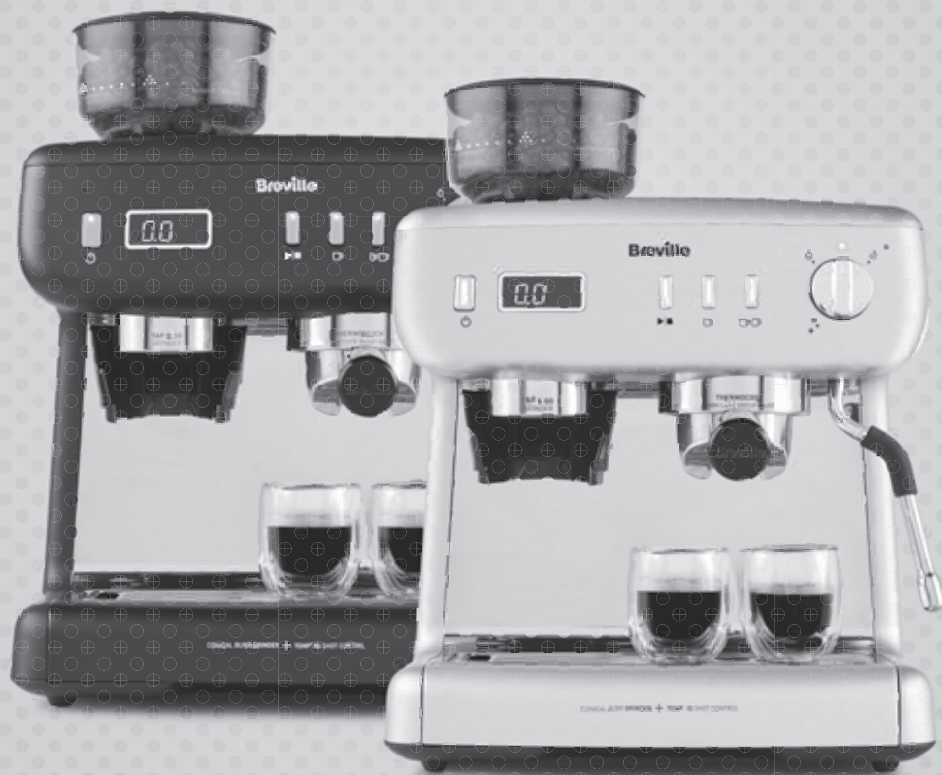


Breville®

Turn **on** your creativity®



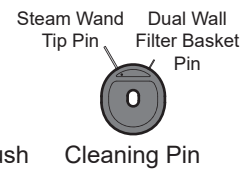
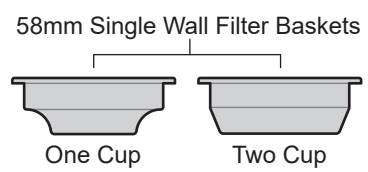
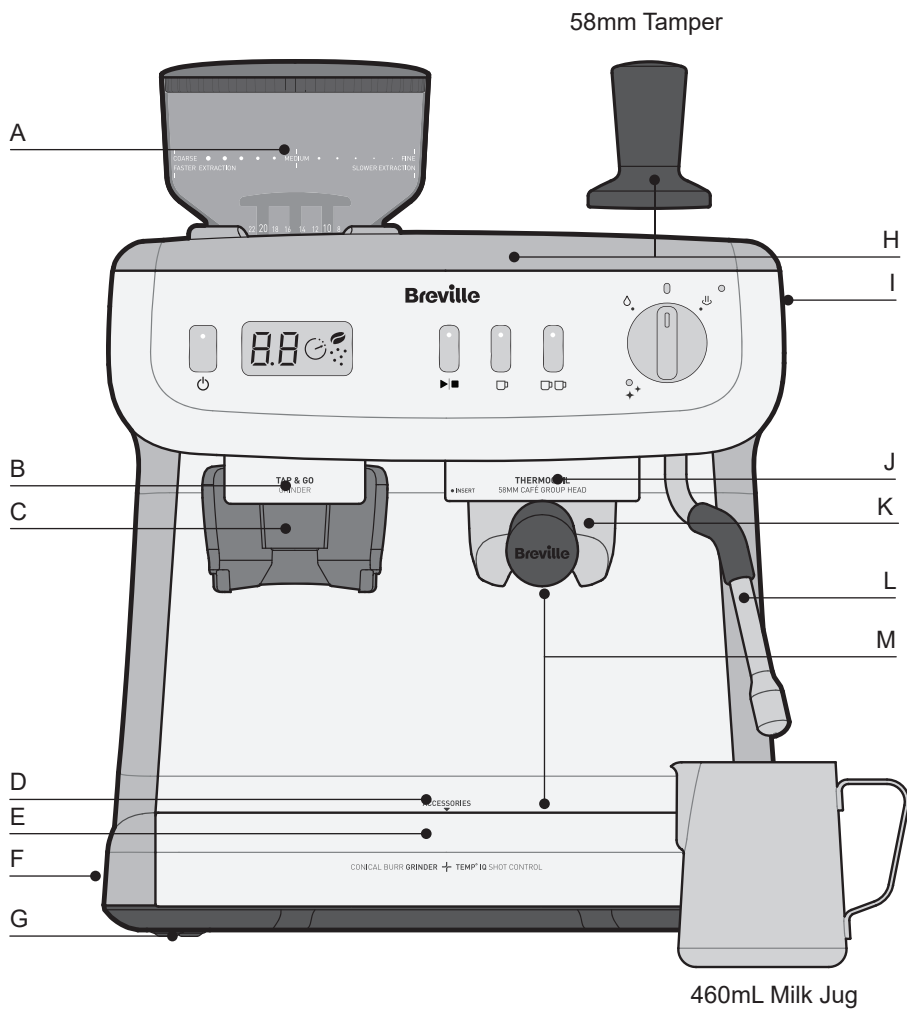
Barista Max+ Espresso Machine with Intelligent Grind & Dosage

VCF152X / VCF153X

www.breville-romania.ro

RO

Instrucțiuni de utilizare 4



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 înțelese pericolele asociate. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna

copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.

- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă și orizontală.
- Nu utilizați aparatul fără rezervorul de apă. Umpleți rezervorul doar cu apă curată și rece. Rețineți că volumul maxim de apă care poate fi introdusă în rezervor este de 2,8 litri.
- Evitați contactul Cablului de alimentare cu componentele fi erbinți ale espresso-ului, inclusiv Placa de încălzire a ceștilor și Tubul pentru abur și apă fi erbinte.
- Nu utilizați aparatul dacă are un cablu sau stecherul deteriorat sau dacă aparatul are defecte sau a suferit orice deteriorări. Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de personalul autorizat service.
- Aceste aparate nu sunt proiectate pentru a fi controlate de un temporizator exterior sau de un sistem de telecomandare separat.

Breville acordă o foarte importantă siguranță la proiectarea și fabricarea produselor de consum, însă este esențial ca utilizatorul să procedeze cu precauție când utilizează un aparat electrocasnic. Mai jos sunt enumerate măsurile de siguranță esențiale pentru utilizarea în siguranță a echipamentului electric:

- Deconectați întotdeauna priza de la sursa de alimentare înainte de a introduce sau scoate un ștecher. Scoateți trăgând de ștecher - nu de cablu.
- Opriți 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.

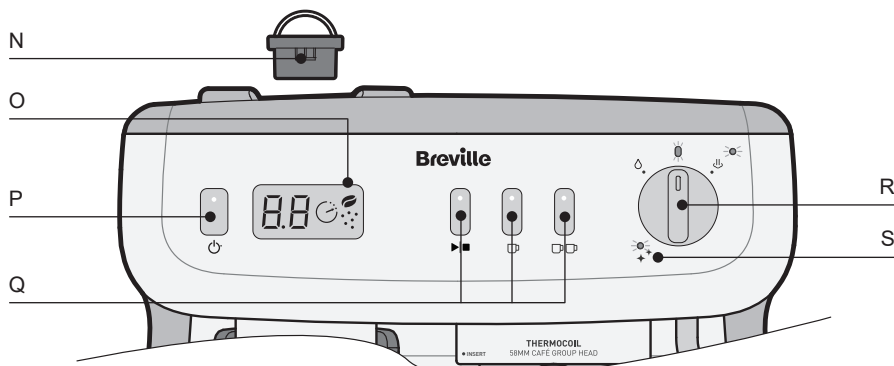
L. Tubul de abur și apă caldă

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 CAFEĂ 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 rășniță




Când rășnița este activată, se va afișa pictograma rășniță.

