

Breville

Barista Signature Espresso Maker

RO

Instrucțiuni de utilizare

VCF161X



Cuprins

- | | |
|---------|--|
| 284-286 | Măsuri de precauție recomandate de Breville |
| 287-291 | Caracteristici ale espressorului Barista Signature |
| 292 | Înainte de prima utilizare |
| 293-294 | Ghid rapid de preparare a cafelei |
| 295 | Ghid de extragere a espressoului |
| 296-301 | Ghid de depanare |
| 302 | Sfaturi pentru măcinare, presare și preparare |
| 303 | Sfaturi pentru preparare |
| 304-305 | Sfaturi pentru texturarea laptelui |
| 306-310 | Pentru un espresso perfect |
| 311-314 | Îngrijire și curățare - Espressor |
| 315-317 | Îngrijire și curățare - Râșniță |
| 318-320 | Ciclu de decalcifiere - espressor |
| 320 | Accesorii care pot fi achiziționate |
| 321 | Informații suplimentare |

Măsuri de precauție recomandate de Breville

MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU ESPRESSORUL BREVILLE

- Citii cu atenție și păstrați toate instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu scoateți portafiltrul în timpul curgerii cafelei sau a apei, deoarece aparatul este sub presiune. Îndepărțarea portafiltrului în timpul oricărei dintre aceste operațiuni poate duce la opărire sau rănire.
- Bagheta de abur și apă caldă devine foarte fierbinți în timpul texturării laptelui și al curgerii apei. Aceasta poate provoca arsuri în caz de contact, prin urmare evitați orice contact direct cu bagheta.
- Întotdeauna deconectați ștecarul de la priza de curent înainte de a curăța espressorul sau în cazul în care există vreo problemă în timpul procesului de preparare a cafelei.
- Nu puneti mâinile direct sub abur, sub apa fierbinți sau sub cafea, deoarece acest

lucru poate duce la opărire sau răniri.

- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune. Chiar și după utilizare, suprafața elementului de încălzire menține o căldură reziduale.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări corporale.
- Nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare și ștecarul în apă sau în orice alt lichid. Spălați următoarele 10 componente în apă caldă cu un detergent bland: recipientul de lapte, grila-jul tăvii de picurare, filtrele pentru espresso simplu și espresso dublu, portafiltrul, tava de picurare, presa, lama superioară, recipientul de boabe și rezervorul de apă. Clătiți și uscați bine fiecare piesă înainte de a o monta la loc. Ștergeți bagheta de abur cu o lavetă umedă. Consultați secțiunea

Măsuri de precauție recomandate de Breville

Îngrijire și curățare pentru detaliu complete.

- Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi: oficii din magazine, birouri și alte medii de lucru, în ferme, de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial, dar și medii de tip cazare cu mic dejun.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică aceasta.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii. Țineți aparatul și cablul acestuia la distanță de copiii. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, orizontală.
- Nu utilizați aparatul fără apă în rezervor. Umpleți rezervorul numai cu apă curată și rece. Rețineți că volumul maxim de umplere este de 2,8 litri.
- Nu aduceți cablul de alimentare în contact cu părțile fierbinți ale espressorului, inclusiv cu placa de încălzire a ceștilor și cu bagheta pentru abur și apă caldă.
- Nu folosiți acest aparat cu un cablu sau o priză deteriorată sau dacă aparatul a fost deteriorat în orice mod. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară, pentru a evita un pericol.
- Aparatele nu sunt destinate să fie acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

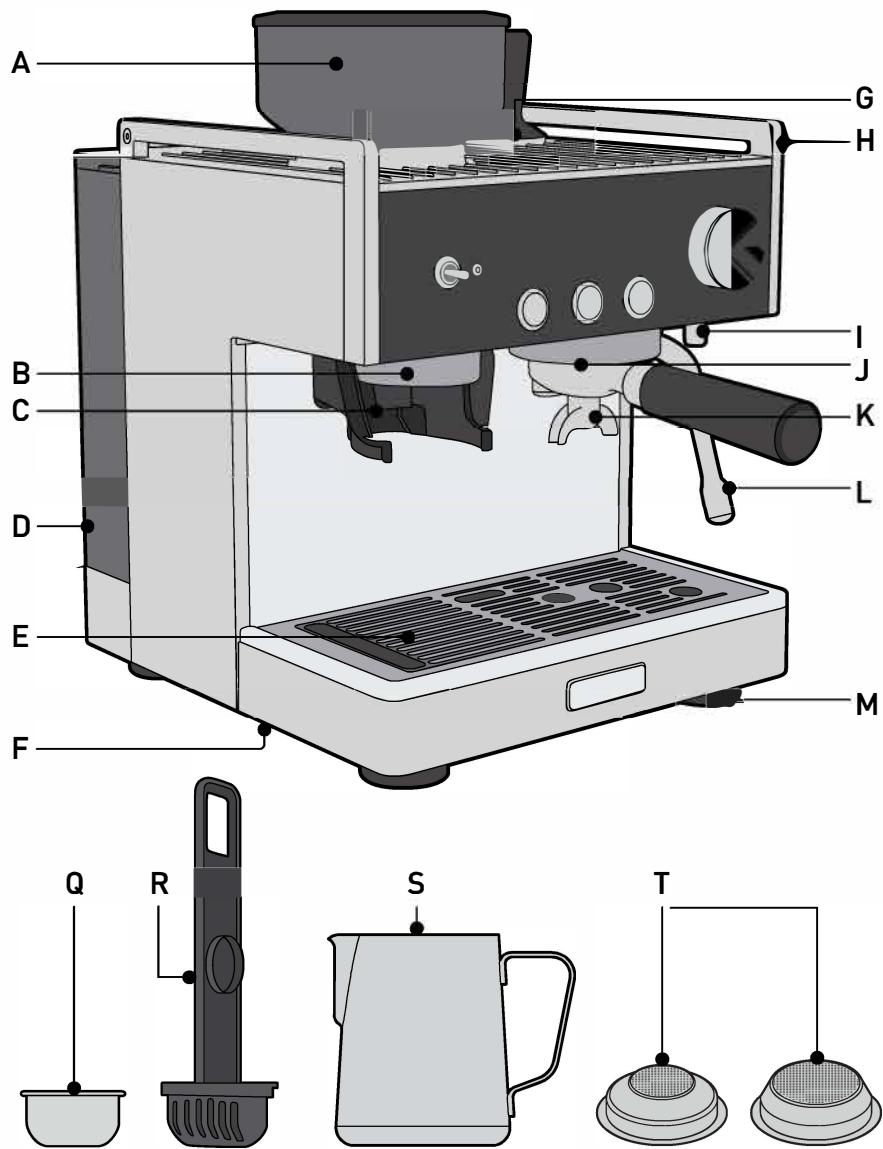
Măsuri de precauție recomandate de Breville

Compania Breville este foarte atentă la siguranță atunci când proiectează și fabrică produse de consum, dar este esențial ca și utilizatorul produsului să dea dovadă de atenție atunci când folosește un aparat electric.

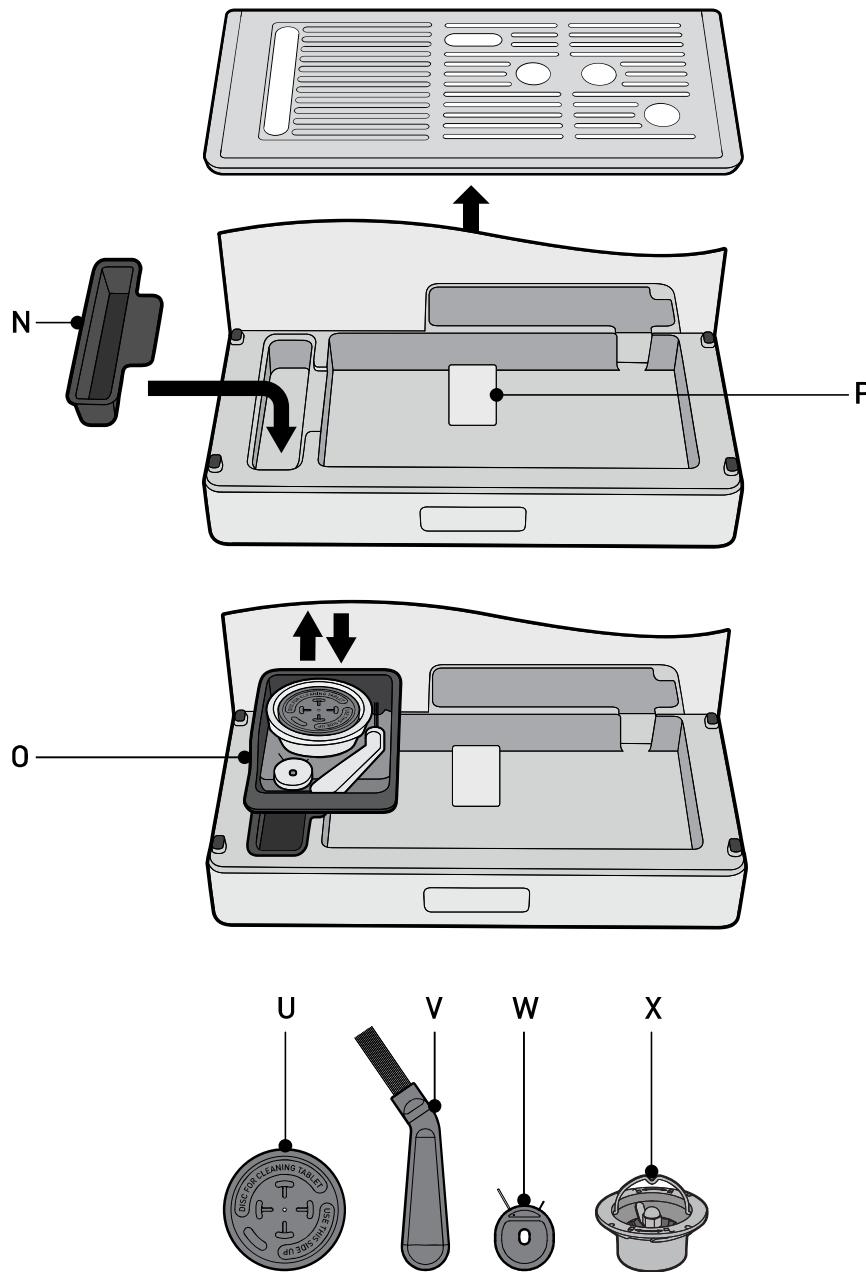
Mai jos sunt enumerate măsuri de precauție esențiale pentru utilizarea în siguranță a unui aparat electric

- Opreți întotdeauna alimentarea de la priza de curenț înainte de a introduce sau scoate un ștecăr. Scoateți cablul ținând de ștecăr - nu trageți de cablu.
- Opreți alimentarea și scoateți fișa din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare
- Folosiți întotdeauna aparatul la o priză de curenț cu tensiunea (numai C.A.) marcată pe aparat.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unei flăcări de gaz fierbinți, a unui element electric sau pe un cuptor încălzit.
- Nu îl așezați deasupra unui alt aparat.
- Nu lăsați cablul de alimentare al unui aparat suspendat pe marginea unei mese sau a unei bănci și nu atingeți nicio suprafață fierbinte.
- Espressorul nu trebuie amplasat într-un dulap atunci când este utilizat.
- Dacă aveți orice nelămuriri cu privire la performanța și utilizarea aparatului, accesați site-ul Breville sau contactați serviciul Breville de relații cu clienții - detaliile se găsesc pe ultima pagină. Asigurați-vă că ati înțeles măsurile de siguranță de mai sus.
- Nu utilizați niciun accesoriu nerecomandat de producător, deoarece aceasta poate duce la vătămări corporale sau la deteriorarea aparatului.

