quente.**
- **Não o coloque em cima de nenhum outro aparelho.**
- **Não deixe que o cabo de alimentação do aparelho fique suspenso sobre a borda de uma mesa ou bancada, nem que toque em nenhuma superfície quente.**
- **A cafeteira não deve ser colocada num armário quando estiver a ser usada.**

Se tiver alguma dúvida quanto ao rendimento e ao uso do seu aparelho, visite o sítio web da Breville ou entre em contacto com o Departamento de Atendimento ao Consumidor da Breville, cujos dados de contacto são indicados na última página. Certifique-se de que as precauções de segurança anteriores são compreendidas.

Não utilize nenhum acessório que não seja recomendado pelo fabricante, dado que poderia provocar lesões ou danos no aparelho.

CARACTERÍSTICAS DA BREVILLE BARISTA MAX +

A. Tremonha de café em grão desmontável

A tremonha amovível de café em grão de 250 g de capacidade conta com 30 regulações de moagem facilmente reguláveis. Rode a tremonha de espessura para fino, para ajustar a moagem e maximizar o sabor do seu café espresso.

B. Área de moagem acesa

A iluminação LED ativa-se quando a moagem começa. Acende-se o café moído quando chega diretamente ao filtro. A luz apaga-se automaticamente quando se conclui a moagem.

C. Forquilha de moagem Tap & Go™

A forquilha de moagem exclusiva Tap & Go™ sustém o punho porta-filtro e permite que se ative simplesmente a moagem com um só toque. Isto ajuda a controlar a quantidade de café moído servido diretamente no filtro.

D. Compartimento de armazenamento para acessórios

Compartimento por detrás da bandeja de gotejamento, para guardar os filtros de uma e duas chávénas, o disco de limpeza, a escova de limpeza e a agulha de limpeza.

E. Bandeja de gotejamento amovível, grelha e recetáculo de café moído

Inclui um indicador de nível de água que flutua através da grelha de aço inoxidável para indicar quando a bandeja está cheia e é necessário esvaziá-la.

Na bandeja de gotejamento encontra-se um recetáculo amovível para recolher o café moído transbordante, separado da água. Extraia simplesmente o recetáculo e descarte o café moído quando for necessário.

F. Recolha de cabo

Guarde convenientemente o excesso de cabo empurrando-o para dentro

da máquina, para manter a bancada ordenada.

G. Pés antideslizantes

Os pés antideslizantes de silicone garantem que a Barista Max se mantém estável sobre a bancada durante o uso da mesma.

H. Placa de aquecimento com compartimento para compactador

Pré-aquece as chávénas e copos para ajudar a conservar as características essenciais do verdadeiro café espresso: o aroma e um sabor intenso e doce. Compartimento para o compactador na parte superior da placa de aquecimento para acesso e armazenamento práticos.

I. Depósito de água amovível de 2,8 l

Empurre a tampa para trás e encha o depósito com água fria ou retire o depósito de água abrindo a tampa e levantando-o pelo punho do interior.

J. Terminal infusor de tamanho comercial de 58 mm

O maior tamanho permite uma extração mais uniforme do café moído.

K. Punho porta-filtro de tamanho comercial de 58 mm

O maior tamanho garante uma distribuição mais uniforme do café moído e facilita a compactação.

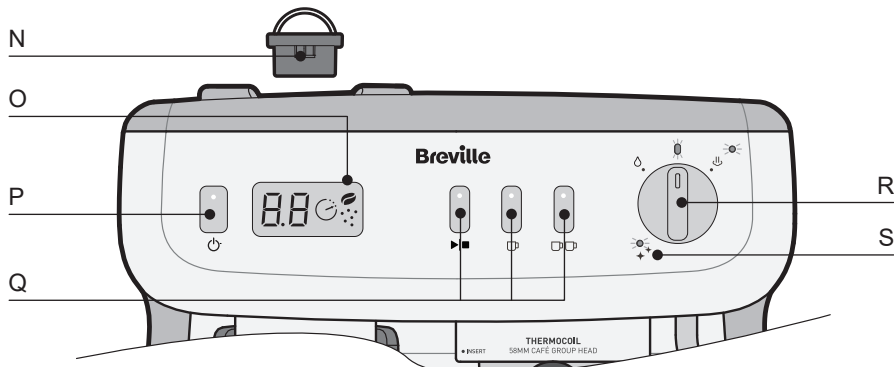
L. Vareta de vapor e água quente

Movimento de rótula com revestimento de silicone, para que se possa mover a vareta de vapor para a posição desejada sem queimar os dedos.

M. Espaço mais desimpedido para chávénas altas

Um espaço desimpedido de 105 mm para extrair o café diretamente nas chávénas e nos copos mais altos.

CARACTERÍSTICAS DA BREVILLE BARISTA MAX +



N. Mó superior desmontável

Facilmente desmontável, levantando-a pelas suas pegas para a limpeza. (Para obter mais informações, consulte as páginas 28-29).

O. Ecrã LED

8.8 No ecrã LED aparece a função de moagem e dosagem inteligentes.

Contador de moagem

Quando se ativa o moinho aparece o ícone de moagem.

Quando o moinho está a funcionar, o contador de moagem contará para cima em incrementos de 0,1.



Temporizador de extração

Ao extrair espresso, o ecrã LED mostrará o temporizador e contará em intervalos de 1 segundo.

P. Botão e luz

Pressione o botão para ligar a máquina. A LUZ pisca para indicar que a máquina está a ser aquecida. A LUZ acende-se fixamente quando a máquina está pronta. A máquina entrará automaticamente no modo de repouso decorridos 20 minutos e a LUZ apagar-se-á.

Q. Botões de extração de café espresso

Botão

Consulte o ecrã LED para ver a contagem decrescente da extração de 1 chávena e 2 chávenas.

Botão de UMA CHÁVENA

Deita 1 dose de café espresso e depois para automaticamente.



Botão de DUAS CHÁVENAS

Deita 2 doses de café espresso e depois para automaticamente.

R. Funções e luzes do COMANDO



Luz do COMANDO

Acesa fixamente quando a máquina está pronta.



Pisca quando é necessário devolver o COMANDO à posição vertical.



Luz de vapor

Acesa fixamente quando a máquina está pronta para vaporizar.



Pisca quando se aquece à temperatura do vapor e quando se arrefece (purgando água) à temperatura do café espresso.



VAPOR

Usar para aquecer e vaporizar o leite.



ÁGUA QUENTE

Deita 200 ml e depois para automaticamente.

Utilize-o apenas para café longo e bebidas quentes como chá, sopas instantâneas e para aquecer as chávenas antes de fazer café espresso.



Luz de limpeza

Acesa fixamente quando o terminal infusor e o terminal tipo duche requerem um ciclo de limpeza. (Para obter informações sobre o ciclo de limpeza, consulte a página 25)

MAIS INFORMAÇÕES SOBRE A BREVILLE BARISTA MAX +

Temp° IQ Shot Control™

Temperatura ótima Temp° IQ Shot Control™ é uma tecnologia exclusiva desenvolvida pela Breville para a Barista Max+. Este sistema de 3 vias proporciona a água à temperatura exata e estável que é necessária para se obter um café muito saboroso.



- **Tecnologia Thermoblock**

O termobloco garante um aquecimento rápido e uma temperatura precisa da água, para a melhor elaboração do café espresso e vaporização do leite. Só se aquece a quantidade necessária de água para se conseguir a maior celeridade e eficiência. O termobloco aquece a água, de modo que é elaborado o café espresso a 92 °C para uma extração ótima dos óleos do café moído compactado. As temperaturas acima ou abaixo deste valor podem dar lugar a um café espresso queimado e amargo, ou com pouco sabor.

- **Controlador PID avançado**

O PID monitoriza e controla o termobloco para garantir que a água chegue sempre ao café moído à temperatura exata necessária.

- **Pré-infusão suave**

Aplicam-se suavemente pequenas quantidades de água sobre o café moído compactado antes do fluxo constante de água, para se obter um café espresso mais saboroso. (Para conhecer os diferentes perfis de pré-infusão, consulte a página 23)

Café 58 mm Terminal infusor e punho porta-filtro



Extração do máximo sabor

O terminal infusor e punho porta-filtro são de tamanho comercial, 58 mm, tal como nas cafetarias.

- O maior tamanho garante uma distribuição mais uniforme do café moído nos filtros. É mais fácil encher, compactar e retirar o café moído depois do uso.
- O punho porta-filtro de 58 mm permite uma extração mais uniforme do café moído, dando lugar ao verdadeiro sabor do café.

Tap&Go™ Intelligent moagem e dosagem



A Barista Max+ foi concebido para medir com precisão o peso exato dos grãos de café para 1 e 2 doses. Além disso, a Barista Max+ proporciona informações para uma extração ótima.

- **Tecnologia Tap&Go™**

A tecnologia de moagem a pedido Tap&Go™, desenvolvida pela Breville, permite que se moa o café diretamente sobre o punho porta-filtro com um só toque. Pressione simplesmente o punho porta-filtro para baixo, para ativar o moinho.

- **Moinho de mós cónicas**

O moinho incorporado oferece uma experiência tudo em um. A mó cónica de aço inoxidável endurecido mói em partículas uniformes, o que minimiza a transferência térmica e reduz a fricção, devido à sua rotação suave e lenta.

- **Tremonha de café em grão**

A tremonha de 250 g dispõe de comportas antiderrames que evitam os salpicos de grãos de café sobre a bancada quando se retira. O moinho incorporado oferece uma experiência tudo em um, pelo facto de integrar o moinho na máquina de café espresso.

Dose automática e personalizável! Controle volumétrico



A quantidade correta de café espresso na sua chávena

- A dosagem automática é a forma mais fácil de elaborar um bom café espresso. Pressione os BOTÕES DE UMA OU DUAS CHÁVENAS para servir a quantidade correta.
- Todos os botões de extração podem ser personalizados para proporcionarem os volumes de dosagem preferidos. Para obter mais informações, consulte as páginas 20-21.

Temperatura de extração personalizável



A temperatura justa que você desejar

- A máquina Barista Max+ permite a alteração da temperatura da água desde os 92 °C recomendados (em incrementos de 2 °C) para satisfazer as preferências pessoais. (Para obter mais informações, consulte a página 22).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

Passo 1. Retirar a embalagem

- Certifique-se de que toda a embalagem foi retirada.

Importante: Retire a tampa vermelha que se encontra no fundo do depósito de água.

Passo 2. Colocar a máquina

- Certifique-se de que coloca a máquina sobre uma bancada seca, estável, plana e horizontal.

Passo 3. Lavar e secar as peças

- Não submerja o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água, nem em qualquer outro líquido. Lave as peças enumeradas em seguida em água morna com um detergente suave:

Jarra de aço inoxidável para leite

Filtro de uma chávena de aço inoxidável

Filtro de duas chávenas de aço inoxidável

Mó superior de aço inoxidável endurecido

Depósito de água

Punho porta-filtro

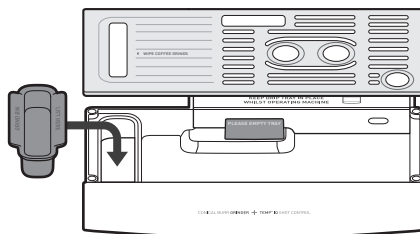
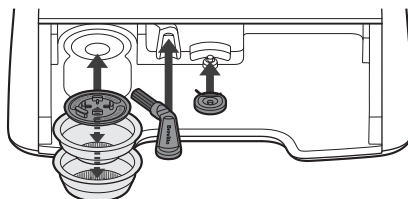
Tremonha de café em grão

Compactador

- Enxague e deixe secar totalmente ao ar.

Passo 4. Colocar acessórios

- Compartimento para guardar acessórios por detrás da bandeja de gotejamento para a escova de limpeza e a agulha de limpeza. À esquerda encontra-se o compartimento para guardar o disco de limpeza e os filtros de uma e duas chávenas.
- Insira o recetáculo de café moído no compartimento disponibilizado no lado esquerdo da bandeja de gotejamento.

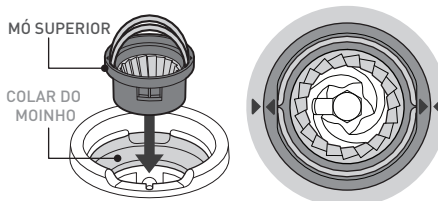


- Coloque o compactador no compartimento disponibilizado na placa de aquecimento.

Passo 5. Inserir peças no moinho

• Mó superior desmontável

- Usando as duas pegas, insira a mó superior no colar do moinho.
- As setas da mó superior devem ser alinhadas com as setas do colar do moinho.
- Quando estiver corretamente assente, a mó superior estará rente à superfície do colar do moinho.

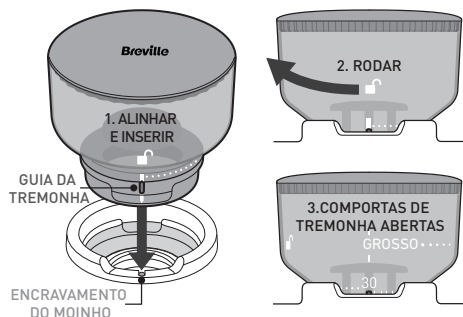


- Coloque as pegas para baixo, uma de cada lado.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

• Tremonha de café em grão desmontável

- Alinhe a guia da tremonha com o encaixe de cor vermelha do moinho.
- Insira a tremonha de café em grão no colar do moinho.
- Empurrando a tremonha de café em grão ligeiramente para baixo, rode-a no



sentido dos ponteiros do relógio para bloquear a tremonha na sua posição.

- Isto abre as comportas da tremonha (para soltar os grãos de café sobre os mós). Na regulação de moagem 30, as comportas da tremonha estão totalmente abertas.
- Continue a rodar a tremonha de café em grão no sentido dos ponteiros do relógio para calibrar a regulação de moagem.
- Como ponto de partida para a extração de café espresso, experimente a regulação de moagem 20. (É possível que sejam necessárias mais regulações da configuração de moagem; consulte a informação nas páginas 14-15).
- Encha a tremonha de café em grão com grãos de café torrados recentemente.

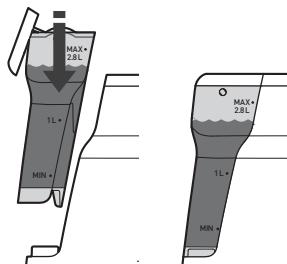
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

Passo 6. Preparação para a inicialização da máquina

Importante: Esta inicialização deve ser efetuada antes da primeira utilização.

• Encher o depósito de água

- Abra a tampa e levante o depósito usando a pega interior.
- Encha com água fria da torneira.
- Coloque o depósito de água na sua posição e feche a tampa.



Nota: Certifique-se de que o depósito de água está limpo e livre de resíduos, dado que qualquer partícula fina pode bloquear o fluxo de água.

Nota: When the machine runs out of water it beeps 5 times and the lights flash.

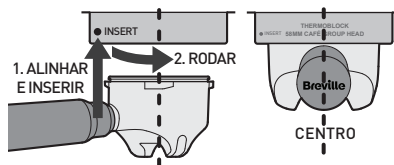
• Ligar

- Certifique-se de que o COMANDO de vapor ☽ e água quente ☼ está na posição vertical.
- Insira a ficha de alimentação numa tomada de CA de 230-240 V ativa.
- Pressione o BOTÃO ☽ para ligar a máquina.
- A LUZ ☽ acende-se para indicar que o termobloco está a ser aquecido.
- Quando as luzes dos botões ☽ e de EXTRAÇÃO e do COMANDO estiverem acesas fixamente, a máquina estará em estado de PREPARADA para a EXTRAÇÃO e as funções do COMANDO.



• Inserir o punho porta-filtro

- Insira o filtro de duas châvenas no punho porta-filtro.
- Alinhe o punho porta-filtro com a posição "INSERIR", situada à esquerda do terminal infusor.
- Insira o punho porta-filtro plano contra o terminal infusor e depois rode o punho porta-filtro para a direita, até à posição central.



Nota: A rotação do punho porta-filtro para a posição central pode oferecer resistência nos primeiros usos.

Passo 7. Preparar a máquina

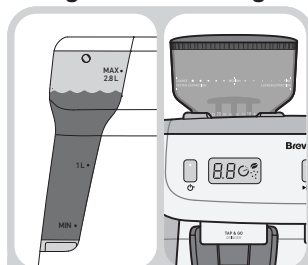
- Pressione o ☽ BOTÃO e a água deverá começar a fluir pelo terminal infusor.
- Deixe que a água corra até parar.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

- Nota:** Durante os primeiros segundos, a bomba emitirá um ruído mais forte do que o normal, até que comece a bombear água.
- Coloque a vareta de vapor sobre a bandeja de gotejamento.
 - Rode o COMANDO para ☼.
 - Deixe sair água durante 20 segundos.
 - Devolva o COMANDO à posição vertical.
 - A máquina volta ao estado de PREPARADA.
 - Agora a máquina de café espresso deverá estar totalmente preparada.
 - Lave o punho porta-filtro e o filtro em água morna e seque-os antes de elaborar o seu primeiro café.
 - Se a água não fluir do terminal infusor ou da vareta de vapor, repita o passo 7.

- Se a água continuar a não fluir, entre em contacto com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Breville. Dados indicados na última página.

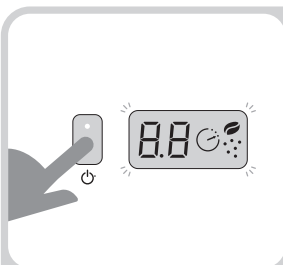
GUIA PARA ELABORAR CAFÉ COM A MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

1. Verificar o depósito de água e o café em grão

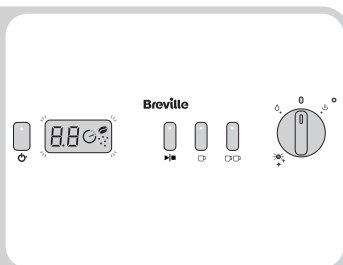


Conselho de barista: Para obter os melhores resultados com o café espresso, utilize água filtrada e grãos de café torrados recentemente.

2. Começar



Pressione o botão de LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO se a LUZ piscar = aquecimento.



As LUZES dos BOTÕES DE LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO, EXTRAÇÃO e do COMANDO acendem-se fixamente = máquina de café espresso preparada para ser usada.

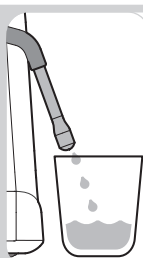
3. Aquecer a chávena com água quente



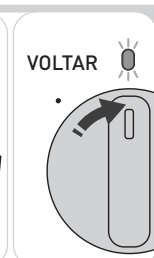
Ponha a chávena na bancada e coloque a vareta de vapor. Rode o COMANDO para ÁGUA QUENTE.



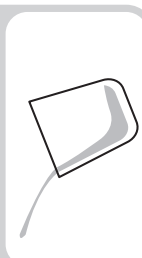
ÁGUA QUENTE



Encha um quarto de chávena com água quente. Rode o COMANDO para a posição vertical.

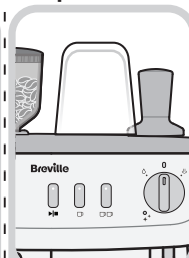


VOLTAR



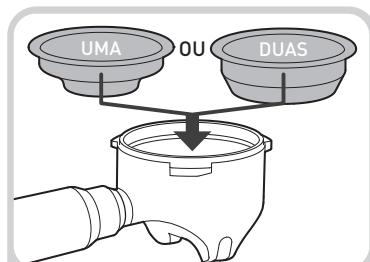
Esvazie a chávena decorridos 20-30 seg.

Ou por Placa de aquecimento



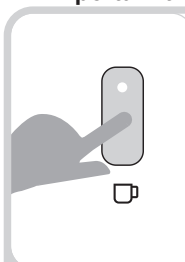
A chávena pode-se aquecer na parte superior da máquina quando está ligada.

4. Selecionar os filtros

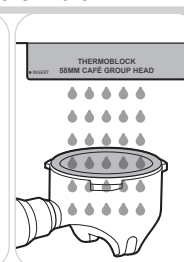


Selecione um dos dois:
- Filtro de uma chávena
- Filtro de duas chávenas

5. Aquecer o terminal infusor, punho porta-filtro e filtro



Pressione o BOTÃO.



Sustente o punho porta-filtro por debaixo do terminal infusor enquanto a água flui.



Limpe o filtro com um pano seco.

GUIA PARA ELABORAR CAFÉ COM A MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

6. Encher com café moído



DESLIZAR A PARTIR DE CIMA

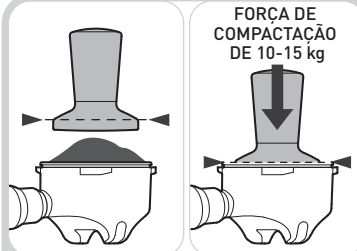
Insira o punho porta-filtro na forquilha de moagem.

O punho porta-filtro fica sustentado, sem que seja necessário segurá-lo na forquilha de moagem.

EMPURRAR PARA BAIXO

Empurre o punho porta-filtro para baixo, para moer café sobre o filtro.

7. Compactar



FORÇA DE COMPACTAÇÃO DE 10-15 kg

- Uma chávena = 13 g de café moído.
- Duas Chávenas = 19,5 g de café moído.
Compacte (pressione) o café moído uniformemente até ao nível indicado.

8. Limpar o café moído excedente

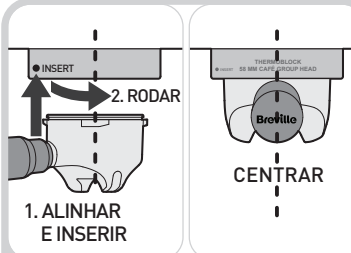


NO DEPÓSITO DE RESÍDUOS

Limpe as bordas para eliminar o café moído excedente.

Passes os grãos caídos na bandeja de gotejamento ao recipiente de moagem.

9. Inserir o punho porta-filtro



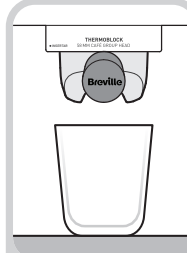
1. ALINHAR E INSERIR

Mantenha o punho porta-filtro plano, insira-o no terminal infusor e rode-o.

2. RODAR

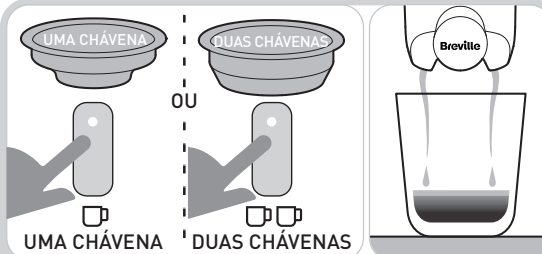
Arraste o café moído que tenha caído na bandeja de gotejamento para o recetáculo de café moído.

10. Colocar a chávena



Coloque a chávena sobre a bandeja de gotejamento, debaixo do punho porta-filtro.

11. Extração de café espresso



UMA CHÁVENA OU **DUAS CHÁVENAS**

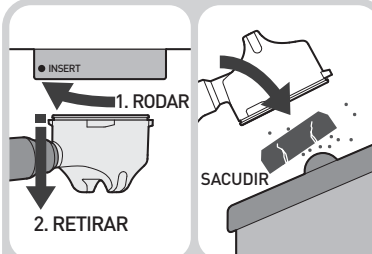
UMA CHÁVENA **DUAS CHÁVENAS**

Pressione um dos dois:

- BOTÃO = dose de 30 ml.
- BOTÃO = dose de 60 ml.

A extração começa e para automaticamente.

12. Retirar a torta de café



1. RODAR

2. RETIRAR

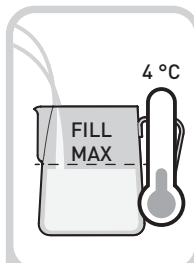
Rode o punho porta-filtro e retire-o do terminal infusor.

SACUDIR

Retire o café usado do punho porta-filtro.

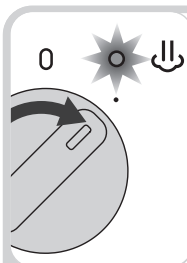
GUIA PARA ELABORAR CAFÉ COM A MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

13. Jarra de preparação de leite

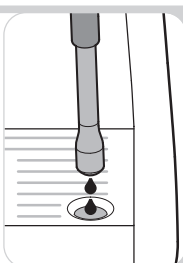


Encha a jarra com leite frio até exatamente abaixo do bico de descarga.

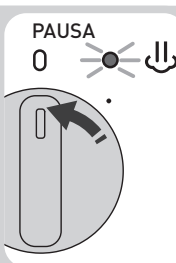
14. Antes de vaporizar leite



Rode o COMANDO para VAPOR. A luz de VAPOR pisca = aquecimento.



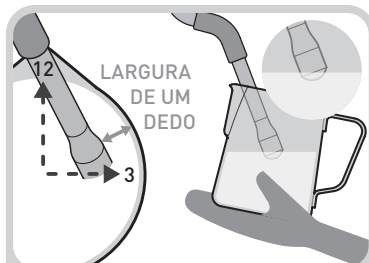
Pode sair um pouco de água da vareta de vapor.



A luz de VAPOR está acesa = vapor preparado. Pause o vapor fazendo regressar o COMANDO.

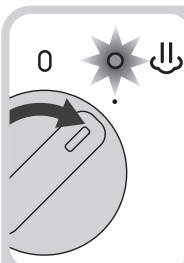
Conselho de barista:
Para obter os melhores resultados ao vaporizar leite, certifique-se de que o vapor foi primeiramente aquecido (luz VAPOR acesa fixamente). Ouvirá o arranque da bomba.

15. Colocar a vareta de vapor



Insira o braço da vareta de vapor na posição das 12 em ponto. Ponta na posição das 3 em ponto a um dedo da borda e imediatamente abaixo da superfície do leite.

16. Começar a vaporizar o leite



Devolva o COMANDO à posição de VAPOR, para que o leite comece a vaporizar.

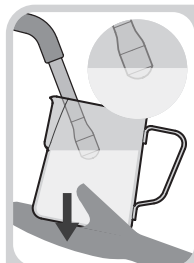


A textura provoca um silvo suave.

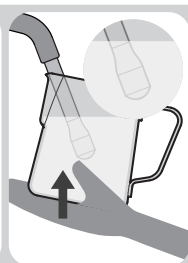


Verifique se o leite se move em remoinho.