Când rășnița funcționează, contorul de rășniță 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

Apăsați butonul pentru a porni aparatul. BECUL  se aprinde intermitent pentru a indica faptul că aparatul se încălzește. BECUL  rămâne aprins constant când aparatul este pregătit pentru funcționare. Aparatul va intra automat în modul de hibernare după 20 de minute, iar BECUL  se va stinge.

Q. Butonul de extracție a cafelei

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 textură 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.

- **Râșnița 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

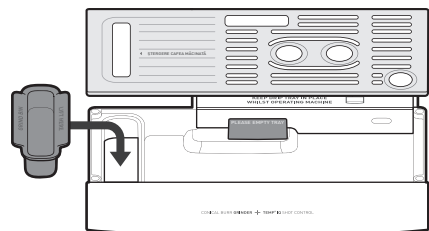
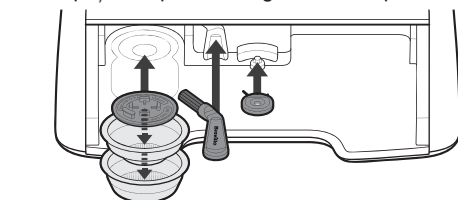
Dispozitivul de presare

- 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.

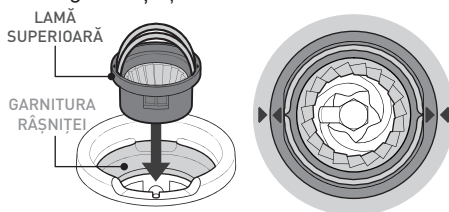
Pasul 5. Montați componentele pe Râșniță

• Lama superioară demontabilă

- Cu ajutorul celor două mâner, amplasați Lama superioară pe Garnitura Râșniței.

- Săgețile de pe Lama superioară trebuie să se alinieze cu Garnitura Râșniței.

- Dacă este amplasată corect, Lama superioară va fi încastrată în suprafața marginii Râșniței.



- Trageți mânerul în jos, câte unul pe fiecare parte.

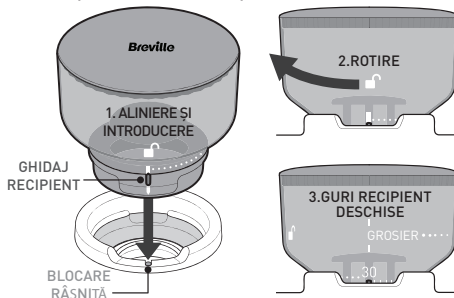
• Recipientul demontabil pentru boabe de cafea

- 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.

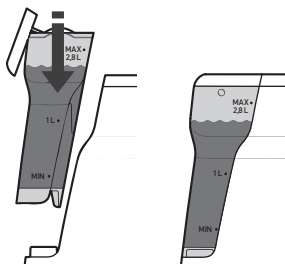
ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A APARATULUI DVS. DE CAFEA BARISTA MAX+

Pasul 6. Pregătirea pentru amorsarea aparatului

Important: Înaintea primei utilizări, este important să amorsați aparatul.






• Umpleți rezervorul cu apă

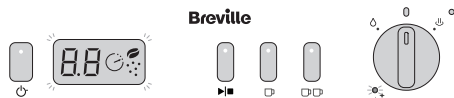
- Deschideți capacul și ridicați-l cu ajutorul Mânerului din interior.
- Umpleți cu apă rece curentă.
- Montați Rezervorul de apă în poziție și închideți Capacul.



Notă: Asigurați-vă că Rezervorul de apă este curat și că nu prezintă depuneri, deoarece orice particule fine pot obstrucționa curgerea liberă a apei.

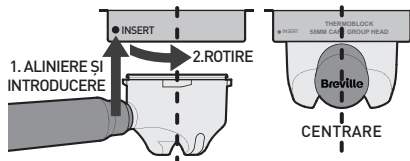
• Pornirea

- 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 , BECURIILE BUTOANELOR DE EXTRACȚIE ȘI ALE DISCULUI sunt aprinse continuu, aparatul este în starea PREGĂTIT și puteți utiliza funcțiile de EXTRACȚIE și pe cele ale DISCULUI.





• Introduceți Mânerul grupului portfiltru

- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso dublu în Mânerul grupului portfiltru.
- Aliniați Mânerul grupului portfiltru cu poziția „INSERT” din partea stângă a Mânerului grupului portfiltru.
- Introduceți Mânerul grupului portfiltru ferm în Capul grupului portfiltru și apoi rotiți Mânerul grupului portfiltru complet în poziție centrală.



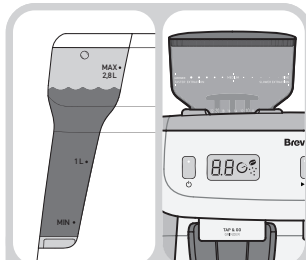
Notă: Rotirea Mânerul grupului portfiltru în poziție centrală poate fi dificilă la primele utilizări.

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.

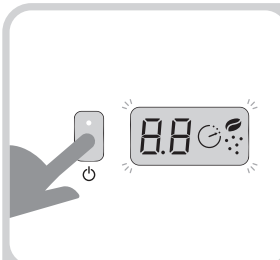
GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX+

1. Verificați apa și boabele de cafea

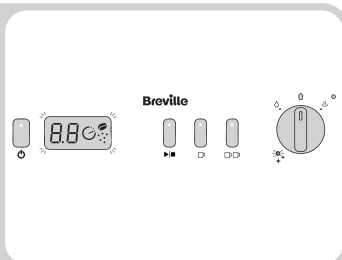


Sfat Barista: Pentru a prepara un espresso savuros, folosiți apă filtrată și boabe de cafea proaspăt prăjite.

2. Porniți aparatul

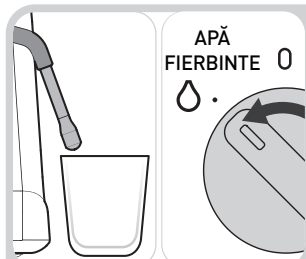


Apăsați **BUTONUL PORNIRE/OPRIRE**; **BECUL** se aprinde intermitent = aparatul se încălzește.

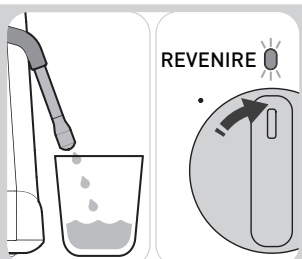


BUTOANELE DE PORNIRE/OPRIRE, EXTRACTIE ȘI DISCUL se aprind și iluminează constant = Espresso-ul este pregătit pentru utilizare.

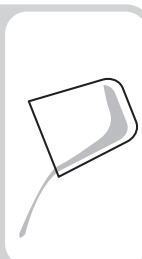
3. Încălziți ceaiul – cu Apă fierbinte



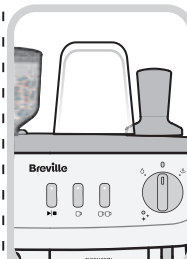
Așezați ceașca pe blatul de lucru și poziționați Tubul de abur. Rotiți **DISCUL** în poziția pentru **APĂ FIERBINTE**.



Umpleți un sfert din ceașcă cu apă fierbinte. Readeșteți **DISCUL** în poziție verticală.



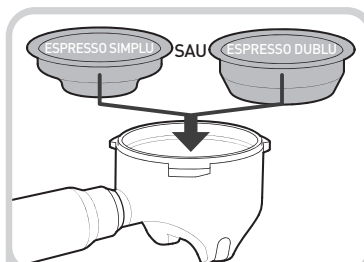
Goliți ceașca după 20–30 sec.



Ceașca poate fi încălzită prin așezarea acesteia în partea de sus a aparatului, dacă este **PORNIT**.

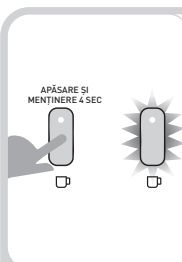
SAU cu Placa de încălzire

4. Selectați coșurile de filtrare

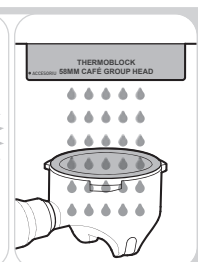


Selecționați:
- Coșul de filtrare pentru espresso simplu.
- Coșul de filtrare pentru espresso dublu.