Caracteristici ale espressorului Barista Signature



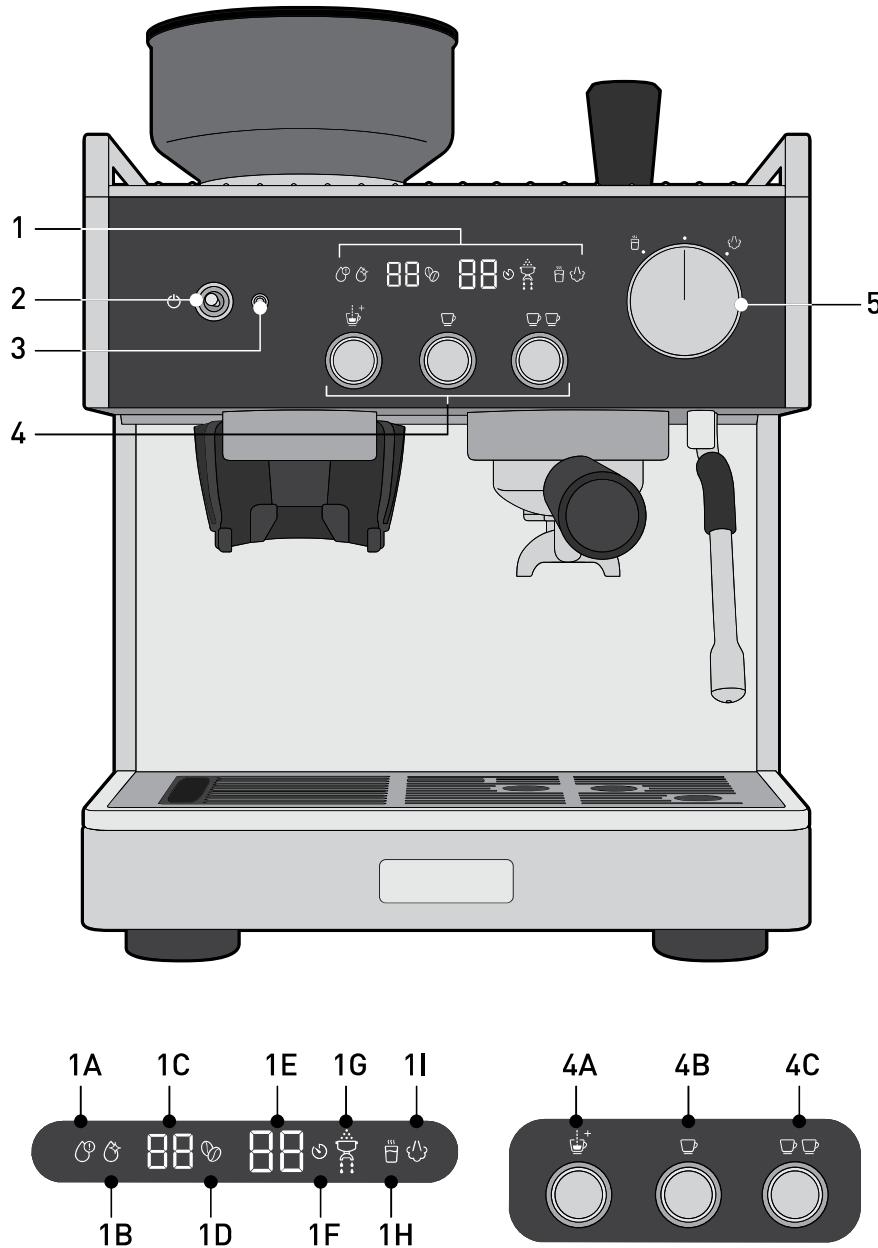
Caracteristici ale espressorului Barista Signature



Caracteristici ale espressorului Barista Signature

- A. Recipient de boabe detașabil
 - B. Zonă de măcinare iluminată
 - C. Ramă de măcinare Tap & Go™
 - D. Rezervor de apă detașabil de 2,8 l
 - E. Tavă de picurare detașabilă, grilă și recipient pentru cafea măcinată
 - F. Loc de depozitare a cablurilor
 - G. Placă de încălzire cu suport pentru presă
 - H. Bară superioară din aluminiu turnat
 - I. Robinet de apă caldă
 - J. Cap de grup de dimensiuni comerciale 58 mm
 - K. Portafiltru de dimensiuni comerciale de 58 mm
 - NOTĂ:** acesta nu este un mâner și nu trebuie folosit pentru a ridica sau a deplasa unitatea
 - L. Baghetă de abur
 - M. Picioare antiderapante
 - N. Recipient detașabil pentru cafea măcinată
 - O. Tavă de depozitare a accesoriilor
 - P. Indicator „plin” al tăvii de picurare
 - Q. Cartuș filtru de apă
 - R. Suport de filtru
 - S. Recipient de lapte
 - T. Filtre
 - U. Disc de curățare cu silicon
 - V. Perie de curățare (montată în interiorul tăvii de depozitare a accesoriilor (O))
 - W. Ac de curățare (montat în interiorul tăvii de depozitare a accesoriilor (O))
 - X. Lama superioară detașabilă
- Important:** atunci când nu este utilizat, vă recomandăm să nu lăsați portafiltrul introdus în capul grupului, deoarece aceasta va reduce durata de viață a etanșării din silicon.

Caracteristici ale espressorului Barista Signature



Caracteristici ale espressorului Barista Signature

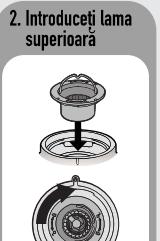
- 1A. Alertă de apă scăzută**
Se aprinde atunci când apa din rezervor este insuficientă și clipește atunci când unitatea a rămas fără apă.
 - 1B. Pictogramă Curățare**
Se aprinde atunci când trebuie efectuat un ciclu de curățare.
 - 1C. (Poziția de setare a măcinării)**
Indică dimensiunea de măcinare selectată la rotirea recipientului de boabe.
 - 1D. Pictogramă Măcinare**
Se aprinde ori de câte ori este instalat recipientul de boabe.
 - 1E. Cronometru de extragere**
Numără intervale de o secundă în timp ce se prepară espressorul, pentru a permite o sincronizare pentru un espresso perfect.
 - 1F. Pictogramă cronometru**
Se aprinde în timpul extragerii.
 - 1G. Pictogramă portafiltru**
Se aprinde pentru a indica faptul că unitatea execută funcțiile de măcinare sau de preparare.
 - 1H. Pictogramă Apă caldă**
Se aprinde atunci când se distribuie apă caldă.
 - 1I. Pictogramă Abur**
Se aprinde atunci când se distribuie abur.
- NOTĂ:** puteți prepara aburi în același timp cu un espresso, dar nu puteți distribui apă fierbinți.

Înainte de prima utilizare

Folosiți informațiile de mai jos pentru a vă ajuta la prima configurare.



Spălați recipientul de lapte, filtrele, portafiltrul, recipientul de boabe, lama superioară, presa și rezervorul de apă în apă caldă, cu un detergent slab. Clătiți și lăsați să se usuce bine la aer.



Folosiți mânerul pentru a introduce lama superioară, rotindu-o în sensul acelor de ceasornic pentru a o bloca.

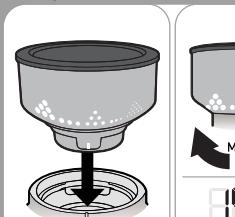


Montarea la poziție a tăvi de picurare și a tăvi pentru accesoriu.

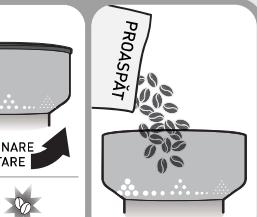


Conectați-l la priză. Deplasați comutatorul de alimentare în jos; comutatorul va reveni în centru. Lumina indicatoare va clăji în timpul încălzirii.

5. Introduceți și setați recipientul de boabe

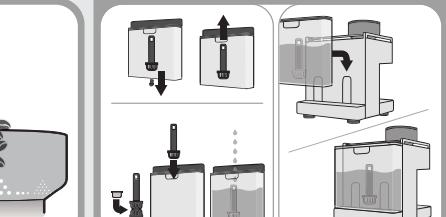


Introduceți și rotiți recipientul pentru a stabili setarea de măcinare. Ca punct de plecare, încercați setarea de măcinare 15.



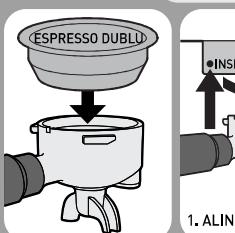
Umpleți cu boabe de cafea prăjite.

6. Scoateți dopul roșu și instalați rezervorul de apă

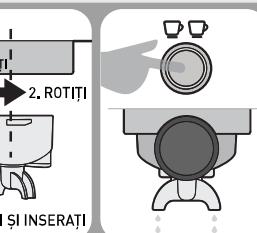


Scoateți dopul roșu de la baza rezervorului de apă și eliminați-l în siguranță. Poziționați filtrul cu cărbune în suport și introduceți-l în rezervor. Umpleți rezervorul cu apă și instalați-l.

7. Amorsați aparatul

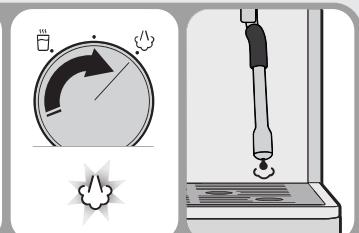


Introduceți filtrul pentru espresso dublu în portafiltru.



Introduceți portafiltrul în capul grupului și rotiți-l în centru.

Așa căutați butonul ESPRESSO DUBLU. Lăsați apă să curgă până când se oprește.

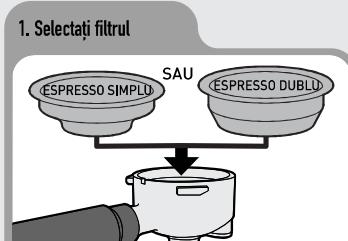


Rotiți CADRANUL la poziția ABUR și lăsați să rulate timp de 20 de secunde.

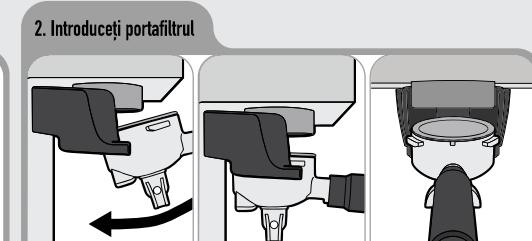
Notă: întoarcerea portafiltrului poate fi dificilă la primele câteva utilizări.

Ghid rapid de preparare a cafelei

Folosiți ghidul de mai jos pentru a vă ajuta să preparați prima ceașcă de cafea.

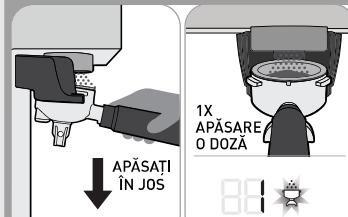


Selectați:
- Filtru pentru espresso simplu (o doză)
- Filtru pentru espresso dublu (două doze)

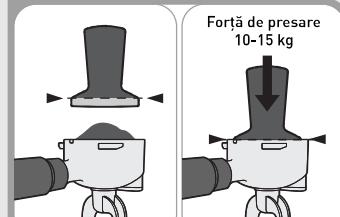


Portafiltrul se va așeza plat, nesprințnit, în suportul de măcinare.