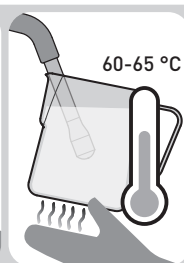
17. Vaporizar leite



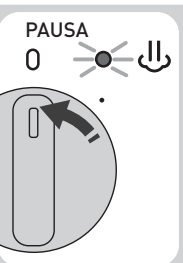
À medida que o nível do leite sobe, baixe a jarra para manter a ponta imediatamente abaixo da superfície.



Quando conseguir a microespuma desejada, submerja a vareta de vapor até meio.



O leite estará pronto quando a jarra estiver demasiado quente para ser tocada durante 3 segundos.



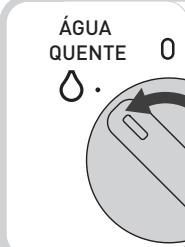
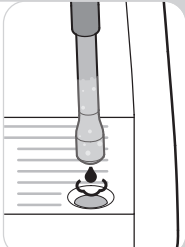
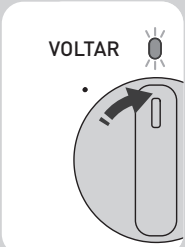

Rode o COMANDO para a posição vertical.



Retire a jarra da vareta de vapor.

GUIA PARA ELABORAR CAFÉ COM A MÁQUINA + BREVILLE BARISTA MAX

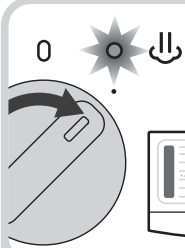

18. Purgar e limpar a vareta de vapor

 <p>ÁGUA QUENTE 0</p>		 <p>VOLTAR</p>		Conselho de barista: Para manter um rendimento ótimo da vareta de vapor, purgue e limpe sempre a vareta de vapor depois de vaporizar o leite.
<p>Rode o COMANDO para ÁGUA QUENTE durante 1 ou 2 segundos.</p>	<p>Sairá água leitosa pela vareta de vapor.</p>	<p>Devolva o COMANDO à posição vertical.</p>	<p>Limpe a vareta de vapor e a ponta com um pano húmido.</p>	

19. Toques finais do leite

		
<p>Dê batimentos na jarra para libertar as bolhas de ar maiores.</p>	<p>Mova a jarra em forma de remoinho para misturar o leite e criar uma textura cremosa.</p>	<p>Deite o leite com um movimento constante.</p>

20. Purga automática do termobloco

 <p>0</p>	 <p>MANTER NO SEU LUGAR</p>
<p>Quando se arrefece até à temperatura adequada para o café espresso, a luz de VAPOR pisca e a água é purgada para a bandeja de gotejamento. Mantenha a bandeja de gotejamento na sua posição.</p>	

21. Lavar as peças 22. Limpeza da bandeja de gotejamento

	 <p>PLEASE EMPTY TRAY</p>	 <p>RECETÁCULO DE CAFÉ MOÍDO</p>		
<p>Lave as peças com água morna.</p>	<p>Verifique se é necessário esvaziar a bandeja de gotejamento.</p>	<p>Retire a grelha da bandeja de gotejamento e separe o recipientulo de café moído da bandeja de gotejamento.</p>	<p>Esvazie o café moído e lave o recipientulo de café moído em água morna.</p>	<p>Esvazie a água da bandeja de gotejamento e lave-a com água morna.</p>

CONSELHOS PARA MOER E COMPACTAR

1. Grãos de café

Para um sabor e extração ótimos:

- Compre grãos de café recém-torrados em lotes pequenos de 250 g para reduzir o tempo de armazenamento.
- Use-o no espaço de duas semanas após a abertura.
- Guarde os grãos de café num recipiente seco e hermético. Coloque-o num armário escuro e fresco.

Importante: Os grãos de café antigos, independentemente da regulação de moagem, darão lugar a uma extração rápida, mas de menor/pior sabor do café espresso.

2. Regulação de moagem

É possível que deva alterar a configuração de moagem quando usar diferentes grãos de café e em função da frescura dos grãos. A gama de 30 configurações de moagem permite um ajuste de precisão, controlando o tamanho de moagem e, em última instância, as características da extração resultante.

É possível que sejam necessários várias regulações incrementais antes de alcançar a sua regulação de moagem ótima.

Marque a configuração de moagem de acordo com o tempo de descarga e sabor; consulte o Guia de extração de espresso.

Conselho de barista:

Depois de regular a configuração de moagem, é importante que purgue (durante 1-2 segundos) uma pequena quantidade de café moído do moinho. Isto elimina o café moído da configuração de moagem anterior; certificando-se de que a extração de espresso seguinte é efetuada na sua totalidade com o café moído da nova regulação de moagem. Ao extrair, deve procurar um tempo de extração de entre 25-30 segundos para obter uma dose dupla com uma moagem de 2,0. Se a extração demorar mais, a moagem é demasiado fina. Se a extração demorar menos, a moagem é demasiado grossa. Recomenda-se que experimente.

- As regulações de números mais pequenos oferecem moagens mais finas

e uma extração mais lenta.

- As regulações de números maiores oferecem moagens mais grossas e uma extração mais rápida.

O moinho da sua Barista Max+ foi concebido para moer uma vasta gama de tipos de café.

• Regulação do moinho

Ao regular a configuração de moagem, se o tamanho do moinho for demasiado grande para um espresso, no ecrã aparecerá "Hi".



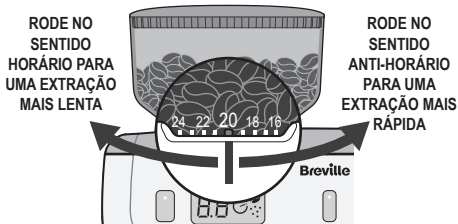
Se o tamanho de moagem for demasiado pequeno, no ecrã aparecerá "Lo".



Pode usar a máquina para moer café embora se mostre o ajuste Hi/Lo, mas este é um guia geral para os tipos de grãos "normais".

A Barista Max+ foi concebida para retroalimentar a moagem e dosagem e o tempo de extração. As medidas de moagem 1,0 e 2,0 são regulações ótimas. Pode moer a 1,2 ou 2,2, por exemplo, e experimentar com o seu espresso de acordo com as suas preferências de sabor. O ecrã de moagem conta em incrementos de 0,1.

Se achar que os seus tempos de extração variam para 1 ou 2 doses, consulte na página 16 o Guia de extração de espresso. Tenha em conta que as variedades de grãos, o tamanho da moagem e as medidas das doses alteram o espresso. A Barista Max+ permite-lhe o aperfeiçoamento do seu espresso.

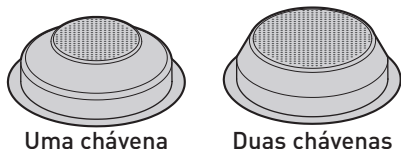


CONSELHOS PARA MOER E COMPACTAR

3. Filtros

- **Filtros parede simples**

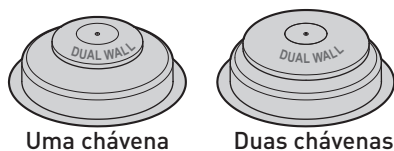
Estes funcionam com café acabado de moer e são fornecidos com a Barista Max.



Nota: As moagens de café pré-moído são demasiado grossas para serem usadas com cestos de filtro de parede simples.

- **Filtros de parede dupla**

Estes funcionam melhor com café pré-moído, mas também podem ser usados com café acabado de moer.



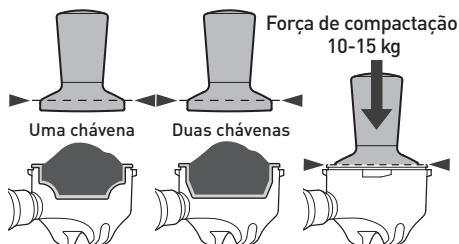
Estão disponíveis para compra na Breville. Dados indicados na última página.

4. Dosagem de moagem e força de compactação

Para obter os melhores resultados, a quantidade de café moído deve permanecer constante. A unidade está pré-programada para que, em cada regulação de moagem, quando chegar a 1,0 se tenham dispensado aproximadamente 13 g, e 19,5 g quando chegar a 2,0. Estas são as quantidades perfeitas para uma dose simples (1,0) ou dupla (2,0). Inclusivamente se o moinho for regulado, a máquina recalibra-se para fornecer uma dose de moagem constante. A Barista Max+ permite que aperfeiçoe o seu sabor de espresso regulando a moagem para permitir menos grãos: por exemplo, pode moer menos para uma dose dupla (1,8) ou mais (2,2). Com o ecrã LED, depois de obter o espresso perfeito, poder-se-á certificar de que obtém essa dosagem de forma regular moendo sempre à sua dose preferida.

Nota: É normal a dose correta de café moído sobressair do filtro antes de compactar.

A força de compactação é muito difícil de medir. O consumidor poderá praticar usando uma balança de cozinha para ver qual é a sensação entre 10 e 15 kg.



- **Exemplos de otimização da preparação de café Barista Max + Espresso**

1. Moagem a 2,0 para um espresso duplo. A extração acaba de dispensar em 15 segundos. A água flui através da moagem com demasiada facilidade, e extrair-se-á pouca quantidade de café e de uma cor clara.
 - Reduza o tamanho da moagem para uma regulação mais fina, mas continue a dispensar a 2,0 e compacte com a mesma pressão. Quando o café for dispensado em 25-30 s, o espresso estará perfeitamente extraído.
2. Moagem a 2,0 para um espresso duplo. A extração acaba de dispensar em 45 segundos. A água esforça-se por atravessar os grãos moídos e o café goteja lentamente do porta-filtro. Ter-se-á extraído muita quantidade de café e de cor muito escura.
 - Aumente o tamanho da moagem para uma regulação mais grossa, mas continue a dispensar a 2,0 e compacte com a mesma pressão. Quando o café for dispensado em 25-30 s, o espresso estará perfeitamente extraído.
3. Preparação de 2 cafés: A pessoa A gosta de um café mais forte, a pessoa B gosta de um café mais suave; ambos querem um espresso duplo.
 - A pessoa A mói a 2,2, a pessoa B mói a 1,8 para alterar a quantidade de café que se coloca no porta-filtro. Todas as restantes variáveis se devem manter iguais.

CONSELHOS PARA UMA EXTRAÇÃO PERFEITA DE ESPRESSO

A forma como o espresso cai dir-lhe-á tudo.

1. Tempo de extração

O temporizador é iniciado logo que o processo de extração começa e permite que o consumidor possa medir facilmente o tempo de extração.

O tempo de extração é um bom indicador da qualidade da descarga. O tempo ótimo por dose varia de acordo com o tipo e a frescura dos grãos de café. No entanto, em geral, o tempo de descarga deve ser de 25 a 30 segundos, tanto para dose de uma chávena como de duas.

2. Tipo de extração

- **Extração ótima**

Uma descarga de qualidade tem um fluxo constante com uma consistência semelhante à do mel morno. O creme resultante é de cor dourada escura.

Os sabores mais doces e os óleos são extraídos e criam um espresso de um sabor delicioso.

- **Extração insuficiente**

A descarga é rápida e de cor clara, o creme resultante é delgado, de uma cor castanha clara e cremoso, desfazendo-se rapidamente. Isto acontece quando foram extraídos muito poucos óleos essenciais e sabores do café moído. Cria-se um espresso de sabor azedo.

- **Extração excessiva**

Pode acontecer que não tenha descarregado ou que seja lento e gota a gota. O creme resultante é muito escuro. Isto acontece quando foram extraídos demasiados óleos essenciais, sabores e cores do café moído. Cria-se um espresso de sabor amargo.

3. Procure a mudança de cor

A dose ótima contém 3 elementos:

Núcleo: Na base, começa de cor castanho-escura.

Corpo: Funde-se com o núcleo, converte-se num caramelo delicioso com reflexos avermelhados.

Creme: A camada da parte superior do corpo, de cor dourada escura.



CONSELHOS PARA UMA EXTRAÇÃO PERFEITA DE ESPRESSO

4. Guia de extração de espresso

Este guia ajudá-lo-á a melhorar a extração de espresso, para conseguir sempre um café de excelente sabor.

	EXTRAÇÃO INSUFICIENTE	EXTRAÇÃO ÓTIMA	EXTRAÇÃO EXCESSIVA
			
Deitar*[^]	Extração demasiado rápida Despeja durante menos de 15 segundos	Extração de fluxo constante Despeja durante 25-30 segundos	Extração demasiado lenta Despeja durante mais de 35 segundos
Cor	Castanho pálido Creme-castanho claro	Delicioso caramelo Creme-dourado escuro	Castanho muito escuro Creme-castanho-escuro
Sabor	Azedo, ácido, aquoso	Delicioso, doce, vibrante	Amargo, seco, granulado
Tamanho de moagem^{^^}	Demasiado grosso Use uma moagem mais fina	Perfeito	Demasiado fino Use uma moagem mais grossa
Dose	Não há grãos suficientes Use mais grãos	Uma chávena = aproximadamente 13 g Duas chávenas = aproximadamente 19,5 g	Demasiados grãos Use menos grãos
Compactar	Força de compactação insuficiente Compactar com mais força	Força correta 10-15 kg de força	Força de compactação excessiva Compactar com menos força

* Se usar café pré-moído, use filtros de parede dupla.

[^] Certifique-se de que os grãos de café ou o café pré-moído são frescos.

^{^^} Os grãos de café antigos, independentemente da regulação de moagem, darão lugar a uma extração rápida, mas de menor/pior sabor do café espresso.

CONSELHOS PARA TEXTURIZAR O LEITE

A textura do leite consiste na vaporização do leite.

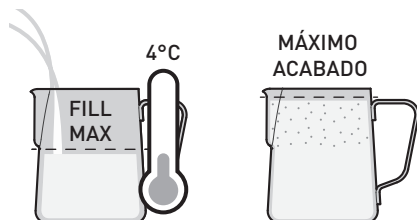
Elementos fundamentais do leite texturizado

O leite que foi texturizado corretamente tem uma microespuma espessa e deliciosa com um brilho sedoso. O texturizado implica o aquecimento e arejamento do leite com vapor. Os elementos fundamentais incluem a colocação da vareta de vapor, quando regular a posição da jarra para leite e alcançar a temperatura correta. Siga os passos abaixo para criar uma microespuma de estilo cafeteria.

1. Encher a jarra para leite

Adicione o leite frio a cerca de 4 °C numa jarra de aço inoxidável limpa e fria. Encha até à base da boca da jarra.

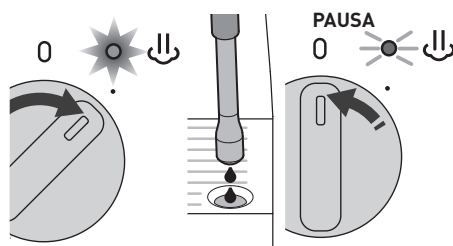
Nota: O volume de leite aumentará ou 'estirar-se-á' durante a texturização, de forma que não encha a jarra em demasia.



Está disponível para compra na Breville uma jarra para leite de maior capacidade. Dados indicados na última página.

2. Aquecimento com vapor

Rode o COMANDO para . Para obter continuamente os melhores resultados de texturização do leite, deixe que o vapor aqueça. O vapor está pronto quando a LUZ está totalmente ACESA. Também ouvirá o arranque da bomba. Pause o vapor reposicionando o SELETOR na posição vertical.



3. Posição

Coloque o braço da vareta de vapor na boca da jarra, na posição das 12 em ponto, com a ponta da vareta de vapor no leite na posição das 3 em ponto, a um dedo da borda da jarra. Mantenha a ponta da vareta de vapor imediatamente abaixo da superfície do leite. Devolva o COMANDO à posição de VAPOR, para que o leite comece a vaporizar. Deve ser criada uma ação de remoinho na jarra.



4. Som

A forma como se introduz o ar no leite determina a consistência da espuma. Caso se insuflam grandes quantidades de ar no leite, a espuma formará bolhas grandes. A introdução de ar no leite de forma controlada e suave, indicada por um silvo suave, garantirá que o leite terá uma fina microespuma arejada.

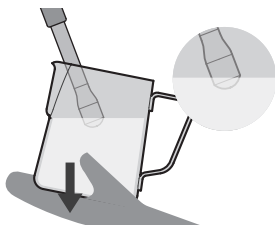
Conselho de barista: Sons de texturização do leite

- Gorgolejo: a ponta não está a uma profundidade suficiente; levante a jarra.
- Silvo suave: ideal para um café com leite.
- Silvo: a ponta está a uma profundidade excessiva; baixe a jarra.

CONSELHOS PARA TEXTURIZAR O LEITE

5. Manter a posição da ponta de vapor

Enquanto o vapor se aquece e texturiza o leite, o leite estirar-se-á e fará com que o nível do leite suba na jarra. Enquanto isto acontece, mantenha o nível do leite baixando a jarra, mantendo a ponta da vareta de vapor imediatamente abaixo da superfície.



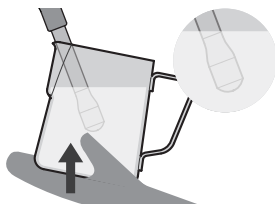
Nota: Serão necessárias algumas regulações na técnica quando se usar leite não lácteo.

6. Quantidade de espuma

Crie a quantidade de microespuma desejada. Os capuchinos têm tradicionalmente mais microespuma do que os flat whites. (Consulte Estilos de café para experimentar, páginas 18-19)

7. Submergir a ponta

Depois de criada a quantidade de espuma desejada, submirja a vareta de vapor até meio da profundidade do leite. Isto aquece todo o leite e extrai leite em vez de ar. Isto segura o leite e a espuma mistura-se, tornando-o mais denso e mais suave.



8. Temperatura correta

Uma indicação de que a temperatura correta do leite foi alcançada é quando a base da jarra para leite só pode ser tocada comodamente durante aproximadamente 3 segundos.

Conselho de barista: Temperatura do leite


- Insuficiente: caso não se aqueça durante o tempo necessário, estará morno e terá pouca textura.
- Ótima: consulte a tabela seguinte.
- Excessiva: Caso se aqueça durante muito tempo, começará a ferver a cerca de 72 °C e terá um sabor a queimado com toda a textura perdida.

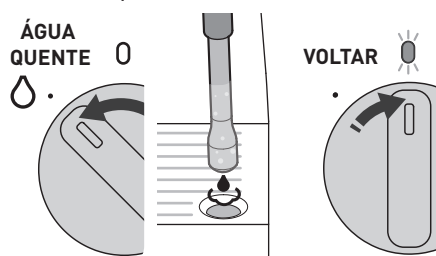
Leite	Temperatura
Gordo e magro	60-65°C
Amêndoa	55-65°C
Soja	55-60°C
Coco	65-70°C

Nota: As recomendações anteriores podem variar de uma marca de leite para outra e de acordo com a sua preferência de sabor.

CONSELHOS PARA TEXTURIZAR O LEITE

9. Purga da vareta de vapor

Quando a temperatura correta do leite tiver sido alcançada, rode o COMANDO para a posição vertical e retire a jarra da vareta de vapor. Coloque a jarra para leite de lado. Coloque a vareta de vapor sobre a bandeja de gotejamento. Rode o COMANDO para a posição  durante alguns segundos, depois faça com que o COMANDO regresse à posição vertical. Isto eliminará o leite que tenha sido sugado pela ponta da vareta de vapor.



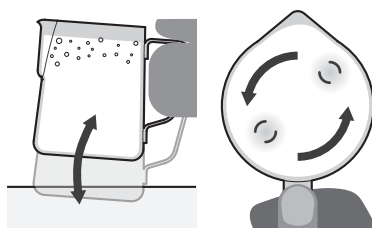
10. Limpar a vareta de vapor

Limpe o braço da vareta de vapor e a ponta com um pano húmido limpo, para eliminar qualquer resíduo de leite.

11. Bater e mover a jarra

Batimentos suaves na jarra sobre a mesa ajudam a libertar as bolhas grandes de ar agarradas.

O movimento da jarra em círculos ajuda a que o leite e a espuma se combinem com uma consistência uniforme e um aspeto sedoso.



12. Os toques finais

Despeje da jarra na sua chávena com um movimento constante.

ESTILOS DE CAFÉ PARA EXPERIMENTAR



Espresso (só curto)

O espresso é um café concentrado, com corpo e com uma camada estável de creme na parte superior. Um espresso é a base de todo o café de cafeteria.

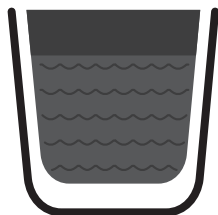
- Copo de espresso (90 ml)
- Espresso simples ou duplo



Ristretto

Um ristretto é um espresso extremamente curto, que se distingue pelo seu sabor intenso, sabor residual e o seu fino creme na parte superior.

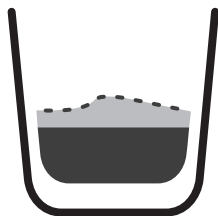
- Chávena de café espresso (30 ml)
- Meia dose de espresso



Americano (só longo)

Um espresso standard com água quente adicionada. Primeiramente junta-se a água quente, para que o creme se mantenha.

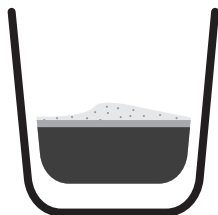
- Chávena (190 ml)
- Água quente (a gosto)
- Espresso simples ou duplo



Com panna

Com panna, 'com creme' em italiano, composto por um espresso coberto com creme ligeiramente batido. Também se pode polvilhar com canela ou chocolate para beber.

- Chávena (190 ml)
- Espresso simples ou duplo
- Creme ligeiramente batido - canela polvilhada.



Macchiato

Macchiato, 'manchado ou marcado' em italiano. Serve-se tradicionalmente como um espresso standard com um bocadinho de leite frio ou texturizado e uma pequena colher de espuma texturizada a meio do creme.

- Copo de espresso (90 ml)
- Espresso simples ou duplo
- Um bocadinho de leite frio ou texturizado e uma pequena colher de espuma texturizada.

ESTILOS DE CAFÉ PARA EXPERIMENTAR



Flat White

Um espresso com leite texturizado e uma fina camada de espuma de leite com textura na parte superior. Uma chávena mais larga criará a fina camada de espuma, o traço distintivo do flat white.

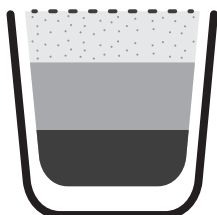
- Copo largo (190 ml)
- Espresso simples ou duplo
- Leite texturizado e espuma.



Latte

Um espresso com leite texturizado e uma camada da largura de um dedo de espuma de leite texturizado na parte superior. Uma chávena mais estreita criará uma camada de espuma mais grossa.

- Copo ou chávena (220 ml)
- Espresso simples ou duplo
- Leite texturizado e espuma.



Capuchino

Um espresso com $\frac{1}{3}$ leite texturizado no vapor, coberto com $\frac{1}{3}$ espuma cremosa e uma pulverização de chocolate.

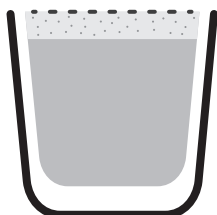
- Chávena (190-240 ml)
- Espresso simples ou duplo
- $\frac{1}{3}$ Leite texturizado, $\frac{1}{3}$ espuma texturizada - polvilhada com chocolate.



Moca

Elaboração de forma semelhante à de um capuchino, mas com a adição do chocolate para beber. Misture simplesmente o chocolate com o espresso antes de adicionar o leite texturizado no vapor e a espuma.

- Chávena ou copo alto (190-240 ml)
- Espresso simples ou duplo
- Chocolate (a gosto)
- $\frac{1}{3}$ Leite texturizado, $\frac{1}{3}$ espuma texturizada.



Babyccino




Leite texturizado no vapor com uma camada de leite espumoso. Também se pode polvilhar com chocolate.

- Chávena pequena (90 ml)
- Sem dose de espresso
- Leite texturizado e espuma texturizada - polvilhada com chocolate.

VOLUMES DE DOSAGEM PERSONALIZÁVEIS

A máquina Barista Max dispõe de controlo volumétrico de dosagem automática.

Serve a quantidade exata de café espresso e depois para automaticamente.

-  - Serve 1 dose de espresso
-  - Serve 2 doses de espresso
-  - Deita até = 200mL

Em qualquer momento durante a extração do café espresso pode-se parar a descarga pressionando novamente o mesmo botão.

Pode-se regular o volume de dosagem predefinido para o adaptar ao gosto pessoal.

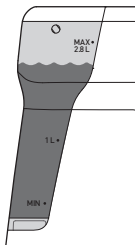
Nota: Volumes máximos de dosagem permitidos:

-  BOTÃO 100mL
-  BOTÃO 200mL
-  BOTÃO 400mL

Preparação para personalizar os volumes de dosagem

• Verificar o depósito de água

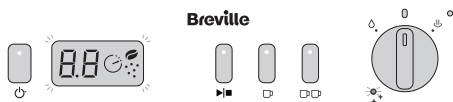
- Certifique-se de que há água suficiente no depósito.



• Verificar se a máquina está ligada

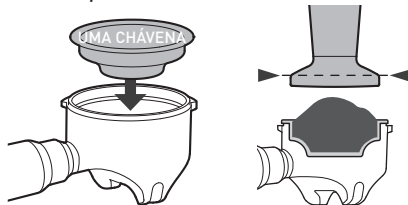
Certifique-se de que:



- A ficha de alimentação está inserida na tomada de corrente ativa.
- O COMANDO está na posição vertical.
- A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.



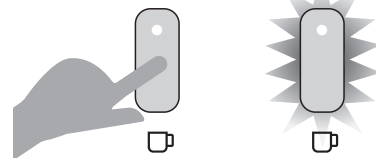
Personalizar o volume de dosagem de uma chávena




- Insira um filtro de uma chávena no punho porta-filtro.
- Encha-o com café moído e depois compacte-o.



- Insira o punho porta-filtro no terminal infusor.
- Mantenha o  BOTÃO pressionado durante 4 segundos.
- A LUZ  pisca para indicar que a máquina está no modo de personalização.