5. Încălziți Capul grupului portfiltru, mânerul și coșul de filtrare



Apăsați **BUTON**.



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 Mânerul grupului portfiltru în Suportul de măcinare.

Mânerul grupului portfiltru se va așeza plat, fără suport, în Suportul de măcinare.

APĂSARE

Apăsați Mânerul grupului portfiltru pentru a măcina în Coșul de filtrare.

7. Presați

FORTĂ DE PRESARE 10-15Kg

- 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

ÎN RECIPIENTUL DE MĂCINAT

Îndepărtați excesul de cafea măcinată de pe margini.

Stergeți cafeaua măcinată care a căzut în Tava de picurare și introduceți-o în Recipientul pentru cafea măcinată.

9. Introduceți Mânerul grupului portfiltru

1. ALINIERE ȘI INTRODUCERE

Mentineți Mânerul grupului portfiltru în poziție, aliniați-l, introduceți-l și rotiți-l în Capul grupului portfiltru.

2. ROTIRE

CENTRARE

Mânerul grupului portfiltru trebuie să se afle în poziție centrală.

10. Poziționați ceașca

Poziționați ceașca pe Tava de picurare, sub Mânerul grupului portfiltru.

11. Extrageți espresso-ul

ESPRESSO SIMPLU SAU **ESPRESSO DUBLU**

Apăsați oricare dintre:
- BUTON = doză 30 ml.
- BUTON = doză 60 ml.

Extragerea începe și se va opri automat.

12. Îndepărtați zațul de cafea

1. ROTIRE

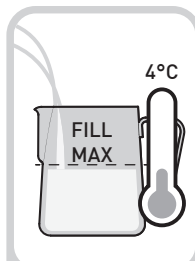
2. ÎNDEPĂRTARE

Rotiți Mânerul grupului portfiltru și scoateți-l din Capul grupului portfiltru.

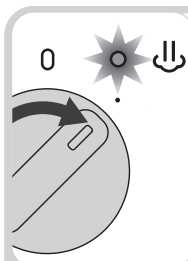
Îndepărtați zațul din Mânerul grupului portfiltru.

GHIDUL PENTRU PREPARAREA CAFELEI BREVILLE BARISTA MAX+

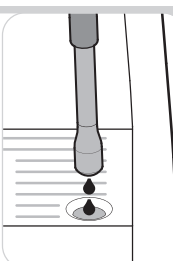
13. Pregătiți paharul pentru lapte 14. Înainte de texturarea laptelui



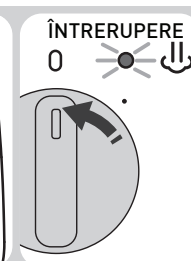
Umpleți paharul cu lapte rece chiar până sub duză.



Rotiți DISCUL în poziția ABUR. BECUL pentru ABUR se aprinde intermitent = încălzire în curs.



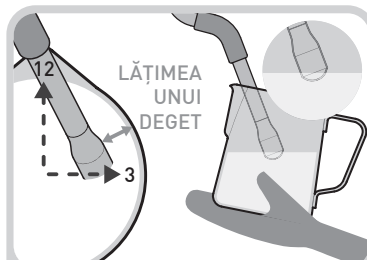
Din Tubul pentru abur poate să iasă ceva apă.



BECUL pentru ABUR este APRINS = abur pregătit. Pentru a întrerupe aburul, rotiți DISCUL.

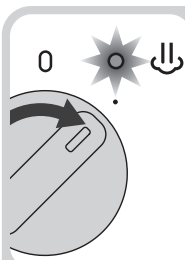
Sfat Barista:
Pentru rezultate optime de texturare a laptelui, asigurați-vă mai întâi că aburul s-a încălzit (BECUL pentru ABUR este APRINS constant). Veți auzi Pompa pornind.

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.

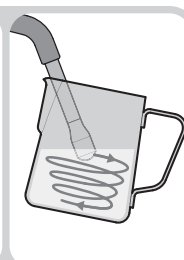
16. Începeți să texturați laptele



Readuceți DISCUL în poziția pentru ABUR pentru a iniția texturarea laptelui.

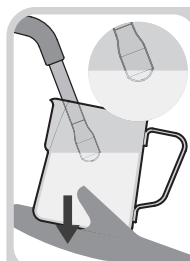


În timpul texturării, veți auzi un fâșăit slab.

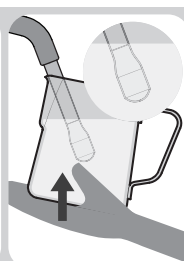


Verificați dacă laptele se rotește.

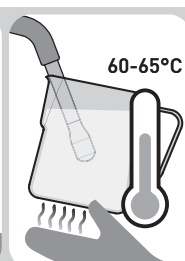
17. Texturarea laptelui



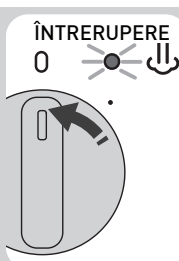
Pe măsură ce nivelul laptelui crește, coborâți Paharul, astfel încât aplicatorul să fie menținut chiar sub suprafață.



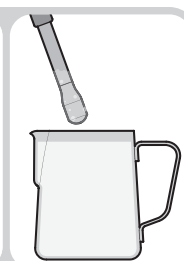
După ce ați obținut cantitatea de spumă dorită, introduceți Tubul pentru abur până la jumătate.



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

APĂ FIERBINTE 0

Rotiți DISCUL în poziția APĂ FIERBINTE timp de 1-2 sec.

Din Tubul pentru abur va ieși apă cu lapte.

REVENIRE

Readuceți DISCUL în poziție verticală.

Ștergeți Tubul pentru abur și duza cu o lavetă umedă.

Sfat Barista:
Pentru o performanță optimă a Tubului pentru abur, goliți și curățați întotdeauna Tubul pentru abur după texturarea laptelui.

19. Finisarea laptelui

Loviți Paharul pentru a elimina bulele de aer mai mari.

Rotiți Paharul pentru a amesteca laptele și a obține o textură cremoasă.

Turnați lapte în flux continuu, constant.

20. Golirea automată a termoblocului

0

MENTINERE PE LOC

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

PLEASE EMPTY TRAY

GRIND BIN

BURR GRINDER + TEMP 10 SHOT C

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”.

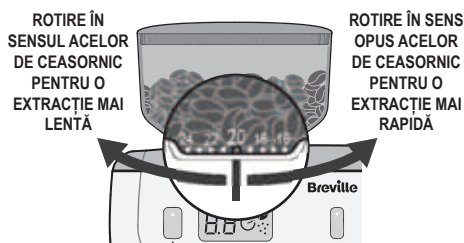


Dacă dimensiunea cafelei măcinate este prea fină, pe afiș va apărea „Lo”.



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”.

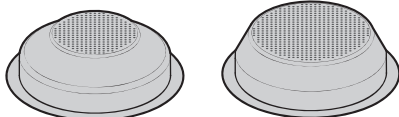
Barista Max+ a fost conceput pentru a oferi feedback atât pentru măcinare și doză cât și pentru timpul de extracție. Măsurile de măcinare 1.0 și 2.0 sunt setări optime, puteți măcina la 1.2 sau 2.2 de exemplu și puteți experimenta cu espresso în funcție de preferințele dvs. de gust. Afișajul de măcinare 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.

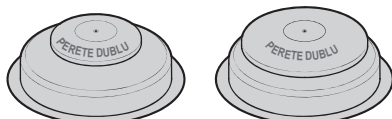


Espresso Simplu

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 măcinată

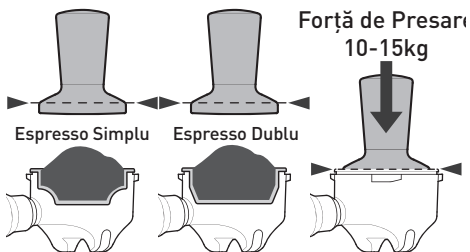
Pentru cele mai bune rezultate, cantitatea de cafea măcinată utilizată ar trebui să rămână constantă.

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 recalibrează 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.

