



Newell Brands UK Limited,
Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, Regatul Unit
Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
e-mail: BrevilleEurope@newellco.com
Telefon:
+44 (0)800 028 7154



Pentru detalii despre departamentul de servicii pentru clienții, consultați site-ul web.

www.breville.co.uk

©2024 Newell Brands UK Limited.

Imprimat în China

VCF186_24EM2 (UK) BOB_GCD5-JC

P.N: NWL0001683379 Rev A

Breville

Breville Barista Classic

Ghid de utilizare

VCF186



SCANAȚI AICI
Pentru ghidul dvs.
interactiv practic.

Cuprins

2 - 3	Măsuri de siguranță recomandate de Breville
4-7	Funcțiile aparatului Breville Barista Classic
8	Înainte de prima utilizare
9 - 11	Ghid rapid pentru prepararea cafelei
12	Ghid de extracție a cafelei pentru espresso
13 - 18	Ghid de depanare
19 - 21	Recomandări pentru măcinare, tasare și infuzare
21	Recomandări pentru preparare
22 - 23	Recomandări pentru texturarea laptelui
24 - 27	Reglarea fină a espressoului
27	Alertă de apă insuficientă și de rezervor gol
28 - 31	Îngrijire și curățare – Espresso
32 - 34	Îngrijire și curățare – Râșniță
35 - 37	Ciclu de detartrare – Espresso
37	Accesorii care se pot achiziționa
38	Informații suplimentare

Măsuri de siguranță recomandate de Breville

MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU ESPRESSORUL BREVILLE

- Citiți cu atenție și păstrați toate instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu scoateți portafiltrul în timpul curgerii espressoului sau a apei, deoarece aparatul este sub presiune. Scoaterea portafiltrului în timpul oricăreia dintre aceste operațiuni poate duce la opărire sau rănire.
- Duza pentru abur și apă caldă devine foarte fierbinte în timpul texturării laptelui și al curgerii apei. Acest lucru poate provoca arsuri în caz de contact, prin urmare, evitați orice contact direct cu duza.
- Deconectați întotdeauna ștecherul de la priză înainte de a curăța espressoorul sau dacă apare vreo problemă în timpul procesului de preparare a cafelei.
- Nu introduceți mâinile direct sub abur, apă caldă sau espresso întrucât există risc de opărire sau vătămare corporală.
- Conectați întotdeauna aparatul la o priză de curent (doar curent alternativ) a cărei tensiune este la fel cu cea marcată pe aparat. Chiar și după utilizare, suprafața elementului de încălzire poate menține căldura reziduală după utilizare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel prevăzut. În caz de utilizarea necorespunzătoare există risc de vătămări corporale.

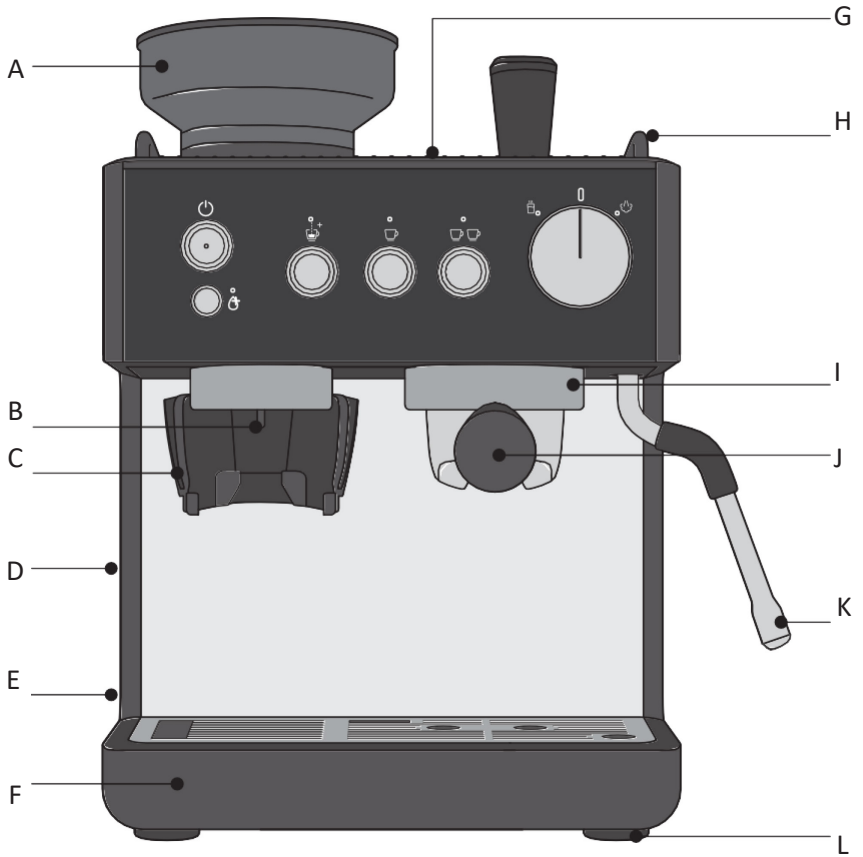
Măsuri de siguranță recomandate de Breville

- Nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare și ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Spălați următoarele 10 componente în apă caldă cu un detergent de spălat vase blând; carafa pentru lapte, grătarul tăvii de scurgere, sitele pentru o ceașcă și pentru două cești, portafiltrul, tava de scurgere, tasatorul, discul de măcinare superior, recipientul pentru boabe și rezervorul de apă. Clătiți și uscați bine fiecare componentă înainte de a o monta la loc. Ștergeți duza pentru abur cu o lavetă umedă. Consultați secțiunea Îngrijire și curățare pentru detalii complete.
- Acest aparat este doar pentru uz casnic și utilizări similare precum: în bucătării utilizate de angajați din magazine, birouri și alte medii de lucru, în ferme, de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de reședințe turistice, unități de cazare ce oferă cazare și micul dejun.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii care au cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau care nu au experiență dacă sunt supravegheate sau dacă li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles riscurile implicate. Curățarea și întreținerea trebuie să nu fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Copiii trebuie să nu se joace cu acest aparat.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană.
- Nu utilizați aparatul fără apă în rezervor. Umpleți rezervorul doar cu apă curată și rece. Rețineți că volumul maxim de umplere este de 1,8 litri.
- Nu permiteți contactul dintre cablul de alimentare și componentele fierbinți ale espressoerului, inclusiv placa de încălzire a ceștilor și duza pentru abur și apă caldă.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul sau ștecherul este deteriorat sau după ce aparatul a suferit orice deteriorare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară, din motive de siguranță.
- Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.