PRESSIONAR E MANTER 4 SEGUNDOS

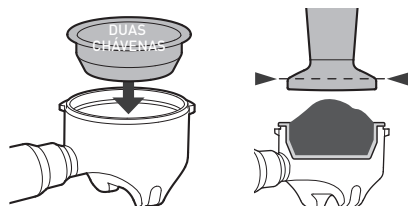


- O café espresso começará a fluir.
- Quando alcançar o volume desejado de 1 dose, pressione o BOTÃO .
- A descarga de café espresso parará.
- A máquina emitirá um apito e a LUZ  deixará de piscar.
- O novo volume de dose  de café espresso fica guardado.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

Personalizar: volume de dosagem de duas chávenas

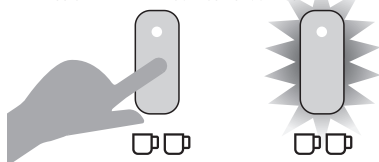
- Insira um filtro de duas chávenas no punho porta-filtro.
- Encha-o com café moído e depois compacte-o.

VOLUMES DE DOSAGEM PERSONALIZÁVEIS



- Insira o punho porta-filtro no terminal infusor.
- Mantenha o BOTÃO □□ pressionado durante 4 segundos.
- A LUZ □□ pisca para indicar que a máquina está no modo de personalização.

PRESSIONAR E MANTER JUNTOS 4 SEGUNDOS



- O café espresso começará a fluir.
- Quando alcançar o volume desejado de 2 doses, pressione o BOTÃO □□.
- A descarga de café espresso parará.
- A máquina emitirá um apito e a LUZ □□ deixará de piscar.
- O novo volume de dose □□ de café espresso fica guardado.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

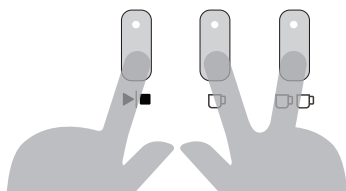
Personalizar: volume de dosagem manual

- Insira o filtro desejado no punho porta-filtro.

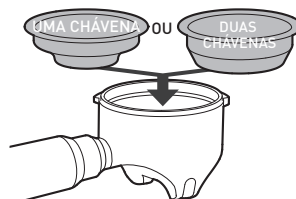
Restaurar todos os volumes de dosagem predefinidos

- Mantenha os 3 BOTÕES DE EXTRAÇÃO pressionados simultaneamente durante 4 segundos.

PRESSIONAR E MANTER JUNTOS 4 SEGUNDOS



- Encha-o com café moído e depois compacte-o.



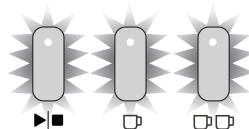
- Insira o punho porta-filtro no terminal infusor.
- Mantenha o BOTÃO ►■ pressionado durante 4 segundos.
- A LUZ ►■ pisca para indicar que a máquina está no modo de personalização.

PRESSIONAR E MANTER JUNTOS 4 SEGUNDOS



- O café espresso começará a fluir.
- Quando alcançar o volume desejado, pressione o BOTÃO ►■.
- A descarga de café espresso parará.
- A máquina emitirá um apito e a LUZ ►■ deixará de piscar.
- O novo volume ►■ de café espresso fica guardado.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

- A máquina emitirá um apito e as 3 LUZES DO BOTÃO DE EXTRAÇÃO piscarão conjuntamente.



- Os volumes predefinidos de café espresso terão sido restaurados.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

TEMPERATURA DE EXTRAÇÃO PERSONALIZÁVEL

O termobloco aquece a água, para que o café espresso seja extraído a 92 °C oferecendo o melhor sabor do café espresso, e equilibrando o sabor amargo e a acidez.

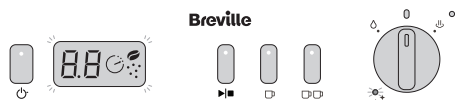
A temperatura da água utilizada para a extração do café espresso pode ser regulada em incrementos de 2 °C, entre 88 °C e 96 °C, para se adaptar aos diferentes tipos de grãos de café torrado e às preferências pessoais.

- As temperaturas mais altas aumentam o sabor amargo e diminuem a acidez.
- As temperaturas mais baixas diminuem o sabor amargo e aumentam a acidez.




• **Verificar se a máquina está ligada**


Certifique-se de que:

- A ficha de alimentação está inserida na tomada de corrente ativa.
- O COMANDO está na posição vertical.
- A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.



• **Aceder ao modo de personalização da temperatura de extração**

- Mantenha os BOTÕES  e  pressionados durante 4 segundos. A máquina emitirá um apito e a LUZ  começará a piscar.

Nota: A LUZ  continuará a piscar para indicar que a máquina está no modo de personalização.



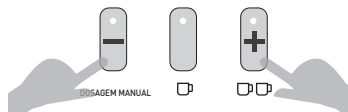
Importante: Caso não se pressionem botões dentro de 1 minuto depois de ter entrado no modo de personalização, a máquina voltará ao estado de PREPARADA.

- **Regular a temperatura de extração**
A combinação de LUZES DE EXTRAÇÃO acesas indica a temperatura selecionada. A regulação predefinida é:

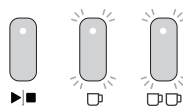
- **92°C** = LUZ DE UMA CHÁVENA acesa.



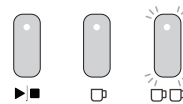
- Para regular a temperatura de extração, pressione:
- BOTÃO DE DOSE MANUAL = botão menos.
- BOTÃO DE DUAS CHÁVENAS = botão mais.



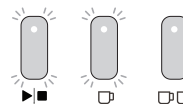
- **94°C** = LUZES DE UMA E DUAS CHÁVENAS acesas.



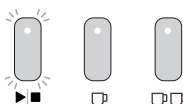
- **96°C** = LUZ DE DUAS CHÁVENAS acesa.




- **90°C** = LUZES DE DOSE MANUAL E DUAS CHÁVENAS acesas.





- **88°C** = LUZ DE DOSE MANUAL acesa.



- **Confirmar a temperatura de extração**
 - Pressione o BOTÃO  para guardar a seleção. A máquina emitirá um apito e sairá do modo de personalização.
 - A máquina volta ao estado de PREPARADA.

PERFIL DE PRÉ-INFUSÃO DE EXTRAÇÃO PERSONALIZÁVEL



Pode selecionar de entre três perfis de pré-infusão para satisfazer as suas preferências pessoais.

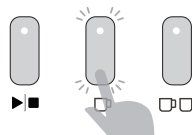
- **Pré-infusão suave:** Introduzem-se pequenas quantidades definidas de água no café moído compactado, adicionando suavemente humidade para preparar o café moído com um fluxo de água constante. Para um sabor equilibrado do café espresso, este é o perfil predefinido.
 - **Pré-infusão marcada:** Aplica-se uma só dose marcada de água no café moído compactado, seguida de um breve período de descanso e, em seguida, um fluxo de água constante. Para um sabor realçado do café espresso.
 - **Pré-infusão constante:** Proporciona um fluxo de água constante e estável do princípio ao fim. Para um café espresso de sabor mais pronunciado.
- **Aceder ao modo de personalização da pré-infusão**
 - A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.
 - Mantenha pressionados simultaneamente os botões  e de UMA E DUAS CHÁVENAS durante 4 segundos. A máquina emitirá um apito e a LUZ  começará a piscar.







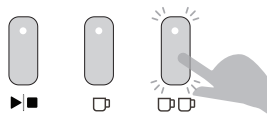
- **Seleção de perfis de pré-infusão**



A LUZ DE EXTRAÇÃO acesa indica o perfil de pré-infusão selecionada. A regulação predefinida é:

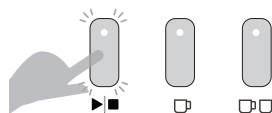
 - **Suave** =  BOTÃO.
A LUZ  acende-se.




- Para selecionar um perfil de pré-infusão, pressione:
 - **Diferente** =   BOTÃO.
A LUZ   acender-se-á.



- **Constante** =  BOTÃO.
A LUZ  acende-se.




- **Confirmar o perfil de pré-infusão**
 - Pressione o  BOTÃO para guardar a seleção. A máquina emitirá um apito e sairá do modo de personalização.
 - A máquina volta ao estado de PREPARADA.


RESTAURAR TODAS AS REGULAÇÕES PREDEFINIDAS

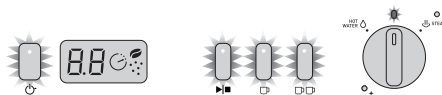
Pode restabelecer facilmente todas as regulações para os valores predefinidos de fábrica.

Restaurar todas as regulações predefinidas

- A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.
- Mantenha pressionados  e os 3 BOTOES DE EXTRAÇÃO simultaneamente durante 4 segundos.



- A máquina emitirá um apito e , os BOTÕES DE EXTRAÇÃO e as LUZES DO COMANDO piscarão simultaneamente três vezes.



- Todas as regulações predefinidas terão sido restauradas.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

O processo de elaboração de café espresso consiste em extrair os óleos do café moído. Os resíduos de café moído e óleos acumulam-se com o tempo, afetando o sabor do café e o funcionamento da máquina de café espresso.

A purga da água através do terminal infusor e da vareta de vapor, antes e depois da elaboração de cada café, é a forma mais fácil de manter a máquina de café espresso limpa. (Consulte o Guia de preparação de café, páginas 10-13)

Limpeza dos acessórios e das peças desmontáveis

- Não submerja o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água, nem em qualquer outro líquido.
- Lave as peças em água morna com um detergente suave, enxague-as e deixe-as secar.

Nota: Não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos ou esfregões metálicos, dado que riscam as superfícies das peças.

Peças adequadas para máquina de lavar louça:

- Jarra de aço inoxidável para leite
- Grelha de bandeja de gotejamento de aço inoxidável
- Filtro de uma chávina de aço inoxidável
- Filtro de duas chávinas de aço inoxidável
- Disco de limpeza

Peças adequadas para a máquina de lavar louça SOMENTE DA ESTANTE SUPERIOR:

- Mó superior de aço inoxidável endurecido
- Depósito de resíduos

Peças INADEQUADAS para máquina de lavar louça:

- Depósito de água
- Punho porta-filtro
- Tremonha de café em grão
- Bandeja de gotejamento
- Compactador
- Agulha de limpeza
- Escova de limpeza

Limpeza da placa de aquecimento e do exterior

• Quando for pertinente

Limpe a máquina com um pano húmido e detergente suave, secando-a depois.

CUIDADO: Para evitar danificar o aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos,

abrasivos ou esfregões metálicos.

Limpeza da bandeja de gotejamento e do recipientário de café moído

• Quando for pertinente

Esvazie se aparecer o indicador vermelho de nível de água através da grelha de aço inoxidável; caso contrário, a água transbordará.

Nota: Com o tempo é normal que o interior da bandeja de gotejamento e do recipientário de café moído se manchem com os óleos do café moído.

• Semanalmente

Lave em água morna com um detergente suave, enxague e deixe secar.

Limpeza do punho porta-filtro e filtros

• Depois de cada utilização

Lave depois de cada utilização, enxaguando com água morna sob a torneira.

• Intervalos regulares

Lave em água morna com um detergente suave, enxague e deixe secar.

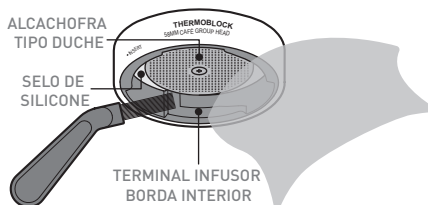
Limpeza do terminal de duche e infusor

• Depois de cada utilização

Deixe que a água corra antes de fazer um café espresso. (Consulte o Guia de preparação de café na página 10).

• Semanalmente

- Purgue água através do terminal infusor, pressionando o BOTÃO DE UMA CHÁVENA.
- Deixe que a água corra até parar.
- Com a escova de limpeza, retire todo o café moído que esteja à volta da borda interior do terminal infusor e a junta de silicone. Limpe o terminal tipo duche com um pano húmido.



Tablete de limpeza

As tabletes de limpeza da máquina de café espresso podem ser compradas em linha.

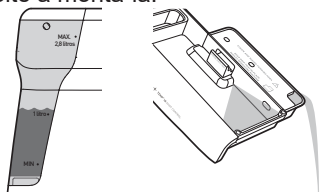
CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Ciclo de limpeza

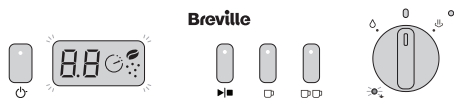
A LUZ DE LIMPEZA acender-se-á em cor azul, para indicar que é necessário um ciclo de limpeza.

O ciclo de limpeza demora aproximadamente 7 minutos.

- **Preparação para o ciclo de limpeza**
 - Certifique-se de que há pelo menos 1 litro de água no depósito.
 - Esvazie a bandeja de gotejamento e volte a montá-la.



- A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.



- Coloque o filtro de duas chávenas e o disco de limpeza no punho porta-filtro.
- Ponha uma tablete de limpeza no centro do disco de limpeza, no espaço disponibilizado.



- Insira o punho porta-filtro no terminal infusor.

- **Iniciar o ciclo de limpeza**

- Mantenha pressionados os BOTÕES DE LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO E DE DOSE MANUAL durante 4 segundos. A máquina emitirá um apito e o ciclo de limpeza será iniciado.



Nota: O ciclo de limpeza pode ser cancelado em qualquer momento pressionando o BOTÃO DE LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO.

- As LUZES DE LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO E LIMPEZA piscarão durante o ciclo de limpeza.
- A água será purgada para a bandeja de gotejamento e sairão pequenas quantidades de água pelas boquilhas de descarga do punho porta-filtro.
- **Ciclo de limpeza concluído**
 - A máquina emitirá um apito e as LUZES DE LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO E LIMPEZA deixarão de piscar.
 - A máquina volta ao estado de PREPARADA.
 - Retire o punho porta-filtro do terminal infusor. Verifique se a tablete se dissolveu.

Nota: Se a tablete não se tiver dissolvido, volte a inserir o punho porta-filtro no terminal infusor, esvazie a bandeja de gotejamento e volte a montá-la. Repita os passos da secção “Iniciar o ciclo de limpeza”.

- **Limpeza depois do ciclo de limpeza**

- Purgue o terminal infusor pressionando o BOTÃO DE UMA CHÁVENA e a água deverá fluir.
- Deixe que a água corra até parar.
- Lave a bandeja de gotejamento, o punho porta-filtro e o disco de limpeza em água morna com um detergente suave, enxague e deixe secar.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Junta de silicone do terminal infusor

O terminal infusor dispõe de uma junta de silicone, que permite a estanquidade do filtro quando se faz um café espresso.

Importante: Quando não for usado, recomendamos que não deixe o punho porta-filtro inserido no terminal infusor, dado que isto reduziria a vida útil da junta de silicone. Com o tempo esta junta perde a sua elasticidade e pode ser necessário substituí-la. Ter-se-á que substituir a junta quando ocorrerem fugas de café aquoso à volta do punho porta-filtro durante a extração ou se o punho porta-filtro ficar frouxo quando se rodar totalmente para a posição central.

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.

Limpeza da vareta de vapor

• Depois de cada utilização

- Depois de o leite ter começado a vaporizar, purgue a vareta de vapor rodando o COMANDO para ÁGUA QUENTE durante apenas 1-2 segundos.

- Limpe a vareta de vapor com um pano húmido. (Consulte o Guia de preparação de café na página 13)

• 2-3 meses

- Demolhe a vareta de vapor durante toda a noite na jarra para leite com água morna e adicione uma tablete de limpeza.



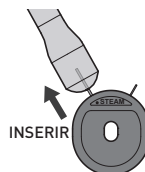
- De manhã, retire a jarra e enxague-a, certificando-se de que todos os resíduos da solução foram eliminados.
- Limpe a vareta de vapor com um pano húmido, certificando-se de que todos os resíduos da tablete de limpeza foram eliminados.

- Faça correr água quente pela vareta de vapor durante 40 segundos.

• Desobstrução da vareta de vapor

Se a ponta da vareta de vapor ficar obstruída com resíduos de leite:

- Insira a agulha de limpeza mais grossa da saída de vapor para cima no orifício da ponta da vareta de vapor e puxe-a.



- Faça correr água quente pela vareta de vapor durante 40 segundos.

• A vareta de vapor continua obturada:

- Desenrosque a ponta da vareta de vapor e demolhe-a toda a noite na jarra para leite com água morna e uma tablete de limpeza da Breville.



- De manhã, enxague a jarra e a vareta de vapor com água corrente, certificando-se de que todos os resíduos da tablete de limpeza foram eliminados.

- Utilize a agulha de limpeza mais grossa da saída de vapor para limpar a ponta da vareta de vapor.

- Certifique-se de que a junta tórica de cor vermelha está presente e não está danificada.

- Volte a enroscar a ponta da vareta de vapor no braço da vareta de vapor.

- Faça correr água quente pela vareta de vapor durante 40 segundos.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Limpeza dos filtros

- **2-3 meses**

- Demolhe o filtro ou os filtros durante toda a noite na jarra para leite com água morna e adicione uma tablete de limpeza.

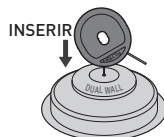


- De manhã, enxague a jarra e o filtro ou os filtros com água corrente, certificando-se de que todos os restos da tablete de limpeza foram eliminados.
- Coloque o filtro no punho porta-filtro (sem café moído) e insira-o no terminal infusor.
- Pressione o **BOTÃO DE UMA CHÁVENA**.
- Deixe que a água corra até parar.

- **Desobstrução dos filtros de parede dupla**

Se o filtro de parede dupla (não fornecido com a máquina Breville Barista Max) ficar obturado com café moído:

- Insira a agulha de limpeza mais fina do filtro no orifício de saída e puxe-a.



- Coloque o filtro no punho porta-filtro (sem café moído) e insira-o no terminal infusor.
- Pressione o **BOTÃO DE UMA CHÁVENA**.
- Deixe que a água corra até parar.
- Repita se for necessário.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DO MOINHO

Utilizam-se mós cónicas para moer os grãos de café até um tamanho adequado para a extração de café espresso. Os resíduos de café moído e óleos acumulam-se com o tempo, afetando o sabor do café e o funcionamento do moinho incorporado.

Limpeza da forquilha de moagem e da saída do moinho

- **Semanalmente**

Retire todo o café moído da forquilha de moagem e da saída do moinho com a escova de limpeza e limpe com um pano húmido e seque.



Limpeza da tremonha de café em grão

- 2-3 meses

Se o moinho for utilizado com frequência (todos os dias), a tremonha de café em grão deve ser limpa, para se garantir o melhor rendimento.

CUIDADO: Para evitar danificar o aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos ou esfregões metálicos.

ADVERTÊNCIA: Não submerja a máquina em água.

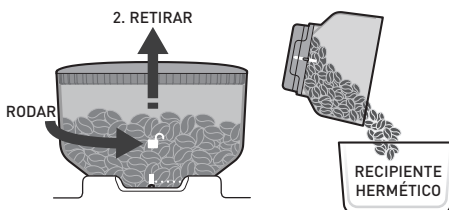
- **Preparação para limpar a tremonha de café em grão**

- Desative a máquina, desligue-a e desconecte-a da tomada de corrente.
- Tome nota da regulação atual de moagem (para a usar como ponto de partida depois da limpeza).

- **Retirar e limpar a tremonha de café em grão**

- Rode a tremonha de café em grão a fundo no sentido anti-horário para fechar as comportas da tremonha e desbloquear a mesma.
- Retire a tremonha de café em grão do colar do moinho e guarde o café em

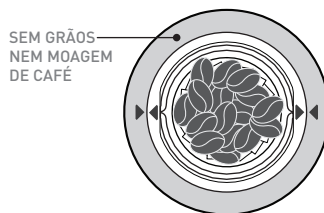
grão restante num recipiente hermético, para conservar a sua frescura.



- Lave a tremonha de café em grão em água quente saponária, enxague-a e deixe-a secar. Deixe que a tremonha de café em grão se seque bem ao ar antes de voltar a colocá-la.

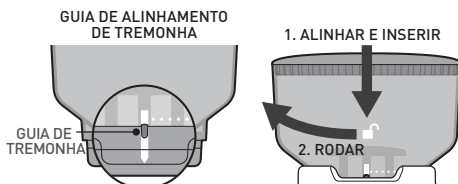
- **Substituir a tremonha de café em grão**

- Certifique-se de que o colar do moinho está livre de grãos de café ou de café moído.



Nota: O café moído agarrado sob a mó superior pode impedir que a tremonha de café em grão assente corretamente. Se isto acontecer, moa os grãos de café excedentes. Consulte a página 28.

- Certifique-se de que a guia da tremonha está alinhada com as linhas brancas verticais da base da tremonha.
- Alinhe e insira a tremonha de café em grão no colar do moinho e, pressionando firmemente para baixo, rode no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar na sua posição e abrir as comportas da tremonha.



CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DO MOINHO

- Reponha a regulação de moagem anotada antes da limpeza.

Nota: Depois da limpeza, é possível que a regulação ótima da moagem tenha sido alterada. Para encontrar a regulação de moagem ótima, consulte as informações facultadas nas páginas 14-15.

Limpeza e desobstrução das mós, do colar, da câmara e da saída do moinho

• 1-2 meses

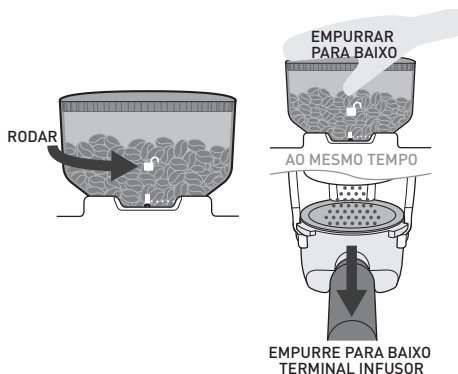
Se o moinho for utilizado com frequência (todos os dias), as mós devem ser limpas, para se garantir o melhor rendimento do moinho incorporado. A limpeza periódica contribui para que as mós deem resultados de moagem uniformes, o que é especialmente importante quando se moem grãos de café para café espresso.

• Moa os grãos de café excedentes

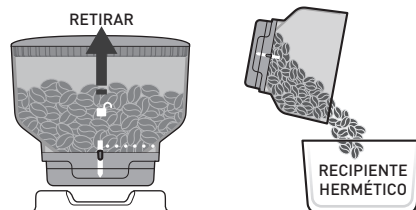
- A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.
- Tome nota da regulação atual de moagem (para a usar como ponto de partida depois da limpeza).
- Insira um filtro de duas chávenas no punho porta-filtro.
- Insira o punho porta-filtro na forquilha de moagem.



- Rode a tremonha de café em grão a fundo no sentido anti-horário, para fechar as comportas da tremonha e desbloqueá-la. A tremonha elevar-se-á ligeiramente.
- Ponha a sua mão em cima da tremonha de café em grão e pressione ligeiramente para baixo. Ao mesmo tempo, pressione o punho porta-filtro para baixo, para ativar o moinho. Continue a moer até que não saia mais café moído do moinho.



- Retire o punho porta-filtro e descarte o café moído neste caso, dado que será demasiado grosso para o café espresso.
- Retire a tremonha de café em grão do colar do moinho e guarde os grãos de café restantes num recipiente hermético, para conservar a sua frescura.



• Preparação para a limpeza

- Desative a máquina, desligue-a e desconecte-a da tomada de corrente.

CUIDADO: Deverá intensificar os cuidados ao limpar as mós do moinho, dado que estão muito afiadas.

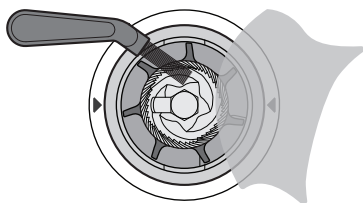
• Limpeza da mó superior

- Dobre as duas pegas para cima e levante a mó superior do colar do moinho.
- Lave a mó superior em água morna com um detergente suave, enxague e deixe secar.

Nota: Os pontos e marcas na superfície das mós são parte do processo de endurecimento (para uma vida útil mais longa). Estas marcas não afetam o rendimento do moinho nem o sabor do café espresso.

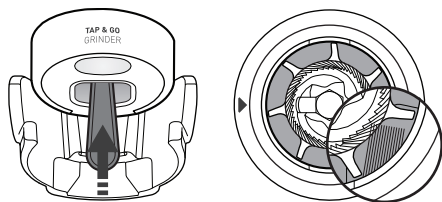
CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DO MOINHO

- **Limpeza e desobstrução da mó inferior e da câmara de moagem**
 - Utilize a escova de limpeza ou um aspirador para limpar totalmente os restos de café moído das peças e superfícies da câmara de moagem.
 - Pode-se utilizar um pano húmido para limpar o interior do colar do moinho.
 - Deixe secar totalmente ao ar.

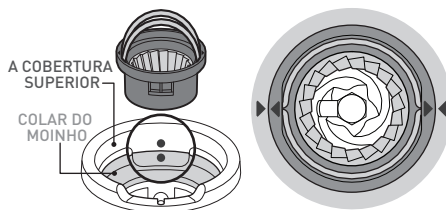


ADVERTÊNCIA: Não deite água nem qualquer outro líquido na câmara do moinho.

- **Limpeza e desobstrução da saída do moinho**
 - Introduza a escova de limpeza na saída do moinho por baixo, limpando e escovando as superfícies interiores.
 - Se a saída do moinho estiver desimpedida, as cerdas da escova serão visíveis dentro da câmara do moinho.

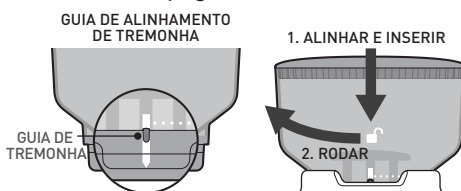


- **Substituir a mó superior**
 - Certifique-se de que o ponto da tampa superior fica alinhado com o ponto do colar do moinho.
 - Usando as duas pegas, insira a mó superior no colar do moinho.
 - As setas da mó superior devem ser alinhadas com as setas do colar do moinho.
 - Quando estiver corretamente assente, a mó superior estará rente à superfície do colar do moinho.



- Coloque as pegas para baixo, uma de cada lado.
- **Substituir a tremonha de café em grão**
 - Certifique-se de que a guia da tremonha está alinhada com as linhas brancas verticais da base da tremonha.
 - Alinhe e insira a tremonha de café em grão no colar do moinho e, pressionando firmemente para baixo, rode no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar na sua posição e abrir as comportas da tremonha.
 - Reponha a regulação de moagem anotada antes da limpeza.
 - Encha a tremonha de café em grão com grãos de café.

Nota: Depois da limpeza, é possível que a regulação ótima da moagem tenha sido alterada. Para encontrar a regulação de moagem ótima, consulte as informações facultadas nas páginas 14-15.



CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO - MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Depois de um uso continuado, a sua máquina de café espresso pode desenvolver uma acumulação de depósitos minerais e, portanto, requerer descalcificação ocasional. Recomendamos que descalcifique a sua máquina de espresso a cada 4-6 meses, embora este período dependa da dureza da água e da frequência de uso.

Solução descalcificante

Tem 2 opções:

A. Tabletes descalcificantes para máquinas de espresso.

ou

B. Vinagre branco e água morna.

Ciclo de descalcificação

O ciclo de descalcificação demora aproximadamente 10 minutos a ser concluído.

Importante: Se o ciclo de descalcificação não for concluído ou se parar a meio de qualquer um dos passos de descalcificação, deverá voltar a iniciar o ciclo de descalcificação desde o início.

Preparação para o ciclo de descalcificação

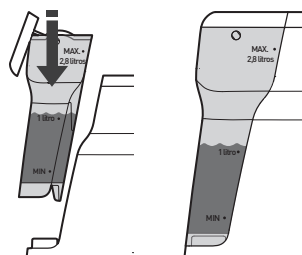
• Encha o depósito de água com a solução

A. Encha o depósito de água com 1 litro de água morna. Adicione uma tablete descalcificante. Deixe que a tablete se dissolva totalmente.

ou

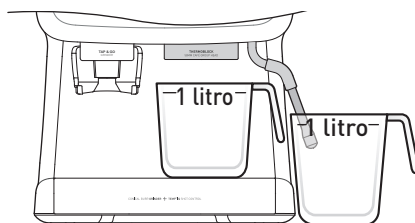
B. Num depósito de água vazio, adicione 1½ colheres de vinagre branco. Encha o depósito de água com 1 litro de água morna. Deixe que a solução se misture bem.

- Coloque o depósito de água na sua posição e feche a tampa.



Colocar contentores

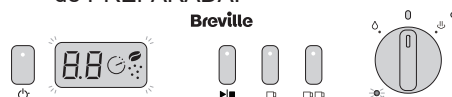
- Coloque um recipiente de 1 litro debaixo do terminal infusor e outro recipiente de 1 litro debaixo da vareta de vapor.



Verifique se a máquina está ligada

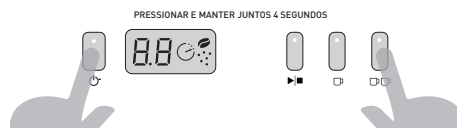
Certifique-se de que:

- A ficha de alimentação está inserida na tomada de corrente ativa.
- O COMANDO está na posição vertical.
- A máquina está ligada e em estado de PREPARADA.



Aceder ao ciclo de descalcificação

- Mantenha os botões e pressionados durante 4 segundos. A máquina emitirá um apito e começará uma combinação de luz intermitente entre as luzes de e .



CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO - MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Nota: A LUZ ☺ continuará a piscar até que o ciclo de descalcificação seja concluído.

Importante: Se o passo de descalcificação 1 não for iniciado no prazo de 1 minuto depois de entrar no ciclo de descalcificação, a máquina sairá do ciclo de descalcificação e voltará ao estado PREPARADA.

Importante: Pode-se sair do ciclo de descalcificação em qualquer momento pressionando o BOTÃO ☺.

Passo 1. Iniciar ciclo de descalcificação

- Rode o COMANDO para a posição VAPOR.
- A LUZ DE VAPOR estará totalmente acesa.
- A bomba entrará em funcionamento e a água quente sairá do terminal infusor e da vareta de vapor. Durante um período de 2 minutos, a bomba emitirá diferentes ruídos.
- Quando deixar de sair água quente do terminal infusor e da vareta de vapor, este passo estará terminado.
- Para indicar que a máquina terminou este passo, a máquina emitirá um apito, a LUZ DE VAPOR deixará de se acender e a LUZ DO COMANDO começará a piscar.
- Rode o COMANDO para a posição vertical.
- A LUZ DO COMANDO estará agora totalmente acesa.
- Vá ao passo 2.

Passo 2. Preparação para a purga

Importante: É permitido um máximo de 5 minutos para a conclusão deste passo, antes que o ciclo de descalcificação termine.

- A vareta de vapor e o terminal infusor devem ser limpos com água limpa, para se eliminar a solução descalcificadora.

• Enxaguar o depósito de água

- Retire o depósito de água e enxague-o a fundo com água corrente, certificando-se de que elimina todos os restos da solução descalcificadora.

• Encher o depósito de água

- Encha o depósito de água até à linha de '1 litro' com água fria da torneira e insira-o na sua posição.

• Esvaziar recipientes

- Esvazie a água dos recipientes e substitua-os.
- Vá ao passo 3.

Passo 3. Iniciar purga

- Rode o COMANDO para a posição VAPOR.
- A LUZ DE VAPOR estará totalmente acesa.
- A bomba entrará em funcionamento e a água quente sairá do terminal infusor e da vareta de vapor. Durante um período de 2 minutos, a bomba emitirá diferentes ruídos.
- Quando deixar de sair água quente do terminal infusor e da vareta de vapor, o ciclo de descalcificação estará concluído.

Ciclo de descalcificação completo

- A máquina, para indicar a conclusão do ciclo de descalcificação, emitirá um apito e a LUZ ☺ deixará de piscar.
- A LUZ DE VAPOR deixará de estar acesa e a LUZ DO COMANDO começará a cintilar para indicar o regresso do COMANDO à posição vertical.
- Rode o COMANDO para a posição vertical.
- A máquina volta ao estado de PREPARADA.

Limpeza do ciclo de descalcificação

- Esvazie a água dos recipientes e limpe-os, certificando-se de que elimina todos os restos da solução descalcificadora.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa possível	O que fazer
A rotação do punho porta-filtro no terminal infusor oferece muita resistência	A junta de silicone do terminal infusor é nova e necessita de assentar.	Continue a usá-la. Esta junta assentará depois dos primeiros usos e será mais fácil rodar o punho porta-filtro.
	Foi usado demasiado café moído.	Deite menos café moído.
O punho porta-filtro fica solto ou desprende-se durante a extração de café espresso	O punho porta-filtro não está colocado corretamente ou não está suficientemente apertado.	Certifique-se de que as três linguetas do punho porta-filtro estão totalmente inseridas no terminal infusor e rodadas até à posição central. Consulte o Guia de elaboração de café, página 11.
	Nenhum filtro no punho porta-filtro.	Certifique-se de que insere um filtro no punho porta-filtro antes de usar o terminal infusor.
	A junta de silicone do terminal infusor apresenta algum dano ou desgaste.	Consulte Cuidado e limpeza, página 25. Entre em contacto com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Breville.
Fuga ou gotejamento de café espresso pelo lado do terminal infusor durante a extração	O café moído é excessivamente fino.	Mude para uma regulação de moagem de café mais grosso.
	Demasiado café moído aplicado.	Deite menos café moído.
	O café moído foi compactado excessivamente.	Aplique menos força ao compactar.
	A borda superior do filtro não foi limpa de café moído solto.	Limpe à volta da borda superior do filtro antes de o inserir no terminal infusor. Consulte o Guia de elaboração de café, página 11.
	A borda interior, a junta de silicone ou o terminal tipo duche do terminal infusor estão sujos.	Limpe as peças com a escova de limpeza e um pano húmido. Consulte Cuidado e limpeza, página 25.
	A junta de silicone do terminal infusor apresenta algum dano ou desgaste.	Consulte Cuidado e limpeza, página 25. Entre em contacto com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Breville.
O café espresso está demasiado frio	Grãos de café guardados no frigorífico ou no congelador.	Guarde os grãos de café num recipiente seco e hermético. Coloque-o num armário escuro e fresco.
	Temperatura de extração personalizada que está a ser utilizada.	Utilize a temperatura de extração predefinida de 92 °C. Consulte Temperatura de extração personalizável, página 23.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa possível	O que fazer
O café espresso está demasiado frio	A chávena ou copos frios antes de servir o café espresso.	Deite água quente da vareta de vapor na chávena antes de extrair o café espresso. Consulte o Guia de elaboração de café, página 10.
	O terminal infusor ou o punho porta-filtro não se aqueceram antes da utilização.	Sustente o punho porta-filtro por debaixo do terminal infusor e pressione o BOTÃO DE UMA CHÁVENA. Deixe que saia água. Consulte o Guia de elaboração de café, página 10.
Não cai café espresso	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água. Injete água através do terminal infusor, pressionando o BOTÃO DE UMA CHÁVENA. Deixe que saia água.
	O café moído é excessivamente fino.	Mude para uma regulação de moagem de café mais grosso.
	Demasiado café moído aplicado.	Deite menos café moído.
	O café moído foi compactado excessivamente.	Aplique menos força ao compactar.
	Está a ser utilizado um volume personalizado de dosagem.	Restabeleça os volumes de dosagem predefinidos. Consulte Volumes de dosagem personalizáveis, páginas 20-21
	O filtro está obturado.	Consulte Cuidado e limpeza, páginas 25 a 27.
	O terminal infusor está sujo.	É necessário um ciclo de limpeza. Consulte Ciclo de limpeza, página 26.
	O terminal infusor está obstruído.	É necessário um ciclo de descalcificação. Consulte Ciclo de descalcificação, páginas 30-31.
O espresso derrama-se em gotas (Extração excessiva)	O café moído é excessivamente fino.	Mude para uma regulação de moagem de café mais grosso.
	Demasiado café moído aplicado.	Deite menos café moído.
	O café moído foi compactado excessivamente.	Aplique menos força ao compactar.
	A máquina apresenta uma acumulação de calcário.	É necessário um ciclo de descalcificação. Consulte Ciclo de descalcificação, páginas 31 a 32.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa possível	O que fazer
O café espresso não é cremoso ou a camada de creme é fina (Extração insuficiente)	Os grãos de café são antigos ou secaram.	Use grãos de café torrados recentemente. Consulte Conselhos para a moagem, página 14.
	O café moído é excessivamente grosso.	Mude para uma regulação de moagem de café mais fino.
	Não está a ser usado café moído suficiente.	Deite mais café moído no filtro.
	O café moído não está suficientemente compactado.	Compacte-o mais. Consulte a secção Guia de extração de café espresso, página 15.
Volume de dosagem de café espresso demasiado alto ou demasiado baixo	Os volumes de dosagem personalizados.	Restabeleça os volumes de dosagem predefinidos ou altere os volumes de dosagem personalizados. Consulte Volumes de dosagem personalizáveis, página 21.
O café espresso tem um sabor amargo	Tipo de café em grão que está a ser utilizado.	Experimente diferentes marcas de café em grão.
	A temperatura de extração personalizada que está a ser utilizada.	Utilize a temperatura de extração predefinida de 92 °C. Consulte Temperatura de extração personalizável, página 23.
	Foi utilizada a função de vapor imediatamente antes da extração do café espresso.	Aguarde durante algum tempo para que a água purgue o termobloco e arrefeça antes da extração de café espresso. A LUZ DE VAPOR deverá ter deixado de piscar.
O café usado está molhado	Um pouco de água ficará em cima do café usado.	Deixe o punho porta-filtro pousado na bandeja de gotejamento durante 5 segundos, para permitir que a água se dissipe antes de descartar a torta.
	Demasiado café moído aplicado.	Deite menos café moído.
	Os filtros de parede dupla utilizados.	Os filtros de parede dupla podem manter o café no depósito mais húmido do que os filtros de parede simples.
O café espresso é deitado na chávena de forma irregular	Compactação desigual.	Certifique-se de que compacta uniformemente o café moído.
	Obstrução no terminal infusor ou no punho porta-filtro.	Verifique se há algo que obstrua o terminal infusor ou o punho porta-filtro e limpe-os.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problema	Causa possível	O que fazer
A bomba faz um ruído invulgar	Não há água no depósito.	Encha o depósito com água. Deixe que a máquina volte ao estado de PREPARADA caso esteja a arrefecer depois do vapor. Injete água através do terminal infusor, pressionando o BOTÃO DE UMA CHÁVENA. Deixe que saia água.
	O depósito de água não está colocado corretamente.	Insira o depósito de água na parte posterior da unidade.
	A tampa vermelha da embalagem ainda pode estar inserida.	Retire a tampa vermelha da embalagem que se encontra no fundo do depósito de água.
	Foram selecionados novos perfis de pré-infusão.	Diferentes perfis de pré-infusão fazem diferentes ruídos no início da extração de café espresso. Consulte Perfis de pré-infusão personalizáveis, página 24.
Água à volta da área da bandeja de gotejamento ou na bancada	A água transborda da bandeja de gotejamento.	Esvazie se aparecer o indicador vermelho de nível de água através da grelha de aço inoxidável da bandeja de gotejamento.
	A bandeja de gotejamento não está montada quando se autopurga o termobloco.	Mantenha a bandeja de gotejamento na sua posição quando deixar arrefecer até à temperatura de café espresso. A LUZ DE VAPOR pisca e a água é purgada para a bandeja de gotejamento. Consulte o Guia de elaboração de café, página 13.
O café com leite está demasiado frio	É possível que o leite não se tenha sido aquecido suficientemente.	Certifique-se de que aquece o leite corretamente ao espumá-lo, mas certifique-se de que não o aquece excessivamente nem o deixa ferver. Consulte Sugestão para texturizar o leite, páginas 17-18.
Não sai vapor pela vareta de vapor	A ponta da vareta de vapor está obturada.	Consulte Cuidado e limpeza, página 27.
	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água. Faça correr água quente pela vareta de vapor até que a água flua livremente.
	A máquina apresenta uma acumulação de calcário.	É necessário um ciclo de descalcificação. Consulte Ciclo de descalcificação, páginas 31-32.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

Problem	Possible Cause	What To Do
A vareta de vapor faz um ruído rangente	A ponta da vareta de vapor foi submergida a demasiada profundidade.	Baixe mais a jarra para leite. Certifique-se de que coloca corretamente a ponta da vareta de vapor ao vaporizar. Consulte Sugestão para texturizar o leite, páginas 17-18.
Não se produz espuma suficiente ao vaporizar	O leite não é fresco.	Certifique-se de que o leite utilizado é fresco.
	O leite está demasiado quente.	Certifique-se de que começa a vaporizar com o leite a cerca de 4 °C.
	Tipo de jarra para leite que se está a utilizar.	Para obter os melhores resultados ao vaporizar, utilize uma jarra para leite de aço inoxidável refrigerada.
	O leite foi fervido.	Comece novamente com leite fresco e refrigerado. Aqueça até que a jarra para leite só possa ser segurada durante aproximadamente 3 segundos, 60-65 °C.
	Formam-se bolhas no leite em vez de microespuma.	Certifique-se de que coloca corretamente a ponta da vareta de vapor ao vaporizar. Bata suavemente a jarra sobre a bancada quando terminar, para libertar as bolhas de ar agarradas. Consulte Sugestão para texturizar o leite, páginas 17-18.
	O leite não está a tomar ar suficiente.	Mantenha a ponta da vareta de vapor imediatamente abaixo da superfície do leite. Isto ajudará a introduzir ar no leite para criar microespuma.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COM O MOINHO

Problema	Causa possível	O que fazer
A regulação de moagem está a dar lugar a uma extração insuficiente do café espresso	As novas mós estão a assentar. Isto é normal durante os primeiros usos.	Rode a tremonha de café em grão no sentido dos ponteiros do relógio em pequenos incrementos para uma regulação de moagem mais fina, tendo em vista conseguir uma extração ótima do café espresso. Utilize as informações das páginas 14-15 como ajuda.
	Os grãos de café estão a perder frescura.	Deite mais café moído no filtro.
	Não está a ser usado café moído suficiente.	Deite mais café moído no filtro.
	O café moído não está suficientemente compactado.	Compacte-o mais. Consulte a secção Guia de extração de café espresso, página 15.
Não sai café moído da saída do moinho	Não há grãos de café na tremonha de café em grão.	Encha a tremonha de café em grão com grãos de café torrados recentemente.
	As comportas da tremonha estão fechadas ou não se abrem totalmente.	Rode a tremonha de café em grão no sentido dos ponteiros do relógio. Na regulação de moagem 30, as comportas da tremonha estão totalmente abertas. Consulte a secção Tremonha de café em grão desmontável, página 8.
	A câmara do moinho ou a saída está obturada.	O moinho necessita de limpeza. Ver Cuidado e limpeza, páginas 29-30.
O café moído é grosso, apesar de a regulação de moagem ser fina	A regulação de moagem não é correta.	Regule a moagem rodando a tremonha de café em grão. Consulte Conselhos para a moagem e a extração, páginas 14-15.
	A mó superior não está assente corretamente. Café em grão ou moído agarrado à volta e por debaixo da mó superior.	A mó superior necessita de limpeza. Ver Cuidado e limpeza, páginas 29-30.
O ecrã do moinho mostra Hi ou Lo	O moinho informa que você deseja utilizar um tamanho de moagem que está fora da gama média recomendada para espresso.	Experimente otimizando a sua preparação dentro da gama de tamanho de moagem recomendado standard. Se preferir uma moagem muito fina ou grossa, então é correto usar o moinho enquanto mostra Hi ou Lo.
Extração insuficiente do café espresso, inclusive com uma moagem fina do café	Não está a ser usado café moído suficiente.	Deite mais café moído no filtro.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COM O MOINHO

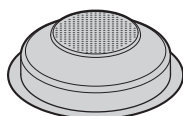
Problema	Causa possível	O que fazer
Extração insuficiente do café espresso, inclusive com uma moagem fina do café	Os grãos de café são muito antigos.	Use grãos de café torrados recentemente. Os grãos de café antigos, independentemente da regulação de moagem, darão lugar a uma extração rápida, mas de menor/pior sabor do café espresso.
Não é possível efetuar a regulação de moagem	A tremonha de café em grão não está assente corretamente.	Retire a tremonha de café em grão e substitua-a. Consulte a secção Substituir a tremonha de café em grão, página 27.
	Café em grão ou moído agarrado à volta da mó superior ou do colar do moinho.	Retire a tremonha de café em grão e a mó superior. Use a escova de limpeza ou um aspirador quando for pertinente, para limpar o café em grão ou moído solto. Consulte a secção Substituir a tremonha de café em grão, página 28.
Não é possível bloquear a tremonha de café em grão na sua posição	O colar do moinho não está alinhado com a tampa superior.	Certifique-se de que o ponto da tampa superior está alinhado com o ponto do colar do moinho. Consulte a secção Substituir a mó superior, página 30.
	Café em grão ou moído agarrado na mó superior ou no colar do moinho.	Retire a tremonha de café em grão e a mó superior. Use a escova de limpeza ou um aspirador quando for pertinente, para limpar o café em grão ou moído solto. Consulte a secção Substituir a tremonha de café em grão, página 28.
	A mó superior não está assente corretamente.	Certifique-se de que a mó superior está corretamente alinhada e de que as duas pegas estão colocadas uma de cada lado. Consulte a secção Substituir a mó superior, página 30.
A mó superior não assenta corretamente no colar do moinho	O colar do moinho não está alinhado com a tampa superior.	Certifique-se de que o ponto da tampa superior está alinhado com o ponto do colar do moinho. Consulte a secção Substituir a mó superior, página 30.
	Café em grão ou moído agarrado à volta e por debaixo da mó superior	Retire a mó superior e substitua a tremonha de café em grão. Pressione a tremonha de café em grão para baixo; não a rode. Insira o punho porta-filtro na forquilha de moagem e pressione para baixo, para ativar o moinho. O café moído sairá pela saída do moinho.
	A mó superior não está assente corretamente.	Certifique-se de que a mó superior está corretamente alinhada e de que as duas pegas estão colocadas uma de cada lado. Consulte a secção Substituir a mó superior, página 30.

ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS PARA COMPRA

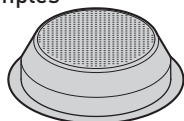
Entre em contacto com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Breville em:
0800 525 089

Cestos de filtro de 58 mm

Parede simples

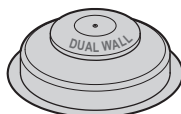


Uma chávena
VCF130

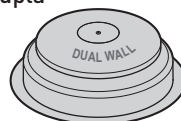


Duas chávenas
VCF131

Parede dupla



Uma chávena
VCF128



Duas chávenas
VCF129

Visite o sítio web da Breville para ver a gama completa de máquinas de café espresso e os acessórios disponíveis.
www.breville.co.uk

SOBRESSALENTES

Para obter peças adicionais ou sobressalentes, visite www.breville.co.uk ou ligue-nos para o nº. **0161 621 6900**.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para solucionar problemas e consultar as perguntas frequentes, visite: www.breville.co.uk/faqs

SERVIÇO PÓS-VENDA E SOBRESSALENTES

Caso o aparelho não funcione, mas esteja sob garantia, devolva o produto ao lugar onde o comprou para a substituição do mesmo. Tenha em conta que será necessária uma prova de compra válida. Para obter mais ajuda, entre em contacto com o nosso departamento de atendimento ao cliente pelo nº. **0800 028 7154** ou por e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Os resíduos de produtos elétricos não devem ser descartados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle nas instalações adequadas. Envie-nos um e-mail para BrevilleEurope@newellco.com para obter mais informações sobre reciclagem e diretiva WEEE.



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ SPOLEČNOSTI BREVILLE

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO VÁŠ KÁVOVAR BREVILLE ESPRESSO

- Pečlivě si přečtěte a uschovejte všechny pokyny dodané se spotřebičem.
- Neodstraňujte skupinovou rukojeť během přípravy espressa nebo proudění vody, protože jednotka je pod tlakem. Odstranění skupinové rukojeti během kterékoliv z těchto operací může vést k opaření nebo zranění.
- Tryska na páru a horkou vodu se během texturování mléka a průtoku vody velmi zahřívá. V případě kontaktu s tryskou může dojít k popálení, proto se vyvarujte přímému kontaktu s tryskou.
- Před čištěním kávovaru nebo v případě jakýchkoliv problémů během přípravy kávy vždy odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Nevkládejte ruce přímo pod páru, horkou vodu nebo dávkované espresso, protože to může vést k opaření nebo zranění.
- Když je spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vysoká. I po použití je povrch topného tělesa stále horký díky zbytkovému teplu.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu. Při nesprávném použití může dojít ke zranění.
- Nikdy neponořujte spotřebič nebo napájecí kabel do vody

nebo jiné kapaliny. Následující 10 součástí umyjte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem; nádoba na mléko, odkapávací mřížka, košíky s filtrem pro jeden a dva šálky, skupinová rukojeť / filtr Porta, odkapávací miska, pěchovadlo, horní mlecí kámen, násypka na zrna a zásobník vody. Před nasazením důkladně opláchněte a osušte každou část. Otřete parní trysku vlhkým hadrem. Podrobné informace naleznete v části Péče a čištění.

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; penziony; pro návštěvníky v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních; v prostředích typu nocleh se snídaní.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, avšak pouze pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

- Jednotku vždy umístěte na rovný a plochý povrch.
- Nepoužívejte bez vody v zásobníku. Nádrž plňte pouze čistou a studenou vodou. Dodržujte maximální plnicí objem 2,8 litru.
- Nedovolte, aby se napájecí kabel dostal do kontaktu s horkými částmi kávovaru, včetně ohřívací desky šálku a parní a vodní trysky.
- Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo byl-li spotřebič jakýmkoliv způsobem poškozen. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.

Společnost Breville si je velmi dobře vědoma bezpečnosti při navrhování a výrobě spotřebního zboží, ale je nezbytné, aby uživatel výrobku byl při používání elektrického spotřebiče také opatrný. Níže jsou uvedena bezpečnostní opatření, která jsou nezbytná pro bezpečné používání elektrického spotřebiče:

- Před zasunutím nebo vyjmutím zástrčky vždy vypněte napájení v místě zásuvky. Vytáhněte uchopením za zástrčku – netahejte za kabel.

- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním vypněte napájení a vytáhněte zástrčku.
- Spotřebič vždy používejte s napájením ze zásuvky o napájecím napětí (pouze střídavé) vyznačeném na spotřebiči.
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový hořák nebo elektrickou plotnu nebo do jejich blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
- Nepokládejte spotřebič na žádný jiný spotřebič.
- Nedovolte, aby napájecí kabel spotřebiče visel nad okrajem stolu nebo stolku a nedotýkal se žádného horkého povrchu.
- Kávovar nesmí být během používání umístěn ve skříňce.

Máte-li jakékoliv obavy týkající se funkce a používání vašeho spotřebiče, navštivte webové stránky společnosti Breville nebo kontaktujte oddělení péče o spotřebitele společnosti Breville – podrobnosti naleznete na zadní straně. Zajistěte, aby výše uvedená bezpečnostní opatření byla pochopena. Nepoužívejte žádné příslušenství, které nedoporučuje výrobce, protože by mohlo dojít ke zranění nebo poškození spotřebiče.

FUNKCE VAŠEHO SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +

A. Odnímatelná násypka na zrna

Odnímatelná násypka na zrna 250 g nabízí 30 snadno nastavitelných nastavení mletí. Otočte násypku z polohy pro hrubou kávu na jemnou, nastavte tak hrubost mletí a maximalizujte chuť vašeho espressa.

B. Osvětlená oblast mletí

Osvětlení LED se zapne při zahájení mletí. Mletá káva je osvětlena tak, jak je dodávána přímo do filtračního koše. Po dokončení mletí kontrolka automaticky zhasne.

C. Kolébka mlýnku Tap & Go™

Jedinečná kolébka mlýnku Tap & Go™ drží skupinovou rukojeť a zajišťuje bezproblémové broušení jedním dotykem na vyžádání. To vám pomůže kontrolovat množství umleté kávy dodávané přímo do filtračního koše.

D. Místo pro skladování příslušenství

Prostor za odkapávací miskou slouží pro uložení filtračních košů pro jeden nebo dva šálky, čistícího kotouče, kartáče a čistícího kolíku.

E. Odnímatelná odkapávací miska, mřížka a zásobník na odpadní mletou kávu

Obsahuje kontrolku hladiny vody, která se pohybuje mřížkou z nerezové oceli a signalizuje, kdy je zásobník plný vody a vyžaduje vyprázdnění. Odnímatelný zásobník na odpadní mletou kávu, oddělený od vody, je umístěn v odkapávací misce. Jednoduše vyjměte zásobník na odpadní mletou kávu a podle potřeby kávu zlikvidujte.

F. Uložení kabelů

Pohodlně uložte přebytečnou délku kabelů jeho zatlačením do přístroje, abyste udrželi horní plochu stolu uklizenou.