Crema: 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 ^{*A}	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-marou deschis	Caramel intens Crema-auriu închis	Maro foarte închis Crema-marou închis
Gust	Acru, acid, apos	Intens, dulce, vibrant	Amar, uscat, granulat
Dimensiunea măcinării ^{AA}	Prea grosier Folosiți o măcinare mai fină	Exact cât trebuie	Prea fin Folosiți 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
Presaj	Nu este suficientă forță de presare Presaj mai tare	Exact cât trebuie-forță fermă 10-15Kg forță	Prea multă forță de presare Presaj 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.

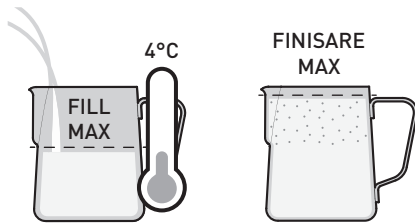
Elemente cheie ale laptelui texturat

Laptele care a fost texturat corect are o spumă grosă, bogată, cu un luciu mătăsos. 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 cafeena.

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.

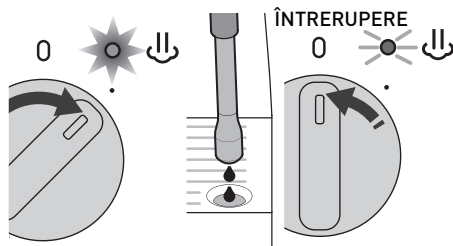
Notă: Volumul de lapte va crește sau se va „întinde” în timpul texturării, așa că nu umpleți Paharul în exces.



Un Pahar de lapte cu capacitate mai mare este disponibil pentru cumpărare de la Breville. Detaliile sunt pe coperta spate.

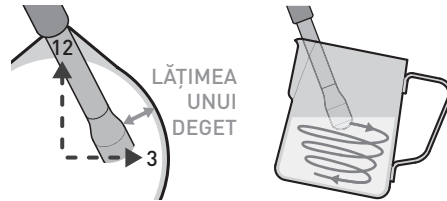
2. Încălzire cu aburi

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

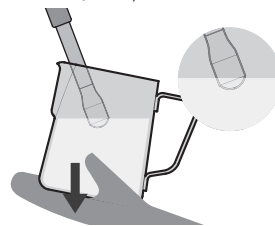
Modul în care aerul este introdus în lapte determină consistența spumei. Dacă în lapte se adaugă jeturi mari de aer, spuma va avea bule mari. Introducerea aerului în lapte într-un mod controlat și blând, indicat de un șuierat blând, va asigura că laptele are o microspumă aerată fină.

Sfat Barista: Sunete de texturare a laptelui

- Gălgăit - 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 textуреază 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 suprafață.



Notă: Sunt necesare unele ajustări ale tehnicii atunci când se utilizează lapte vegetal.

SFATURI PENTRU TEXTURAREA LAPTELUI

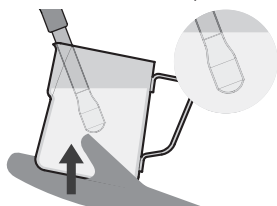
6. Cantitatea de spumă

Creeți 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 ai 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 puma 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

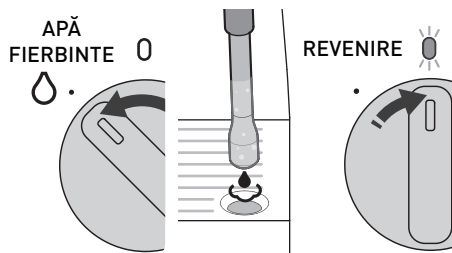
- Inferioară - Dacă nu este încălzit suficient de mult, va fi cald cu puțină textură.
- Optimă - Vezi tabelul de mai jos.
- Superioară - Dacă este încălzit prea mult, va începe să fiarbă în jurul valorii de 72°C și va avea un gust de ars, pierzând toată textura.

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.

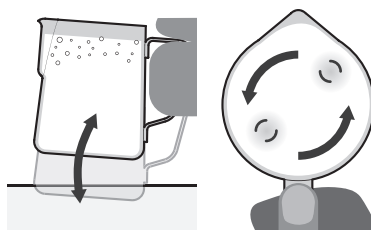


10. Ștergeți tubul pentru abur

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 mătăsos.



12. Definitivare

Turnați din Paharul de lapte în ceașcă cu o mișcare constantă.

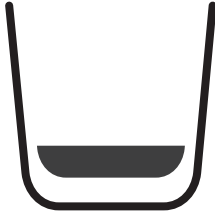
STILURI DE CAFEA CARE TREBUIE ÎNCERCATE



Espresso (negru scurt)

Espresso este o cafea concentrată, integrală, cu un strat stabil de cremă sa suprafață. Un espresso este baza tuturor cafelelor de cafea.

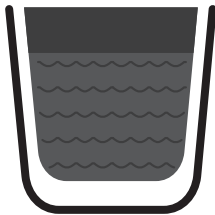
- Paharul espresso (90mL)
- Espresso simplu sau dublu



Ristretto

Un ristretto este un espresso extrem de scurt, care se distinge prin aroma sa intensă, gustul care persistă și crema sa subțire deasupra.

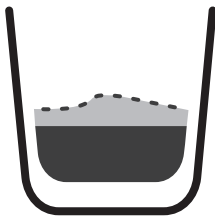
- Cana de espresso (30mL)
- O jumătate de doză simplă de espresso



Lung (Americano)

Un espresso standard cu apă fierbinte adăugată. Apa fierbinte se adaugă mai întâi, astfel încât să se mențină crema.

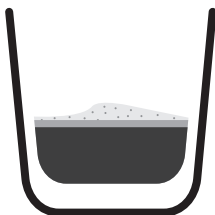
- Cană (190mL)
- Apă fierbinte (după preferință)
- Espresso simplu sau dublu



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 cremei.

- 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.

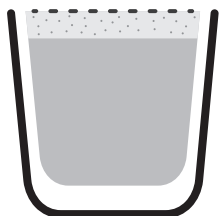
- Cană (190-240mL)
- Espresso simplu sau dublu
- $\frac{1}{3}$ lapte texturat, $\frac{1}{3}$ spumă texturată - praf de ciocolată.



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

Espresso-ul 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.

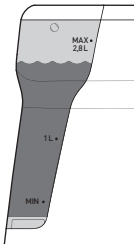
Notă: Volume maxime permise ale dozelor:

-  BUTON 100mL
-  BUTON 200mL
-  BUTON 400mL

Pregătirea pentru personalizarea volumului (volumelor) dozei

• Verificați rezervorul de apă

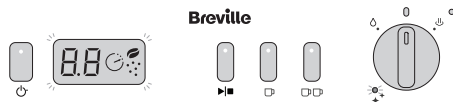
- Asigurați-vă că apa din Rezervor este suficientă.



• Verificați alimentarea

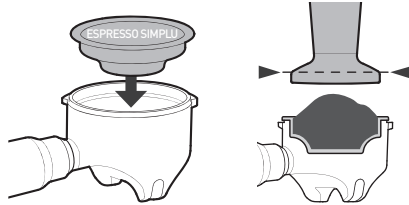
Asigurați-vă că:



- Ștecărul de alimentare este în priză și aparatul este pornit.
- DISCUL este în poziție verticală.
- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.



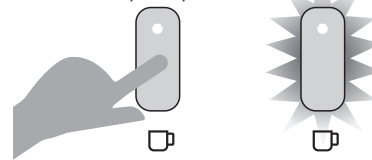
Personalizarea – Volumul pentru espresso simplu




- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso simplu în Mânerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presați-o.