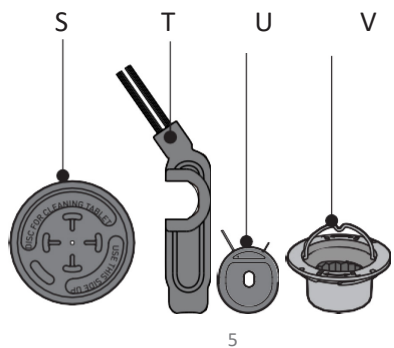
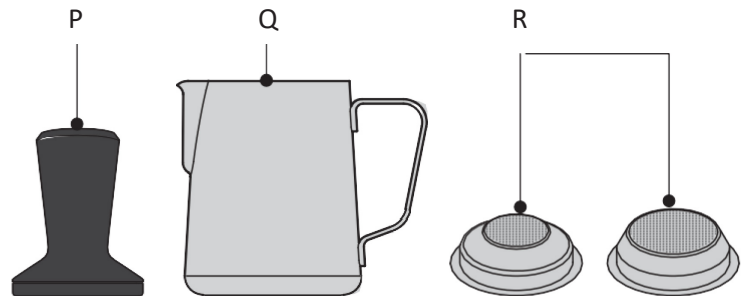
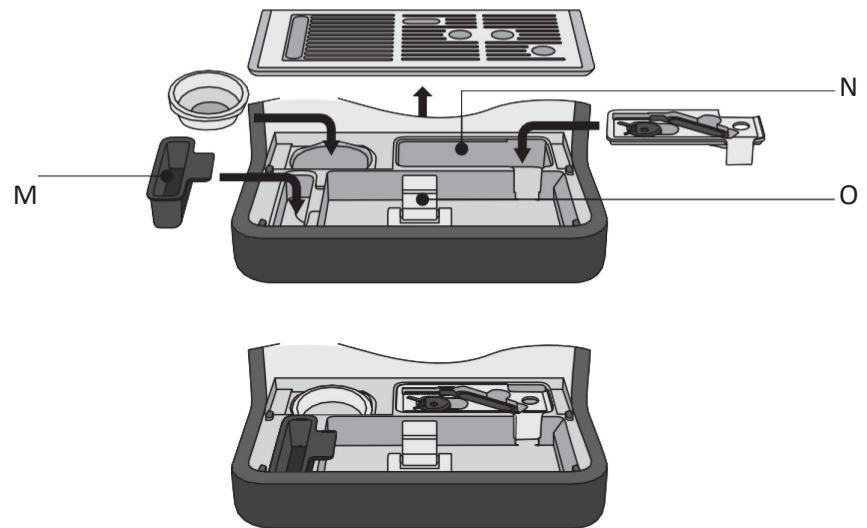
Breville acordă foarte multă atenție siguranței când proiectează și fabrică produse de larg consum, dar este esențial ca și utilizatorul produsului să utilizeze aparatele electrice cu atenție. Mai jos sunt enumerate măsurile esențiale de precauție pentru utilizarea în siguranță a unui aparat electric

- Oprii întotdeauna alimentarea cu energie electrică la priză înainte de a introduce sau scoate un ștecher
Apucați ștecherul pentru a-l scoate din priză - nu trageți de cablu.
- Oprii alimentarea cu energie electrică și scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare.
- Conectați întotdeauna aparatul la o priză de curent (doar curent alternativ) a cărei tensiune este la fel cu cea marcată pe aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel prevăzut.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă o flacără de gaz, un element electric sau un cuptor încălzit.
- Nu așezați aparatul deasupra altui aparat.
- Nu lăsați cablul unui aparat să atârne peste marginea mesei sau blatului sau să atingă o suprafață fierbinte.
- Espressoorul trebuie să nu fie instalat într-un dulap în timpul utilizării.
- Dacă aveți nelămuriri cu privire la performanța și utilizarea aparatului dumneavoastră, vă rugăm să vizitați site-ul web Breville sau să contactați departamentul de servicii pentru clienți Breville - detaliile se găsesc pe ultima pagină. Asigurați-vă că măsurile de siguranță de mai sus sunt înțelese.
- Nu utilizați niciun accesoriu care nu este recomandat de producător, deoarece acest lucru poate duce la vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.

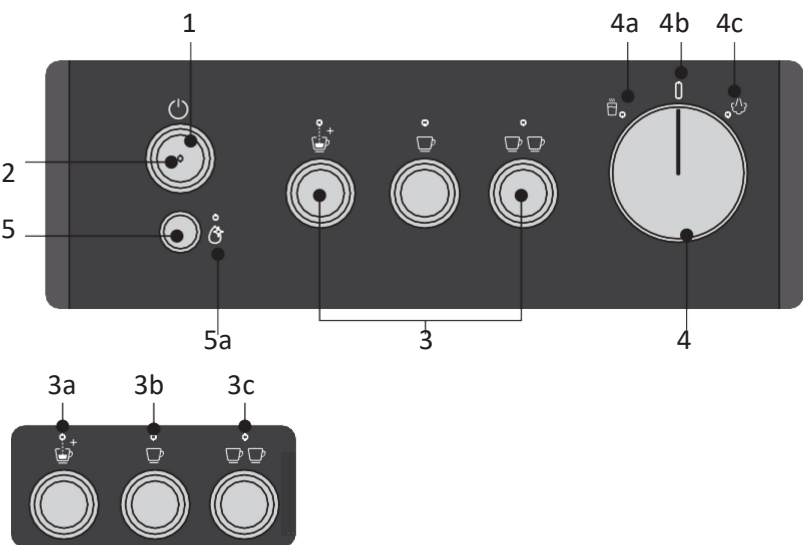
Funcțiile aparatului Barista Classic



Funcțiile aparatului Barista Classic



Funcțiile aparatului Barista Classic



- A. Recipient pentru boabe detașabil
- B. Zonă de măcinare iluminată
- C. Suport de măcinare Tap & Go™
- D. Rezervor de apă detașabil de 1,8 l
- E. Compartiment pentru depozitarea cablului - împingeți cablul în interiorul
- K. Duză pentru abur
- L. Suporturi antiderapante
- M. Recipient detașabil pentru zaț
- N. Tavă pentru depozitarea accesoriilor
- O. Indicator plutitor de umplere a tăvii de scurgere

aparaturii pentru a reduce lungimea
Tavă de scurgere detașabilă, grilaj și
recipient pentru zaț

- G. Placă de încălzire
- H. Bară superioară din aluminiu

Notă: Barele de aluminiu nu sunt mânere și
nu trebuie folosite pentru a ridica sau muta
aparaturii.

- I. Cap de grup de dimensiune pentru
utilizare comercială de 58 mm
- J. Portafiltru de dimensiune pentru utilizare
comercială de 58 mm

Important: Când nu se utilizează,
portafiltrul ar trebui să nu fie lăsat
introdus în capul de grup, deoarece
acest lucru va reduce durata de viață a
garniturii din silicon.

Important: Când indicatorul devine vizibil
prin grilajul tăvii de scurgere, scoateți tava și
goliți apa.