G. Protiskluzové patky

Protiskluzové silikonové patky zajišťují, že přístroj Barista Max zůstane během používání na pracovní desce stabilní.

H. Ohřívací deska s pýchovadlem

Předehřívá šálky a sklenice, což pomáhá zachovat základní vlastnosti pravého espressa, jako je aroma a bohatá, sladká chuť. Pro pohodlný přístup a skladování se ohřívací deska nachází na horní straně.

I. Odnímatelný zásobník vody 2,8 l

Zatlačte na víko a naplňte jej studenou vodou nebo vyjměte zásobník vody otevřením víka a zvednutím směrem nahoru pomocí rukojeti umístěné uvnitř.

J. Skupinová hlava – komerční velikost 58 mm

Širší rozměry umožňují rovnoměrnější odběr upěchované mleté kávy.

K. Skupinová rukojeť / filtr Porta – komerční velikost 58 mm

Širší rozměry zajišťují rovnoměrnější rozložení mleté kávy a snazší manipulaci.

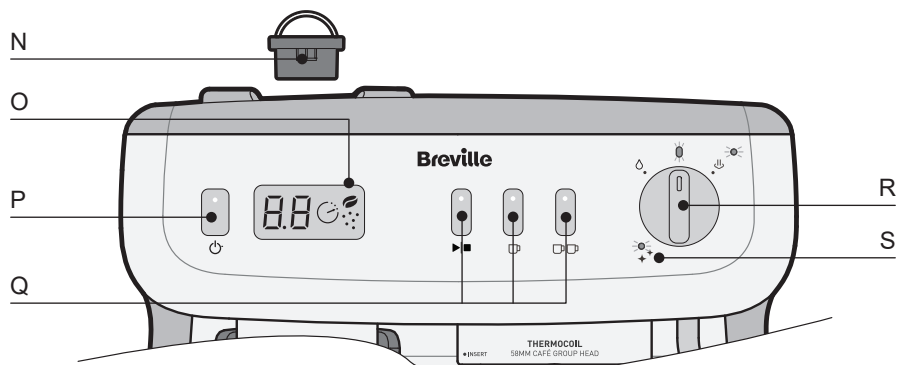
L. Tryska na páru a teplou vodu

Kulový kloub se silikonovým krytem umožňuje pohyb parní trysky do požadované polohy bez spálení prstů.

M. Extra vysoká výška šálku

Velký prostor 105 mm pro vyluhování kávy přímo do vysokých hrnků a sklenic.

FUNKCE VAŠEHO SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +



N. Odnímatelný horní mlecí kámen

Snadno odnímatelný zvednutím rukojetí mlecího kamene při čištění. (Další informace viz strany 28–29)

O. Displej LED

8.8 Displej LED je funkce inteligentního mletí a dávkování.

Počítadlo mletí




Po aktivaci mlýnku se zobrazí ikona mletí.

Když je mlýnek v provozu, počítadlo mletí bude počítat nahoru v krocích po 0,1.

Časovač vyluhování

Při vyluhování espressa se na displeji LED zobrazí časovač a odpočet v intervalech po 1 sekundě.

P. Tlačítko a kontrolka

Stiskněte tlačítko pro zapnutí přístroje. KONTROLKA  se rozsvítí a pulsace signalizuje, že se přístroj zahřívá. KONTROLKA  zůstane zcela rozsvícená, když je přístroj připraven. Přístroj se automaticky přepne do režimu spánku po 20 minutách, KONTROLKA  přestane svítit.

Q. Tlačítka pro vyluhování espressa

Tlačítko

Odkaz na displej LED pro odpočet vyluhování pro 1 šálek a 2 šálky.

Tlačítko JEDEN ŠÁLEK

Nalije 1 dávku espressa a poté se automaticky vypne.

Tlačítko DVA ŠÁLKY

Nalije 2 dávky espressa a poté se automaticky vypne.

R. Funkce a kontrolky OTOČNÉHO OVLADAČE

Kontrolka OTOČNÉHO OVLADAČE

Jakmile je připraven, je plně osvětleno. Bliká, když je třeba vrátit OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.

Kontrolka páry

Svíí, jakmile je přístroj připraven k napařování.

Bliká při zahřívání na teplotu páry a při ochlazování (proplachování vodou) na teplotu espressa.

PÁRA

Používá se k ohřevu a texturování mléka.

HORKÁ VODA

Nalije 200 ml a poté se automaticky zastaví. Používejte pro velké objemy černé kávy, teplé nápoje, jako je čaj, instantní polévky a k ohřátí šálků před přípravou espressa.

S. Kontrolka ČIŠTĚNÍ

Svíí, pokud je vyžadován cyklus čištění skupinové hlavy a sprchovací hlavy. (Informace o cyklu čištění viz strana 25)

VÍCE INFORMACÍ O VAŠEM PŘÍSTROJI BREVILLE BARISTA MAX +

Řízení teploty IQ Shot Control™

Optimální teplota

Řízení teploty IQ Shot Control™ je exkluzivní technologie vyvinutá společností Breville pro váš přístroj Barista Max+. Tento třicestný systém poskytuje přesnou a stabilní teplotu vody, která je potřebná pro stále skvělou chuť kávy.



- **Technologie termoblok**

Termoblok zajišťuje rychlé zahřátí a přesnou teplotu vody pro vyluhování espressa a napařování mléka za nejlepších podmínek. Pro rychlost a účinnost se ohřívá pouze požadované množství vody. Termoblok ohřívá vodu tak, aby se espresso vyluhovalo při teplotě 92 °C pro optimální vyluhování olejů z upěchované mleté kávy. Teploty nad nebo pod budou mít za následek spálené/hořké espresso nebo espresso slabé chuti.

- **Pokročilý ovladač PID**

ovladač PID monitoruje a ovládá termoblok, aby zajistil, že voda je vždy dodávána do upěchované mleté kávy při přesné teplotě, která je potřeba.

- **Jemné předběžné navlhčení**

Malé množství vody opatrně předběžně spařuje upěchovanou mletou kávu před spuštěním trvalého průtoku vody, pro espresso bohatší chuti. (Různé profily předběžného navlhčení viz strana 23)

Kavárna 58 mm

Skupinová hlava a rukojeť

Extrahujte maximální množství chuti



Skupinová hlava a rukojeť jsou komerční velikosti, 58 mm, stejně jako pro místní kavárny.

- Širší rozměry zajišťují rovnoměrnější rozložení mleté kávy ve filtračních koších a snazší manipulaci. Mletou kávu je po použití snazší plnit, pečovat a odstraňovat.
- Skupinová rukojeť 58 mm umožňuje rovnoměrnější vyluhování upěchované mleté kávy, což vede ke skutečně chutné kávě jako z kavárny.

Inteligentní mletí a dávkování Tap&Go™



Přístroj Barista Max+ je navržen tak, aby přesně dávkoval přesnou hmotnost mleté kávy pro dávkování 1 a 2 dávek. Kromě toho přístroj Barista Max+ poskytuje zpětnou vazbu pro optimální vyluhování kávy.

- **Technologie Tap&Go™**

Technologie Tap&Go™ mletí kávy vyvinutá společností Breville dopravuje mletou kávu jedním dotykem přímo do skupinové rukojeti. Jednoduše zatlačte na skupinovou rukojeť a aktivujete mlýnek.

- **Kuželový mlecí kámen mlýnku**

Integrovaný mlýnek nabízí řešení vše v jednom. Kalený kuželový mlecí kámen z nerezové oceli dosahuje konzistentních velikostí částic mleté kávy, což minimalizuje přenos tepla a snižuje tření díky jemné a pomalé rotaci.

- **Násypka na zrna**

Násypka na zrna 250 g je vybavena bránou proti rozlítí, která zabraňuje úniku kávových zrn na stůl při sejmutí. Integrovaný mlýnek nabízí řešení vše-v-jednom pro mletí frézou integrovanou v přístroji Espresso.

Automatické dávkování a možnost přizpůsobení



Objemová kontrola

Správné množství espressa ve vašem šálku

- Automatické dávkování je nejjednodušší způsob, jak připravit skvělé espresso. Stiskněte TLACÍTKA pro přípravu JEDNOHO nebo DVOU ŠÁLKŮ, abyste připravili správné množství.
- Všechna tlačítka pro vyluhování kávy lze přizpůsobit tak, aby poskytovala preferované objemy dávek. Další informace viz strany 20–21.

Přizpůsobitelné

Teplota vyluhování kávy

Teplota přesně taková, jakou chcete

- Přístroj Barista Max+ umožňuje změnit teplotu vody z doporučených 92 °C (v krocích po 2 °C), aby odpovídala osobním preferencím. (Další informace viz strana 22.)



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +

Krok 1. Odstranění obalu

- Ujistěte se, že byly odstraněny všechny části obalu.

Důležité: Odstraňte červenou zátku, která se nachází na dně zásobníku vody.

Krok 2. Umístění přístroje

- Zajistěte, aby byl přístroj umístěn na suché, stabilní, ploché a vodorovné pracovní desce.

Krok 3. Mytí a sušení součástí

- Nikdy neponořujte spotřebič nebo napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny. Níže uvedené součásti umyjte v teplé vodě s mírným čisticím prostředkem:

Džbáněk na mléko z nerezové oceli

Košík s filtrem z nerezové oceli na jeden šálek

Košík s filtrem z nerezové oceli na dva šálky

Horní mlecí kámen z tvrzené nerezové oceli

Zásobník vody

Skupinová rukojeť

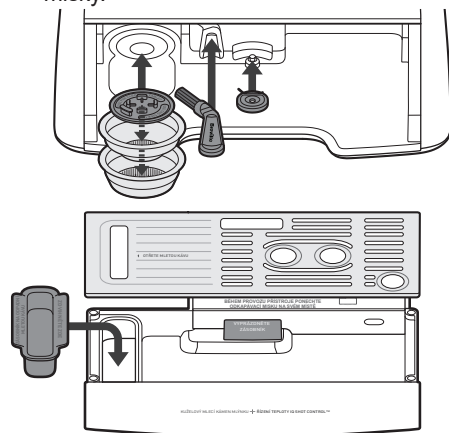
Násypka na zrna

Pěchovadlo

- Opláchněte a nechte důkladně oschnout.

Krok 4. Místo pro příslušenství

- Prostor pro uložení příslušenství za odkapávací misku slouží pro čisticí kartáč a čisticí kolík. Vlevo je úložný prostor pro čisticí kotouč, filtrační koše pro jeden a dva šálky.
- Vložte zásobník na odpadní mletou kávu do prostoru na levé straně odkapávací misky.

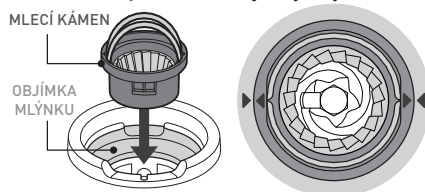


- Nasaďte pěchovadlo do prolisu na ohřívací desce.

Krok 5. Vložte součásti do mlýnku

• Odnímatelný horní mlecí kámen

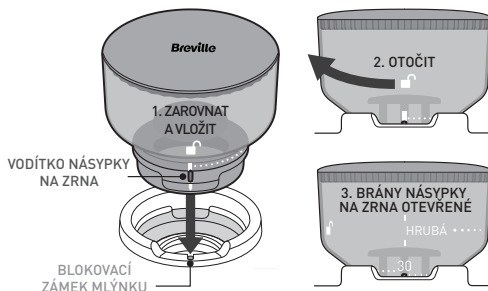
- Pomocí obou rukojetí vložte horní mlecí kámen do objímky mlýnku.
- Šipky na horním mlecím kameni by měly být zarovnané se šípkami na objímce mlýnku.
- Při správném usazení se horní mlecí kámen zarovná s povrchem objímky mlýnku.



- Položte držadla dolů, jedno na každé straně.

• Odnímatelná násypka na zrna

- Vyrovnajte vodítko násypky s červeným blokovacím zařízením mlýnku.
- Zasuňte násypku do objímky mlýnku.
- Jemně zatlačte dolů, otočte násypku zrn po směru hodinových ručiček a zamkněte násypku na svém místě.
- Tím se otevírají brány zásobníku (pro uvolnění kávových zrn na mlecí kameny). Na nastavení mletí 30 jsou brány násypky plně otevřené.
- Pokračujte v otáčení násypky po směru hodinových ručiček, abyste nastavili hrubost mletí.



- Jako výchozí bod pro vyluhování kávy pro espresso vyzkoušejte nastavení mletí na stupeň 20. (Může být zapotřebí další nastavení mletí, viz informace na stranách 14–15).
- Naplňte násypku na zrna čerstvě praženými kávovými zrnky.

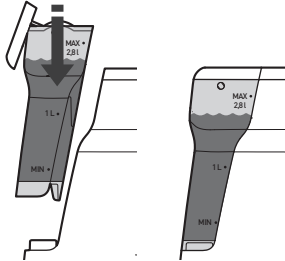
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +

Krok 6. Příprava naplnění přístroje

Důležité: Tento postup napouštění musí být dokončen před prvním použitím.

• Naplňte zásobník vody

- Otevřete víko a zvedněte jej nahoru pomocí rukojeti uvnitř.
- Naplňte studenou vodou z kohoutku.
- Vložte zásobník vody do vyhrazené polohy a zavřete víko.



Poznámka: Ujistěte se, že zásobník vody je čistý a bez jakýchkoliv zbytků, protože jakékoliv jemné částice mohou blokovat průtok vody.

Poznámka: Když se v přístroji vyčerpá voda, pípně pětkrát a kontrolky blikají.

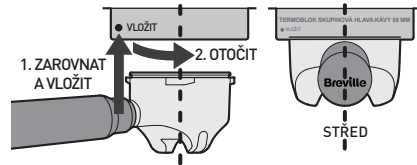
• Napájení

- Ujistěte se, že je OTOČNÝ OVLADAČ páry ☺ a horké vody ☺ je ve svislé poloze.
- Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky 230–240 V AC a zapněte napájení.
- Stiskněte TLAČÍTKO ☺ pro zapnutí přístroje.
- KONTROLKA ☺ se rozsvítí a pulsování signalizuje, že se termoblok zahřívá.
- Když jsou TLAČÍTKA ☺, VYLUHOVÁNÍ KÁVY a KONTROLKY OTOČNÉHO OVLADAČE rozsvíceny, přístroj je v PŘIPRAVENÉM stavu pro funkce VYLUHOVÁNÍ KÁVY a OTOČNÉHO OVLADAČE.



• Vložte skupinovou rukojeť

- Vložte filtrační košík pro dva šálky do skupinové rukojeti.
- Zarovnejte skupinovou rukojeť s pozicí „VLOŽIT“ umístěnou vlevo od skupinové hlavy.
- Vložte skupinovou rukojeť naplocho proti skupinové hlavě a poté otočte rukojeť doprava až do střední polohy.



Poznámka: Otočení skupinové rukojeti do střední polohy může být při prvních několika použitích těsné.

Krok 7. Naplnění espresso kávovaru

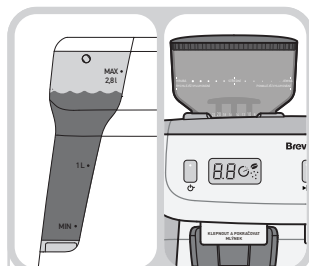
- Stiskněte TLAČÍTKO ☺☺ a ze skupinové hlavy by měla začít vytékat voda.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

Poznámka: Během prvních několika sekund bude čerpadlo vydávat hlasitější zvuk, než je obvyklé, když začne pumpovat vodu.

- Umístěte parní trysku nad odkapávací misku.
- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do polohy ☺.
- Nechte vodu protékat po dobu 20 sekund.
- Vraťte OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.
- Přístroj na espresso by měl být důkladně naplněn.
- Před přípravou první kávy umyjte skupinovou rukojeť a filtrační koš v teplé vodě a osušte.
- Pokud ze skupinové hlavy nebo parní trysky neteče voda, opakujte krok 7.
- Pokud voda stále neteče, obraťte se na oddělení péče o zákazníky společnosti Breville. Podrobnosti jsou na zadní straně.

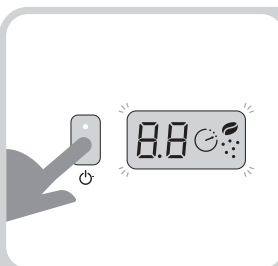
BREVILLE BARISTA MAX + PRŮVODCE PŘÍPRAVOU KÁVY

1. Zkontrolujte vodu a kávová zrna

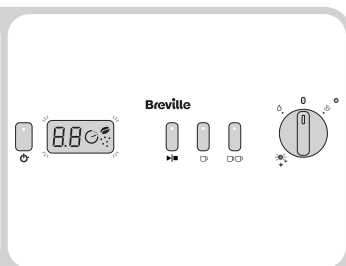


Tip pro baristy: Pro nejlepší espresso použijte filtrovanou vodu a čerstvě pražená kávová zrna.

2. Spuštění

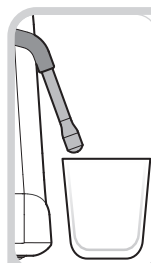


Stiskněte TLAČÍTKO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ, KONTROLKA bude pulsovat = zahřívání.

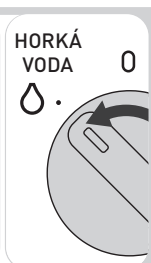


TLAČÍTKA ZAPNUTO/VYPNUTO, VYLUHOVÁNÍ a KONTROLKY OTOČNÉHO OVLADAČE všechny svítí = přístroj espresso je připraven k použití.

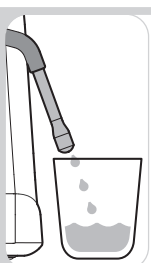
3. Ohřev šálku – teplou vodou



Umístěte šálek na stůl a nastavte parní trysku. Otočte VOLIČEM do polohy HORKÁ VODA.



HORKÁ VODA



Naplňte šálek ze čtvrtiny horkou vodou. OTOČNÝ OVLADAČ vraťte do svislé polohy.

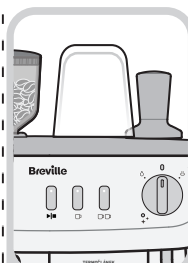


ZPĚT



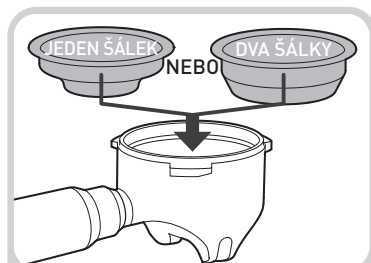
Po 20–30 sekundách vyprázdněte šálek.

NEBO Ohřívací deska



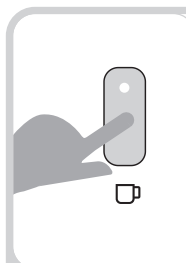
Hrnek lze ohřát na horní straně přístroje, když je zapnutý.


4. Výběr filtračního košíku

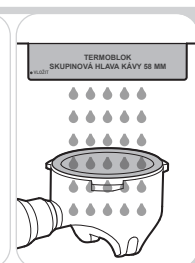


Vyberte:
– Filtrační košík pro jeden šálek
– Filtrační košík pro dva šálky

5. Ohřev skupinové hlavy, rukojeti a filtračního košíku



Stiskněte TLAČÍTKO .



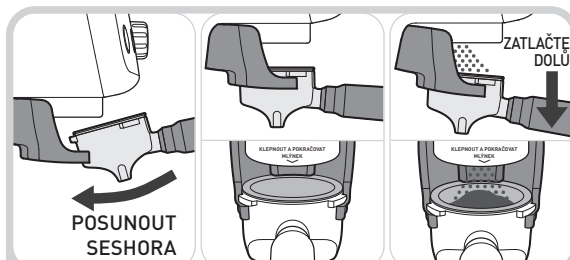
Držte skupinovou rukojeť pod skupinovou hlavou, dokud voda teče.



Filtrační košík otřete suchým hadrem.

BREVILLE BARISTA MAX + PRŮVODCE PŘÍPRAVOU KÁVY

6. Naplnění mleté kávy

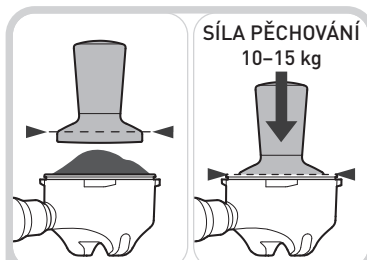


Vložte skupinovú rukojeť do kolébkky mlyńku.

Skupinovú rukojeť bude v kolébkce mlyńku sedět naplocho, nepodporovaná.

Zatlačte skupinovú rukojeť dolů, abyste mohli umíť kávu do filtračního koše.

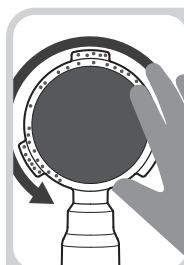
7. Pěchování



SÍLA PĚCHOVÁNÍ
10-15 kg

– Jeden šálek = 13 g mleté kávy.
– Dva šálky = 19,5 g mleté kávy.
Upěchujte rovnoměrně mletou kávu (slisujte) na indikovanou úroveň.

8. Očření zbytků mleté kávy



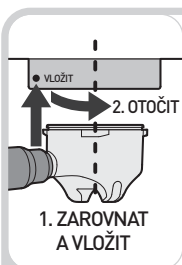
Očřete všechny zbytky mleté kávy, aby se vyčistily hrany.



DO ZÁSObNÍKU NA ODPADNÍ MLETOU KÁVU

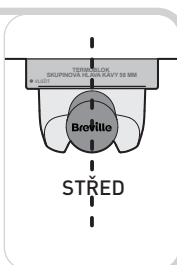
Očřete spadlé zbytky mleté kávy na odkapávací misce do zásobníku na odpadní mletou kávu.

9. Vložení skupinové rukojeti



1. ZAROVNAT A VLOŽIT

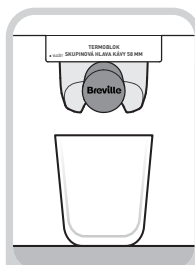
Držte skupinovú rukojeť naplocho, zarovnejte, vložte a otočte do skupinové hlavy.



STŘED

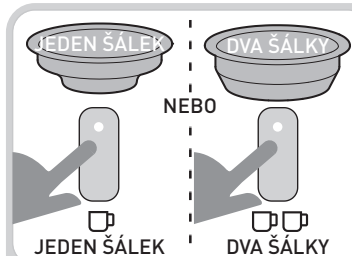
Skupinovú rukojeť by měla být ve střední poloze.

10. Poloha šálku



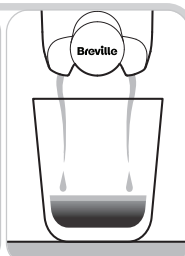
Umístěte nádobu na odkapávací misku pod skupinovú rukojeť.

11. Vyluhování kávy pro espresso



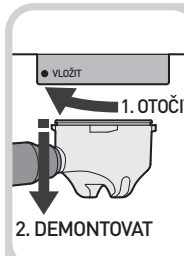
Stiskněte:

– TLAČÍTKO = dávka 30 ml.
– TLAČÍTKO = dávka 60 ml.

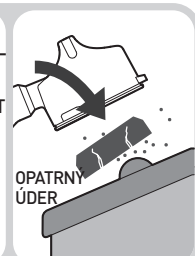


Vyluhování začne a automaticky se zastaví.

12. Odstranění „koláče“ kávy



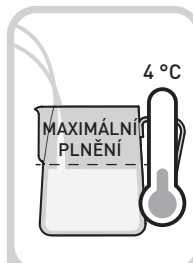
Otočte skupinovú rukojeť a vyjměte ji ze skupinové hlavy.



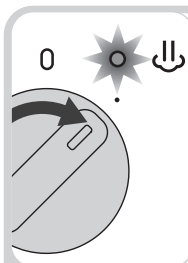
Vyjměte „koláč“ spotřebované kávy ze skupinové rukojeti.

BREVILLE BARISTA MAX + PRŮVODCE PŘÍPRAVOU KÁVY

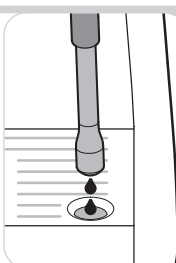
13. Příprava džbánu s mlékem 14. Před texturováním mléka



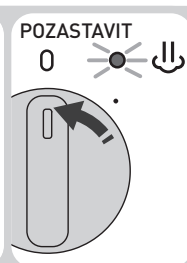
Naplňte nádobu studeným mlékem těsně pod dolní část kohoutu.



Otočte OVLADAČ do polohy PÁRA. Bliká KONTROLKA PÁRA = zahřívání.



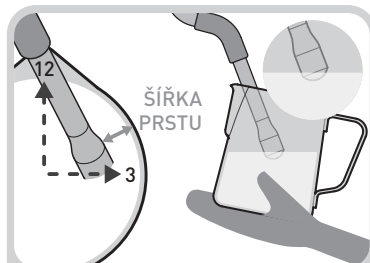
Z parní trysky může vytékat voda.



KONTROLKA PÁRA svítí = pára připravena. Zastavte páru vrácením OTOČNÉHO OVLADAČE do původní polohy.

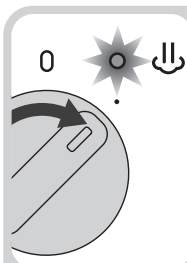
Tip pro baristy:
Pro dosažení nejlepších výsledků texturování mléka se ujistěte, že se nejprve zahřála pára (KONTROLKA PÁRA svítí). Uslyšíte start čerpadla.

15. Poloha parní trysky



Vlozte rameno parní trysky do polohy 12 hodin. Konec v poloze 3. hodiny, na šířku prstu od okraje a těsně pod povrchem mléka.

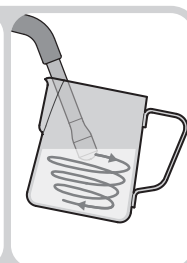
16. Zahájení texturování mléka



Otočte OVLADAČEM zpět do polohy PÁRA a začněte texturovat mléko.

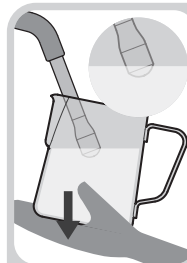


Texturování vydává jemný syčící zvuk.



Zkontrolujte, zda se mléko pohybuje ve víru.