3. Activarea râșniței

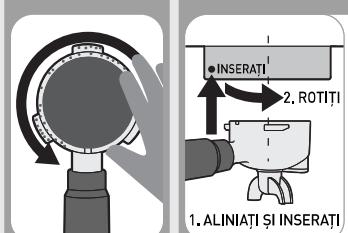


Apăsați de două ori în jos pe portafiltru pentru a selecta o doză dublă sau apăsați o dată pentru o doză unică (apăsați din nou pentru a anula). Mașina de râșnit va porni automat și se va opri după ce a fost distribuită cantitatea corectă de cafea măcinată. Pentru a distribui manual cafeaua măcinată, împingeți în jos și țineți apăsat.

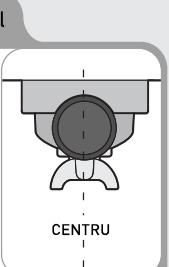


Pentru un espresso simplu se folosesc 13 g de cafea măcinată. Pentru un espresso dublu se folosesc 19,5 g de cafea măcinată. Presați uniform (tasăți) cafeaua măcinată până la nivelul indicat, împingeți în jos și țineți apăsat.

5. Ștergeți marginea



Ștergeți excesul de cafea măcinată pentru a curăța marginile.



Tineți portafiltrul plătit, aliniați, introduceți și rotiți mânerul spre dreapta.



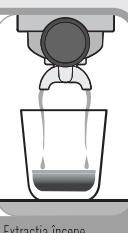
Portafiltrul trebuie să se afle în poziție centrală.

Apăsați: Butonul Espresso simplu sau butonul Espresso dublu. A două apăsare pe buton va opri distribuirea. Apăsați butonul manual pentru distribuirea continuă a apei.

7. Extrația espresso



Apăsați: Butonul Espresso simplu sau butonul Espresso dublu. A două apăsare pe buton va opri distribuirea.



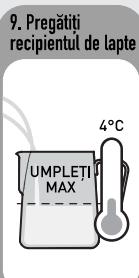
Apăsați butonul manual pentru distribuirea continuă a apei.

Ghid rapid de preparare a cafelei

Notă: Sistemul dual de încălzire Thermoblock înseamnă că puteți face espresso și spuma laptei în același timp.



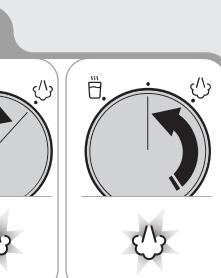
Întoarceți portafiltrul și scoateți-l din capul grupului.



Umplăți recipientul de lapte cu lăptea rece până sub baza duzei de distribuire.



Asigurați-vă că bagheta este înălpită în jos, deoarece este posibil să ieșă o cantitate mică de apă.

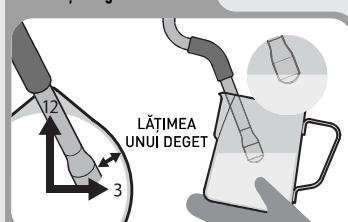


Rotiți selectorul în poziția abur; pictograma va lumina, iar aburul se va distribui imediat.

Reduceti cadrul în poziție verticală pentru a opri aburul.

Aparatul este întotdeauna gata să producă abur datorită sistemului de încălzire Thermoblock dual.

11. Poziția baghetei de abur

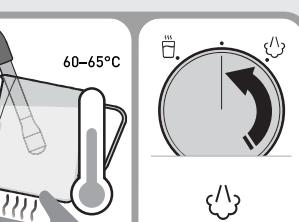


Inserați brațul baghetelor de abur în poziția 12, rezemând brațul în duza de distribuire a recipientului de lapte. Vârful baghetelor de abur trebuie să se afle în poziția de la ora 3, la o distanță de un deget de marginea recipientului de lapte. Vârful baghetelor de abur trebuie să se afle chiar sub suprafața laptei.

12. Texturarea laptei

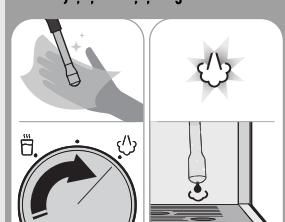


Când sunteți în poziție, rotiți cadrul înapoi în poziție ABUR pentru a începe texturarea laptei.



Laptele este gata atunci când Baza recipientului de lapte este prea fierbinte la atingere timp de 3 secunde.

13. Purjați și curătați bagheta de abur



Ștergeți bagheta de abur și vârful cu o lăvătă umedă. Rotiți selectorul în poziția ABUR timp de 1-2 secunde. Reduceti cadrul în poziție verticală.

Optional: Adăugați apă caldă, dacă este necesar



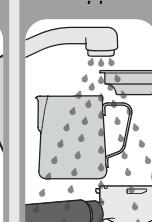
Rotiți selectorul pe APĂ CALDĂ, apă va fi distribuită de la robinetul de apă caldă. Reduceti cadrul în poziție verticală pentru a opri distribuirea.

15. Turnați lapte



Turnați laptele într-o singură mișcare constantă.

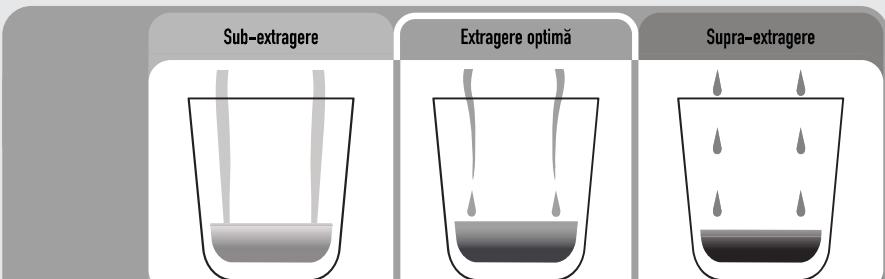
16. Curătați



Spălați piesele cu apă caldă.

Ghid de extragere a espressoului

Acest ghid vă va ajuta să îmbunătățești extragerea espressoului, pentru a obține o cafea cu gust excelent, de fiecare dată.

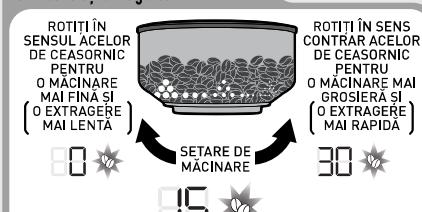


Extragere ^	Extragere prea rapidă Curge în mai puțin de 15 secunde	Extragere cu flux constant Curge în 20-30 de secunde	Extragere prea lentă Curge în peste 35 de secunde
Culoare	Maro deschis Cremă maro deschis	Caramel bogat Cremă auriu închis	Maro foarte închis Cremă maro închis
Gust	Acru, acid, apos	Dens, dulce, vibrant	Amăru, uscat, granulat
Mărime de măcinare ^^	Prea grosier Utilizați o măcinare mai fină	Exact cum trebuie	Prea fin Utilizați o măcinare mai grosieră
Dozaj	Cafea măcinată insuficientă Utilizați mai multă cafea măcinată	Espresso simplu = ţintă 13 g Espresso dublu = ţintă 19,5 g	Prea multă cafea măcinată Utilizați mai puțină cafea măcinată
Presău	Forță de presare insuficientă Presău mai ferm	Forță corectă și fermă 10-15 kg forță	Prea multă forță de presare Presău mai ușor

^ Asigurați-vă că boabele de cafea sunt proaspăte.

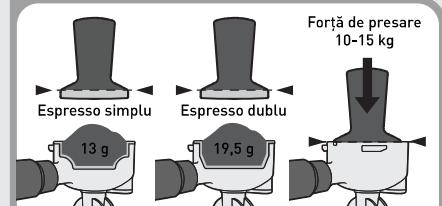
^^ Boabele de cafea vechi, indiferent de setarea de măcinare, vor avea o extragere rapidă și vor produce un espresso cu un gust extras insuficient.

Reglați măcinarea pentru a îmbunătăți extragerea



Lamele noile se rodează în timpul primelor câteva utilizări. Este posibil ca setarea de măcinare să necesite ajustări gradate înainte de a se ajunge la o extragere optimă a espressoului.