- P. Tasator premium
- Q. Carafă pentru lapte
- R. Site nepresurizate pentru una și două cești

Notă: Sitele nepresurizate sunt cele mai
potrivite pentru cafea proaspăt măcinată.

- S. Disc de curățare din silicon
- T. Perie de curățare (prevăzută în interiorul
tăvii pentru depozitarea accesoriilor)
- U. Ac de curățare (prevăzut în interiorul
tăvii pentru depozitarea accesoriilor)
- V. Discul de măcinare superior detașabil

Note

Funcțiile aparatului Barista Classic

1. Buton de pornire
2. Indicator de pornire
Se aprinde de fiecare dată când se pornește aparatul și se aprinde intermitent în timpul încălzirii.
3. Butoane de extracție pentru espresso
Toate cele trei pictograme se vor aprinde când aparatul este gata pentru efectuarea unei selecții. Când se apasă pe buton, pictograma rămâne aprinsă și celelalte pictograme se sting.
 - 3a. Buton pentru preparare manuală
Apăsați pentru a porni și opri dozarea manuală a unui espresso.
 - 3b. Buton pentru o ceașcă
Apăsați pentru o doză perfectă de espresso simplu.
 - 3c. Buton pentru două cești
Apăsați pentru o doză perfectă de espresso dublu.
4. Buton pentru a selecta prepararea de apă caldă și de abur
Rotiți pentru a selecta funcția potrivită.
 - 4a. Pictograma pentru apă caldă
Se aprinde în timpul curgerii de apă caldă.
- 4b. Indicatorul luminos de alertă
Se aprinde când trebuie să se completeze apa din rezervor și se aprinde intermitent când aparatul a rămas fără apă.
5. Se aprinde intermitent când butonul rotativ trebuie să fie pus din nou în poziție verticală.
 - 4c. Pictograma pentru abur
Se aprinde în timpul preparării de abur.
 - Buton pentru curățare și detartrare
Mențineți apăsat pentru a activa funcția de detartrare și apăsați rapid de două ori pentru a activa funcția de curățare.
 - 5a. Pictogramă pentru curățare și detartrare
Se aprinde când trebuie efectuat ciclul de curățare și se aprinde intermitent când aparatul necesită detartrare.

Înainte de prima utilizare

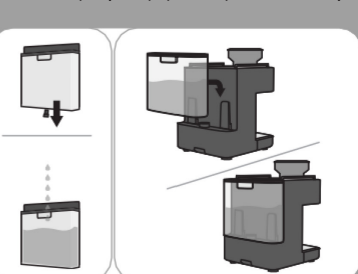
Informațiile de mai jos vă vor ajuta să efectuați prima configurare a espresso-ului.

1. Spălați și uscați componentele



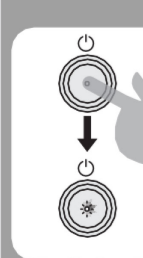
Spălați carafa pentru lapte, sitele, portafiltrul, recipientul pentru boabe de cafea, discul de măcinare superior, tasatorul și rezervorul de apă în apă caldă cu un detergent de vase blând. Clătiți componentele și lăsați-le să se usuce complet la aer.

2. Scoateți dopul roșu și instalați rezervorul de apă



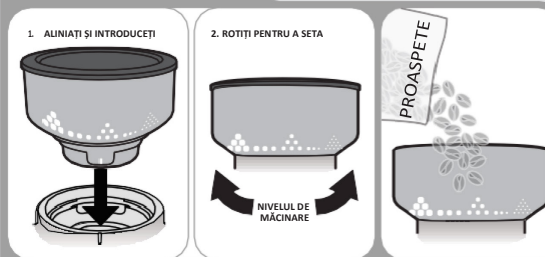
Scoateți dopul roșu din partea inferioară a rezervorului de apă și aruncați-l în siguranță. Umpleți rezervorul cu apă și instalați-l.

3. Porniți aparatul



Conectați aparatul la priză. Apăsați pe butonul de pornire/oprire. Indicatorul luminos se va aprinde intermitent în timp ce aparatul se încălzește.

4. Introduceți și setați recipientul pentru boabe



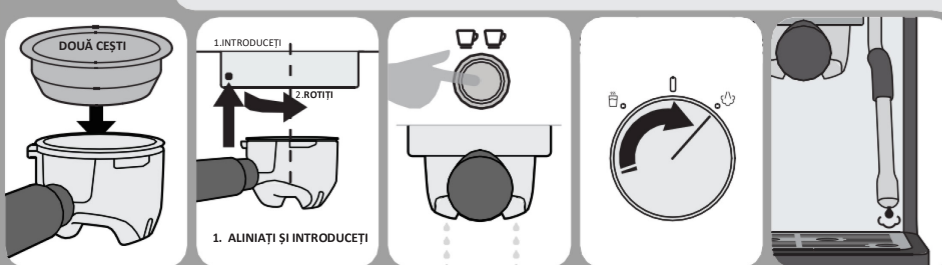
Introduceți și rotiți recipientul pentru a seta nivelul de măcinare.

Puteți încerca la început nivelul de măcinare 15.

Umpleți cu boabe de cafea prăjite.

Notă: Pentru reglarea suplimentară a nivelului de măcinare, consultați Ghidul de extracție.

5. Pregătiți aparatul



Introduceți sita pentru două cești în portafiltrul.

Introduceți portafiltrul în capul de grup, rotiți către centru.

Apăsați pe butonul pentru două cești. Lăsați apa să curgă până se oprește.

Rotiți butonul în poziția pentru eliberare de abur și lăsați aparatul să prepare abur timp de 20 de secunde.

Ghid rapid pentru prepararea cafelei

Ghidul de mai jos vă va ajuta să vă preparați prima ceașcă de cafea.



SCANAȚI AICI
Pentru ghidul dvs.
interactiv practic.

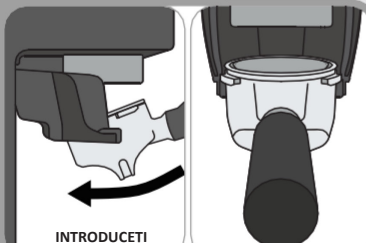
1. Selectați filtrul

CAFEA PROASPĂT
MĂCINATĂ



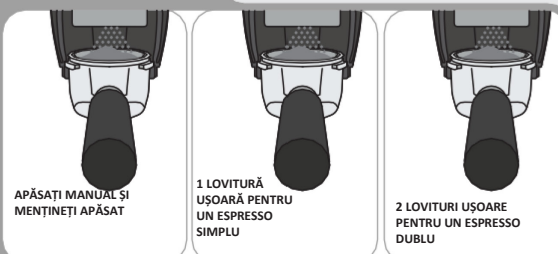
Dacă folosiți cafea proaspăt măcinată, selectați sita nepresurizată pentru o ceașcă sau pentru două cești. Treceți la pasul 2.