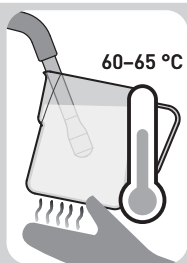
17. Texturování mléka



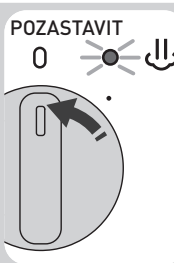
Jak hladina mléka stoupá, snižujte polohu nádoby, aby se konec udržel těsně pod povrchem.



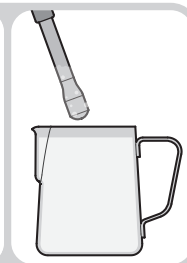
Jakmile je dosaženo požadovaného množství mikropěny, ponořte parní trysku do poloviny.



Mléko je připraveno, když je základna džbánu s mlékem příliš horká na to, aby se jí bylo možné dotknout po dobu 3 sekund.



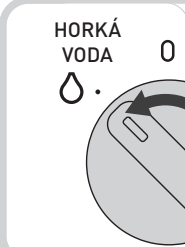
OTOČNÝ OVLADAČ vraťte do svislé polohy.



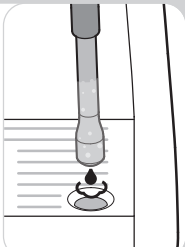
Vyjměte nádobu zesudou parní trysky.

BREVILLE BARISTA MAX + PRŮVODCE PŘÍPRAVOU KÁVY

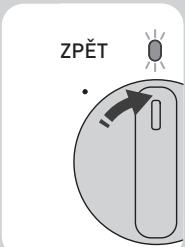
18. Propláchněte a vyčistěte parní trysku



HORKÁ VODA




Z parní trysky vyteče mléčná voda.



ZPĚT

OTOČNÝ OVLADAČ vraťte do svislé polohy.



Otřete parní trysku a špičku vlhkým hadrem.

Tip pro baristy:
Abyste udrželi optimální výkon parní trysky, vždy po texturování mléka parní trysku propláchněte a očistěte.

19. Konečná úprava mléka



Klepnutím na džbáněk uvolníte větší vzduchové bubliny.



Krouživým pohybem promíchejte mléko a vytvořte hevdábnou strukturu.



Nalijte mléko jedním stálým pohybem.

20. Automatické čištění termobloku



PONECHTE NA MÍSTĚ



Při ochlazování na teplotu espresso bliká KONTROLKA PÁRA a voda se proplachuje do odkapávače. Udržujte odkapávací misku na místě.

21. Mytí součástí 22. Čištění odkapávací misky



Součásti umyjte teplou vodou.



Zkontrolujte, zda odkapávací miska potřebuje vyprázdnit.



Odstraňte mřížku odkapávací misky a oddělte odkapávací mřížku od odkapávací misky.



Vyprázdněte mletou kávu a umyjte zásobník na odpadní mletou kávu v teplé vodě.



Vyprázdněte vodu z odkapávací misky a umyjte v teplé vodě.

TIPY PRO MLETÍ A PĚCHOVÁNÍ

1. Kávová zrna

Pro optimální chuť a vyluhování:

- Nakupujte čerstvě pražená kávová zrna v malých dávkách po 250 g pro zkrácení doby skladování.
- Spotřebujte do dvou týdnů od otevření.
- Kávová zrna skladujte v suché, vzduchotěsné nádobě. Umístěte do chladné tmavé skříně.

Důležité: Stará kávová zrna, bez ohledu na nastavení mletí, budou mít rychlé vyluhování a budou produkovat nedostatečně vyluhované espresso.

2. Nastavení mletí

Při použití různých kávových zrn a v závislosti na čerstvosti zrn budete možná muset změnit nastavení mletí. Rozsah 30 nastavení hrubosti mletí umožňuje přesné seřízení, ovládání hrubosti mletí a v konečném důsledku i charakteristiky výsledného vyluhování kávy.

Než dosáhnete optimálního nastavení mletí, může to vyžadovat několik dodatečných úprav. Nastavte hrubost mletí na základě doby nalévání a chuti, viz Průvodce vyluhováním kávy espresso.

Tip pro baristy:

Po úpravě nastavení mlýnku je důležité z mlýnku propláchnout (po dobu 1–2 sekund) malé množství mleté kávy z mlýnku. Tím se odstraní mletá káva z předchozího nastavení mlýnku; zajistí se, že další vyluhování espressa bude provedeno výhradně z mleté kávy z nového nastavení mlýnku. Při vyluhování byste se měli cílit na dobu vyluhování mezi 25–30 s pro dvojitou dávku s mletím 2,0. Pokud vyluhování trvá déle, mletí je příliš jemné. Pokud je vyluhování kratší, pak je mletí příliš hrubé. Doporučujeme experimentovat.

- Nižší hodnota nastavení přináší jemnější mletí kávy a pomalejší vyluhování.
- Vyšší hodnota nastavení přináší hrubší mletí kávy a rychlejší vyluhování.

Mlýnek na přístroji Barista Max+ je navržen tak, aby produkoval mletou kávu pro širokou škálu druhů nápojů.

• Seřízení mlýnku

Pokud je hrubost mletí příliš hrubá pro espresso, zobrazí se při úpravě nastavení mletí na displeji „Hi“.



Pokud je hrubost mletí příliš jemná, na displeji se zobrazí „Lo“.



Přístroj můžete stále používat pro mletí kávy, když se zobrazí nastavení Hi/Lo, ale toto jsou obecné pokyny pro „normální“ typy zrn.

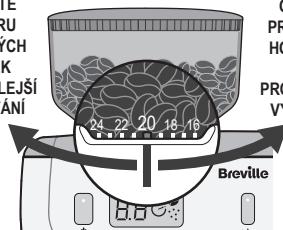
Přístroj Barista Max+ byl navržen tak, aby poskytoval zpětnou vazbu jak pro mletí a dávkování, tak pro čas vyluhování. Měřidla hrubosti mletí 1,0 a 2,0 jsou optimální nastavení, můžete například mlít na 1,2 nebo 2,2 a experimentovat s vaším espresem v závislosti na vašich chuťových preferencích. Displej mletí indikuje v krocích po 0,1.

Pokud zjistíte, že časy vyluhování se liší pro 1 nebo 2 dávky kávy, podívejte se na stranu 16 pro průvodce vyluhováním espressa.

Vezměte na vědomí, že odrůdy kávových zrn, hrubost mletí a objem dávky všechny mění kvalitu espressa, proto vám přístroj Barista Max+ umožní vaše espresso zdokonalit.

OTÁČEJTE
PO SMĚRU
HODINOVÝCH
RUČÍČEK
PRO POMALEJŠÍ
VYLUHOVÁNÍ

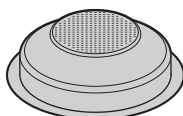
OTÁČEJTE
PROTI SMĚRU
HODINOVÝCH
RUČÍČEK
PRO RYCHLEJŠÍ
VYLUHOVÁNÍ



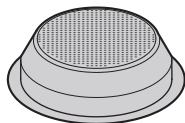
TIPY PRO MLETÍ A PĚCHOVÁNÍ

3. Filtrační košíky

- **Jednostěnné filtrační koše 58 mm**
Pracují s čerstvě mletou kávou a jsou dodávány společně s přístrojem Barista Max.



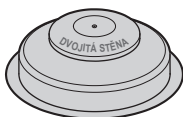
Jeden šálek



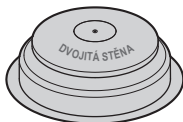
Dva šálky

Poznámka: Předem namletá káva je příliš hrubá na to, aby se dala použít s jedностěnnými filtračními košíky.

- **Dvoustěnné filtrační koše 58 mm**
Ty nejlépe fungují s předem namletými kávovými zrny, ale mohou být použity i pro čerstvě umletou kávu.



Jeden šálek



Dva šálky

Jsou k dispozici ke koupi od společnosti Breville. Podrobnosti jsou na zadní straně.

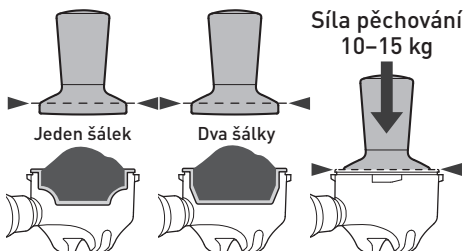
4. Dávkování kávy a síla pěchování

Pro dosažení nejlepších výsledků by mělo množství použité mleté kávy zůstat konzistentní.

Jednotka je naprogramována tak, aby pro každé nastavení mletí nadávkovalo asi 13 g při nastavení 1,0, nebo 19,5 g při nastavení 2,0. Jedná se o ideální množství pro jednu (1,0) nebo dvojitou (2,0) dávku. I když je mlýnek seřízen, přístroj se překalibruje tak, aby poskytoval konzistentní dávku mleté kávy. Přístroj Barista Max+ vám umožní zdokonalit chuť espressa nastavením mletí tak, aby bylo mleto méně zrn: například můžete méně mlít pro dvojitou dávku (1,8) nebo více (2,2), podle displeje LED, jakmile budete mít perfektní espresso, můžete zajistit konzistentní dávkování a výsledky přípravy tím, že budete vždy mlít požadovanou dávku.

Poznámka: Je normální, že se správná dávka mleté kávy před pěchováním objeví ve filtračním košíku přeplněná.

Intenzitu pěchování je velmi obtížné měřit, měli byste ji procvičit pomocí některých kuchyňských vah a sledovat, jak vlastně vypadá síla 10–15 kg.



- **Příklady optimalizace přípravy pomocí přístroje Barista Max + Espresso**

1. Mletí na 2,0 pro dvojitě espresso. Vyluhování končí výdejem nápoje za 15 sekund. Voda protéká kávou příliš snadno, a káva bude nedostatečně vyluhovaná, světlé barvy.
 - Snižte hrubost mletí na jemnější nastavení, ale pokračujte v dávkování na 2,0 a pěchujte stejným tlakem. Když se káva vydává za 25-30 s, bude espresso dokonale vyluhované.
2. Mletí na 2,0 pro dvojitě espresso. Vyluhování skončí za 45 sekund. Voda se snaží procházet mletou kávou a z filtru pomalu odkapává káva. Káva bude nadměrně vyluhovaná a velmi tmavé barvy.
 - Zvyšte hrubost mletí na hrubší nastavení, ale pokračujte v dávkování na 2,0 a pěchujte stejným tlakem. Když se káva vydává za 25-30 s, bude espresso dokonale vyluhované.
3. Příprava 2 káv: Osoba A má ráda silnější kávu, osoba B má ráda slabší kávu, obě chtějí dvojitě espresso.
 - Osoba A mele kávu na stupeň 2,2, osoba B mele kávu na 1,8 pro změnu množství kávy vložené do filtru Porta. Všechny ostatní proměnné by měly zůstat stejné.

TIPY PRO DOKONALÉ VYLUHOVÁNÍ ESPRESSA

Způsob, jakým se připravuje espresso, vám řekne všechno.

1. Čas vyluhování

Časovač se spustí, jakmile začne proces vyluhování, a umožňuje spotřebiteli snadno měřit dobu vyluhování.

Čas vyluhování je dobrým ukazatelem kvality nalévání. Optimální čas na dávku se liší podle typu a čerstvosti kávových zrn. Nicméně obecně platí, že čas nalévání by měl být mezi 25–30 sekundami pro jeden i dva šálky nápoje.

2. Druh vyluhování

• Optimální vyluhování

Kvalitně připravená káva má stálý průtok s konzistencí podobnou teplému medu. Výsledný krém je tmavě zlatý. Nejsladší příchutě a oleje byly vyluhovány tak, aby vytvořili bohatě chutnající espresso.

• Nedostatečné vyluhování

Připravený nápoj je rychle hotový, světlé barvy, výsledný krém je řídký s světle krémově hnědou barvou, která se rychle rozpytlí. K tomu dochází, když bylo

vyluhováno příliš málo esenciálních olejů, příchutí a barviv z mleté kávy. Tím vzniká kyselé chutnající espresso.

• Nadměrná vyluhování

Nápoj nebude téměř odtékat nebo může být velmi pomalý a bude kapat po celou dobu nalévání. Výsledný krém je velmi tmavý. K tomu dochází, když bylo vyluhováno příliš mnoho esenciálních olejů, příchutí a barviv z mleté kávy. Tím vzniká hořce chutnající espresso.

3. Změna barvy

Optimální dávka obsahuje 3 prvky:

Srdce: U dna – začíná tmavě hnědá.

Tělo: Spojuje se se srdcem – stává se bohatým karamel s načervenalými odlesky.

Krém: Vrstva na vrcholu těla – tmavě zlatá.



4. Průvodce vyluhováním kávy espresso

Tato příručka pomůže zlepšit vyluhování espressa, dosáhnout skvělé chuti kávy, a to pokaždé.

	NEDOSTATEČNÉ VYLUHOVÁNÍ	OPTIMÁLNÍ VYLUHOVÁNÍ	NADMĚRNÉ VYLUHOVÁNÍ
Nalévání**	Vyluhování je příliš rychlé Nalévání po dobu kratší než 15 sekund	Vyluhování s ustáleným tokem Nalévání po dobu 25–30 sekund	Vyluhování je příliš pomalé Nalévání po dobu delší než 35 sekund
Barva	Světle hnědá Světle krémově hnědá	Bohatý karamel Tmavě krémově zlatá	Velmi tmavě hnědá Tmavě krémově hnědá
Chuť	Trpká, kyselá, vodnatá	Bohatá, sladká, živá	Hořká, suchá, zrnitá
Velikost mleté kávy (hrubost) **	Příliš hrubé Použijte jemnější mletí	Akorát správná	Příliš jemné Použijte hrubší mletí
Dávkování	Nedostatek namletých zrn Použít více namletých zrn	Jeden šálek = asi 13 g Dva šálky = asi 19,5 g	Příliš mnoho namletých zrn Používejte méně namletých zrn
Pěchování	Nedostatečná síla pěchování Upěchujte pevněji	Přesně správná síla. 10–15 kg síly	Příliš velká síla pěchování Pěchujte lehčeji

* Pokud používáte mletou kávu, použijte dvoustěnné filtrační koše.

^ Ujistěte se, že kávová zrna nebo předem namletá káva je čerstvá.

^^ Stará kávová zrna, bez ohledu na nastavení mletí, budou mít rychlé vyluhování a budou produkovat nedostatečně vyluhované espresso.

TIPY PRO TEXTUROVÁNÍ MLÉKA

Texturování mléka je napařování mléka.

Klíčové prvky texturovaného mléka

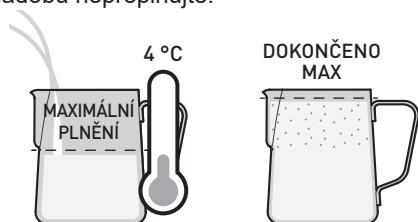
Mléko, které bylo správně texturováno, má silnou, bohatou mikropěnu s hedvábným leskem. Texturování zahrnuje ohřev i provzdušňování mléka pomocí páry. Mezi životně důležité prvky patří nastavení polohy parní trysky, nastavení polohy džbánu na mléko a dosažení správné teploty. Pomocí níže uvedených kroků můžete vytvářet mikropěnu jako v kavárně.

1. Naplníte džbánek na mléko

Do vychlazeného čistého nerezového džbánu přidejte studené mléko o teplotě kolem 4°C.

Naplňte k dolní části hubice.

Poznámka: Objem mléka se během texturování zvýší neboli „natáhne“, takže nádobu nepřepĺňujte.

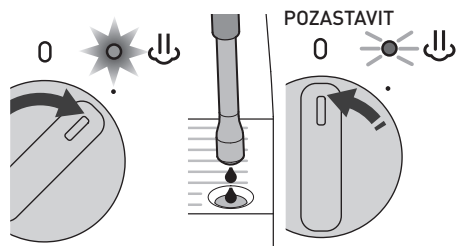


Džbánek na mléko o větším objemu je k dispozici ke koupi od společnosti Breville. Podrobnosti jsou na zadní straně.

2. Zahřívání páry

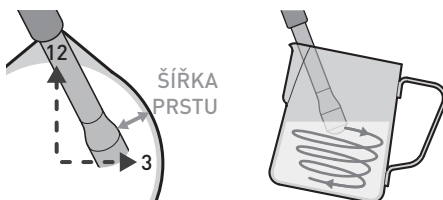
Otočte VOLIČEM do polohy 12.

Pro dosažení nejlepších výsledků při texturování mléka vždy nechte páru ohřát. Pára je připravena, když je KONTROLKA 12 rozsvícena. Uslyšíte také chod čerpadla. Zastavte páru návratem OTOČNÉHO OVLADAČE do svislé polohy.



3. Poloha

Umístěte rameno parní trysky do hrdla nádoby do polohy 12 hodin, s koncem parní trysky v mléce v poloze 3 hodiny, na šířku prstu od okraje nádoby. Konec parní trysky udržujte těsně pod hladinou mléka. Otočte OVLADAČEM zpět do polohy 12 a začněte texturovat mléko. V konvici by měl být vytvořen vír.



4. Zvuk

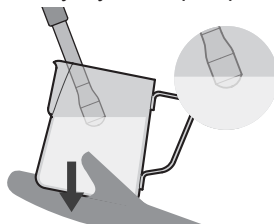
Způsob, jakým je do mléka přiváděn vzduch, určuje konzistenci pěny. Pokud se do mléka přidají velké objemy vzduchu, pěna bude mít velké bubliny. Zavedení vzduchu do mléka kontrolovaným, šetrným způsobem indikovaným jemným syčením zajistí, že mléko bude mít jemnou provzdušněnou mikropěnu.

Tip pro baristy: Zvuky texturování mléka

- Bublání – konec není dostatečně hluboko, zvedněte džbánek.
- Hladké syčení – to pravé pro latté.
- Skřípání – konec příliš hluboko, spusťte džbánek.

5. Udržování polohy konce parní trysky

Jak se pára ohřívá a texturuje mléko, mléko se „natáhne“, což způsobí zvýšení hladiny mléka v džbánu. Při tom sledujte hladinu mléka spuštěním džbánu a držte konec parní trysky těsně pod povrchem.



Poznámka: Při použití neživočišného mléka bude třeba provést určité úpravy techniky.

TIPY PRO TEXTUROVÁNÍ MLÉKA

6. Množství pěny

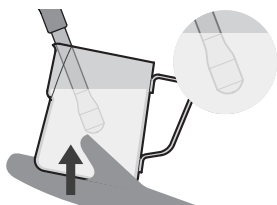
Vytvořte množství mikropěny, které chcete. Cappuccino mají tradičně více mikropěny než bílá káva.

(Viz Styly kávy k vyzkoušení, strany 18–19)

7. Ponoření konce

Po vytvoření požadovaného množství pěny ponořte napařovací trysku do poloviny hloubky mléka. Tím ohřejete všechno mléko a přitáhnete mléko místo vzduchu.

To zajišťuje, že mléko a pěna jsou smíchány dohromady, takže výsledek je hustší a hladší.



8. Správná teplota

Indikací dosažení správné teploty mléka je, když se lze základny nádoby na mléko pohodlně dotýkat pouze po dobu přibližně 3 sekund.

Tip pro baristy: Teplota mléka

- Nedostatečná – pokud není dostatečně dlouho zahřáté, bude teplé s malou texturou.
- Optimální – viz tabulka níže.
- Nadměrná – pokud se zahřívá příliš dlouho, začne se připravovat při teplotě kolem 72 °C a bude mít spálenou chuť s veškerou ztracenou texturou.

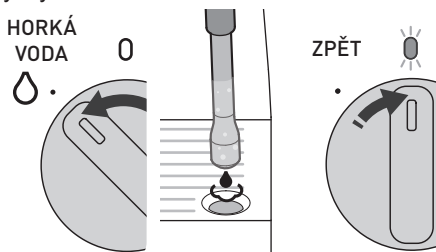
Mléko	Teplota
Plnotučné a nízkotučné	60–65 °C
Mandlové	55–65 °C
Sójové	55–60 °C
Kokosové	65–70 °C

Poznámka: Výše uvedená doporučení se mohou lišit v závislosti na značce mléka a na vašich chuťových preferencích.

9. Proplachování parní trysky

Po dosažení správné teploty mléka otočte OVLADAČEM do svislé polohy a vyjměte nádobu zespedu parní trysky. Umístěte džbánku na mléko na jednu stranu.

Umístěte parní trysku nad odkapávací misku. Otočte OVLADAČEM do polohy ☺ na několik sekund a poté jej vraťte do svislé polohy. Tím se odstraní veškeré mléko, které bylo nasáto do konce parní trysky.



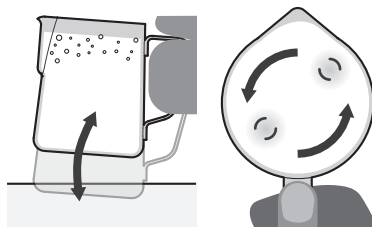
10. Očistěte parní trysku

Očistěte rameno a konec parní trysky čistým navlhčeným hadrem, abyste odstranili zbytky mléka.

11. Poklepejte a otáčejte nádobou

Jemné poklepání nádobou na pracovní desce pomáhá uvolnit větší zachycené vzduchové bubliny.

Víření pomáhá mléku a pěně dosáhnout rovnoměrné konzistence a hedvábného vzhledu.



12. Konečná úprava

Lijte z mléčného džbánu do šálku jedním stálým pohybem.

STYLY KÁVY K VYZKOUŠENÍ



Espresso (malá černá)

Espresso je koncentrovaná, plná káva se stabilní vrstvou krému na hladině. Espresso je základem veškeré kavářenské kávy.

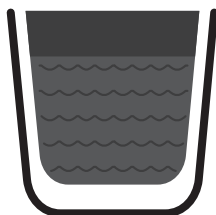
- Sklenice na espresso (90 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa



Ristretto

Ristretto je extrémně malé espresso, vyznačující se intenzivní chutí, následnou chutí a tenkým krémem navrchu.

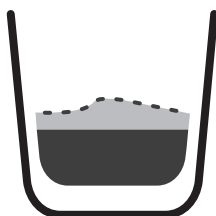
- Šálek na espresso (30 ml)
- Poloviční espresso



Velká černá káva (americano)

Standardní espresso s přidávkem horké vody. Nejdříve se přidá horká voda, aby se zachoval krém.

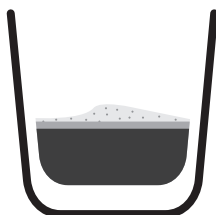
- Šálek (190 ml)
- Teplá voda (na přání)
- Jedna nebo dvě dávky espressa



Con Panna

Con Panna, italsky „se smetanou“, se skládá z espressa s lehce našlehanou smetanou. Může být také poprášeno skořicí nebo čokoládou na pití.

- Šálek (190 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Lehce našlehaná šlehačka – poprášená skořicí.



Macchiato

Macchiato, italsky „poskvnit nebo označit“. Tradičně se podává jako standardní espresso s trochou studeného nebo texturovaného mléka a malou dávkou texturované pěny ve středu krému.

- Sklenice na espresso (90 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Špetka studeného nebo texturovaného mléka a malá dávka texturované pěny.

STYLY KÁVY K VYZKOUŠENÍ



Bílá káva

Espresso se texturovaným mlékem a tenkou vrstvou texturovaného napěněného mléka navrchu. Širší šálek vytvoří tenkou vrstvu pěny, což je signatura bílé kávy.

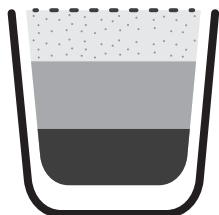
- Široký šálek (190 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Texturované mléko a pěna.



Latté

Espresso se texturovaným mlékem a vrstvou texturovaného napěněného mléka na šířku prstu navrchu. Užší šálek vytvoří silnější vrstvu pěny.

- Sklenice nebo šálek (220 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Texturované mléko a pěna.



Cappuccino

Espresso s napěněným texturovaným mlékem o objemu 1/3 navrchu s 1/3 krémové pěny a poprášené čokoládou.

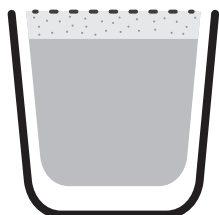
- Šálek (190-240 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- 1/2 texturované mléko a 1/2 texturovaná pěna – poprášené čokoládou.



Mocha

Vyrobeno podobným způsobem jako cappuccino, ale s přidavkem čokolády na pití. Jednoduše zamíchejte čokoládu do espressa před přidáním napařeného texturovaného mléka a pěny.

- Šálek nebo vysoká sklenice (190–240 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Čokoláda na pití (na přání)
- Texturované mléko, texturovaná pěna.



Babyccino

Napařené texturované mléko s vrstvou napěněného mléka. Může být také poprášeno čokoládou.

- Malý hrnek (90 ml)
- Žádná dávka espressa
- Texturované mléko a texturovaná pěna – poprášené čokoládou.

PŘÍZPŮSOBITELNÉ – OBJEMY DÁVEK

Přístroj Barista Max je vybaven automatickým objemovým ovládáním. Vyluhuje správné množství espressa a pak se automaticky zastaví.

- ☐ – Naplní 1 dávku espressa
- ☐☐ – Naplní 2 dávky espressa
- ▶■ – Naplní až do = 200 ml

Kdykoliv během vyluhování espressa můžete zastavit nalévání opětovným stisknutím stejného tlačítka.

Výchozí objemy dávek můžete upravit tak, aby vyhovovaly vaší kávě.

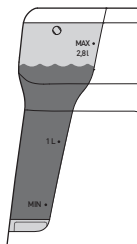
Poznámka: Maximální povolené objemy dávek:

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

Příprava na přizpůsobení objemu dávky

• Zkontrolujte zásobník vody

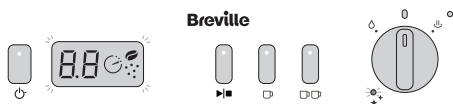
- Ujistěte se, že v zásobníku je dostatek vody.



• Zkontrolujte napájení

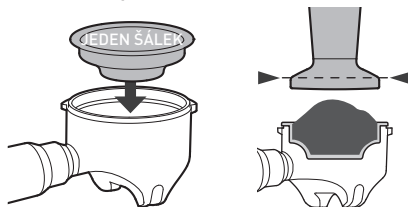
Zajistěte následující:

- Napájecí zástrčka je vložena do zásuvky a zapnuta.
- OTOČNÝ OVLADAČ je ve svislé poloze.
- Přístroj je zapnutý a v PŘIPRAVENÉM stavu.