- Introduceți Mânerul 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

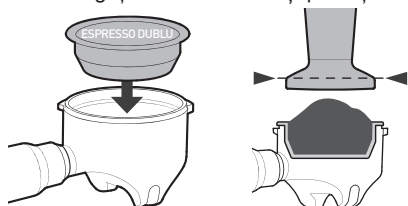


- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 1 doză, apăsați BUTONUL .
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL  nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru doza de espresso  a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

PERSONALIZABIL – VOLUMUL DOZELOR

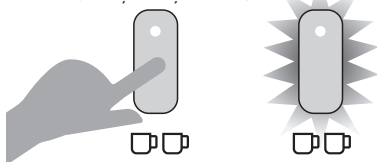
Personalizarea – Volumul pentru espresso dublu

- 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

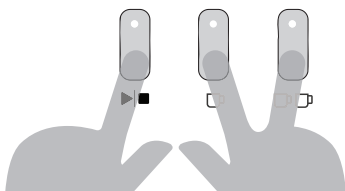


- Cafeaua va începe să curgă.
- Când cafeaua ajunge la volumul dorit pentru 2 doze, apăsați □□ BUTONUL.
- Turnarea cafelei se va opri.
- Aparatul va emite un semnal sonor, iar BECUL □□ nu se va mai aprinde intermitent.
- Noul volum pentru doza de espresso □□ a fost salvat.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

Restabilire – Readucerea tuturor volumelor dozelor la valorile implicite

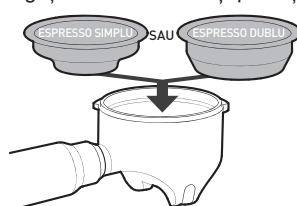
- Apăsați și mențineți apăstate toate cele 3 BUTOANE DE EXTRACȚIE simultan, timp de 4 secunde.

APĂSARE ȘI MENȚINERE ÎMPREUNĂ 4 SEC



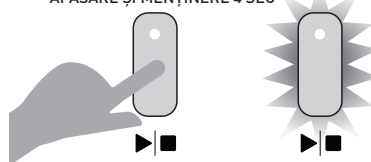
Personalizarea – Setarea manuală a volumului dozei

- Introduceți Coșul de filtrare dorit în Mânerul grupului portfiltru.
- Adăugați cafea măcinată și presați-o.



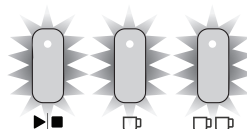
- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.
- Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ▶■ timp de 4 secunde.
- BECUL ▶■ se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că se află într-un mod de personalizare.

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.

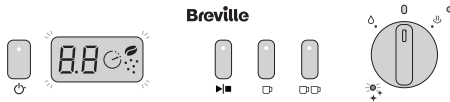
Puteți ajusta temperatura apei utilizată la extracția cafelei, în incremente de 2°C, între 88°C și 96°C, pentru a corespunde diferitelor tipuri de boabe de cafea prăjită și preferințelor personale.

- 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

- Apăsați 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.

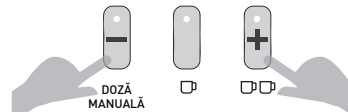


Important: Dacă nu apăsați niciun buton în interval de 1 minut de la accesarea unui mod de personalizare, aparatul va ieși din acest mod și va reveni la starea PREGĂTIT.

- **Reglarea temperaturii de extracție**
Combinția de BECURI DE EXTRAȚIE care se aprind semnalează temperatura selectată. Setarea implicită este:
- **92°C** = se aprinde becul pentru ESPRESSO SIMPLU.



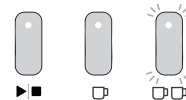
- Pentru a regla temperatura de extracție, apăsați:
- BUTONUL PENTRU REGLAREA MANUALĂ A DOZEI = buton minus.
- BUTONUL PENTRU ESPRESSO DUBLU = butonul plus.



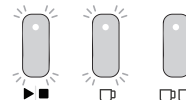
- **94°C** = se aprind BECURI PENTRU ESPRESSO SIMPLU și DUBLU.



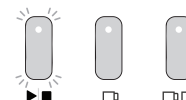
- **96°C** = se aprinde becul pentru ESPRESSO DUBLU.



- **90°C** = se aprind BECURI PENTRU REGLAREA MANUALĂ A DOZEI și pentru ESPRESSO DUBLU.





- **88°C** = se aprinde becul pentru REGLAREA MANUALĂ A DOZEI.



- **Confirmați temperatura de extracție**
- Apăsați BUTONUL pentru a salva selecția. Aparatul va emite un semnal sonor și va ieși din modul de personalizare.
- Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.

PERSONALIZABIL - PROFIT PREINFUZARE EXTRAȚIE

Puteți selecta dintre trei Profiluri de preinfuzare pentru a corespunde preferințelor dvs. personale.

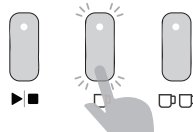
- **Preinfuzare lentă:** Aparatul adaugă cantități mici predefinite de apă peste cafeaua măcinată presată, umezind-o ușor și preinfuzând-o înaintea aplicării unui flux continuu de apă. Pentru un espresso cu un gust echilibrat. Aceasta este setarea implicită a profilului.
- **Preinfuzare separată:** O 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 apăsată 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.

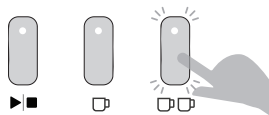
Setarea implicită este:



- **Lentă** = BUTONUL . BECUL  este aprins.

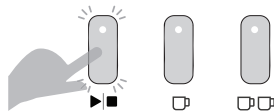


- Pentru a selecta un Profil de pre-infuzare, apăsați:


- **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 SETĂRII IMPLICITE

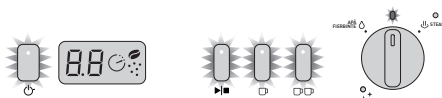
Puteți restabili cu ușurință toate setările implicite din fabrică.

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 zgăria 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

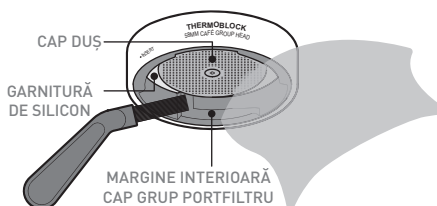
- **Dacă este necesar**
Goliți tava de picurare dacă observați Indicatorul nivelului de apă prin grătarul din inox; în caz contrar, apa se va vărsa din tavă. **Notă:** În timp, este normal ca pe interiorul Tăvii de picurare și al Recipientului pentru cafea măcinată să apară pete de ulei din cafea.
- **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.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – ESPRESSO

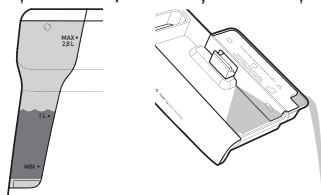
Ciclul de curățare

BEFUL de CURĂȚARE se va aprinde în culoarea albastră pentru a semnala că este necesar un Ciclu de curățare.

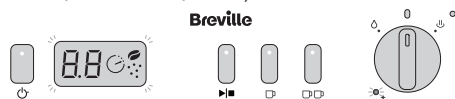
Ciclul de curățare durează aproximativ 7 minute.

- **Pregătirea pentru Ciclul de curățare**

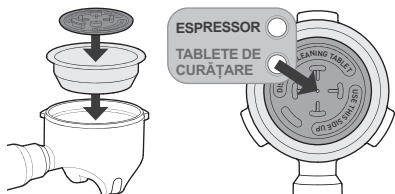
- Asigurați-vă că în Rezervor există cel puțin 1 litru de apă.
- Goliți Tava de picurare și remontați-o.



- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.



- Așezați Coșul de filtrare pentru espresso dublu și Discul de curățare în Mânerul grupului portfiltru.
- Introduceți o Tabletă de curățare în centrul Discului de curățare, în locașul dedicat.



- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.

- **Porniți Ciclul de curățare**

- Apăsați și mențineți apăsată simultan butoanele PORNIT/OPRIT și REGLARE MANUALĂ A DOZEI timp de 4 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar Ciclul de curățare va începe.



Notă: Puteți ieși în orice moment din Ciclul de curățare apăsând BUTONUL de PORNIRE/OPRIRE.

- BECURIILE 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 BECURIILE de PORNIRE/OPRIRE și CURĂȚARE nu se vor mai aprinde intermitent.
 - Aparatul va reveni în starea PREGĂTIT.
 - Scoateți Mânerul grupului portfiltru de pe Capul grupului portfiltru. Verificați dacă tableta s-a dizolvat.

Notă: Dacă tableta nu s-a dizolvat, reintroduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru, goliți Tava de picurare și remontați-o. Reluați pașii din secțiunea „Porniți Ciclul de curățare”.