2. Introduceți portafiltrul



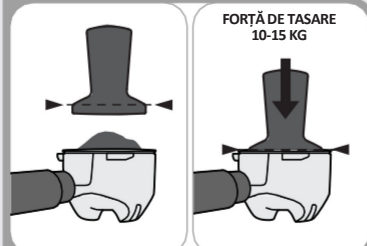
Introduceți portafiltrul în suportul de măcinare. Portafiltrul va sta plat, nesprâjinit, în suportul de măcinare.

3. Activarea rășniței



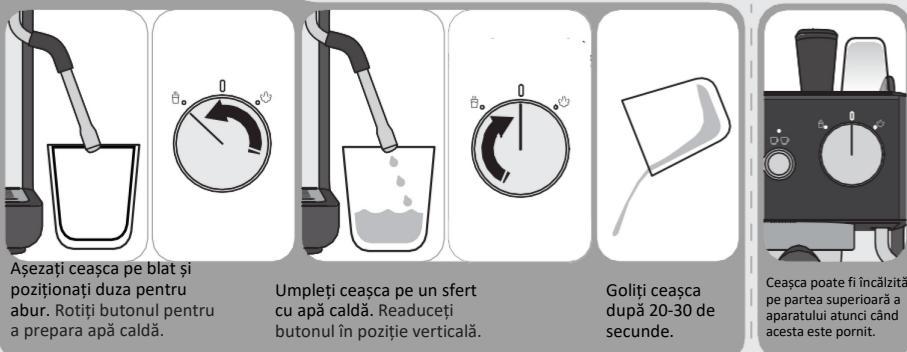
Apăsați manual și mențineți apăsat. Loviți ușor portafiltrul în jos o dată pentru un espresso simplu, loviți ușor din nou pentru un espresso dublu. Rășnița va porni automat și se va opri după ce s-a distribuit cantitatea corectă de cafea măcinată. Pentru a completa sau a distribui manual cafeaua măcinată, împingeți în jos și mențineți apăsat. Pentru a regla cantitatea de cafea măcinată, consultați paginile 19 și 20.

4. Tasați



Cantitatea țintă pentru o ceașcă este de 13 g de cafea măcinată. Cantitatea țintă pentru două cești este de 19,5 g de cafea măcinată. Tasați (apăsați) uniform cafeaua măcinată până la nivelul indicat.

5. Încălziți ceașca



Așezați ceașca pe blat și poziționați duza pentru abur. Rotiți butonul pentru a prepara apă caldă.

Umpleți ceașca pe un sfert cu apă caldă. Readuceți butonul în poziție verticală.

Goliți ceașca după 20-30 de secunde.

Ceașca poate fi încălzită pe partea superioară a aparatului atunci când acesta este pornit.

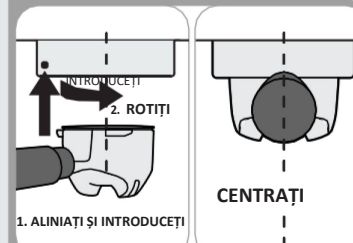
Ghid rapid pentru prepararea cafelei

6. Ștergeți marginea



Ștergeți cafeaua măcinată în exces pentru a curăța marginile.

7. Introduceți portafiltrul



Mențineți portafiltrul plat, aliniați, introduceți și rotiți mânerul spre dreapta.

Portafiltrul trebuie să fie în poziția centrală.

8. Extracția cafelei pentru espresso.



Apăsați: Butonul pentru o ceașcă sau butonul pentru două cești. Dacă butonul se apasă a doua oară, distribuția se întrerupe. Apăsați pe butonul pentru modul manual pentru a distribui continuu apă.

9. Îndepărtați zațul



Rotiți portafiltrul și scoateți-l din capul de grup.

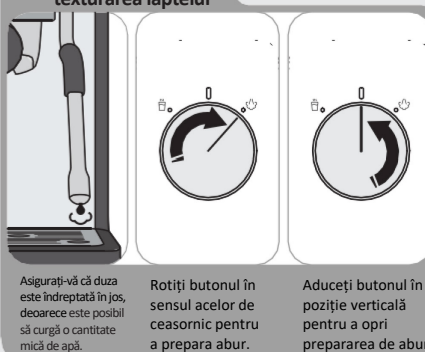
Recomandare: Pentru a îndepărta zațul fără a face mizerie, lăsați mânerul să stea pe tavă câteva secunde, astfel încât excesul de apă din zaț să fie absorbit.

10. Pregătiți carafa pentru lapte



Umpleți carafa cu lapte rece până sub partea de jos a gurii de turnare.

11. Înainte de texturarea laptelui



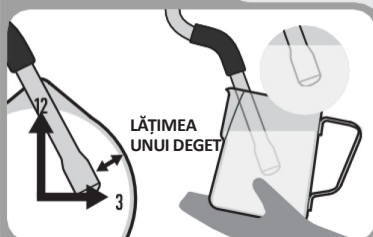
Asigurați-vă că duza este îndreptată în jos, deoarece este posibil să curgă o cantitate mică de apă.

Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a prepara abur.

Aduceți butonul în poziție verticală pentru a opri prepararea de abur.

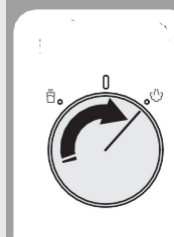
Ghid rapid pentru prepararea cafelei

12. Poziționați duza pentru abur

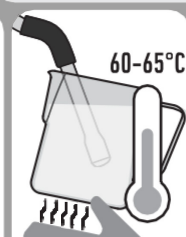


Introduceți brațul duzei pentru abur în poziția „ora 12”, așezându-l în gura de turnare a carafei pentru lapte. Vârful duzei pentru abur ar trebui să fie în poziția „ora 3”, la o distanță egală cu lățimea unui deget de marginea carafei pentru lapte. Vârful duzei pentru abur ar trebui să se afle imediat sub suprafața laptelui.

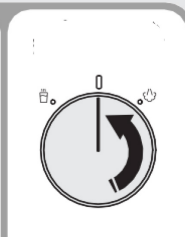
13. Texturarea laptelui



Când sunteți în poziție, rotiți butonul înapoi în poziția pentru abur pentru a începe texturarea laptelui.

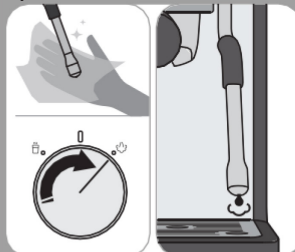


Laptele se poate utiliza când baza carafei pentru lapte este prea fierbinte pentru a fi atinsă timp de 3 secunde.



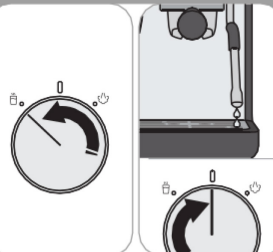
Readuceți butonul în poziție verticală.