Dozare a măcinării și forță de presare constantă



Este normal ca filtrul să pară umplut excesiv cu doza corectă de cafea măcinată înainte ca aceasta să fie presată. Presău (tasat) uniform cafeaua măcinată până la nivelul indicat.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Portafiltrul este prea strâns pentru a se roti în capul grupului	Garnitura de silicon a capului grupului este nouă și trebuie să se așeze. Prea multă cafea măcinată folosită.	Continuați să-l folosiți. Această garnitură se va așeza după primele câteva utilizări și va deveni mai ușor de rotit. Umpleți cu mai puțină cafea măcinată.
Portafiltrul este slăbit sau se desprinde în timpul extragerii espressoului	Portafiltrul nu este fixat corect sau nu a fost strâns suficient.	Asigurați-vă că toate cele trei ghidaje ale portafiltrului sunt introduse complet în capul grupului și rotiți în poziția centrală.
	Nu este introdus niciun filtru în portafiltru.	Asigurați-vă că un filtru este introdus în portafiltru înainte de a-l folosi în capul de grup.
Espresso curge sau picură pe partea laterală a capului de grup în timpul extragerii	Cafeaua este prea fin măcinată și oprește fluxul de apă.	Schimbați râșnița la o setare de măcinare mai grosieră.
	Prea multă cafea măcinată folosită.	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată.
	Cafeaua măcinată este presată prea tare.	Aplicați mai puțină forță în timpul presării.
	Marginea superioară a filtrului nu a fost curățată de cafea măcinată.	Ștergeți în jurul marginii superioare a filtrului înainte de a introduce în capul de grup. Consultați Ghidul de preparare a cafelei.
	Marginea interioară a capului de grup, garnitura de silicon sau capul grupului de erogare este murdar.	Curătați piesele cu peria de curățare și o lăvetă umedă.
	Garnitura de silicon a capului de grup este deteriorată sau uzată.	Contactați serviciul clienți Breville.
Espresso este prea rece	Boabele de cafea au fost depozitate în frigider sau congelator.	Depozitați boabele de cafea într-un recipient uscat și ermetic. Așezați-le într-un dulap răcoros și întunecat.
	Se utilizează temperatura de extragere personalizată.	Utilizați temperatură de extragere implicită de 92 °C. A se vedea Personalizabil - Temperatură de extragere.
	Ceașca sau paharul a fost rece înainte de a se turna espresso.	Turnați apă caldă de la robinetul de apă caldă în ceașcă înainte de a extrage espresso.
	Capul de grup sau portafiltrul nu au fost încălzite înainte de utilizare.	Țineți portafiltrul sub capul de grup și apăsați BUTONUL ESPRESSO SIMPLU. Lăsați apa să curgă.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Espresso nu curge sau curge în picături (supraextragere)	Nu există apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Amorați apă prin capul de grup, apăsați pe BUTONUL ESPRESSO SIMPLU. Lăsați apa să curgă.
	Cafeaua este prea fin măcinată.	Treceți la o setare de măcinare mai grosieră.
	Prea multă cafea măcinată folosită.	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată.
	Cafeaua măcinată este presată prea tare (tasată).	Aplicați mai puțină forță în timpul presării.
	Se utilizează volumul de doză personalizat.	Resetați la volumele de doză implicate.
	Filtrul este blocat.	Consultați secțiunea Îngrijire și curățare.
	Capul de grup este murdar.	Este necesar un ciclu de curățare. Consultați Ciclul de curățare.
Espresso nu are cremă sau crema este subțire (Subextragere)	Capul de grup este blocat.	Este necesar un ciclu de decalcificare. A se vedea Ciclul de decalcificare.
	Boabele de cafea sunt vechi sau uscate.	Folosiți boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Cafeaua este măcinată prea grosier.	Treceți la o setare de măcinare mai fină.
	Nu s-a folosit suficientă cafea măcinată.	Umpleți cu mai multă cafea măcinată.
Volumul dozei de espresso este prea mare sau prea mic	Cafeaua nu este presată (tasată) suficient.	Presați mai ferm. Consultați secțiunea Ghid de extragere a espressoului.
	Se utilizează volume de doză personalizate.	Reveniți la volumele de doză implicate sau modificați volumul (volumele) de doză personalizată(e). Consultați Personalizabile - Volume de doză.
	Tipul de boabe de cafea utilizată.	Încercați diferite mărci de boabe de cafea.
Zațul de cafea uzat (folosită) este umed	Espresso a fost extras excesiv.	Consultați problemele menționate anterior în acest tabel.
	Rămâne puțină apă deasupra zațului de cafea folosită.	Așezați portafiltrul pe tava de picurare timp de 5 secunde pentru a permite disipaarea apei înainte de a arunca zațul.
	Prea multă cafea măcinată folosită.	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată.
	Se utilizează filtre cu pereți dubli.	Filtrele cu pereți dubli vor menține zațul mai umed decât filtrele cu un singur perete.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Espressooul se toarnă în ceașcă în mod neuniform	Presare neuniformă. Obstrucție în capul grupului sau în portafiltru.	Asigurați-vă că presarea cafelei măcinat este uniformă. Verificați dacă nimic nu blochează capul de grup sau portafiltrul și curățați-le.
Pompa face un zgomot neobișnuit	Nu există apă în rezervor, iar pompa este „uscată”.	Umpleți rezervorul cu apă, apoi apăsați butonul pentru espresso simplu pentru a amorsa aparatul înainte de a prepara espresso. Zgomotul pompei se va reduce odată ce apa curge prin sistem.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Introduceți rezervorul de apă în partea din spate a aparatului, apoi apăsați butonul pentru espresso simplu pentru a amorsa aparatul înainte de a prepara espresso.
	Dopul roșu din ambalaj poate fi încă introdus (alerta de apă scăzută se va aprinde).	Scoateți dopul roșu din ambalaj aflat la baza rezervorului de apă.
	Au fost selectate profiluri noi de pre-infuzie.	Diferitele profiluri de pre-infuzie produc zgomote diferite la începutul extragerii espressoului.
Apă în jurul tăvii de picurare sau pe blatul mesei	Apa curge din tava de picurare.	Goliți dacă indicatorul roșu de nivel al apei este vizibil prin grila din oțel inoxidabil a tăvii de picurare.
	Tava de picurare nu există sau nu este introdusă complet atunci când Thermoblock execută purjarea automată.	Țineți întotdeauna tava de picurare la locul ei în timpul preparării espressoului, deoarece o cantitate mică de apă va fi purjată în tava de picurare în anumite circumstanțe normale de funcționare.
Cafeaua cu lapte este prea rece	Este posibil ca laptele să nu fie încălzit suficient.	Asigurați-vă că laptele este încălzit corespunzător în timpul texturării. Consultați sfatul pentru texturarea laptelui.
Nu ieș aburi de la bagheta de aburi	Vârful baghetelor de aburi este blocat.	Consultați secțiunea Îngrijire și curățare pentru metode de curățare.
	Nu există apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Treceți apă caldă prin bagheta de aburi pentru a vă asigura că apa curge.
	Espressorul prezintă acumulări de calcar.	Este necesar un ciclu de decalcificare. A se vedea Ciclul de decalcificare.
Bagheta de abur face un zgomot strident	Vârful baghetelor de aburi este introdus prea adânc.	Coborâți recipientul de lapte. Asigurați-vă că vârful baghetelor de aburi este poziționat corect (chiar sub suprafața laptelui) atunci când texturați. Consultați sfatul pentru texturarea laptelui.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Spumă insuficientă la texturare	Vârful baghetelor de aburi este poziționat greșit în recipientul de lapte.	Asigurați-vă că vârful baghetelor de aburi este poziționat corect (chiar sub suprafața laptelui) atunci când texturați. Consultați sfatul pentru texturarea laptelui.
	Laptele nu este proaspăt.	Asigurați-vă că laptele folosit este proaspăt.
	Laptele este prea cald.	Asigurați-vă că începeți texturarea cu lapte la o temperatură de aproximativ 4 °C.
	Tipul de recipient de lapte utilizat.	Pentru cele mai bune rezultate de texturare, folosiți un recipient răcit de lapte, din oțel inoxidabil.
	Laptele a fost fierb.	Începeți din nou cu lapte proaspăt, răcit. Încălziți până când recipientul de lapte poate fi ținut doar aproximativ 3 secunde, la 60-65 °C.
	Laptele face buli, nu microspumă.	Asigurați-vă că vârful baghetelor de aburi este poziționat corect atunci când texturați. După ce ați terminat, bateți recipientul pe blatul mesei pentru a elibera builele de aer prinse. Consultați sfatul pentru texturarea laptelui.
Setarea optimă de măcinare produce un espresso insuficient extras	Laptele nu preia suficient aer.	Țineți vârful baghetelor de aburi chiar sub suprafața laptelui.
	Noile lame se rodează. Aceasta este normal pentru primele câteva utilizări.	Rotiți recipientul de boabe în sensul acelor de ceasornic în trepte mici, pentru o măcinare mai fină.
	Boabele își pierd din prospețime.	Reglați setarea de măcinare pentru a obține o extragere optimă.
	Nu s-a folosit suficientă cafea măcinată.	Umpleți cu mai multă cafea măcinată.
Nu ieș cafea măcinată prin ieșirea râșniței	Cafeaua nu este presată (tasată) suficient.	Presați mai ferm. Consultați secțiunea Ghid de extragere a espressoului.
	Nu există boabe de cafea în recipientul de boabe.	Umpleți recipientul cu boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Recipientul nu este complet instalat și protecțiile nu sunt complet deschise.	Rotiți recipientul de boabe în sensul acelor de ceasornic. La setarea de măcinare 30, protecțiile recipientului se deschid complet.
Camera de măcinare sau ieșirea râșniță este blocată.	Camera de măcinare sau ieșirea râșniță este blocată.	Râșnița trebuie curățată. Consultați secțiunea Îngrijire și curățare.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Cafeaua măcinată este grosieră atunci când este setată măcinarea fină	Setarea măcinării nu este corectă.	Reglați setările de măcinare prin rotirea recipientului de boabe. Consultați Sfaturi pentru măcinare și extragere.
	Lama superioară nu este așezată corect. Boabele de cafea sau cafeaua măcinată sunt prinse în jurul lamei superioare și sub aceasta.	Trebui să îndepărtați lama superioară și curățați zonele înainte de a fi reinstalată.
	Calibrarea râșniței trebuie resetată.	Consultați Recalibrarea râșniței.
Setarea de măcinare nu poate fi ajustată	Recipientul de boabe nu este așezat corect.	Scoateți recipientul de boabe și reinstalați-l.
	Boabele de cafea sau cafeaua măcinată sunt prinse în jurul lamei superioare sau a garniturii râșniței.	Îndepărtați recipientul de boabe și lama superioară. Folosiți peria de curățare sau aspiratorul, după cum este necesar, pentru a îndepărta boabele de cafea sau cafeaua măcinată.
Recipientul de boabe nu poate fi blocat la poziție	Garnitura râșniței nu este aliniată la capacul superior.	Asigurați-vă că marcajele de pe capacul superior și de pe râșniță sunt aliniate.
	Boabele de cafea sau cafeaua măcinată sunt prinse în lama superioară sau în garnitura râșniței.	Îndepărtați recipientul de boabe și lama superioară. Folosiți peria de curățare sau aspiratorul, după cum este necesar, pentru a îndepărta boabele de cafea sau cafeaua măcinată.
	Capacul superior nu este așezat corect.	Asigurați-vă de alinierea corectă a capacului superior și că mânerul este pliat.
Capacul superior nu se aşază corect în garnitura râșniței	Boabele de cafea sau cafeaua măcinată sunt prinse în jurul lamei superioare și sub aceasta.	Îndepărtați lama superioară și repoziționați recipientul de boabe. Înțelegeți recipientul cu mâna, nu îl întoarceți. Introduceți portafiltrul în suportul de măcinare și împingeți-l în jos pentru a activa râșnița. Cafeaua măcinată va curge pe la ieșirea râșniței.
	Capacul superior nu este așezat corect.	Asigurați-vă de alinierea corectă a capacului superior și că mânerul este pliat.
Lamele râșniței au pete și urme mici	Acestea fac parte din procesul de călărire (pentru o durată de viață foarte mare). Aceste marcaje nu afectează performanța râșniței sau gustul espressoului.	Nu este necesară nicio acțiune.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Espressorul se oprește singur	Espressorul va intra în modul de aşteptare după 20 de minute, pentru a economisi energie.	Apăsați în jos întrerupătorul de pornire/oprire pentru a reactiva aparatul.
Râșnița nu funcționează după o cantitate mare de cafea măcinată, iar pictograma de măcinare clipește	Râșnița s-a supraîncălzit.	Așteptați 6 minute, iar după terminarea ciclului de răcire automată aparatul va fi din nou gata de utilizare.
Aparatul emite un semnal sonor și pictograma râșniței clipește atunci când încercați să utilizați râșnița	Pictograma clipește rapid și se aud 3 semnale sonore - râșnița s-a supraîncălzit.	Așteptați 6 minute, iar după terminarea ciclului de răcire automată aparatul va fi din nou gata de utilizare.
Nu se poate turna espresso și distribuï apă caldă în același timp	Pictograma clipește mai lent și emite un semnal sonor timp de 3 secunde - recipientul de boabe nu este instalat corect.	Instalați corect recipientul de boabe.
Nu toate luminile se aprind atunci când aparatul este pornit	Inițial, funcționalitatea de încălzire cu thermoblock dublu permite distribuirea simultană de espresso sau apă caldă, în același timp cu aburul.	Terminați de preparat espresso înainte de a adăuga apă fierbinte.
Cantitatea de cafea măcinată distribuită este prea mare sau prea mică	Setările din fabrică ale râșniței nu corespund preferințelor dvs. personale.	Râșnița poate fi oprităoricând în timpul procesului de măcinare lovind-o dată, în jos, mânerul portafiltrului în cazul distribuirii unei cantități în exces. În cazul în care cantitatea de cafea măcinată distribuită este prea mică, cantitatea de cafea din portafiltrul poate fi suplimentată prin apăsarea în jos a mânerului acestuia, pentru a activa manual râșnița. Eliberați mânerul atunci când cantitatea de cafea măcinată este corectă. Volumul de distribuire al râșniței poate fi personalizat în funcție de cerințele dvs., consultați secțiunea „Pentru un espresso perfect”.
	A fost selectată o doză de măcinare dublă în loc de una simplă.	Asigurați-vă că se afișează „1” în poziția de setare a măcinării (1C).

Sfaturi pentru măcinare, presare și preparare

„Calibrare”

Configurarea espressorului Barista Signature pentru a obține un espresso perfect este un lucru pe care este puțin probabil să îl reușești din prima încercare. Barmanii efectuează o operațiune numită „calibrare”, care se efectuează ori de câte ori se schimbă o variabilă, cum ar fi utilizarea unei pungi noi de boabe, deseori efectuată la începutul fiecărei zile.