- **Curățarea după Ciclul 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, clățiți-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 espresso-ului, 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 – ESPRESSO

Curățarea tubului pentru abur

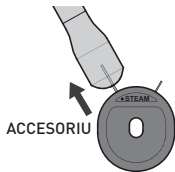
- **După fiecare utilizare**
 - După ce ați texturat lapte, circulați apă prin Tubul pentru abur rotind DISCUL pe APĂ FIERBINTE timp de numai 1–2 secunde.
 - Ștergeți Tubul pentru abur cu o lavetă umedă. (Consultați Ghidul de preparare a cafelei, pagina 13)
- **La 2–3 luni**
 - Lăsați Tubul pentru abur în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte, cu o Tabletă de curățare.



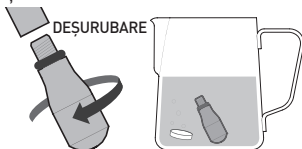
- Dimineața, scoateți-l din Pahar și clătiți-l cu atenție, asigurându-vă că ați îndepărtat toate reziduurile de soluție.
- Ștergeți Tubul pentru abur cu o lavetă umedă, asigurându-vă că ați îndepărtat toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Circulați Apă fierbinte prin Tubul pentru abur timp de 40 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.

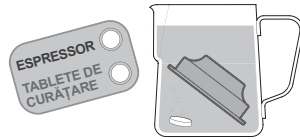


- Dimineața, clătiți Paharul și Tubul pentru abur sub apă curentă, asigurându-vă că

- 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

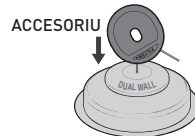
- **La 2–3 luni**
 - Lăsați Coșul (coșurile) de filtrare în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte, cu o Tabletă de curățare.



- 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 Mănerul 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 Mănerul grupului portfiltru (fără cafea măcinată) și introduceți-l în Capul grupului portfiltru.
- Apăsăți BUTONUL pentru ESPRESSO SIMPLU.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.
- Reluați dacă este necesar.

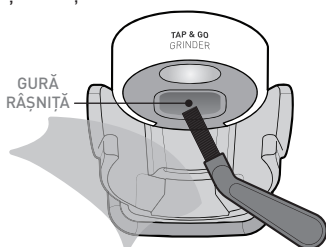
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RÂȘNIȚA

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 Râșniței integrate.

Curățarea Suportului de măcinare și a Guri de evacuare a cafelei măcinate

• Săptămânal

Îndepărtați orice urme de cafea măcinată de pe Suportul de măcinare și Gura de evacuare a cafelei măcinate cu o Perie de curățare, ștergeți cu o lavetă umedă și uscați-le.



Curățarea Recipientului pentru boabe de cafea

- La 2–3 luni
Dacă Râșnița este utilizată frecvent (zilnic), Recipientul pentru boabe de cafea trebuie curățat pentru garantarea unei performanțe optime.

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți din sârmă.

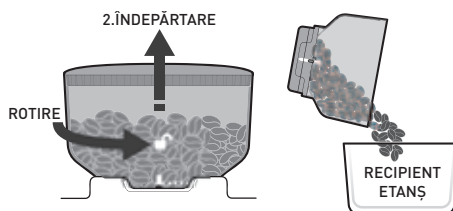
AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.

• Pregătirea pentru curățarea Recipientului pentru boabe de cafea

- 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

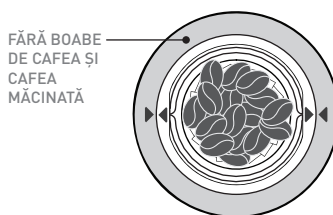
- Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea și a debloca Recipientul pentru boabe de cafea.
- Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea de pe Garnitura Râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru ca acestea să își mențină prospețimea.



- Spălați Recipientul pentru boabe de cafea în apă caldă cu detergent, clătiți-l și uscați-l. Lăsați Recipientul pentru boabe de cafea să se usuce la aer înainte de a-l pune la loc.

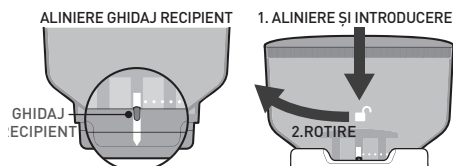
• Remontați Recipientul pentru boabe de cafea

- Asigurați-vă că pe Garnitura Râșniței nu există boabe de cafea sau cafea măcinată.



Notă: Cafeaua măcinată prinsă sub Lama superioară poate împiedica poziționarea corectă a Recipientului pentru boabe de cafea. În acest caz, măcinați boabele de cafea în exces, consultați pagina 28.

- Asigurați-vă că Ghidajul Recipientului pentru boabe de cafea este aliniat cu marcasele 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.

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 – RÂȘNIȚA

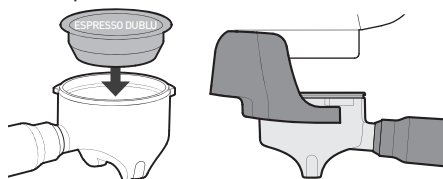
Curățarea și desfundarea Lamelor râșniței, a Garniturii, a Camerei de măcinare și a Guri de evacuare

- **La 1–2 luni**

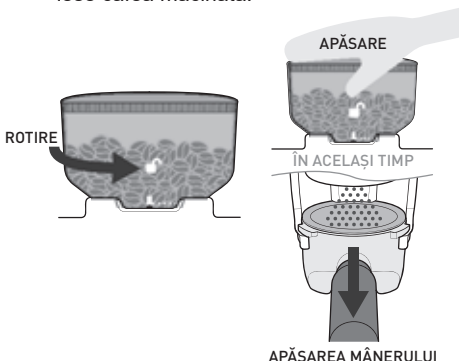
Dacă Râșnița este utilizată frecvent (zilnic), Lamae trebuie curățate pentru garantarea unei performanțe optime a Râșniței integrate. Curățarea regulată permite Lamelor să ofere constant aceeași granulație a cafelei măcinate, ceea ce este extrem de important la măcinarea boabelor de cafea pentru espresso.

- **Măcinarea boabelor de cafea în exces**

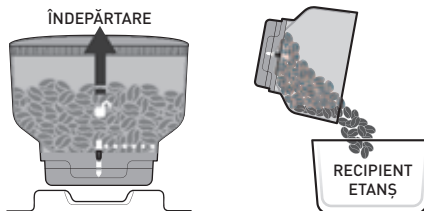
- Aparatul este pornit și în starea PREGĂTIT.
- Rețineți Setarea de măcinare curentă (pentru a o folosi ca punct de plecare după curățare).
- Introduceți Coșul de filtrare pentru espresso dublu
- Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Suportul de măcinare.



- Rotiți Recipientul pentru boabe de cafea complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide Protecțiile Recipientului pentru boabe de cafea și a debloca Recipientul pentru boabe de cafea. Recipientul pentru boabe de cafea va ieși ușor în afară.
- Așezați mâna pe Recipientul pentru boabe de cafea și împingeți ușor în jos. În același timp, apăsați în jos pe Mânerul grupului portfiltru pentru a porni Râșnița. Continuați să măcinați până când din Râșniță nu mai iese cafea măcinată.



- Scoateți Mânerul grupului portfiltru și aruncați cafeaua măcinată deoarece este prea grosieră pentru prepararea unui espresso.
- Scoateți Recipientul pentru boabe de cafea de pe Garnitura Râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru ca acestea să își mențină prospețimea.



- **Pregătirea pentru curățare**

- Opritți aparatul, decuplați-l de la curent și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE: Procedați cu atenție la curățarea Lamelor Râșniței, întrucât acestea sunt ascuțite.

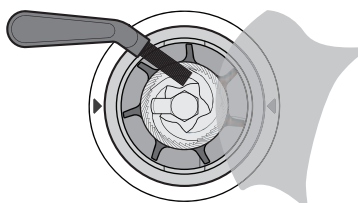
- **Curățarea Lamei superioare**

- Pliati cele două mânere în sus și ridicați Lama superioară de pe Garnitura Râșniței.
- 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 Râșniței 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 Râșniței.
- Lăsați componentele să se usuce complet la temperatura camerei.

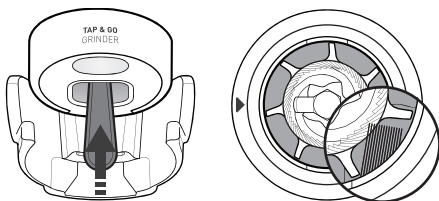


ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE – RÂȘNIȚA

AVERTISMENT: Nu turnați apă sau orice alt lichid în Camera de măcinare.