14. Purjați și curățați duza pentru abur



Ștergeți duza și vârful pentru abur cu o lavetă umedă. Rotiți butonul către poziția pentru prepararea de abur timp de 1-2 secunde. Readuceți butonul în poziție verticală.

Opțional: Adăugați apă caldă dacă este necesar



Rotiți butonul către poziția pentru prepararea de apă caldă și va curge apă de la duza pentru abur. Readuceți butonul în poziția verticală pentru a opri curgerea.

15. Turnați laptele



Turnați laptele cu o mișcare constantă.

16. Curățați



Spălați componentele cu apă caldă.

Ghid de extracție a cafelei pentru espresso

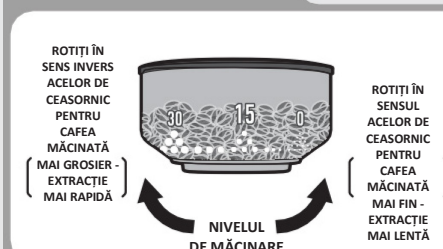
Acest ghid vă va ajuta să îmbunătățiți extracția cafelei pentru espresso, pentru a obține un gust excelent, de fiecare dată.

	Extracție insuficientă	Extracție optimă	Extracție excesivă
Curgere[^]	Extracția este prea rapidă Curge în mai puțin de 15 secunde	Extracție cu debit constant Curge timp de 20-30 de secunde	Extracția este prea lentă Curge în mai mult de 35 secunde
Culoare	Maro pal Crema - maro deschis	Caramel intens Crema - auriu închis	Maro foarte închis Crema - maro închis
Gust	Acru, acid, apos	Bogat, dulce, vibrant	Amar, sec, granular
Nivel de măcinare^{^^}	Prea grosier Folosiți cafea măcinată mai fin	Potrivit	Prea fin Folosiți cafea măcinată mai grosier
Dozare	Cantitatea de cafea măcinată nu este suficientă Folosiți o cantitate mai mare de cafea măcinată	O ceașcă = valoare țintă 13 g Două cești = valoare țintă 19,5 g	Cantitatea de cafea măcinată este excesivă. Folosiți o cantitate mai mică de cafea măcinată
Tasare	Forță de tasare insuficientă Tasați mai ferm	Forță de fermitate potrivită 10-15 kg	Forță de tasare excesivă Tasați mai puțin ferm

[^] Asigurați-vă că boabele de cafea sunt proaspete.

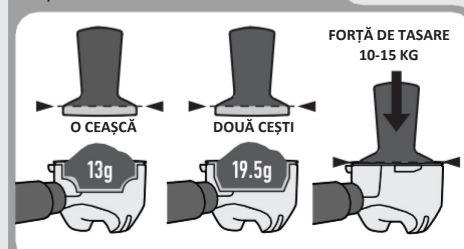
^{^^} În cazul boabelor de cafea vechi, indiferent de nivelul de măcinare, extracția va fi mai rapidă și gustul espresso-ului obținut va indica extracția insuficientă.

17. Reglați nivelul de măcinare pentru a îmbunătăți extracția



Discurile de măcinare noi se fixează în poziție în timpul primelor utilizări. Nivelul de măcinare poate necesita reglări incrementale înainte de a obține extracția optimă a cafelei pentru espresso.