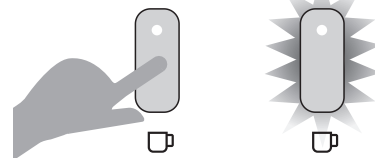
Přizpůsobení – objem jednoho šálku

- Vložte filtrační košík pro jeden šálek do skupinové rukojeti.
- Naplňte umletou kávou a pak upěchujte.



- Vložte skupinovou rukojeť do skupinové hlavy.
- Stiskněte a podržte TLAČÍTKO ☐ po dobu 4 sekund.
- KONTROLKA ☐ bude blikat, aby signalizovala, že je v uživatelském režimu.

STISKNĚTE A PODRŽTE 4 SEKUNDY

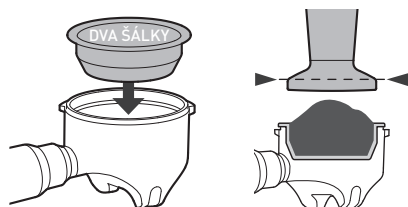


- Espresso se začne nalívat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného objemu 1 dávky, stiskněte TLAČÍTKO ☐.
- Espresso se zastaví.
- Přístroj pípne a KONTROLKA ☐ přestane blikat.
- Nová dávka ☐ espressa byla uložena.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

PŘIZPŮSOBITELNÉ – OBJEMY DÁVEK

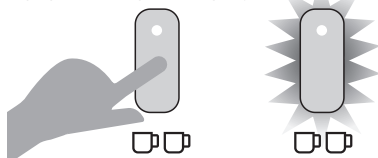
Přizpůsobení – objem dvou šáleků

- Vložte filtrační košík pro dva šálky do skupinové rukojeti.
- Naplňte umletou kávou a pak upěchujte.



- Vložte skupinovou rukojeť do skupinové hlavy.
- Stiskněte a podržte TLAČÍTKO ☐☐ po dobu 4 sekund.
- KONTROLKA ☐☐ bude blikat, aby signalizovala, že je v uživatelském režimu.

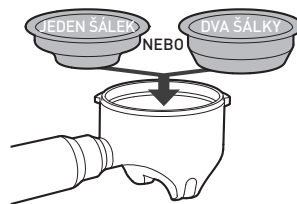
STISKNĚTE A PODRŽTE 4 SEKUNDY



- Espresso se začne nalívat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného objemu 2 dávek, stiskněte TLAČÍTKO ☐☐.
- Espresso se zastaví.
- Příklad pípne a KONTROLKA ☐☐ přestane blikat.
- Nová dávka ☐☐ espressa byla uložena.
- Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

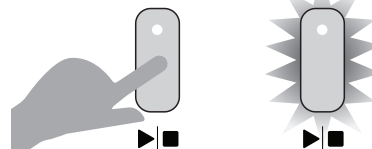
Přizpůsobení – ruční objem dávky

- Vložte požadovaný filtrační košík pro dva šálky do skupinové rukojeti.
- Naplňte umletou kávou a pak upěchujte.



- Vložte skupinovou rukojeť do skupinové hlavy.
- Stiskněte a podržte TLAČÍTKO ▶/■ po dobu 4 sekund.
- KONTROLKA ▶/■ bude blikat, aby signalizovala, že je v uživatelském režimu.

STISKNĚTE A PODRŽTE 4 SEKUNDY

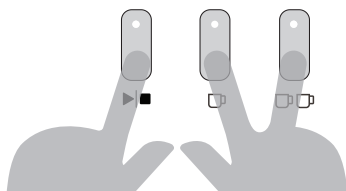


- Espresso se začne nalívat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného objemu dávky, stiskněte TLAČÍTKO ▶/■.
- Espresso se zastaví.
- Příklad pípne a KONTROLKA ▶/■ přestane blikat.
- Nový objem ▶/■ espressa byl uložen.
- Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

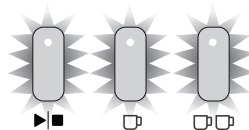
Obnovení – všechny výchozí objemy dávek

- Stiskněte a podržte všechna 3 TLAČÍTKA VYLUHOVÁNÍ současně po dobu 4 sekund.

STISKNĚTE A DRŽTE SPOLEČNĚ 4 SEKUNDY



- Příklad pípne a všechny 3 KONTROLKY TLAČÍTKA VYLUHOVÁNÍ budou blikat společně.



- Výchozí objemy espressa byly obnoveny.
- Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

PŘÍZPŮSOBITELNÉ – TEPLOTA VYLUHOVÁNÍ

Termoblok ohřívá vodu tak, aby se espresso vyluhovalo při teplotě 92 °C. Pro nejlepší chuť espressa, vyvážení hořkosti a kyselosti.

Teplotu vody použitou pro vyluhování espressa můžete nastavit v krocích po 2 °C v rozmezí 88–96 °C tak, aby to vyhovovalo různým typům pražených kávových zrn a osobním preferencím.

- Vyšší teploty zvyšují hořkost a snižují kyselost.
- Nižší teploty snižují hořkost a zvyšují kyselost.




• Zkontrolujte napájení


Zajistěte následující:

- Napájecí zástrčka je vložena do zásuvky a zapnuta.
- OTOČNÝ OVLADAČ je ve svislé poloze.
- Příklad je zapnutý a v PŘIPRAVENÉM stavu.



• Přístup k uživatelskému režimu teploty vyluhování

- Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA  a  po dobu 4 sekund. Příklad pípne a KONTROLKA  začne blikat.

Poznámka: KONTROLKA  bude nadále blikat, aby signalizovala, že jste v uživatelském režimu.



Důležité: Pokud do 1 minuty od vstupu do uživatelského režimu nezmáčknete žádné tlačítko, přístroj režim vypne a vrátí se do stavu PŘIPRAVENOSTI.

• Nastavení teploty vyluhování

Kombinace rozsvícených KONTROLEK VYLUHOVÁNÍ signalizuje zvolenou teplotu. Výchozí nastavení je:

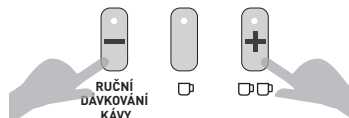
- 92 °C = svítí KONTROLKA JEDEN ŠÁLEK.



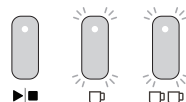
- Pro nastavení teploty vyluhování stiskněte:

– TLAČÍTKO RUČNÍHO DÁVKOVÁNÍ = tlačítko mínus.

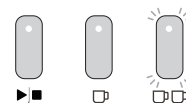
– TLAČÍTKO DVOU ŠÁLKŮ = tlačítko plus.



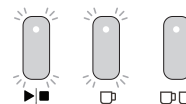
- 94 °C = svítí KONTROLKA JEDNOHO a DVOU ŠÁLKŮ.



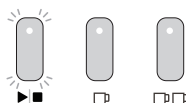
- 96 °C = svítí KONTROLKA DVA ŠÁLKY.




- 90 °C = svítí KONTROLKA RUČNÍ DÁVKOVÁNÍ a DVA ŠÁLKY.



- 88 °C = svítí KONTROLKA RUČNÍ DÁVKOVÁNÍ.



• Potvrďte teplotu vyluhování

- Stisknutím TLAČÍTKA  uložíte svůj výběr. Příklad pípne a opustí uživatelský režim.
- Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

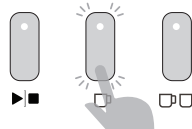
PŘIZPŮSOBITELNÉ – PROFIL VYLUHOVÁNÍ PŘED NAVLHČENÍM

Můžete si vybrat ze tří profilů před navlhčením a přizpůsobit se osobním preferencím.

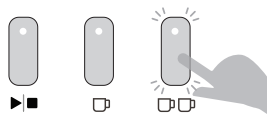
- **Jemné předběžné navlhčení** Malé definované množství vody se vpraví do upěchované mleté kávy, čímž se jemně přidá vlhkost, aby se mletá káva otevřela a připravila se na stálý průtok vody. Pro vyváženou chuť espressa. To je výchozí nastavení profilu.
- **Výrazné předběžné navlhčení:** Do upěchované mleté kávy se uvolní jedna samostatná dávka vody, po níž následuje krátká doba odpočinku a poté stálý průtok vody. Pro zřetelnější a lepší chuť espressa.
- **Konstantní předběžné navlhčení:** Dodává konstantní a stálý průtok vody od začátku do konce. Pro ostřejší chuť espressa.
- **Přístup k uživatelskému režimu předběžného navlhčení**
 - Příklad je ZAPNUTÝ a v PŘIPRAVENÉM stavu.
 - Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA ☺, JEDEN a DVA ŠÁLKY po dobu 4 sekund. Příklad píše a KONTROLKA ☺ začne blikat.



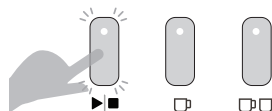
- **Výběr profilů předběžného navlhčení** Rozsvícená kontrolka VYLUHOVÁNÍ signalizuje vybraný profil před navlhčením. Výchozí nastavení je:
 - **Jemné** = TLAČÍTKO ☺. KONTROLKA ☺ svítí.



- Pro výběr profilu předběžného navlhčení stiskněte:
 - **Výrazné** = TLAČÍTKO ☺☺. KONTROLKA ☺☺ svítí.



- **Konstantní** = TLAČÍTKO ☺☺☺. KONTROLKA ☺☺☺ svítí.



- **Potvrďte profil předběžného navlhčení**
 - Stisknutím TLAČÍTKA ☺ uložíte svůj výběr. Příklad píše a opustí uživatelský režim.
 - Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

OBNOVIT VŠECHNA VÝCHOZÍ NASTAVENÍ

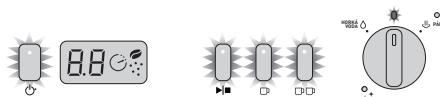
Všechna nastavení můžete snadno obnovit na výchozí tovární nastavení.

Obnovit všechna výchozí nastavení

- Příklad je ZAPNUTÝ a v PŘIPRAVENÉM stavu.
- Stiskněte a podržte ☺ a všechna 3 TLAČÍTKA VYLUHOVÁNÍ současně po dobu 4 sekund.



- Příklad píše a TLAČÍTKA ☺, VYLUHOVÁNÍ a KONTROLKY OTOČNĚHO OVLADAČE třikrát zablikají společně.



- Všechna výchozí nastavení byla obnovena.
- Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Proces výroby espressa zahrnuje vyluhování olejů z mleté kávy. V průběhu času se hromadí usazeniny z mletí a olejů, což ovlivňuje chuť kávy a provoz kávovaru espresso.

Proplachování vody přes skupinovou hlavu a parní trysku, před a po přípravě každé kávy, je nejjednodušší způsob, jak udržet váš kávovar čistý.
(Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 10–13.)

Čištění příslušenství a odnímatelných částí

- Přístroj, napájení a zástrčku neponožte do vody nebo jiné kapaliny.
- Části čistěte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Poznámka: Nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, abraziva nebo drátěnky na kov, protože by poškrábaly povrchy součástí.

Součásti, které lze mýt v myčce:

- Džbáněk na mléko z nerezové oceli
- Odkapávací mřížka z nerezové oceli
- Košík s filtrem z nerezové oceli na jeden šálek
- Košík s filtrem z nerezové oceli na dva šálky
- Čisticí kotouč

Součásti bezpečně POUZE PRO HORNÍ KOŠ myčky nádobí:

- Horní mlecí kámen z tvrzené nerezové oceli

- Zásobník na odpadní mletou kávu

Součásti, které NELZE mýt v myčce:

- Zásobník vody
- Skupinová rukojeť / filtr Porta
- Násypka na zrna
- Odkapávací miska
- Pěchovadlo
- Čisticí kolík
- Čisticí kartáč

Čištění ohřivací desky a vnějších povrchů

• V případě potřeby

Přístroj otřete měkkým vlhkým hadrem s slabým čisticím prostředkem a otřete jej do sucha.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili poškození spotřebiče, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, abraziva nebo drátěnky na kov.

Čištění odkapávací misky a zásobníku na odpadní mletou kávu

• V případě potřeby

Pokud se červená kontrolka hladiny vody objeví v nerezové mřížce, vyprázdněte ji, jinak bude voda přetékat.

Poznámka: Postupem času je normální, že je vnitřek odkapávací misky a nádoby na mletí bude znečištěn oleji z mleté kávy.

• Týdenní

Součásti čistěte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Čištění skupinové hlavy, rukojeti a filtračního košíku

• Pokaždé

Po každém použití je opláchněte teplou vodou pod kohoutkem.

• Pravidelné intervaly

V teplé mýdlové vodě s použitím slabého čisticího prostředku, pak opláchněte a osušte.

Čištění sprchy a skupinové hlavy

• Pokaždé

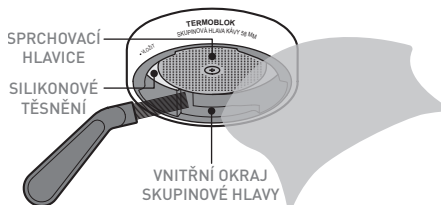
Před přípravou espressa opláchněte vodou. (Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 10.)

• Týdenní

– Propláchněte vodou přes skupinovou hlavu a stiskněte TLAČITKO JEDEN ŠÁLEK.

– Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.

– Čisticím kartáčem odstraňte všechny zbytky mleté kávy z okolí skupinové hlavy uvnitř okraje a silikonového těsnění. Otřete sprchovací hlavu vlhkým hadrem.



Čisticí tablety

Čisticí tablety pro espresso přístroje lze zakoupit online.

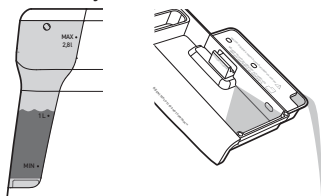
PÉČE A ČIŠTĚNÍ – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Cyklus čištění

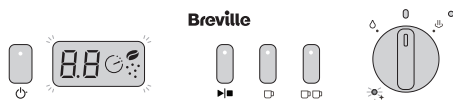
Kontrolka ČIŠTĚNÍ se rozsvítí modře, což znamená, že je nutný čistící cyklus. Dokončení čistícího cyklu trvá přibližně 7 minut.

• Příprava na cyklus čištění

- Ujistěte se, že v zásobníku je k dispozici alespoň 1 litr vody.
- Vyprázdněte odkapávací misku a nasadte ji.



- Příklad je zapnutý a v PŘIPRAVENÉM stavu.



- Vložte filtrační košík pro dva šálky a čistící kotouč do skupinové rukojeti.
- Umístěte jednu čistící tabletu doprostřed čistícího kotouče do poskytnutého prostoru.
- Vložte skupinovou rukojeť do skupinové hlavy.



• Spustěte čistící cyklus

- Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA ZAPNUTO/VYPNUTO a RUČNÍ DÁVKA po dobu 4 sekund. Příklad píše a spustí se cyklus čištění.



Poznámka: Čistící cyklus lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka ZAPNUTO/VYPNUTO.

- Během čistícího cyklu budou blikat KONTROLKY ZAPNUTO/VYPNUTO a ČIŠTĚNÍ.
- Do odkapávací misky vyteče voda a malé množství vody se vylíje z výpusti skupinové rukojeti.
- **Dokončení čistícího cyklu**
 - Příklad píše a KONTROLKY ZAPNUTO/VYPNUTO a ČIŠTĚNÍ přestanou blikat.
 - Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.
 - Sejměte skupinovou rukojeť ze skupinové hlavy. Zkontrolujte, zda byla tableta rozpuštěna.

Poznámka: Pokud se tableta nerozpustila, vložte skupinovou rukojeť zpět do skupinové hlavy, vyprázdněte odkapávací misku a nasadte ji. Opakujte část „Spuštění cyklu čištění“.

• Vyčištění po čistícím cyklu

- Vyčistěte skupinovou hlavu stisknutím tlačítka JEDEN ŠÁLEK – voda by měla protékat.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- Odkapávací misku, skupinovou rukojeť a čistící kotouč umyjte v teplé vodě se slabým čistícím prostředkem, opláchněte a osušte.

Silikonové těsnění skupinové hlavy

Silikonové těsnění se nachází ve skupinové hlavě a vytváří utěsnění proti filtračnímu košíku při přípravě espressa.

Důležité: Pokud se nepoužívá, doporučujeme nenechávat skupinovou rukojeť zasunutou do skupinové hlavy, protože by se tím snížila životnost silikonového těsnění.

Postupem času toto těsnění ztrácí svou pružnost a může vyžadovat výměnu. Těsnění může vyžadovat výměnu, pokud během vyluhování uniká z okolí skupinové rukojeti vodnaté espresso, nebo pokud je skupinová rukojeť uvolněná, když je zcela otočena do střední polohy.

Poznámka: Kontaktujte společnost Breville, pokud si myslíte, že je třeba vyměnit těsnění skupinové hlavy. Nepokoušejte se vyměnit silikonové těsnění bez předchozí konzultace se společností Breville.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Čištění parní trysky

- **Pokaždé**
 - Po texturování mléka propláchněte parní trysku otočením OTOČNÉHO OVLADAČE do polohy HORKÁ VODA po dobu pouhých 1–2 sekund.
 - Otřete parní trysku vlhkým hadrem. (Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 13.)
- **2–3 měsíce**
 - Ponořte parní trysku přes noc do džbánu na mléko naplněného teplou vodou a jednou čisticí tabletou.



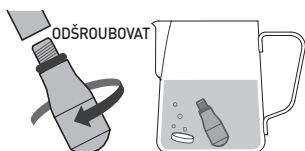
- Ráno vyjměte z nádoby a opláchněte, abyste se ujistili, že byly odstraněny všechny stopy roztoku.
- Otřete parní trysku vlhkým hadrem a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po čisticí tabletě.
- Pusťte horkou vodu přes parní trysku po dobu 40 sekund.
- **Uvolnění parní trysky**

Pokud se konec parní trysky ucpe zbytky mléka:

 - Vložte silnější čisticí kolík „PÁRA“ do otvoru konce parní trysky a vyjměte jej.



- Pusťte horkou vodu přes parní trysku po dobu 40 sekund.
- **Parní tryska zůstává ucpaná:**
 - Odšroubujte konec parní trysky a ponořte jej přes noc do džbánu na mléko naplněného teplou vodou a jednou čisticí tabletou Breville.



- Ráno opláchněte džbánek a špičku parní trysky pod tekoucí vodou a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po čisticí tabletě.
- Pro čištění konce parní trysky použijte silnější čisticí kolík.
- Ujistěte se, že je červený O-kroužek přítomen a nepoškozen.
- Našroubujte konec parní trysky zpět do ramene parní trysky.
- Pusťte horkou vodu přes parní trysku po dobu 40 sekund.

Čištění filtračních košíků

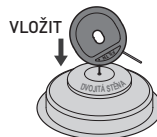
- **2–3 měsíce**
 - Filtrační košíky ponořte přes noc do džbánu na mléko naplněného teplou vodou a jednou čisticí tabletou.



- Ráno opláchněte košík a džbánek pod tekoucí vodou a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po čisticí tabletě.
- Vložte filtrační košík do skupinové rukojeti (bez mleté kávy) a vložte do skupinové hlavy.
- Stiskněte TLAČÍTKO JEDEN ŠÁLEK.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- **Uvolnění dvoustěnných filtračních košů**

Pokud se dvoustěnný filtrační košík (není dodáván s Barista Max) ucpe mletou kávou:

 - Do výstupního otvoru vložte tenčí čisticí kolík „FILTR“ a vyjměte jej.



- Vložte filtrační košík do skupinové rukojeti (bez mleté kávy) a vložte do skupinové hlavy.
- Stiskněte TLAČÍTKO JEDEN ŠÁLEK.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- V případě potřeby opakujte.

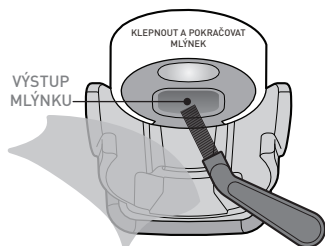
PÉČE A ČIŠTĚNÍ – MLÝNEK

Kuželové mlecí kameny se používají k mletí kávových zrn do vhodné velikosti pro vyluhování espressa. V průběhu času se hromadí usazeniny z mletí a olejí, což ovlivňuje chuť kávy a provoz integrovaného mlýnku.

Čištění kolébky mlýnku a výstup mleté kávy

• Týdenní

Pomocí čistícího kartáče odstraňte všechny zbytky mleté kávy z kolébky mlýnku a výstupu mleté kávy, otřete vlhkým hadrem, otřete a osušte.



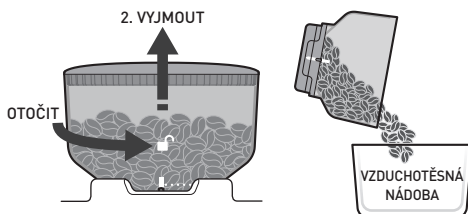
Čištění násypky na zrna

- 2–3 měsíce
Pokud je mlýnek používán často (každodenně), je třeba násypku na zrna čistit, aby byla zajištěna co nejlepší funkčnost.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili poškození spotřebiče, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, abraziva nebo drátěnky na kov.

VÝSTRAHA: Neponořujte přístroj do vody.

- **Příprava na čištění násypky na zrna**
 - Vypněte přístroj a odpojte od elektrické zásuvky.
 - Poznamenejte si aktuální nastavení mletí (pro použití jako výchozí bod po vyčištění).
- **Vyjměte a vyčistěte násypku na zrna**
 - Otočte násypkou zcela proti směru hodinových ručiček, zavřete bránu násypky a odjistěte násypku.
 - Vyjměte násypku na zrna z objímky mlýnku a uložte zbývající zrna do vzduchotěsné nádoby, aby se zachovala jejich čerstvost.

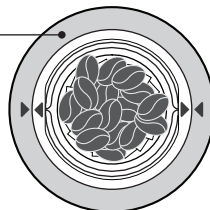


– Násypku na zrna umyjte v teplé mýdlové vodě, poté opláchněte a osušte. Nechte násypku na zrna před nasazením stát, aby se mohla důkladně vyschnout.

• Nasadte násypku na zrna

– Ujistěte se, že objímka mlýnku neobsahuje kávová zrna nebo mletou kávu.

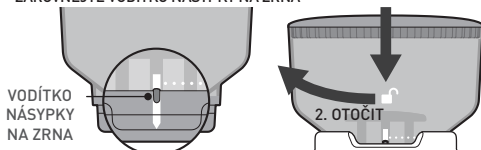
BEZ KÁVOVÝCH
ZRN A MLETÉ
KÁVY



Poznámka: Mletá káva zachycená pod horním mlecím kamenem může zabránit správnému usazení násypky na zrna. Pokud k tomu dojde, rozemelte přebytečná kávová zrna, viz strana 28.

- Ujistěte se, že vodítko násypky je zarovnáno se svislými bílými čarami na základně násypky.
- Vyrovnajte a vložte násypku na zrna do objímky mlýnku a pevně zatlačte dolů otočením po směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili na místě a otevřeli vodítko násypky.

ZAROVNĚJTE VODÍTKO NÁŠPJKY NA ZRNA 1. ZAROVNAT A VLOŽIT



– Před čištěním resetujte nastavení mletí, které bylo zaznamenáno.

Poznámka: Po vyčištění se mohlo změnit optimální nastavení mletí. Pro nalezení optimálního nastavení mletí použijte informace na stranách 14–15.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ – MLÝNEK

Čištění a odblokování mlecích kamenů mlýnku, objímky, mlecí komory a výstupu

• 1–2 měsíce

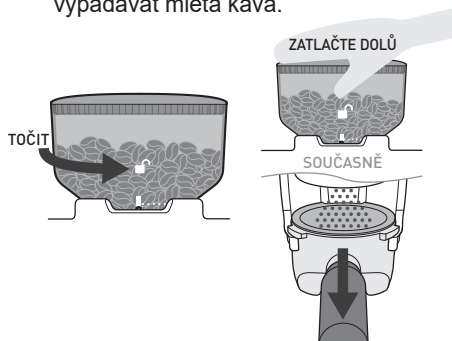
Pokud je mlýnek používán často (každodenně), je třeba mlecí kameny vyčistit, aby byl zajištěn co nejlepší výkon integrované mlýnku. Pravidelné čištění mlecích kamenů pomáhá dosáhnout konzistentních výsledků při mletí, což je důležité zejména při mletí kávových zrn pro espresso.

• Rozemletí přebytečných kávových zrn

- Přístroj je zapnutý a v PŘIPRAVENÉM stavu.
- Poznamenejte si aktuální nastavení mletí (pro použití jako výchozí bod po vyčištění).
- Vložte filtrační košík pro dva šálky do skupinové rukojeti.
- Vložte skupinovou rukojeť do kolébky mlýnku.

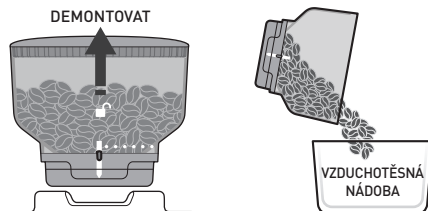


- Otočte násypkou zcela proti směru hodinových ručiček, zavřete brány násypky a odjistěte násypku. Násypka na zrna se mírně vysune.
- Položte ruku na horní část násypky na zrna a lehce zatlačte dolů. Současně zatlačte na skupinovou rukojeť a aktivujte mlýnek. Pokračujte v mletí, dokud z mlýnku nepřestane vypadávat mletá káva.



STISKNĚTE SKUPINOVOU RUKOJÍ

- Sejměte skupinovou rukojeť a zlikvidujte odpadní mletou kávu, protože bude pro espresso příliš hrubá.
- Vyjměte násypku na zrna z objímky mlýnku a uložte zbyvajících kávová zrna do vzduchotěsné nádoby, aby se zachovala jejich čerstvost.



• Příprava na čištění

- Vypněte přístroj a odpojte od elektrické zásuvky.

UPOZORNĚNÍ: Při čištění mlecích kamenů mlýnku je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože jsou ostré.

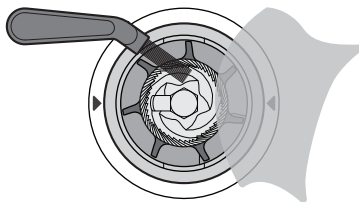
• Čištění horního mlecího kamene

- Sklopte obě rukojeti nahoru a zvedněte horní mlecí kámen z objímky mlýnku.
- Omyjte horní mlecí kámen v teplé mýdlové vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Poznámka: Skvrny a stopy na povrchu mlecího kamene jsou součástí procesu kalení (pro extra dlouhou životnost). Tyto značky neovlivňují výkon mlýnku ani chuť espressa.