Procesul de calibrare nu este complicat, însă este nevoie de mai multe încercări pentru a identifica setarea optimă de măcinare și espressoul dvs. perfect.

Există 3 variabile cheie care trebuie controlate când vă calibrăți aparatul:

1. Cantitatea de zaț de cafea - Espressorul Barista Signature se va asigura că aceasta rămâne consecventă de la un espresso la altul, deoarece va doza automat cantitatea corectă de cafea pentru mărimea dozei selectate.
2. Forța de presare - cele mai bune rezultate se obțin cu ajutorul unei tasări manuale, dar este necesară puțină practică pentru a aplica aceeași forță de fiecare dată. Încercați să folosiți un cântar de bucătărie, apăsând în jos pentru a aplica în mod constant o forță de 10-15 kg.
3. Granulația cafelei măcinate - aceasta este variabila pe care o vom ajusta atunci când „calibrăm”.

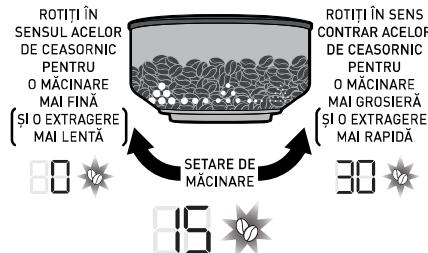
Pregătiți espressoul aşa cum se arată în ghidul ilustrat, începând cu o granulație de 15.

La extragere, trebuie să urmăriți un timp de extragere între 25-30 de secunde pentru o doză dublă.

Dacă extragerea durează mai mult, înseamnă că granulația este prea fină.

Dacă extragerea este mai lungă, granulația este prea grosieră. Măriți sau reduceți granulația după cum este necesar.

Atunci când preparați un espresso în 25-30 de secunde, ați identificat setarea corectă a râșniței pentru aparatul și boabele respective.



Calibrarea espressorului în exemple de optimizare

Exemplul 1. Măcinarea pentru un espresso dublu. Extragerea încheie distribuirea în 15 secunde. Apa curge prea ușor prin cafeaua măcinată, iar cafeaua va fi insuficient extrasă și de culoare deschisă.

- Reduceți granulația de măcinare la o setare mai fină și presați cu aceeași presiune. Când cafeaua se distribuie în 25-30 de secunde, espressorul va fi perfect extras.

Exemplul 2. Măcinarea pentru un espresso dublu. Extragerea încheie distribuirea în 45 de secunde. Apa trece cu dificultate prin zaț, iar cafeaua curge încet din portafiltru. Cafeaua va fi extrasă în exces și va avea o culoare foarte închisă.

- Măriți granulația de măcinare la o setare mai grosieră și presați cu aceeași presiune. Când cafeaua se distribuie în 25-30 de secunde, espressorul va fi perfect extras.

Sfaturi pentru preparare

Apă caldă

Dacă dorîți să preparați o băutură de tip lung pe bază de espresso, puteți adăuga apă fierbinte suplimentară folosind robinetul de apă caldă (H). Fluxul de apă este activat prin rotirea cadranelui în sens invers acelor de ceasornic.

Se va afișa pictograma Apă caldă, iar apa va curge. Pentru a opri curgerea apei, pur și simplu întoarceți cadrul înapoia în poziție verticală.

NOTĂ: datorită faptului că espressorul Barista Signature este prevăzut cu două încălzitoare, este posibilă prepararea laptelei la abur simultan cu distribuirea de apă caldă.

Alerte de nivel de apă scăzută și rezervor gol

Espressorul Barista Signature monitorizează nivelul apei din rezervor și are două niveluri de alertă:

Alertă de nivel scăzut al apei - espressorul Barista Signature va emite un semnal sonor, iar alerta de nivel scăzut al apei se va aprinde.

- Aceasta lucru indică faptul că nivelul apei din rezervor a scăzut sub nivelul necesar pentru operațiile de preparare următoare. Dacă alerta se declanșează la jumătatea pregătirii cafelei, veți avea apă suficientă pentru necesitățile dvs., dar trebuie să completați cu apă înainte de următoarea utilizare.

Alertă de rezervor gol - atunci când rămâne fără apă, espressorul Barista Signature va emite trei semnale sonore și va afișa „- - -”. În funcție de operațiunea care se efectuează, aceasta înseamnă că:



Pictograma portafiltrului va clipe,



Pictograma de apă caldă va clipe,



sau pictograma Abur va clipe.

- Espressorul Barista Signature a rămas fără apă și necesită reumplere imediată. După ce ați reumplut, asigurați-vă că selectorul este poziționat vertical, apoi va trebui să apăsați butonul de doză simplă, dublă sau manuală, pentru a permite unității să își încarce sistemul intern cu apă înainte ca pictograma intermitentă să se stingă.

Filtrarea apei

Sistemul de filtrare a apei cu cărbune ajută la îmbunătățirea gustului cafelei prin reducerea impurităților.

- Când înlocujiți filtrul de apă, cadrul calendarului poate fi setat pe luna în care a fost schimbat filtrul, ca memento.

- Se recomandă înlocuirea filtrului în fiecare lună, pentru un gust optimizat al cafelei.

- Cartușele de schimb sunt disponibile de la serviciul clienti Breville - detaliu în ultimele pagini.

Sfaturi pentru texturarea laptelui

NOTĂ: Datorită încălzitoarelor duble din espressorul Barista Signature, spumarea laptelui poate fi efectuată în același timp cu prepararea espressoului sau în același timp cu distribuirea apei calde.

Texturarea laptelui constă în încălzirea laptelui cu ajutorul aburului.

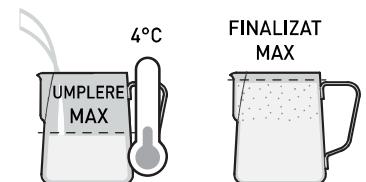
Elementele cheie ale laptelui texturat

Laptele texturat corect are o spumă groasă și bogată, cu o strălucire mătăsoasă. Texturarea implică atât încălzirea, cât și aerarea laptelui cu ajutorul aburului. Printre elementele vitale se numără poziționarea baghetei de abur, momentul în care trebuie ajustată poziția recipientului de lapte și atingerea temperaturii corecte. Folosiți pașii de mai jos pentru a crea microspumă ca la cafenea.

1. Umpleți recipientul de lapte

Adăugați lapte rece la aproximativ 4 °C într-un recipient din oțel inoxidabil, curat și răcit. Umpleți până la baza duzei de distribuire.

NOTĂ: Volumul de lapte va crește sau se va „întinde” în timpul texturării, deci nu umpleți prea mult recipientul.

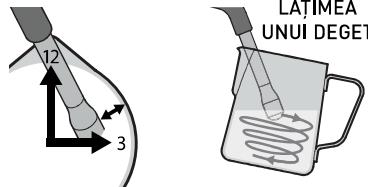


NOTĂ: Datorită tehnologiei thermoblock dublu de pe aparatul Breville, nu există o perioadă de încălzire a aburului; aburul este disponibil la cerere.

2. Poziționați recipientul

Așezați brațul baghetei de abur în gura de vărsare a recipientului în poziția orei 12, cu vârful baghetei de abur în

lapte în poziția orei 3, la un deget distanță de marginea recipientului. Țineți vârful baghetei de aburi chiar sub suprafața laptelui. Rotiți cadranul înapoi la poziție pentru a începe texturarea. Ar trebui să se creeze un vârtej în recipient.



3. Sunet

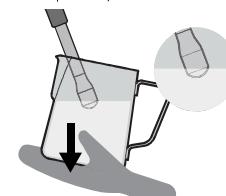
Modul în care este introdus aerul în lapte determină consistența spumei. Dacă în lapte se adaugă bule mari de aer, spuma va avea bule mari. Introducerea aerului în lapte într-un mod controlat și delicat, indicată printr-un șuierat ușor, va asigura laptelui o microspumă fină, aerisită.

Sfatul barista: Sunete de texturare a laptelui

- Gâlgâit -** Vârful nu este suficient de adânc, ridicați recipientul.
- Șuierat constant -** Perfect pentru latte.
- Scârțit -** Vârful este prea adânc, coborâți recipientul.

4. Menținerea poziției vârfului de abur

Pe măsură ce aburul încălzește și texturează laptel, acesta se va întinde, ceea ce va determina creșterea nivelului laptelui din recipient. Pe măsură ce se întâmplă aceasta, urmăriți nivelul laptelui prin coborârea ulciorului, menținând vârful baghetei de abur imediat sub suprafață.



Sfaturi pentru texturarea laptelui

NOTĂ: În cazul în care nu se folosește lapte de proveniență animală, sunt necesare unele ajustări ale tehnicii.

5. Cantitatea de spumă

Creați cantitatea de microspumă dorită. Cappuccino are, în mod tradițional, mai multă micro spumă decât un flat white.

6. Imersați vârful

După ce ați obținut cantitatea dorită de spumă, scufundați în lapte bagheta de abur până la jumătate din adâncime. Astfel, se încălzește tot laptel și se aspiră lapte în loc de aer. Astfel, laptel și spuma sunt amestecate, ceea ce face ca laptel să fie mai dens și mai fin.



7. Temperatura corectă

O indicație a temperaturii corecte a laptelui este atunci când baza recipientului de lapte poate fi atinsă fără disconfort doar pentru aproximativ 3 secunde.

Sfatul barista: Temperatura laptelui

- Scăzută -** Dacă nu este încălzit suficient, va fi cald și cu textură redusă.
- Optim -** A se vedea tabelul de mai jos.
- Ridicată -** Dacă se încălzește prea mult timp, va începe să fiarbă în jurul a 72°C și va avea un gust de ars, pierzându-și toată textura.

Lapte	Temperatură
Integral și degresat	60-65 °C
Migdale	55-65 °C
Soia	55-60 °C
Cocos	65-70 °C

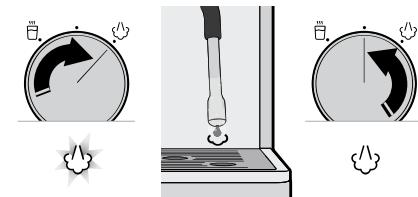
NOTĂ: Recomandările de mai sus pot varia de la o marcă de lapte la alta și în funcție de gusturile dvs.

8. Stergeți bagheta de abur

Stergeți brațul și vârful baghetei de abur cu o cărpă curată și umedă, pentru a îndepărta orice reziduuri de lapte.

9. Purjarea baghetei de abur

Când s-a atinsă temperatura corectă a laptelui, rotiți cadranul în poziție verticală și îndepărtați recipientul de bagheta de abur. Așezați recipientul de lapte într-o parte. Așezați bagheta de abur peste tava de picurare. Rotiți cadranul la poziție timp de câteva secunde, apoi readuceți cadranul în poziție verticală. Aceasta va îndepărta laptel aspirat în vârful baghetei de abur.

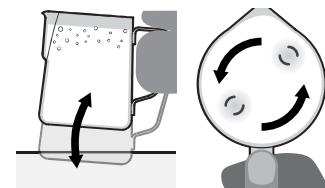


10. Bateti și învărtiți recipientul

Lovirea usoară a recipientului pe blatul mesei ajută la eliberarea bulelor de aer captive mai mari. Învărtirea ajută laptel și spuma să se combine pentru a obține o consistență uniformă și un aspect mătăsos.