18. Dozare a cafelei măcinată și forță de tasare constante



Este normal ca doza corectă de cafea măcinată să pară prea mare în sită înainte de tasare. Tasați (apăsăți) uniform cafeaua măcinată până la nivelul indicat.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Portafiltrul este dificil de rotit în capul de grup	Garnitura din silicon de la capul de grup este nouă și trebuie să se fixeze în interior.	Continuați utilizarea. Această garnitură se va fixa în interior pe parcursul primelor utilizări și rotirea va deveni mai ușoară.
	S-a folosit prea multă cafea măcinată	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată
Portafiltrul este slăbit sau se desprinde în timpul extracției cafelei pentru espresso.	Portafiltrul nu este atașat corect sau nu a fost strâns suficient.	Asigurați-vă că toate cele trei clapete ale portafiltrului sunt introduse complet în capul de grup și rotite în poziția centrală.
	Nu s-a introdus nicio sită în portafiltru.	Asigurați-vă că s-a introdus o sită în portafiltru înainte de a-l utiliza în capul de grup.
Cafeaua țâșnește sau se prelinge pe lateralul capului de grup în timpul extracției	Cafeaua este măcinată prea fin și împiedică curgerea apei prin cafea.	Fixați un nivel de măcinare mai grosier.
	S-a folosit prea multă cafea măcinată	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată
	Cafeaua măcinată este tasată excesiv.	Aplicați mai puțină forță în timpul tasării.
	Nu s-au îndepărtat resturile de cafea măcinată de pe marginea superioară a sitei.	Ștergeți în jurul marginii superioare a sitei înainte de a o introduce în capul de grup. Consultați Ghidul pentru prepararea cafelei
	Marginea din interiorul capului de grup, garnitura din silicon sau dușul s-a murdărit.	Curățați componentele cu peria de curățare și o lavetă umedă.
	Garnitura din silicon de la capul de grup este deteriorată sau uzată.	Contactați departamentul de servicii pentru clienți.
Espresso-ul este prea rece	Boabele de cafea au fost depozitate în frigider sau congelator.	În mod ideal, păstrați boabele de cafea în ambalajul original, într-un dulap răcoros și întunecat. Alternativ, păstrați boabele de cafea într-un recipient uscat și etanș.
	Se utilizează o temperatură de extracție personalizată.	Folosiți temperatura de extracție implicită de 92 °C. Consultați secțiunea Personalizare - Temperatura de extracție.
	Ceașca sau paharul era rece înainte de turnarea espresso-ului.	Turnați apă caldă din duza pentru abur în ceașcă înainte de extracția cafelei pentru espresso.
	Capul de grup sau portafiltrul nu s-a încălzit înainte de utilizare.	Țineți portafiltrul sub capul de grup și apăsați pe butonul pentru o ceașcă. Lăsați apa să curgă.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Espresso-ul nu curge sau curge cu întreruperi (extracție excesivă)	Nu este apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Pregătiți apa prin capul de grup, apăsați pe butonul pentru o ceașcă. Lăsați apa să curgă.
	Cafeaua este măcinată prea fin.	Fixați un nivel de măcinare mai grosier.
	S-a folosit prea multă cafea măcinată	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată
	Cafeaua măcinată este tasată (compactată) excesiv.	Aplicați mai puțină forță în timpul tasării.
	Se utilizează o cantitate personalizată a espresso-ului.	Resetați la valorile implicite ale cantității espresso-ului.
	Sita s-a înfundat.	Consultați secțiunea Îngrijire și curățare.
	Capul de grup este murdar.	Este necesar un ciclu de curățare. Consultați secțiunea Ciclu de curățare.
Espresso-ul nu are crema, sau crema este subțire (extracție insuficientă)	Capul de grup s-a înfundat.	Este necesar un ciclu de detartrare. Consultați secțiunea Ciclu de detartrare.
	Boabele de cafea sunt vechi sau uscate.	Folosiți boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Cafeaua este măcinată prea grosier.	Fixați un nivel de măcinare mai fin.
	Nu s-a folosit suficientă cafea măcinată	Umpleți cu mai multă cafea măcinată
Cantitatea espresso-ului este prea mare sau prea mică	Cafeaua măcinată nu este suficient tasată (compactată).	Tasați mai ferm. Consultați secțiunea Ghid de extracție a cafelei pentru espresso.
	Se utilizează o cantitate personalizată a espresso-ului.	Resetați la valorile implicite ale cantității espresso-ului sau modificați valorile personalizate ale cantității espresso-ului. Consultați secțiunea Personalizare - Reglarea duratei de funcționare a rășniței.
Espresso are un gust amar	Tipul de boabe de cafea care se utilizează.	Încercați mai multe mărci de boabe de cafea.
	Cafeaua pentru espresso a fost extrasă excesiv.	Consultați problemele de mai sus din acest tabel privind extracția insuficientă
Zațul este umed	Rămâne o cantitate mică de apă peste zaț.	Lăsați portafiltrul pe tava de scurgere timp de 5 secunde pentru a permite apei să se disipeze înainte de a arunca zațul.
	S-a folosit prea multă cafea măcinată	Umpleți cu mai puțină cafea măcinată
	Se utilizează site presurizate.	Sitele presurizate mențin zațul mai umed comparativ cu cele nepresurizate.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Espressoul curge neuniform în ceașcă	Tasare neuniformă.	Cafeaua măcinată trebuie să fie tasată uniform.
	Obstrucție în capul de grup sau în portafiltru.	Asigurați-vă că nu obstrucționează nimic capul de grup sau portafiltru și curățați-le.
Pompa scoate un zgomot neobișnuit	Nu este apă în rezervor, iar pompa este „uscată”.	Umpleți rezervorul cu apă, apoi apăsați pe butonul pentru o ceașcă pentru a pregăti aparatul înainte de a prepara espresso. Zgomotul pompei va scădea după ce apa începe să curgă prin sistem.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Introduceți rezervorul de apă în spatele aparatului, apoi apăsați pe butonul pentru o ceașcă pentru a pregăti aparatul înainte de a prepara espresso.
	Este posibil ca dopul roșu care face parte din ambalaj să fie încă introdus (alerta de nivel scăzut al apei va fi aprinsă).	Scoateți dopul roșu de la baza rezervorului de apă.
	Au fost selectate noi profiluri de curgere.	Profilurile de curgere diferite produc zgomote diferite la începutul extracției cafelei pentru espresso.
Apă în jurul zonei tăvii de scurgere sau pe blat	Apă revărsată din tava de scurgere.	Goliți dacă indicatorul roșu al nivelului apei este vizibil prin grilajul din oțel inoxidabil a tăvii de scurgere.
	Tava de scurgere nu este prezentă sau nu este introdusă complet când elementul de încălzire se purjează automat.	Păstrați întotdeauna tava de scurgere la locul ei în timpul preparării espressoului, deoarece apa se purjează în tava de scurgere în anumite circumstanțe normale de funcționare - în special după prepararea de abur.
Cafeaua cu lapte este prea rece	Este posibil ca laptele să nu fie suficient încălzit.	Asigurați-vă că laptele este încălzit corespunzător în timpul texturării. Consultați secțiunea Recomandări pentru texturarea laptelui
Nu iese abur din duza pentru abur	Vârful duzei pentru abur s-a înfundat.	Consultați secțiunea Îngrijire și curățare pentru metodele de curățare.
	Nu este apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Lăsați să curgă apă caldă prin duza pentru abur pentru a asigura curgerea apei.
	Espressorul are depuneri de calcar.	Este necesar un ciclu de detartrare. Consultați secțiunea Ciclu de detartrare.
Duza pentru abur scoate un sunet strident	Vârful duzei pentru abur este introdus prea adânc.	Coborâți carafa pentru lapte. Asigurați-vă că vârful duzei pentru abur este poziționat corect (chiar sub suprafața laptelui) atunci când texturați. Consultați secțiunea Recomandări pentru texturarea laptelui.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Nu se obține suficientă spumă la texturare	Vârful duzei pentru abur este poziționat greșit în carafa pentru lapte.	Asigurați-vă că vârful duzei pentru abur este poziționat corect (chiar sub suprafața laptelui) atunci când texturați. Consultați secțiunea Recomandări pentru texturarea laptelui