• Čištění a odblokování dolního mlecího kamene a komory mlýnku

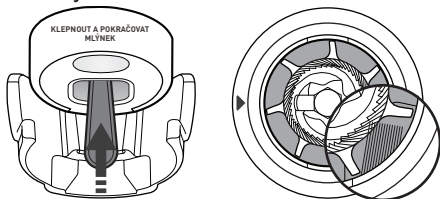
- Pomocí čisticího kartáče nebo vysavače důkladně vyčistěte části a povrchy v mlecí komoře od jemné mleté kávy. K očištění vnitřku objímky mlýnku lze použít vlhký hadr.
- Nechte důkladně uschnout.



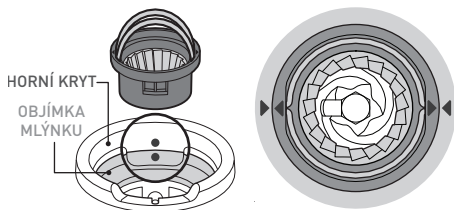
PÉČE A ČIŠTĚNÍ – MLÝNEK

VÝSTRAHA: Nelijte vodu ani jinou tekutinu do komory mlýnku.

- **Čištění a uvolnění výstupu mleté kávy**
 - Zaveďte čisticí kartáč do výstupu mleté kávy zespodu, otřete a vyčistěte vnitřní povrchy.
 - Pokud je výstup mleté kávy volný, budou štětiny viditelné uvnitř komory mlýnku.



- **Nasazení horního mlecího kamene**
 - Ujistěte se, že tečka na horním krytu je zarovnána s tečkou na objímce mlýnku.
 - Pomocí obou rukojetí vložte horní mlecí kámen do objímky mlýnku.
 - Šipky na horním mlecím kameni by měly být zarovnány se šípkami na objímce mlýnku.
 - Při správném usazení se horní mlecí kámen zarovná s povrchem objímky mlýnku.

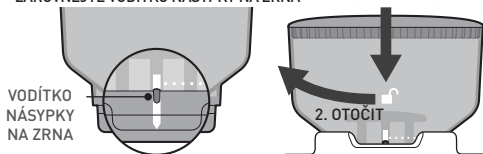


- Položte držadla dolů, jedno na každé straně.

- **Nasadte násypku na zrna**
 - Ujistěte se, že vodítko násypky je zarovnáno se svislými bílými čarami na základně násypky.
 - Vyrovnajte a vložte násypku na zrna do objímky mlýnku a pevně zatlačte dolů otočením po směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili na místě a otevřeli vodítko násypky.
 - Před čištěním resetujte nastavení mletí, které bylo zaznamenáno.
 - Naplňte násypku kávovými zrny.

Poznámka: Po vyčištění se mohlo změnit optimální nastavení mletí. Pro nalezení optimálního nastavení mletí použijte informace na stranách 14–15.

ZAROVNEJTE VODÍTKO NÁSYPKY NA ZRNA 1. ZAROVNAT A VLOŽIT



CYKLUS ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Po delším používání může u vašeho espresso kávovaru dojít k nahromadění minerálních usazenin, a proto vyžaduje občasné odstranění vodního kamene.

Doporučujeme provádět odstranění vodního kamene espresso kávovar každých 4–6 měsíců, i když tato doba bude záviset na tvrdosti vody a četnosti použití.

Roztok pro odstraňování vodního kamene

Máte 2 možnosti:

A. Tablety pro odstranění vodního kamene pro espresso kávovar.

nebo

B. Bílý ocet a teplá voda.

Cyklus odstraňování vodního kamene

Cyklus odstraňování vodního kamene trvá přibližně 10 minut.

Důležité: Pokud není cyklus odstraňování vodního kamene dokončen nebo částečně zastaven v některém z kroků cyklu odstraňování vodního kamene, budete muset cyklus odstraňování vodního kamene zahájit znovu od začátku.

Příprava na cyklus odstraňování vodního kamene

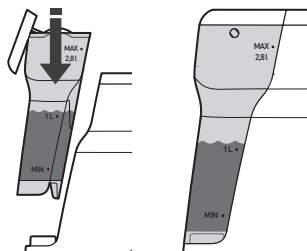
• Naplňte zásobník vody roztokem

A. Naplňte zásobník vody 1 litrem teplé vody. Přidejte jednu tabletu pro odstranění vodního kamene. Nechte tabletu zcela rozpustit.

nebo

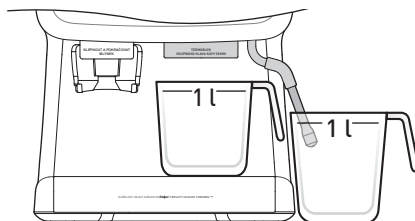
B. Do prázdné zásobníku vody přidejte 1½ polévkové lžíce bílého octa. Naplňte zásobník vody 1 litrem teplé vody. Roztok nechte důkladně promíchat.

– Vložte zásobník vody na místo.



• Nasaďte zásobníky

– Vložte nádobu 1 litr pod skupinovou hlavu a další nádobu 1 litr pod parní trysku.



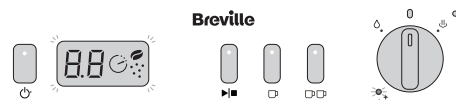
• Zkontrolujte napájení

Zajistěte následující:

– Napájecí zástrčka je vložena do zásuvky a zapnuta.

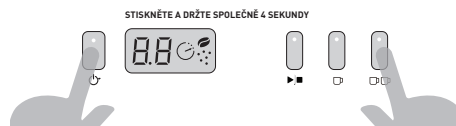
– OTOČNÝ OVLADAČ je ve svislé poloze.

– Příklad je zapnutý a v PŘÍPRAVENÉM stavu.



• Přístup k cyklu odstraňování vodního kamene

– Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA [] a [] po dobu 4 sekund. Příklad pípne a začne blikat kombinace kontrolky [] a [].



CYKLUS ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Poznámka: KONTROLKA ☉ bude blikat až do dokončení cyklu odstraňování vodního kamene.

Důležité: Pokud není krok 1 odstraňování vodního kamene spuštěn do 1 minuty od vstupu do cyklu odstraňování vodního kamene, přístroj ukončí cyklus odstraňování vodního kamene a vrátí se do PŘIPRAVENÉHO stavu.

Důležité: Cyklus odstraňování vodního kamene lze kdykoliv ukončit stisknutím TLAČÍTKA ☉.

Krok 1. Spuštění cyklu odstraňování vodního kamene

- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do polohy PÁRA.
- KONTROLKA PÁRA bude nyní plně svítit.
- Čerpadlo se spustí a horká voda bude proudit ze skupinové hlavy do parní trysky. Během 2 minut bude čerpadlo vydávat různé zvuky.
- Když přestane být horká voda vypouštěna ze skupinové hlavy a parní trysky, je tento krok dokončen.
- Pro indikaci, zda přístroj dokončil tento krok, bude přístroj pípat, KONTROLKA PÁRA přestane svítit a KONTROLKA OTOČNÉHO OVLADAČE začne blikat.
- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.
- KONTROLKA OTOČNÉHO OVLADAČE se nyní rozsvítí.
- Přejděte ke kroku 2.

Krok 2. Příprava na propláchnutí

Důležité: K dokončení tohoto kroku je povoleno maximálně 5 minut, než se cyklus odstraňování vodního kamene ukončí.

- Parní tryska a skupinová hlava musí být nyní čištěna čistou vodou, aby se odstranil roztok pro odstranění vodního kamene.

• Vypláchněte zásobník vody

- Vyjměte zásobník vody a důkladně jej opláchněte pod tekoucí vodou a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po roztoku pro odstranění vodního kamene.

• Naplňte zásobník vody

- Naplňte zásobník vody po rysku „1 litr“ studenou vodou z kohoutku a vložte jej na místo.

• Vyprázdnění nádob

- Vyprázdněte vodu z nádob a nasadte je.
- Přejděte ke kroku 3.

Krok 3. Zahájení proplachování

- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do polohy PÁRA.
- KONTROLKA PÁRA bude nyní plně svítit.
- Čerpadlo se spustí a horká voda bude proudit ze skupinové hlavy do parní trysky. Během 2 minut bude čerpadlo vydávat různé zvuky.
- Když přestane být horká voda vypouštěna ze skupinové hlavy a parní trysky, je cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

Dokončení cyklu odstraňování vodního kamene

- Pro indikaci dokončení cyklu odstraňování vodního kamene bude přístroj pípat a KONTROLKA ☉ přestane blikat.
- KONTROLKA PÁRA přestane svítit a KONTROLKA OTOČNÉHO OVLADAČE začne blikat a vyzve k návratu OTOČNÉHO OVLADAČE do svislé polohy.
- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

Vyčištění po cyklu odstraňování vodního kamene

- Vyprázdněte vodu z nádob a vyčistěte ji, aby byly odstraněny všechny stopy po roztoku pro odstranění vodního kamene.

PŘÍRUČKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Problém	Možná příčina	Co dělat
Skupinová rukojeť se ztěžka otáčí ve skupinové hlavě	Silikonové těsnění skupinové hlavy je nové a potřebuje se usadit.	Pokračujte v užívání. Toto těsnění se usadí během prvních několika použití a bude se pak snadněji otáčet.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
Skupinová rukojeť je uvolněná nebo se uvolní během vyluhování espressa.	Skupinová rukojeť není správně nasazena nebo nebyla dostatečně dotažena.	Ujistěte se, že všechny tři západky skupinové rukojeti jsou zcela zasunuty do skupinové hlavy a otočeny do střední polohy. Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 11.
	V skupinové rukojeti není vložen žádný filtrační košík.	Před použitím v hlavě skupiny se ujistěte, že je filtrační košík vložen do skupinové rukojeti.
	Silikonové těsnění skupinové hlavy je poškozené nebo opotřebované.	Viz Péče a čištění, strana 25. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky společnosti Breville.
Espresso během vyluhování stříká nebo stéká po boku skupinové hlavy.	Mletá káva je příliš jemná.	Přejděte na hrubší nastavení mletí.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Mletá káva je upěchována příliš pevně.	Při pěchování používejte menší sílu.
	Horní okraj filtračního koše nebyl očištěn od uvolněné mleté kávy.	Před vložením do skupinové hlavy otřete horní okraj filtračního košíku. Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 11.
	Skupinová hlava uvnitř okraje, silikonové těsnění nebo sprchovací hlava jsou znečištěné.	Vyčistěte součásti čisticím kartáčem a vlhkým hadrem. Viz Péče a čištění, strana 25.
	Silikonové těsnění skupinové hlavy je poškozené nebo opotřebované.	Viz Péče a čištění, strana 25. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky společnosti Breville.
Espresso je příliš studené	Kávová zrna jsou skladována v chladničce nebo mrazničce.	Kávová zrna skladujte v suché, vzduchotěsné nádobě. Umístěte do chladné tmavé skříně.
	Používá se vlastní teplota vyluhování.	Použijte výchozí teplotu vyluhování 92 °C. Viz Přízpusobitelné – teplota vyluhování, strana 23.
	Před nalitím espressa byly šálek nebo sklenice studené.	Před vyluhováním espressa nalijte do šálku horkou vodu z parní trysky. Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 10.
	Skupinová hlava nebo rukojeť se před použitím neohřívají.	Podržte skupinovou rukojeť pod hlavou a stiskněte TLAČÍTKO JEDEN ŠÁLEK. Nechte protékat vodu. Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 10.

PŘÍRUČKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Problém	Možná příčina	Co dělat
Espresso se nenalévá	Žádná voda v zásobníku vody.	Naplňte nádrž vodou. Naplňte vodu přes skupinovou hlavu a stiskněte TLAČÍTKO JEDEŇ ŠÁLEK. Nechte protékat vodu.
	Mletá káva je příliš jemná.	Přejděte na hrubší nastavení mletí.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Mletá káva je upěchována příliš pevně.	Při pěchování používejte menší sílu.
	Používá se vlastní objem dávek.	Obnovte výchozí objemy dávek. Viz Přízpusobitelné – teplota objemů dávek, strany 20–21
	Filtrační košík je zablokován.	Viz Péče a čištění, strany 25 až 27.
	Skupinová hlava je znečištěná.	Je vyžadován cyklus čištění. Viz Cyklus čištění, strana 26.
Skupinová hlava je zablokována.	Je vyžadován cyklus odstraňování vodního kamene. Viz Cyklus odstraňování vodního kamene, strany 30-31.	
Espresso se nalévá po kapkách (nadměrně vyluhováno)	Mletá káva je příliš jemná.	Přejděte na hrubší nastavení mletí.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Mletá káva je upěchována příliš pevně.	Při pěchování používejte menší sílu.
	Přístroj Espresso má stupnici hromadění vodního kamene.	Je vyžadován cyklus odstraňování vodního kamene. Viz Cyklus odstraňování vodního kamene, strany 31 až 32.
Espresso není krémové, nebo je řídké (nedostatečně vyluhováno)	Kávová zrna jsou stará nebo suchá.	Použijte čerstvě pražená kávová zrna. Viz Tipy pro mletí, strana 14.
	Mletá káva je příliš hrubá.	Přejděte na jemnější nastavení mletí.
	Nepoužíváte dostatek mleté kávy.	Plňte více mleté kávy.
	Mletí není dostatečně upěchované (zhuťné).	Pěchujte pevněji. Viz Průvodce vyluhováním espressa, strana 15.
Objem dávky espressa je příliš velký nebo příliš malý	Používáte vlastní objemy dávek.	Obnovte výchozí objemy dávek nebo změňte vlastní objemy dávek. Viz Přízpusobitelné – objemy dávek, strana 21.

PŘÍRUČKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Problém	Možná příčina	Co dělat
Espresso chutná hořce	Typ kávových zrn, která se používají.	Vyzkoušejte různé značky kávových zrn.
	Používá se vlastní teplota vyluhování.	Použijte výchozí teplotu vyluhování 92 °C. Viz Příspěvitelné – teplota vyluhování, strana 23.
	Parní funkce byla použita těsně před vyluhováním espressa.	Před vyluhováním espressa ponechte čas na propláchnutí termobloku vodou a jeho ochlazení. KONTROLKA PÁRA měla přestat blikat.
Spotřebovaný (použitý) „koláč“ kávy je mokvý	Na použitém koláči kávy zůstane trochu vody.	Před likvidací koláče odložte skupinovou rukojeť na odkapávací misku po dobu 5 sekund, aby se voda rozptýlila.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Používají se dvoustěnné filtrační košíky.	Dvoustěnné filtrační košíky udrží „koláč“ kávy vlhčí než jednostěnné filtry.
Espresso se do šálku nalévá nerovnoměrně	Nerovnoměrné pěchování.	Ujistěte se, že mletá káva je rovnoměrně upěchována.
	Překážka ve skupinové hlavě nebo rukojeti.	Zkontrolujte, zda skupinová hlava nebo rukojeť nejsou blokovány a vyčistěte.
Čerpadlo vydává neobvyklý zvuk	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte nádrž vodou. Pokud se přístroj po napařování ochlazuje, nechte jej vrátit do PŘIPRAVENÉHO stavu. Naplňte vodu přes skupinovou hlavu a stiskněte TLAČÍTKO JEDEN ŠÁLEK. Nechte protékat vodu.
	Zásobník vody není správně umístěn.	Vložte zásobník vody do zadní části jednotky.
	Červená zátka z obalového materiálu může být stále zasunuta.	Odstraňte červenou těsnicí zátku, která se nachází na dně zásobníku vody.
	Byly vybrány nové profily předběžného navlhčení.	Různé profily předběžného navlhčení vydávají na začátku vyluhování espressa různé zvuky. Viz Příspěvitelné – profily předběžného navlhčení, strana 24.
Voda v okolí odkapávací misky nebo na pracovní desce	Přetečení vody z odkapávací misky.	Pokud se červená kontrolka hladiny vody objeví na mřížce z nerezové oceli odkapávací misky, vyprázdněte ji.
	Odkapávací miska není přítomna při automatickém čištění termobloku.	Při ochlazování na teplotu espressa udržujte odkapávací misku na svém místě. KONTROLKA PÁRA bliká a voda se proplachuje do odkapávací misky. Viz Příručka pro přípravu kávy, strana 13.

PŘÍRUČKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH – PŘÍSTROJ ESPRESSO

Problém	Možná příčina	Co dělat
Káva s mlékem je příliš studená	Mléko nemusí být dostatečně zahřáté.	Ujistěte se, že je mléko během texturování správně zahříváno, ale zase nesmí být zahřáto nadměrně a nesmí se svařit. Viz Tipy pro texturování mléka, strany 17–18.
Žádná pára z parní trysky	Konec parní trysky je ucpaný.	Viz Péče a čištění, strana 27.
	Žádná voda v zásobníku vody.	Naplňte nádrž vodou. Nechte proudit horkou vodu přes parní trysku, abyste zajistili průtok vody.
	Přístroj Espresso má stupnici hromadění vodního kamene.	Je vyžadován cyklus odstraňování vodního kamene. Viz Cyklus odstraňování vodního kamene, strany 31-32.
Parní tryska vydává skřípavý zvuk	Konec parní trysky je příliš hluboký.	Spustte dolů džbánek s mlékem. Při texturování se ujistěte, že je špička parní trysky umístěna správně. Viz Tipy pro texturování mléka, strany 17–18.
Nedostatek pěny při texturování	Mléko není čerstvé.	Ujistěte se, že použité mléko je čerstvé.
	Teplota mléka je příliš vysoká.	Ujistěte se, že budete texturovat mléko, které má teplotu kolem 4 °C.
	Typ džbánu na mléko, která se používají.	Pro dosažení nejlepších výsledků texturování použijte chlazený džbánek na mléko z nerezové oceli.
	Mléko bylo svařeno.	Začněte znovu s čerstvým, chlazeným mlékem. Zahřívejte, dokud budete moci držet džbánek s mlékem při teplotě 60–65 °C jenom po dobu přibližně 3 sekund.
	Mléko vytváří bubliny spíše než mikropěnu.	Při texturování se ujistěte, že je špička parní trysky umístěna správně. Po dokončení poklepejte nádobou na pracovní desce, aby se uvolnily zachycené vzduchové bubliny. Viz Tipy pro texturování mléka, strany 17–18.
	Mléko nepřijímá dostatek vzduchu.	Konec parní trysky udržujte těsně pod hladinou mléka. To pomůže zavést vzduch do mléka a vytvořit mikropěnu.

PŘÍRUČKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH – MLÝNEK

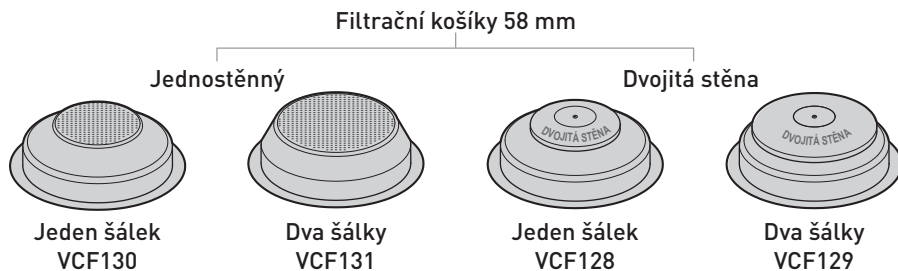
Problém	Možná příčina	Co dělat
Optimální nastavení mletí produkuje nedostatečně vyluhované espresso	Nové mlecí kameny se usazují. To je normální pro prvních pár použití.	Otočte násypkou na zrna po směru hodinových ručiček v malých krocích na jemnější nastavení mletí, abyste dosáhli optimálního vyluhování espressa. Postupujte podle pokynů na stranách 14–15.
	Zrna ztrácejí čerstvost.	
	Nepoužíváte dostatek mleté kávy.	Plňte více mleté kávy.
	Mletí není dostatečně upěchované (zhuťněné).	Pěchujte pevněji. Viz Průvodce vyluhováním espressa, strana 15.
Z výstupu mlýnku nevychází žádná mletá káva	Žádná kávová zrna v násypce na zrna	Násypku na zrna naplňte čerstvě praženými kávovými zrny.
	Brány zásobníku na zrna jsou zavřené nebo ne úplně otevřené.	Otočte násypku na zrna po směru hodinových ručiček. Na nastavení mletí 30 jsou brány násypky plně otevřené. Viz Odnímatelná násypka na zrna, strana 8.
	Komora mlýnku nebo výstup jsou zablokovány.	Mlýnek potřebuje vyčistit. Viz Péče a čištění, strany 29–30.
Mletí kávy je hrubé při jemném nastavení mletí	Nastavení mletí není správné.	Nastavte hrubost mletí otáčením násypky na zrna. Viz Tipy pro mletí a vyluhování, strany 14–15.
	Horní mlecí kámen není správně usazen. Kávová zrna nebo mletá káva jsou zachyceny kolem a pod horním mlecím kamenem.	Horní mlecí kámen potřebuje vyčistit. Viz Péče a čištění, strany 29–30.
Na displeji mlýnku se zobrazí Hi nebo Lo	Mlýnek poskytuje zpětnou vazbu, že chcete použít hrubost mletí, která je mimo doporučený průměrný rozsah pro espresso.	Experimentujte s optimalizací přípravy v rámci standardního doporučeného rozsahu hrubosti mletí. Pokud dáváte přednost velmi jemnému nebo hrubému mletí, pak je naprosto v pořádku používat mlýnek při zobrazování Hi nebo Lo.

PŘÍRUČKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH – MLÝNEK

Problém	Možná příčina	Co dělat
Espresso se nevyluhuje ani s jemně namletou kávou	Nepoužíváte dostatek mleté kávy.	Plňte více mleté kávy.
	Zrna jsou příliš stará.	Použijte čerstvě pražená zrna. Stará kávová zrna, bez ohledu na nastavení mletí, budou mít rychlé vyluhování a budou produkovat nedostatečně vyluhované espresso.
Nastavení hrubosti mletí nelze upravit	Násypka na zrna není správně usazena.	Vyjměte násypku na zrna a vyměňte ji. Viz část Výměna násypky na zrna, strana 27.
	Kávová zrna nebo mletá káva se zachytí kolem objímky nebo horního mlecího kamene.	Demontujte násypku na zrna a horní mlecí kámen. Podle potřeby použijte čistící kartáč nebo vysavač k odstranění uvolněných kávových zrn nebo mleté kávy. Viz část Výměna násypky na zrna, strana 28.
Násypku na zrna nelze zajistit ve stanovené poloze	Objímka mlýnku není zarovnána s horním krytem.	Ujistěte se, že tečka na horním krytu je zarovnána s tečkou na objímce mlýnku. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 30.
	Kávová zrna nebo mletá káva se zachytí v objímce nebo horním mlecím kameni.	Demontujte násypku na zrna a horní mlecí kámen. Podle potřeby použijte čistící kartáč nebo vysavač k odstranění uvolněných kávových zrn nebo mleté kávy. Viz část Výměna násypky na zrna, strana 28.
	Horní mlecí kámen není správně usazen.	Ujistěte se, že horní mlecí kámen je správně zarovnan a že obě rukojeti jsou umístěny na každé straně. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 30.
Horní mlecí kámen nesedí správně v objímce mlýnku	Objímka mlýnku není zarovnána s horním krytem.	Ujistěte se, že tečka na horním krytu je zarovnána s tečkou na objímce mlýnku. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 30.
	Kávová zrna nebo mletá káva jsou zachyceny kolem a pod horním mlecím kamenem.	Odstraňte horní mlecí kámen a nasadte násypku na zrna. Držte násypku na zrna rukou, neotáčejte. Zasuňte skupinovou rukojeť do kolébky mlýnku a zatlačte dolů pro aktivaci mlýnku. Mletá káva vypadává z výstupu mletí.
	Horní mlecí kámen není správně usazen.	Ujistěte se, že horní mlecí kámen je správně zarovnan a že obě rukojeti jsou umístěny na každé straně. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 30.

PŘÍSLUŠENSTVÍ K ZAKOUPENÍ

Contact Breville Customer care on:
0800 525 089



Navštivte webové stránky společnosti Breville a podívejte se na kompletní sortiment přístrojů espresso a příslušenství, které je k dispozici.
www.breville.co.uk

NÁHRADNÍ SOUČÁSTI

Pro další nebo náhradní součásti navštivte web www.breville.co.uk nebo nám zavolejte na číslo **0161 621 6900**.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Odstraňování problémů a nejčastější dotazy naleznete na webu: www.breville.co.uk/faqs

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

⚠ Tento spotřebič musí být uzemněn.

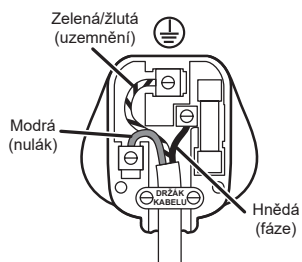
Pokud zástrčka není vhodná pro zásuvky ve vaší domácnosti, lze ji vyjmout a vyměnit za zástrčku správného typu.

Pokud je nutné vyměnit pojistku v lisované zástrčce, musí být kryt pojistky znovu namontován. Spotřebič se nesmí používat bez připevněného krytu pojistky.

Vyžaduje-li pojistka výměnu, musí být použita pojistka stejné hodnoty jako pojistka namontovaná výrobcem. Nemontujte pojistku s nižším nebo vyšším výkonem, předejdete tak nebezpečí.

Pokud svorky v zástrčce nejsou označeny nebo pokud si nejste jisti instalací zástrčky, obraťte se na kvalifikovaného elektrotechnika.

Zástrčka musí být schválena ASTA podle normy BS1363
Pojistka musí být schválena ASTA podle normy BS1362



Ujistěte se, že vnější opláštění kabelu je pevně uchyceno v upevnění kabelu.

Poprodejní servis a náhradní součásti

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen za účelem výměny. Vezměte na vědomí, že bude vyžadován platný doklad o koupi. Další podporu vám poskytneme naše oddělení služeb zákazníkům na čísle **0800 028 7154** nebo na e-mailové adrese: BrevilleEurope@newellco.com.

Likvidace odpadu

Odpadní elektrické výrobky se nesmí vyhazovat do domácího odpadu. Recyklujte tam, kde jsou k dispozici příslušná recyklační zařízení. Další informace o recyklaci a OEEZ získáte na adrese 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.

Telephone: United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055.
For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply.



© 2022 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.

© 2022 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement continu de nos produits, l'appareil livré risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.
Fabriqué en Chine.

Wyprodukowano w Chinach.