11. Retușurile finale

Turnați din recipientul de lapte în ceașcă dintr-o singură mișcare constantă.

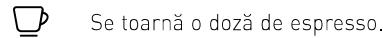


Pentru un espresso perfect

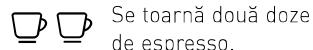
Personalizabil - Volumele dozelor

Espressorul Barista Signature este prevăzut cu un control volumetric automat al dozei.

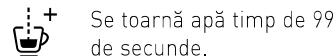
Acesta extrage exact cantitatea potrivită de espresso, apoi se oprește automat.



Se toarnă o doză de espresso.



Se toarnă două doze de espresso.



Se toarnă apă timp de 99 de secunde.

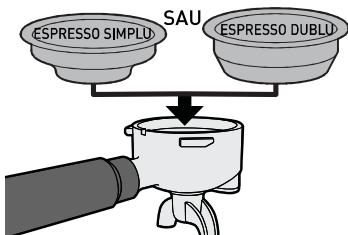
În orice moment, în timpul extragerii espressoului, puteți opri turnarea apăsând din nou pe același buton.

Puteți ajusta volumele implicate ale dozelor în funcție de modul în care preferați cafeaua.

Personalizați - Volum de doză pentru espresso simplu sau dublu

- Introduceți filtrul corespunzător în portafiltru.

- Umpleți cu cafea măcinată, apoi presați.



- Introduceți portafiltrul în capul de grup.



- Țineți apăsat butonul de doză dublă timp de 3 secunde.

- Pictogramele butoanelor Espresso simplu și Espresso dublu vor clipe, indicând faptul că se află în modul personalizat.

- Apăsați butonul pentru volumul de doză pe care doriți să-l personalizați [simplu sau dublu]; celălalt buton se va stinge.

- Țineți apăsat butonul selectat, espresso va începe să curgă, iar cronometrul de extragere va începe să numere.

- Când atingeți volumul de doză dorit, eliberați butonul selectat pentru a opri curgerea. Turnarea espressoului se va opri.

- Aparatul va emite un semnal sonor și lumina nu va mai clipe.

- Noul volum al unei doze de espresso a fost salvat.



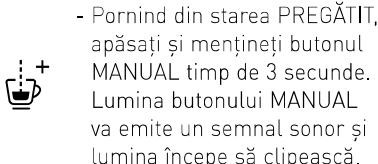
- Apăsați butonul de preparare manuală și aparatul va reveni la starea PREGĂTIT.

Pentru un espresso perfect

Personalizabil - Temperatură de extragere

Puteți regla temperatura apei utilizate pentru extragerea espressoului, în trepte de 2 °C, în funcție de tipul de boabe de cafea prăjite și de preferințe.

- Reglarea temperaturii de extragere



- Pornind din starea PREGĂTIT, apăsați și mențineți butonul MANUAL timp de 3 secunde. Lumina butonului MANUAL va emite un semnal sonor și lumina începe să clipească.

Se va afișa temperatura presetată programată curentă.

NOTĂ: lumina MANUAL va continua să clipească, indicând faptul că vă aflați într-un mod personalizat.

Temperatura poate fi reglată în trepte de 2 grade Celsius:



- Apăsați butonul de doză dublă pentru a mări temperatură.



- Apăsați butonul de doză simplă pentru a reduce temperatură.

- Cronometrul de extragere va afișa temperatura corespunzătoare.



- Pentru a salva temperatura selectată, apăsați butonul MANUAL.

Personalizabil - Profil de pre-infuzie de extragere

Puteți selecta din trei profiluri de pre-infuzie, după preferințe.

- Pre-infuzie delicată: Cantități definite mici de apă sunt introduse în cafeaua măcinată presată, adăugând ușor umiditate pentru a desface boabele de cafea în vederea pregătirii pentru un flux constant de apă. Pentru un espresso cu gust echilibrat. Aceasta este setarea implicită a profilului.

- Pre-infuzie distinctă:

O singură doză de apă este eliberată în cafeaua măcinată presată, urmată de o scurtă perioadă de repaus, apoi de un flux constant de apă. Pentru un espresso cu un gust mai intens.

- Pre-infuzie constantă: Oferă un debit de apă constant și stabil, de la început până la sfârșit. Pentru un espresso cu un gust mai specific.

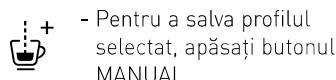
Accesați modul personalizat de pre-infuzie

- Espressorul Barista Signature este pornit și se află în starea PREGĂTIT.

- Apăsați și mențineți butonul de doză unică timp de 3 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorile de doză simplă și dublă vor începe să clipească.

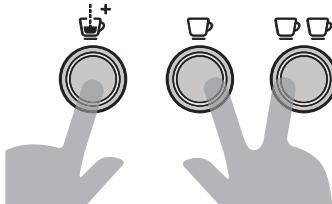
Pentru un espresso perfect

- Se va afișa profilul curent de pre-infuzie.
- Setările preprogramate pot fi parcuse prin apăsarea butonului de doză unică.



Restabilire - setări de pregătire din fabrică

- Țineți apăsată toate cele 3 butoane de extragere simultan, timp de 3 secunde.



- Espressorul Barista Signature va emite un semnal sonor și toate cele 3 lumini ale butonului de extragere vor clipe simultan.



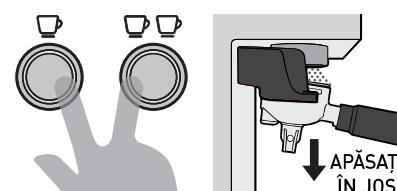
- Volumele implicate de espresso au fost restabilite.
- Espressorul Barista Signature va reveni la starea PREGĂTIT.

Personalizabil - Reglaje ale timpului de măcinare

Din mai multe motive, cum ar fi schimbarea tipului de boabe de cafea, este necesar să ajustați setările din fabrică pentru cantitatea de cafea distribuită pentru fiecare doză. Reglarea râșniței în modul următor va modifica simultan toate cele 30 de setări ale poziției râșniței, măring sau reducând durata de funcționare a râșniței cu aceeași valoare, în mod proporțional.

NOTĂ: Dacă dorîți să adăugați o cantitate mică de cafea suplimentară la doza dvs., nu trebuie să ajustați setările conform descrierii de mai jos, ci pur și simplu completați cantitatea de cafea din portafiltru utilizând funcția de măcinare manuală a râșniței (împingeți mânerul portafiltrului în jos și mențineți-l).

- Pornind din starea PREGĂTIT, apăsați și mențineți simultan butoanele de preparare a unei doze simple și a unei doze duble, în timp ce apăsați simultan în jos pe mânerul portafiltrului, timp de 3 secunde.



Pentru un espresso perfect

- Aparatul va emite un semnal sonor, pictograma de măcinare va clipe și se va afișa una dintre următoarele opțiuni:

- a. Dacă aceasta este prima dată când espressorul Barista Signature este reglat în afara setărilor din fabrică, atunci temporizatorul de extragere (9) va afișa „0”.



- b. Dacă espressorul Barista Signature a fost reglat anterior la alte setări decât cele din fabrică, se va afișa valoarea respectivă. Numerele de la -9 la 9 reprezintă, nominal, o gamă de reglaje posibile pentru râșniță. Reglarea numărului spre -9 va reduce volumul de cafea distribuit pentru toate setările de măcinare [0-30], iar reglarea numărului spre 9 va crește volumul de cafea distribuit pentru toate setările de măcinare [0-30].

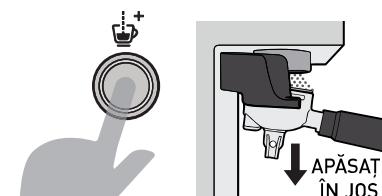


- După ce a fost efectuată reglarea corectă, apăsați butonul manual, espressorul Barista Signature va emite un semnal acustic, iar timpii reglați vor fi salvați.

Personalizabil - Recalibrarea râșniței

Pe măsură ce lamele râșniței se uzează, spațiul dintre acestea va crește ușor, ceea ce va determina creșterea ușoară a volumului de cafea, ceea ce ar putea duce la o extragere insuficientă a espressoului. Dacă aceasta devine o problemă, se recomandă să vă recalibrați râșnița. Pentru aceasta:

- Pornind de la starea PREGĂTIT, apăsați și mențineți butonul de preparare manuală timp de 3 secunde, apăsând în același timp în jos pe mânerul portafiltrului.

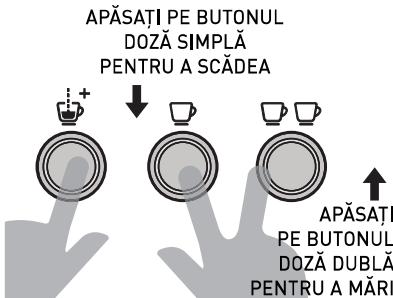


- Aparatul va emite un semnal sonor și pictograma de măcinare va începe să clipească, iar pe afișaj va fi afișată poziția curentă de setare a măcinării.



Pentru un espresso perfect

- Se poate regla apoi setarea de măcinare. Folosiți butonul de doză dublă pentru a mări setarea de măcinare sau butonul de doză unică pentru a o micșora.

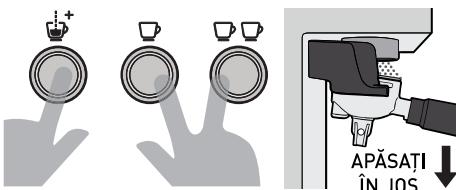


- Apăsați butonul de preparare manuală pentru a salva noua setare. Unitatea va emite un semnal sonor și va reveni la starea stabilă.

Exemplu: dacă obișnuuij să vă faceți întotdeauna cafeaua la granulația de măcinare 13, dar acum credeți că aparatul extrage prea puțin în această poziție, puteți să treceți la setarea 12 sau 11. Deoarece lamele nu sunt reglate în timpul acestui proces, aceasta recalibrează unitatea și elimină reglajul pierdut din cauza uzurii bavurilor

Restabilire - setări de măcinare din fabrică

- Țineți apăsată toate cele 3 butoane de extragere, apăsând simultan în jos pe mânerul portafiltrului, timp de 3 secunde.



- Aparatul va emite un semnal sonor și toate cele 3 pictograme luminoase ale butoanelor de extragere și pictograma de măcinare vor clipea împreună.



- Volumele implicate de espresso au fost restabilite.

- Aparatul va reveni la starea PREGĂTIT.

Îngrijire și curățare - Espresso

Procesul de preparare a espressoului implică extragerea uleiurilor din cafeaua măcinată. Depozitele de cafea măcinată și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul cafelei și funcționarea espressorului.

Purjarea apei prin capul de grup și prin bagheta de aburi, înainte și după prepararea fiecărei cafele, este cel mai simplu mod de a vă păstra curat espressorul.

Curățarea accesoriilor și a pieselor deținute

- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa în apă sau în orice alt lichid.

- Curățați piesele în apă caldă cu un detergent slab, clătiți și uscați.

NOTĂ: Nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți de sârmă, deoarece aceștia vor zgâria suprafetele pieselor.