	Laptele nu este proaspăt.	Asigurați-vă că laptele folosit este proaspăt.
	Temperatura laptelui este prea ridicată.	Asigurați-vă că începeți texturarea cu lapte care are aproximativ 4 °C.
	Tipul de carafă pentru lapte care se utilizează.	Pentru texturare optimă, folosiți o carafă pentru lapte din oțel inoxidabil, răcită.
	Laptele a fost fiert.	Începeți din nou cu lapte proaspăt și rece. Încălziți până când carafa pentru lapte poate fi atinsă doar aproximativ 3 secunde, până la 60-65 °C.
	Laptele face bule în loc să facă microspumă.	Asigurați-vă că vârful duzei pentru abur este poziționat corect atunci când texturați. Loviți ușor carafa de blat când ați terminat pentru a elibera bulele de aer prinse. Consultați secțiunea Recomandări pentru texturarea laptelui.
	Laptele nu trage suficient aer.	Mențineți vârful duzei pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Acest lucru va ajuta la introducerea aerului în lapte pentru a crea microspumă.
Setarea optimă a nivelului de măcinare rezultă în extracția insuficientă a cafelei pentru espresso	Discurile de măcinare noi se fixează în poziție. Acest lucru este normal în timpul primelor utilizări.	Rotiți recipientul pentru boabe de cafea în sensul acelor de ceasornic în trepte mici pentru un nivel de măcinare mai fin sau repetați procedura de reglare.
	Boabele își pierd din prospețime.	Reglați la o setare mai fină pentru a menține o extracție optimă a cafelei pentru espresso.
	Nu s-a folosit suficientă cafea măcinată	Umpleți cu mai multă cafea măcinată
Nu iese cafea măcinată din orificiul de evacuare al rășniței	Cafeaua măcinată nu este suficient tasată (compactată).	Tasați mai ferm. Consultați secțiunea Ghid de extracție a cafelei pentru espresso.
	Nu există boabe de cafea în recipientul pentru boabe.	Umpleți recipientul pentru boabe de cafea cu boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Recipientul nu este complet instalat și porțile nu sunt complet deschise.	Rotiți recipientul pentru boabe în sensul acelor de ceasornic. La setarea nivelului de măcinare 30, porțile recipientului sunt complet deschise.
	Camera de măcinare sau orificiul de evacuare s-a înfundat.	Rășnița necesită curățare. Consultați secțiunea Îngrijire și curățare.
Cafeaua măcinată este grosieră deși nivelul de măcinare setat este fin	Setarea nivelului de măcinare nu este corectă.	Reglați nivelul de măcinare rotind recipientul pentru boabe. Consultați secțiunea Recomandări pentru măcinare, tasare și infuzare.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Cafeaua măcinată este grosieră deși nivelul de măcinare setat este fin	Discul de măcinare superior nu este așezat corect. Există boabe de cafea sau cafea măcinată în jurul discului de măcinare superior și sub acesta.	Discul de măcinare superior necesită curățare. Consultați secțiunea Îngrijire și curățare.
Cafeaua pentru espresso este extrasă insuficient deși cafeaua este măcinată fin	Nu s-a folosit suficientă cafea măcinată	Umpleți cu mai multă cafea măcinată
	Boabele sunt prea vechi	Folosiți boabe proaspăt prăjite. În cazul boabelor de cafea vechi, indiferent de nivelul de măcinare, extracția va fi mai rapidă și gustul espressoului obținut va indica extracția insuficientă.
Nivelul de măcinare nu se poate regla	Recipientul pentru boabe nu este așezat corect.	Scoateți recipientul pentru boabe și instalați-l din nou.
	Există boabe de cafea sau cafea măcinată în jurul discului de măcinare superior sau al gulerului râșniței.	Scoateți recipientul pentru boabe și discul de măcinare superior. Folosiți peria de curățare sau un aspirator, după cum este necesar, pentru a îndepărta resturile de boabe de cafea sau de cafea măcinată.
Recipientul pentru boabe nu poate fi fixat în poziție	Gulerul râșniței nu este aliniat cu capacul superior.	Asigurați-vă că marcasele de pe capacul superior și de pe râșniță sunt aliniate.
	Există boabe de cafea sau cafea măcinată discul de măcinare superior sau gulerul râșniței.	Scoateți recipientul pentru boabe și discul de măcinare superior. Folosiți peria de curățare sau un aspirator, după cum este necesar, pentru a îndepărta resturile de boabe de cafea sau de cafea măcinată.
	Discul de măcinare superior nu este așezat corect.	Asigurați-vă că discul de măcinare superior este aliniat corect și că mânerul este rabatat în jos.
Discul de măcinare superior nu se așază corect în gulerul râșniței	Există boabe de cafea sau cafea măcinată în jurul discului de măcinare superior și sub acesta.	Scoateți discul de măcinare superior și fixați din nou recipientul pentru boabe de cafea. Țineți recipientul pentru boabe de cafea cu mâna, nu îl rotiți. Introduceți portafiltrul în suportul de măcinare și apăsați în jos pentru a activa râșnița. Cafeaua măcinată va cădea prin orificiul de evacuare a cafelei măcinate.
	Discul de măcinare superior nu este așezat corect.	Asigurați-vă că discul de măcinare superior este aliniat corect și că mânerul este rabatat în jos.
Discurile de măcinare ale râșniței prezintă mici pete și urme	Acestea fac parte din procesul de călire (pentru o durată de viață extra-lungă). Aceste urme nu afectează performanța râșniței sau gustul espressoului.	Nu este necesară nicio acțiune.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Espressorul se oprește singur	Espressorul intră în modul standby după 20 de minute pentru a economisi energie.	Apăsați pe butonul de pornire pentru a reactiva aparatul.
Râșnița nu va funcționa după o cantitate mare de măcinare și indicatorul luminos se aprinde intermitent	Râșnița s-a supraîncălzit.	Așteptați 6 minute și aparatul va fi gata de utilizare din nou la finalul ciclului de răcire automată.
Aparatul emite un semnal sonor când încearcă să utilizeze râșnița	Dacă lămpile celor 3 butoane principale se aprind intermitent, râșnița s-a supraîncălzit.	Așteptați 6 minute și aparatul va fi gata de utilizare din nou la finalul ciclului de răcire automată.
	Recipientul pentru boabe de cafea nu este instalat corect dacă indicatorul luminos al butonului nu se aprinde intermitent la prima utilizare după instalarea recipientului.	Instalați corect recipientul pentru boabe de cafea.
Nu se aprind toate lămpile la pornirea aparatului.	La pornirea, aparatul trece în modul de încălzire, timp în care indicatorul luminos al butonului de pornire se aprinde intermitent.	Așteptați până când aparatul se încălzește, indicatorul luminos al butonului de pornire nu se mai aprinde intermitent și afișajul se aprinde.
Cantitatea de cafea măcinată este prea mare sau prea mică	Setările din fabrică ale râșniței nu corespund preferințelor personale.	Râșnița poate fi oprită în orice moment în timpul procesului de măcinare lovind ușor o dată în jos mânerul portafiltrului în cazul în care macină o cantitate prea mare.
		În cazul în care cantitatea de cafea măcinată este prea mică, cantitatea de cafea măcinată din portafiltru poate fi completată împingând în jos portafiltrul pentru a activa manual râșnița. Eliberați mânerul când cantitatea de cafea măcinată este corectă.
		Volumul de cafea măcinată de râșniță poate fi personalizat în funcție de cerințele proprii, consultați secțiunea „Ajustarea espressoului”.
Indicatorul luminos de alertă se aprinde intermitent	Butonul principal trebuie readus în poziția „ora 12”.	Rotiți butonul principal înapoi în poziția „ora 12”.
Indicatorul luminos de alertă se aprinde intermitent	Rezervorul de apă s-a golit, aparatul emite 3 semnale sonore în acest caz și pompa nu mai funcționează.	Umpleți rezervorul de apă asigurându-vă că nivelul este peste cel minim de umplere. Apăsați pe butonul pentru o singură ceașcă pentru a pregăti sistemul de apă înainte de a prepara următorul espresso.