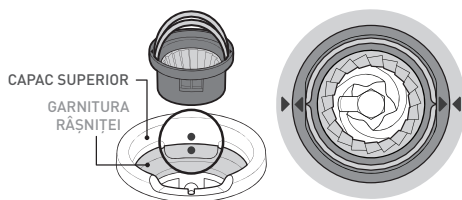
- **Curățarea și deblocarea Gurii de evacuare a cafelei măcinate**

- 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.

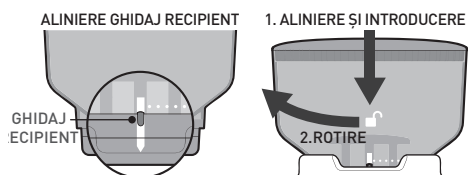


- Trageți mânerul în jos, câte unul pe fiecare parte.

- **Remontați Recipientul pentru boabe de cafea**

- Asigurați-vă că Ghidajul Recipientului pentru boabe de cafea este aliniat cu marcasele 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

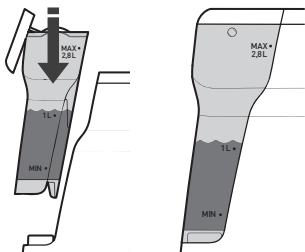
A. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Adăugați o tabletă de detartrare.

Lăsați tableta să se dizolve complet.

sau

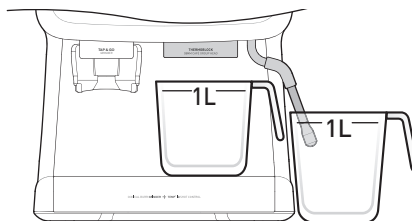
B. Într-un rezervor de apă gol adăugați 1½ linguri de oțet alb. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Lăsați soluția să se amestece bine.

- Montați Rezervorul de apă în poziție.



• Așezați recipientele

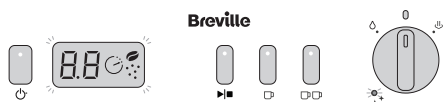
- Așezați un recipient de 1 litru sub capul grupului portfiltru și un alt recipient de 1 litru sub tubul de abur.



• 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

Problema	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 – ESPRESSOR

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 prăjită. 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.	Sprîjiniți 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

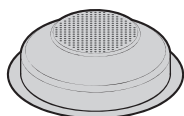
Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut
Espresso-ul este extras insuficient chiar și o setare fină de măcinare a cafelei	Cantitatea de cafea măcinată folosită este insuficientă.	Adăugați o cantitate mai mare de cafea măcinată.
	Boabele sunt prea vechi.	Folosiți boabe proaspăt prăjite. Indiferent de 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

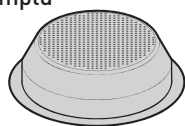
Contactați Departamentul de asistență clienți Breville la:
0800 525 089

Coșuri de filtrare 58mm

Perete simplu

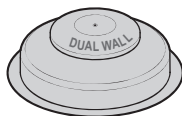


Espresso simplu
VCF130

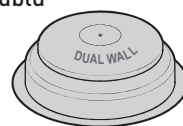


Espresso dublu
VCF131

Perete dublu



Espresso simplu
VCF128



Espresso dublu
VCF129

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 contactați unitatea service menționată în certificatul de garanție al produsului.

DEPANAREA

Pentru depanare și întrebări frecvente, vă rugăm să contactați unitatea service menționată în certificatul de garanție al produsului.

POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, vă rugăm să contactați unitatea service menționată în certificatul de garanție al produsului.

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere.



GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție. Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document și a certificatului de garanție al produsului.

Drepturile prevăzute se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI

Dacă aveți o întrebare despre produsul achiziționat, sunați serviciul de asistență pentru clienți și transmiteți numărul de serie și detaliile referitoare la factura, locul și data achiziției sau contactați-ne prin intermediul site-ului.

Numărul de serie poate fi găsit pe baza produsului. Majoritatea întrebărilor pot fi rezolvate la telefon de către unul dintre angajații noștri ai serviciului de asistență pentru clienți.

Puteți contacta societatea Restart Service S.R.L. menționată în certificatul de garanție al produsului. Garanția este acordată conform certificatului de garanție. Vă mulțumim pentru că ați ales să achiziționați acest aparat.

Operațiunile de întreținere periodică a aparatului achiziționat nu fac parte din garanție și sunt recomandate pentru o utilizare la parametri de calitate a aparatului achiziționat conform documentației tehnice. Uzura firească a pieselor în timp, zgarieturile și modificările de ordin estetic care indică utilizarea produsului și nu afectează funcționarea acestuia nu reprezintă neconformități.

Garanția este valabilă doar pe teritoriul României. Garanția își produce efectele dacă produsul este cumpărat și utilizat în România de la un distribuitor autorizat al Skin Media S.R.L. și se va face de către unitatea autorizată de acesta în concordanță cu prevederile menționate în Certificatul de Garanție.

CONDITIILE ACORDĂRII GARANȚIEI

(se regăsesc în Certificatul de Garanție care poate fi solicitat pe suport durabil de la vânzător)

Asigurarea aducerii produsului corect utilizat la conformitate în perioada legală conform L.G. 449/2003 și a celorlalte acte normative incidente în acestă sfera este obligatorie pentru vânzător, dar naste și obligații ale cumpărătorului, care, neîndeplinite, pot duce la pierderea acestui

drept. Pentru a beneficia de garanția legală de conformitate produsul trebuie să fie însoțit de documentele fiscale de achiziție (factura sau bonul fiscal) și pentru o corectă identificare a defectiunii, de accesorii. Produsele fără etichetele sau sigiliile de garanție intacte, care prezintă lipsa, modificarea sau deteriorarea seriilor de fabricație, desigilarea echipamentelor sau componentelor sigilate de producător sau modificarea seriilor de fabricație nu vor beneficia de garanția de conformitate fiind considerate parte a unor intervenții neautorizate sau frauduloase. Intervențiile în vederea reparării (care necesită introducerea aparatului în unitatea de service), executate de către persoane neautorizate de către producător vor conduce la scoaterea produselor din garanție.

Vanzătorul nu este responsabil pentru accidente de orice natură intervenite în urma interacțiunii produsului achiziționat cu alte dispozitive.

Utilizarea corectă necesită respectarea cu strictețe a instrucțiunilor din manualul de utilizare și întreținere privind siguranța, manipularea, depozitarea și punerea în funcțiune. Produsele utilizate incorect și în dezacord cu respectivele „Condiții de Utilizare”, nu fac obiectul garanției. Aparatul nu este destinat utilizării industriale în medii cu vapori, materiale de construcții, pulberi sau la temperaturi extreme.

Nu sunt neconformități acoperite de garanție și se vor remedia doar contra cost următoarele defecte, dar fără a se limita la acestea:

- deteriorarea mecanică prin lovire, indoire a componentelor aparatului. spargere, zgariere, ciobire, crapare;
- desprinderi ale componentelor electronice din interiorul aparatului, crapături, deformări, torsionări sau spurturi ale componentelor prin soc mecanic, termic, sau de altă natură, introducerea unor corpuri străine în aparat;
- lipsa unor elemente constructive sau deteriorarea unor componente prin manipularea aparatului prin intermediul cablului de alimentare sau ;
- defectări prin expunerea la temperaturi extreme (incendii sau îngheț), urme de arsuri sau pătrundere de lichide, vapori sau pulberi în interiorul aparatului;
- urme de oxidare a instalației electrice ca urmare a folosirii în locuri cu umiditate peste cea indicată de producător (asezarea pe un suport sau tavi cu lichide care să favorizeze pătrun-

derea lichidelor prin partea inferioara a aparatului. Aceste dispozitive nu sunt proiectate pentru a fi folosite in medii cu umiditate ridicata)

- defectare datorata depunerii de impuritati, materiale de constructii, noroi, murdarie, substante organice de natura animala sau vegetala, solidificarea de resturi organice peste limitele normale care indica necuratarea aparatului folosirea incorecta sau in medii nerecomandate.

- defectarea aparatului ca urmare a neefectuarii la timp a operatiunilor de mentenanta – curatare conform instructiunilor din manual sau datorata utilizarii de detergenti sau substante chimice nerecomandate de producator sau vadit necorespunzatoare in vederea curatarii.