Piese care pot fi spălate în mașina de spălat vase:

- Recipient de lapte din oțel inoxidabil
- Grilă cu tavă de picurare din oțel inoxidabil
- Filtru din oțel inoxidabil pentru espresso simplu
- Filtru din oțel inoxidabil pentru espresso dublu
- Disc de curățare

Piese care se pot spăla în mașina de spălat vase NUMAI PE RAFTUL SUPERIOR:

- Lamă superioară din oțel inoxidabil călit
- Recipient pentru zaț

Piese care NU pot fi spălate în mașina de spălat vase:

- Rezervor de apă
- Portafiltru
- Recipient de boabe
- Tavă de picurare
- Presă

- Stift de curățare
- Perie de curățare

Curățarea plăcii de încălzire și a exteriorului

- Când este necesar

- Stergeți aparatul cu o cârpă moale și umedă cu un detergent slab și uscați-l.

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

Curățarea tăvii de picurare și a recipientului de zaț

- Când este necesar

- Golii apa dacă indicatorul roșu de nivel al apei este vizibil prin grila din oțel inoxidabil, altfel apa se va vârsa.

NOTĂ: În timp, este normal ca interiorul tăvii de picurare și al recipientului de cafea măcinată să se păteze cu uleiurile rezultate din măcinarea cafelei.

Săptămânal

- Curățați în apă caldă cu un detergent ușor, clătiți și uscați.

- Curățați portafiltrul și filtrul.

De fiecare dată

- Spălați după fiecare utilizare, clătiind cu apă caldă la robinet.

La intervale regulate

- În apă caldă cu săpun, folosind un detergent slab, clătiți și uscați.

- Curățarea capului de grup și a capului grupului de erogare.

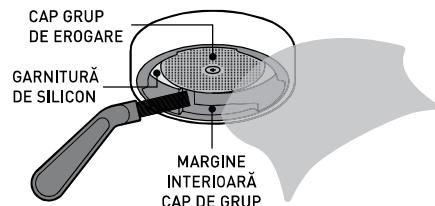
De fiecare dată

- Lăsați apa să curgă înainte de a prepara un espresso.

Îngrijire și curățare - Espresso

- Săptămânal

- Purjați apa prin capul de grup apăsând butonul Espresso simplu.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.
- Cu ajutorul periei de curățare, îndepărtați cafeaua măcinată din jurul marginii interioare a capului de grup și a garniturii de silicon. Ștergeți capul de grup de erogare cu o lavetă umedă.



Tabletă de curățare

Tabletele de curățare sunt perfecte pentru a îndepărta acumulările de ulei de cafea, pentru a prelungi durata de viață a aparatului de cafea. Tabletele de curățare a espressorului pot fi achiziționate online.

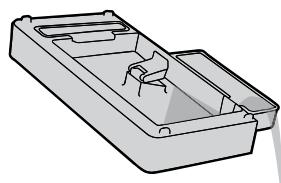
Ciclul de curățare

Indicatorul luminos de curățare se va aprinde, indicând faptul că este necesar un ciclu de curățare.

Ciclul de curățare durează aproximativ 7 minute.

- Pregătirea pentru ciclul de curățare

- Asigurați-vă că există cel puțin 1 litru de apă în rezervor.
- Goliti tava de picurare și remontați-o.



- Aparatul este pornit și se află în starea PREGĂTIT.

- Așezați filtrul espresso dublu și discul de curățare în portafiltru.
- Așezați o tabletă de curățare în mijlocul discului de curățare, în spațiul prevăzut.



- Introduceți portafiltrul în capul de grup.
- Începeți ciclul de curățare

- Țineți apăsată simultan butoanele MANUAL și ESPRESSO DUBLU timp de 3 secunde. Espressorul Barista Signature va emite 3 semnale sonore și ciclul de curățare va începe.

- NOTĂ:** Ciclul de curățare poate fi oprit oricând prin apăsarea butonului MANUAL.

- Indicatorul luminos CURĂTARE va pulsa în timpul ciclului de curățare.

- Apa se va scurge în tava de picurare și cantități mici de apă vor curge din gurile portafiltrului.

• Ciclu de curățare finalizat

- Espressorul Barista Signature va emite un semnal sonor și indicatorul luminos CURĂTARE va înceta să mai clipească.

Îngrijire și curățare - Espresso

Espressorul Barista Signature va reveni la starea PREGĂTIT.

- Scoateți portafiltrul din capul de grup. Verificați dacă tabletă a fost dizolvată.

NOTĂ: Dacă tabletă nu a fost dizolvată, introduceți portafiltrul portativ înapoi în capul de grup, goliti tava de picurare și remontați-o. Repetați secțiunea „Începerea ciclului de curățare”.

- Curățarea în ciclul de curățare

- Purjați capul de grup apăsând butonul ESPRESSO SIMPLU, iar apa ar trebui să curgă.
- Lăsați apa să curgă până când se oprește.

- Spălați tava de picurare, portafiltrul și discul de curățare în apă caldă cu un detergent ușor, clătiți și uscați.

Curățarea baghetei de abur

- De fiecare dată

- Ștergeți bagheta de abur cu o lavetă umedă. [Consultați Ghidul de preparare a cafelei, pagina 13].

- După texturarea laptelui, curătați bagheta de abur prin rotirea selectorului pe în poziția APĂ CALDĂ timp de 1-2 secunde.

- La 2-3 luni

- Înmuiuați bagheta de abur peste noapte în recipientul de lapte, cu apă caldă și o tabletă de curățare.



- Dimineață, scoateți recipientul și clătiți-l, asigurându-vă că au fost eliminate toate urmele de soluție.

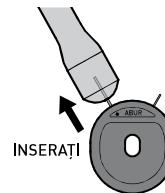
- Ștergeți bagheta de abur cu o lavetă umedă, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele tabletelor de curățare.

- Treceți aburul prin bagheta de abur timp de 40 de secunde.

- Deblocarea baghetei de abur

Dacă vârful baghetei de abur se înfundă cu reziduuri de lapte:

- Introduceți acul de curățare „ABUR” mai gros în orificiul de la vârful baghetei de abur și scoateți-l.



- Treceți aburul prin bagheta de abur timp de 40 de secunde.

- Bagheta de abur rămâne blocată:

Deșurubați vârful baghetei de abur și înmuiuați-l peste noapte în recipientul de lapte cu apă caldă și o tabletă de curățare Breville.



- Dimineață, clătiți recipientul și vârful baghetei de abur sub jet de apă, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele tabletelor de curățare.

Îngrijire și curățare - Espresso

- Folosiți acul de curățare „Abur” mai gros pentru a curăta vârful baghetei de abur.
- Asigurați-vă că garnitura inelară roșie este prezentă și nu este deteriorată.
- Însurubați vârful baghetei de abur înapoi în brațul baghetei de abur.
- Treceți aburul prin bagheta de abur timp de 40 de secunde.

Curățarea filtrelor

- La 2-3 luni

Înmuiuați filtrul (filtrele) peste noapte în recipientul de lapte, cu apă caldă și o tabletă de curățare.

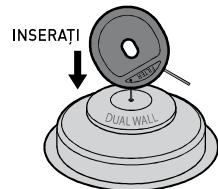


- Dimineața, clătiți recipientul și filtrul (filtrele) sub jet de apă, asigurându-vă că au fost îndepărtați toate urmele tabletelor de curățare.
- Așezați un filtru în portafiltru (fără cafeaua măcinată) și introduceți-l în capul de grup.
- Apăsați butonul ESPRESSO SIMPLU.
- Lăsați apă să curgă până când se oprește.

- Deblocarea filtrelor cu perete dublu

În cazul în care filtrul cu perete dublu (dacă este prevăzut) se înfundă cu cafea măcinată:

- Introduceți știftul de curățare „FILTRU” mai subțire în orificiul de ieșire și scoateți-l.



- Așezați filtrul în portafiltru (fără cafeaua măcinată) și introduceți-l în capul de grupul.
- Apăsați butonul ESPRESSO SIMPLU.
- Lăsați apă să curgă

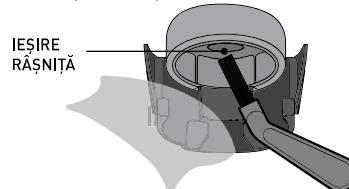
Îngrijire și curățare - Râșniță

Lamele conice sunt utilizate pentru a măcina boabele de cafea la o dimensiune potrivită pentru extragerea espressoului. Depozitele de cafea și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul espressoului și funcționarea râșniței integrate.

Curățarea cadrului de măcinare și a ieșirii râșniței

- Săptămânal

Îndepărtați cafeaua măcinată de pe cadrul de măcinare și de pe ieșirea râșniței cu peria de curățare și ștergeți cu o lavetă umedă, apoi uscați.



Curățarea recipientului de boabe

- 2-3 luni

Dacă râșniță este folosită frecvent (zilnic), recipientul de boabe trebuie curățat, pentru a asigura cea mai bună performanță.

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu folosiți agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți de sărmă.

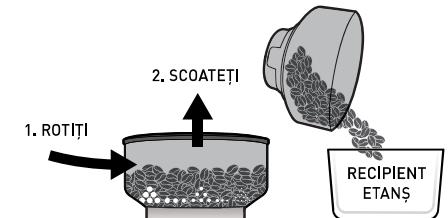
AVERTISMENT: nu scufundați aparatul în apă.

- Pregătirea pentru curățarea recipientului de boabe

- Orații aparatul și deconectați-l de la priză.
- Rețineți setarea curentă de măcinare (pentru a o utiliza ca punct de plecare după curățare).
- Îndepărtați și curătați recipientul de boabe
- Întoarceți recipientul de boabe complet în sens invers acelor de ceasornic, pentru

a închide protecțiile recipientului și a-l debloca.

Scoateți recipientul de boabe din garnitura râșniței și depozitați boabele rămase într-un recipient etanș, pentru a le păstra proștejimea.



- Spălați recipientul de boabe în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați. Lăsați recipientul de boabe să se usuce la aer înainte de a-l monta la loc.

- Remontați recipientul de boabe

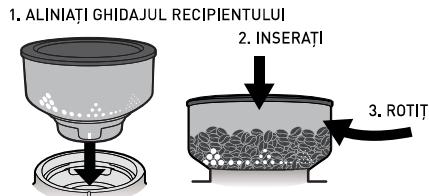
- Asigurați-vă că garnitura râșniței nu conține boabe de cafea sau cafea măcinată.



NOTĂ: Boabele de cafea și cafeaua măcinată prinse sub lama superioară pot împiedica introducerea corectă a lamei superioare, iar recipientul de boabe nu se va potrivi corect. Consultați „Curățarea lamei superioare” pentru instrucțiunile de golire a sistemului de măcinare.

- Asigurați-vă că ghidajul recipientului este aliniat cu linile albe verticale de pe baza recipientului.
- Aliniați și introduceți recipientul pentru boabe în garnitura râșniței și, împingând ferm în jos, rotiți-o în sensul acelor de ceasornic pentru a o fixa în poziție și deschideți ghidajul recipientului.

Îngrijire și curățare - Râșniță



- Resetăți la setarea de măcinare notată înainte de curățare.

Curățarea și deblocarea lamelor râșniței, a garniturii, a camerei de măcinare și a ieșirii râșniței

- 1-2 luni

Dacă râșnița este utilizată frecvent (zilnic), lamele trebuie curățate pentru a asigura cea mai bună performanță a râșniței integrate. Curățarea regulată permite lamelelor să obțină rezultate consistente de măcinare, ceea ce este deosebit de important atunci când se macină boabe de cafea pentru espresso.

- Măcinarea boabelor de cafea în exces

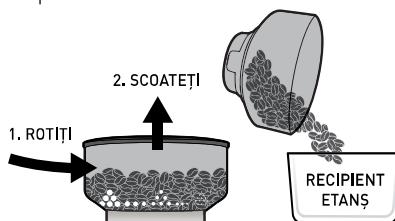
- Aparatul este pornit și se află în starea PREGĂTIT.
- Rețineți setarea curentă de măcinare (pentru a o utiliza ca punct de plecare după curățare).
- Introduceți filtrul pentru espresso dublu în portafiltru.
- Introduceți portafiltrul în cadrul de măcinare.



- Rotiți recipientul de boabe complet în sens antiorar pentru a închide recipientul

și a debloca recipientul de boabe. Recipientul de boabe se va ridica ușor.

- Îndepărtați portafiltrul și aruncați zațul, deoarece acesta este prea grosier pentru espresso.
- Îndepărtați recipientul de boabe din garnitura râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru a le păstra prospetimea.
- Reinstalați recipientul de boabe și rotiți-l la setarea 30. Apăsați în jos pe portafiltru pentru a activa râșnița și țineți apăsat până când boabele rămase sunt măcinate și distribuite (vezi auzi că sunetul motorului se modifică).
- Rotiți și scoateți din nou rezervorul de recipientul.
- Îndepărtați portafiltrul și aruncați zațul, deoarece acesta este prea grosier pentru espresso.



- Pregătire pentru curățare

- Oprită aparatul și deconectați-l de la priză.

ATENȚIE: Trebuie să procedați cu grijă la curățarea lamelor râșniței, deoarece sunt ascuțite.

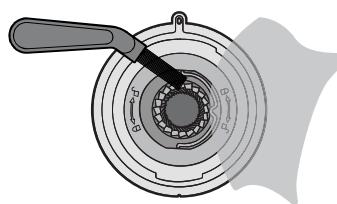
- Curățarea lamei superioare

- Rotiți pentru a debloca și ridicați lama superioară de pe garnitura râșniței cu ajutorul mânerului.
- Spălați lama superioară în apă caldă cu săpun și un detergent slab, clătiți și uscați.

Îngrijire și curățare - Râșniță

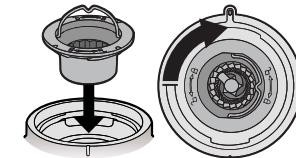
- Curățarea și deblocarea lamei inferioare și a camerei de măcinare

- Folosiți peria de curățare sau un aspirator pentru a curăța temeinic piesele și suprafețele din camera de măcinare de cafeaua fină. Se poate folosi o lavetă umedă pentru a sterge interiorul garniturii râșniței.
- Lăsați să se usuze bine la aer.



- Rotiți lama superioară cu aproximativ 30 de grade în sensul acelor de ceasornic pentru a o bloca, iar lama trebuie să se fixeze în poziție.

- Când este așezată corect, lama superioară va fi la același nivel cu suprafața garniturii râșniței.



Remontați recipientul de boabe

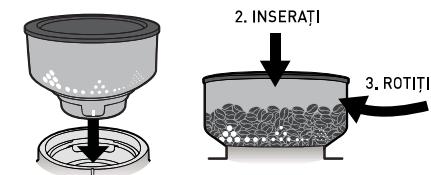
- Asigurați-vă că ghidajul recipientului este aliniat, iar ghidajul de la baza recipientului se fixează în decupajul din spatele carcasei.

- Aliniați și introduceți recipientul de boabe în garnitura râșniței și, împingând ferm în jos, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție și deschideți ghidajul recipientului.

- Resetăți la setarea râșniței notată înainte de curățare.

- Reumpleți recipientul cu boabe de cafea.

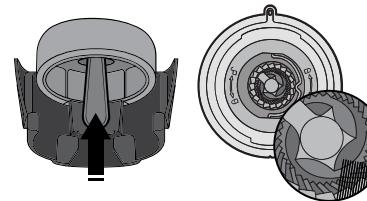
1. ALINIATI GHIDAJUL RECIPIENTULUI



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

- Curățarea și deblocarea ieșirii râșniței

- Introduceți peria de curățare de jos în sus în ieșirea râșniței, ștergând și periind suprafețele interioare.
- Dacă ieșirea râșniței este liberă, periile vor fi vizibile în interiorul camerei de măcinare.



- Remontați lama superioară

- Identificați dispozitivele de blocare pe partea inferioară a lamei superioare, sub simbolurile de lacăt în relief.
- Cu ajutorul mânerului, introduceți lama superioară în garnitura râșniței, asigurându-vă că elementele de blocare sunt aliniate.

Notă: vă recomandăm insistent să nu folosiți boabe de cafea de tip Torrefacto în espressorul Barista Signature. Din cauza conținutului ridicat de zahăr, ansamblul lamei râșniței se va înfundă rapid.

Ciclu de decalcifiere - espressor

După o utilizare continuă, espressorul Barista Signature poate forma o acumulare de depuneri minerale și, prin urmare, necesită o decalcifiere ocazională.

Vă recomandăm să decalcificați espressorul Barista Signature la fiecare 4-6 luni, deși această perioadă depinde de duritatea apei și de frecvența de utilizare.

Soluție de decalcifiere

Aveți două opțiuni:

A. Tablete de decalcifiere pentru espressoare.

sau

B. Oțet alb și apă caldă.

Ciclu de decalcifiere

Durata ciclului de decalcifiere este de aproximativ 10 minute.

Important: Dacă ciclul de decalcifiere nu este finalizat sau este oprit în timpul unei etape de decalcifiere, va trebui să reluați ciclul de decalcifiere de la început.

Pregătirea pentru ciclul de decalcifiere

- Scoateți filtrul de apă și suportul filtrului de apă din rezervorul de apă.

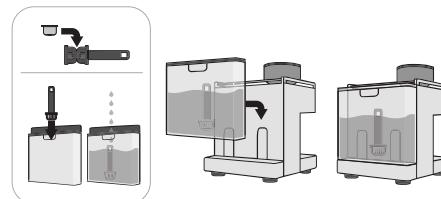
- Umpleți rezervorul de apă cu soluție

A. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Adăugați o tabletă de decalcifiere. Lăsați tabletă 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 amestice bine.

- Introduceți rezervorul de apă la poziție.



- Așezați un recipient de 1 litru sub capul de grup și sub robinetul de apă caldă.



- Verificați alimentarea

Asigurați-vă că:

- Ștecarul de alimentare este introdus în priză și este pornit.
- Cadranul se află în poziție verticală.
- Espressorul Barista Signature este pornit și se află în starea PREGĂTIT.

- Accesați ciclul de decalcifiere

Tineți apăsată simultan timp de 3 secunde butoanele de Preparare manuală și de Preparare doză unică.

Espressorul Barista Signature va emite trei semnale sonore, iar pictograma de curățare/ decalcifiere va începe să clipească.

- Pictograma de decalcifiere va clipi pe toată durata ciclului de decalcifiere.

Ciclu de decalcifiere - espressor

Important: Ciclul de decalcifiere poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea butonului Preparare manuală.

Pasul 1. Ciclul de decalcifiere al portafiltrului și al baghetei de abur

- Rotiți cadranul în poziția ABUR.



- Indicatorul luminos ABUR va fi acum complet aprins.

- Pompa va porni și va curge apă fierbinte de la capul de grup și de la baghetă de abur. Pe durata unei perioade prestabile, pompa va emite diferite zgomote.

- Când apa fierbinte nu mai este eliberată de la capul de grup și baghetă de abur, această etapă s-a încheiat.

- Pentru a indica faptul că aparatul a finalizat această etapă, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos ABUR va începe să clipească.

- Rotiți cadranul în poziție verticală, iar indicatorul luminos Abur se va stinge.



- Pictograma Decalcifiere va continua să clipească.

Treceți la pasul 2.

Pasul 2. Ciclul de decalcifiere al robinetului de apă caldă

Rotiți cadranul în poziția APĂ CALDĂ.

- Indicatorul luminos APĂ CALDĂ va fi acum complet aprins.

- Pompa va porni și apa caldă va curge de la robinetul de apă caldă. Pe durata unei perioade prestabile, pompa va emite diferite zgomote.

- Când apa caldă nu mai curge din robinetul de apă caldă, această etapă s-a încheiat.

- Pentru a indica faptul că aparatul a finalizat acest pas, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos APĂ CALDĂ va începe să clipească.

- Rotiți cadranul în poziție verticală, iar indicatorul luminos de apă caldă se va stinge



Treceți la pasul 3.

Pasul 3. Pregătirea pentru purjare

Important: Este permisă o perioadă maximă de 5 minute pentru a finaliza acest pas înainte de încheierea ciclului de decalcifiere.

- Baghetă de abur și capul de grup trebuie acum purjate cu apă proaspătă pentru a elimina soluția de decalcifiere.

• Clătiți rezervorul de apă

Îndepărtați rezervorul de apă și clătiți bine sub jet de apă, asigurându-vă că eliberați toate urmele de soluție de decalcifiere.

• Umpleți rezervorul de apă

- Umpleți rezervorul de apă până la linia „Max” cu apă rece și introduceți-l la poziție.

• Goliti recipientele

- Golii apă din recipiente și remontați-le.

Treceți la pasul 4.

Pasul 4. Începeți purjarea

- Rotiți cadranul în poziția ABUR.

Ciclu de decalcifiere - espressor



- Indicatorul luminos ABUR va fi acum complet aprins.

- Pompa va porni și va curge apă fierbințe de la capul de grup și de la bagheta de abur.

- După 2 minute, pomparea apei va înceta și indicatorul luminos pentru abur va clipe.

- Reduceți cadrul în poziție verticală.



- Indicatorul luminos APĂ CALDĂ va fi acum complet aprins.

- Rotiți cadrul în poziția APĂ CALDĂ.

- Pompa va porni și apa caldă va curge de la robinetul de apă caldă.

- După 2 minute, pomparea apei începează și indicatorul APĂ CALDĂ va clipe.

- Reduceți cadrul în poziție verticală.

Ciclu de decalcifiere finalizat

- Pentru a indica încheierea ciclului de decalcifiere, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos de decalcifiere nu va mai clipe.

Curățare în ciclul de decalcifiere

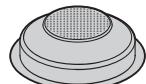
- Goliiți apa din recipiente și curătați, asigurându-vă că toate urmele de soluție de decalcifiere au fost îndepărtate.
- Reinstalați filtrul de apă și suportul filtrului de apă în rezervorul de apă.

Accesorii care pot fi achiziționate

Contactați serviciul clienti Breville la
0800 525 089

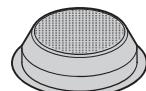
Coșuri de filtru de 58 mm

Perete simplu



ESPRESSO SIMPLU

Perete dublu



ESPRESSO DUBLU



ESPRESSO SIMPLU



ESPRESSO DUBLU

Accesați site-ul Breville pentru a vedea gama completă de espressoare și accesorii disponibile.

www.breville.co.uk

Informații suplimentare

PIESE DE SCHIMB

Pentru piese suplimentare sau de schimb, accesați www.breville.co.uk sau sunați-ne la 0161 621 6900.

ELIMINAREA LA DEȘURI

Deșeurile de produse electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să reciclați în locații specializate. Trimiteti-ne un e-mail la BrevilleEurope@newellco.com pentru informații suplimentare despre reciclare și DEEE.



DEPANARE

Pentru depanare și întrebări frecvente, accesați: www.breville.co.uk/faqs

SERVICIU POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar se află în garanție, returnați produsul la locul unde a fost achiziționat, pentru înlocuire. Rețineți că este necesară o dovedă de cumpărare valabilă.

Pentru asistență suplimentară, contactați departamentalul de asistență pentru consumatori:

Telefon: 0800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com