- defectare datorata greselilor de instalare, folosirea unor elemente de cablaje neoriginale ale echipamentelor/produselor, sau orice procedura diferita de cele indicate in manualul de utilizare.

- defectare datorata introducerii gresite a conectorilor sau fortarea acestora prin apasarea disproportionata

- defectare datorata interventiilor nespecifice asupra echipamentelor in timp ce acestea sunt in functiune, conectarea unor dispozitive, accesorii nespecifice incompatibile;

- defectare datorata nerespectarii instructiunilor si a unor practici de buna utilizare a aparatului (conform manualului de utilizare sau specificatiilor producatorului expuse pe site-ul oficial sau a oricarei reguli indicate de producator si in acord evident cu destinatia aparatului. Aparatul achizitionat nu este destinat utilizarii intensive profesionale. Utilizarea aparatului in scopuri ce necesita alte performante sau calitati decat cele oferite de clasa si scopul indicate de producator sau in afara specificatiilor tehnice constructive indicate de acesta intr-un regim care in mod vadit supune aparatul unor solicitari disproportionat de mari fata de caracteristicile tehnice mentionate in documentatia tehnica duc la pierderea acordarii garantiei si pot conduce la accidente pentru care producatorul si distribuitorul local nu sunt responsabili.

Constatarea naturii si cauzei defectiunii se face in service-ul autorizat de producator, concluziile unitatii abilitate fiind finale. Consumatorul accepta tacit expertiza unitatii service abilitata de producator fiind instiintat la momentul incheierii documentelor de achizitie . Produsele care in urma uneia din situatiile descrise in

articolele de mai sus au fost scoase din garantie in urma „Constatarii Tehnice” facute de service vor fi reparate contra cost doar in urma obtinerii acordului proprietarului, dupa ce este instiintat de costul total al interventiei.

Consumatorul nu poate invoca informarea incompleta pentru a justifica deteriorarea vadita si previzibila a aparatului, fiind dator sa-l utilizeze conform informatiilor si avertismentelor specifice prevazute in manualul de utilizare care poate fi completat prin apelarea serviciului tehnic al unitatii service.

EXPLICATIA WEE



EXPLICATIA WEE conform directivelor 2002/96/CE, 2012/19/EU , respectiv categoria D.E.E.E. (deșeuri echipamente electrice si electronice) si a H.G. 1037/2010 republicata cu modificari si completari ulterioare.

Acest marcaj indică faptul că acest produs face obiectul unei colectari separate si nu se va arunca laolaltă cu deșeuri casnice oriunde pe teritoriul EU. Manipularea necorespunzătoare a acestor tipuri de deșeuri poate avea un impact negativ asupra mediului înconjurător și sănătății indivizilor, din cauza substanțelor potențial nocive care sunt în general asociate cu EEE. În același timp, casarea corectă a acestui produs va contribui la utilizarea eficientă a resurselor naturale si reutilizarea durabila a acestora. Pentru a arunca aparatul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele care permit returnarea și colectarea selectiva. Nu aruncați niciodată aparatul în foc. Nu așezați dispozitivul pe sau în aparate de încălzit, precum cuptoare cu microunde, sobe sau radiatoare. Nu utilizați aparatul în medii potențial explozive sau în apropierea locurilor în care se află combustibilii sau substanțe chimice.

Nu aruncați niciodată aparatul în foc. Nu așezați niciodată aparatul pe sau în aparate de încălzit, precum cuptoare cu microunde, sobe sau radiatoare.

MĂSURI DE PRECAUȚIE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA ȘI AVERTIZĂRI

AVERTIZARE: Neutilizarea acestui produs conform prevederilor din manualul de instrucțiuni poate cauza deteriorarea produsului, prejudicii materiale și/sau personale în calitate de utilizator al acestui produs sunteți unicul responsabil pentru utilizarea acestuia într-un mod care nu reprezintă un pericol pentru dvs. și pentru ceilalți sau pentru proprietatea terților. Nu încercați să utilizați aparatul cu orice componente, piese, etc. uzate și/sau deteriorate, nu manipulați aparatul prin intermediul firului de alimentare și nu-l trântiți pe paviment. Pentru deteriorarea cablului de alimentare sau defectiuni obligatoriu contactați serviciul de asistență pentru clienți și societatea Restart Service menționată în certificatul de garanție al produsului.

Evitați expunerea la apă a tuturor componentelor electronice, pieselor, etc. care nu sunt create și protejate special pentru utilizarea în medii umede. Umiditatea cauzează deteriorarea componentelor și pieselor electronice.

Introducerea oricărei părți a aparatului sau a oricărui component în gură este interzisă, poate cauza răniri grave.

Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și nu lasați substanțele chimice, piesele de mici dimensiuni și componentele electronice la îndemâna copiilor, supravegheați atent să nu fie înghițite de către copii sau să nu vină în contact cu epiderma acestora.

DECLINAREA RESPONSABILITĂȚII

Utilizarea dispozitivului și a accesoriilor sale semnifică faptul că ați luat la cunoștință și ați acceptat termenii acestei declinări.

Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că accesoriile dumneavoastră sunt în stare de funcționare corespunzătoare. Dacă există orice defecțiune sau funcționare suspectă, opriți imediat utilizarea acestora.

Utilizatorul este singurul responsabil pentru orice defecțiune care nu poate fi atribuită în mod direct unei probleme referitoare la calitatea accesoriului în sine. Pentru orice alte pierderi directe, indirecte sau întâmplătoare cauzate de utilizarea incorectă, răniri sau daune aduse unor obiecte, etc., vânzătorul nu își asumă nici o răspundere.

Producatorul și distribuitorul sau local nu își asuma răspunderea pentru prejudiciile cauzate utilizatorului, unor terte persoane, bunurilor utilizatorului sau aparținând unor terti și nici urmarilor sau consecințelor legale intervenite în urma nerespectării legislației în vigoare privind utilizarea acestui produs sau a nerespectării indicațiilor din manualul de utilizare.

Producatorul și distribuitorul sau local nu își asuma răspunderea pentru prejudiciile materiale și/sau personale, precum și încălcarea reglementărilor legale ca urmare a utilizării sub influența alcoolului, stupefiantelor, medicației sau altor narcotice care ar putea afecta capacitatea de concentrare a utilizatorului sau în cazul îmbolnăvirilor care afectează capacitatea de concentrare a utilizatorului (amețeală, oboseală, greață, etc.) sau al altor factori care diminuează capacitatea mentală.

Producatorul și distribuitorul sau local nu își asuma răspunderea pentru prejudicii materiale și/sau personale, precum și încălcarea reglementărilor legale ca urmare a utilizării periculoase, fără experiență practică suficientă, sau de către copii sau persoane fără discernământ.

În conformitate cu legile și regulamentele naționale, vânzătorul își rezervă dreptul de explicație și revizuire finală a angajamentului.

COLECTAREA ȘI PROCESAREA DATELOR

Colectarea informațiilor se va face cu respectarea prevederilor Legii nr. 190/2018 privind măsuri de punere în aplicare a Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor) privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și libera circulație a acestor date. Toate trimerile la Legea nr. 677/2001, cu modificările și completările ulterioare, din actele normative se interpretează ca trimeri la Regulamentul general privind protecția datelor și la legislația

de punere în aplicare a acestuia. Ne rezervăm dreptul de a vă dezvălui informațiile dacă acest lucru este impus prin lege, în baza unei sentințe, unei citații, unui mandat sau unei solicitări guvernamentale sau în alt mod, în contextul cooperării cu agențiile guvernamentale sau cu poliția cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Vom aplica toate prevederile legale privind culegerea, stocarea, manipularea datelor dumneavoastră personale în scopuri absolut necesare actului de comerț fără nici o altă utilizare și vom supraveghea atent angajații societății care au contact cu aceste date în vederea pastrării sigure a acestora conform prevederilor legale în vigoare la data emiterii prezentei informări.

Asigurarea activității de service se face gratuit în termenii garanției de conformitate de către RESTART SERVICE S.R.L. la adresa: RESTART SERVICE S.R.L. București, sector 4, Splaiul Unirii 74, C.P. 040037, tel: 021.313.45.66, fax: 021.316.81.94, e-mail: solutie@restart.ro, web: www.restart.ro.

Breville®

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

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

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

www.breville-romania.ro



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

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