Recomandări pentru măcinare, tasare și infuzare

Reglare

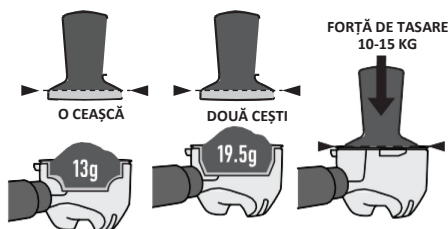
Pentru a prepara espressoul perfect, barista efectuează o operațiune numită „reglare” ori de câte ori se modifică o variabilă, cum ar fi utilizarea unei noi pungi de boabe de cafea, efectuându-se adesea la începutul fiecărei zile.

Procesul de reglare nu este complicat, însă poate necesita mai multe repetări pentru a identifica setarea optimă a nivelului de măcinare și espressoul perfect.

Vă recomandăm insistent să reglați espressorul Breville Barista Classic a prepara espressoul perfect, însă s-ar putea să fie nevoie de puțină răbdare, deoarece este puțin probabil să reușiți din prima.

Există 3 variabile cheie de controlat atunci când reglați aparatul:

1. Cantitatea de cafea măcinată - Breville Barista Classic se va asigura că rămâne constantă de la un espresso la altul, dozând automat aceeași cantitate de cafea măcinată de fiecare dată.
2. Forța de tasare – cele mai bune rezultate pot fi obținute folosind un tasator manual, dar este nevoie de puțină practică pentru a aplica aceeași forță de fiecare dată. Încercați să folosiți cântarul de bucătărie, apăsând în jos pentru a aplica în mod fiabil o forță de 10-15 kg.



3. Nivelul de măcinare - aceasta este variabila care se stabilește în timpul reglării.

Urmați acești pași pentru a vă regla aparatul:

1. Setări râșnița la nivelul 15.
2. Introduceți sita dublă în portafiltru.
3. Mențineți portafiltrul apăsător pentru a măcina manual boabele de cafea.
4. Puneți 19,5 g de cafea măcinată în sită, dacă este posibil, folosiți un cântar de bucătărie pentru a măsura cu precizie, adăugând sau îndepărtând cafea măcinată după cum este necesar.
5. Tasați cafeaua măcinată.
6. Instalați portafiltrul în capul de grup.
7. Apăsător pe butonul pentru două cești și cronometrați perioada de extracție. Scopul este ca ciclul total de preparare să fie între 20-30 de secunde.
8. Dacă extracția durează mai mult, cafeaua este măcinată prea fin. Dacă extracția este mai scurtă, cafeaua este măcinată prea grosier. Reglați nivelul de măcinare în sus sau în jos, după cum este necesar, și preparați espressouri duble până când extracția durează 20-30 de secunde.
9. Dacă ați reușit să preparați un espresso în 20-30 de secunde, ați identificat nivelul corect de măcinare pentru aparat și boabele de cafea folosite.
10. Menținând aparatul la nivelul corect de măcinare (și anume nivelul 21), urmați instrucțiunile de reglare a duratei de măcinare de la pagina următoare pentru a fixa greutatea corectă a cafelei măcinate.



Recomandări pentru măcinare, tasare și infuzare

Exemple de optimizare a reglării pentru prepararea de espresso

Exemplul 1. Măcinarea pentru un espresso dublu. Servirea cafelei extrase durează 15 secunde. Apa curge prea ușor prin cafeaua măcinată, iar cafeaua va fi extrasă insuficient și va avea o culoare deschisă.

- Setări un nivel de măcinare mai fin și tastați cu aceeași forță. Cafeaua pentru espresso este extrasă perfect dacă prepararea durează 20-30 de secunde.

Exemplul 2. Măcinarea pentru un espresso dublu. Servirea cafelei extrase durează 45 de secunde. Apa trece cu greu prin cafeaua măcinată și espressoul picură încet din portafiltru. Cafeaua va fi extrasă excesiv și va avea o culoare foarte închisă.

- Setări un nivel de măcinare mai grosier și tastați cu aceeași forță. Cafeaua pentru espresso este extrasă perfect dacă prepararea durează 25-30 de secunde.

Personalizare – Reglarea duratei de măcinare

Aparatul este preprogramat din fabrică să distribuie următoarea cantitate de cafea măcinată pentru o boabă „medie”:

- Espresso simplu: 13 g la nivelul 15
- Espresso dublu: 19,5 g la nivelul 15

Dintr-o serie de motive, cum ar fi tipul de boabe de cafea, este posibil să doriți să modificați setările din fabrică. S-ar putea să constatați

că, dacă doriți cafea măcinată mai fin sau mai grosier, trebuie să reglați și durata de măcinare pentru a asigura obținerea unei cantități uniforme.

Notă: Dacă doriți să adăugați o cantitate mică de cafea măcinată suplimentară la espresso, nu este necesar să reglați setările așa cum se descrie mai jos, puteți doar să completați cantitatea de cafea măcinată din portafiltru folosind funcția de măcinare manuală de pe râșniță (mențineți portafiltrul apăsător în jos).

Recomandare: Cu ajutorul unui cântar, puneți cantitatea corectă de cafea măcinată în sită folosind o lingură. Rețineți cum arată. Acest lucru vă va ajuta să stabiliți când să opriți râșnița.

Stabilirea cantității de cafea măcinată pentru un espresso simplu

- Când aparatul este gata de utilizare, mențineți apăsată butoanele pentru prepararea unei singure cești, în timp ce apăsați simultan pe portafiltru timp de 3 secunde.

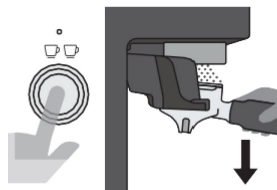


- Indicatorul luminos pentru espresso simplu va începe să se aprindă intermitent.
- Loviți ușor portafiltrul în jos și râșnița va porni.
- După ce s-a măcinat cantitatea dorită de cafea, loviți ușor portafiltrul încă o dată pentru a opri măcinarea.
- Cantitatea actualizată pentru espresso simplu va fi salvată automat.
- Verificați de două ori dacă cantitatea de cafea măcinată este corectă, prin cântărire.

Recomandări pentru măcinare, tasare și infuzare

Stabilirea cantității de cafea măcinată pentru un espresso dublu

- Când aparatul este gata de utilizare, mențineți apăsată butoanele pentru prepararea a două cești, în timp ce apăsați simultan pe portafiltru timp de 3 secunde.



- Indicatorul luminos pentru espresso dublu va începe să se aprindă intermitent.
- Loviți ușor portafiltrul în jos și rășnița va porni.
- După ce s-a măcinat cantitatea dorită de cafea, loviți ușor portafiltrul încă o dată pentru a opri măcinarea.

- Cantitatea actualizată pentru espresso dublu va fi salvată automat.
- Verificați de două ori dacă cantitatea de cafea măcinată este corectă, prin cântărire.

Resetarea cantității de cafea măcinată la valorile din fabrică:

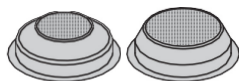
- Mențineți apăsată butoanele pentru espresso preparat în modul manual (3a), o ceașcă (3b) și două cești (3c).
- Aparatul va emite un semnal sonor timp de 1 secundă și lămpile indicatoare pentru modul manual, espresso simplu și espresso dublu se vor aprinde intermitent simultan o dată la 0,5 Hz.
- Aparatul va reveni la starea gata de utilizare. Setările implicite din fabrică se resetează în acest moment.

Recomandări pentru preparare

Site

- Sita nepresurizată Se utilizează cu cafea proaspăt măcinată.

O CEAȘCĂ DOUĂ CEȘTI



Apă caldă

Dacă doriți să preparați o băutură lungă pe bază de espresso, puteți adăuga apă caldă suplimentară folosind funcția de preparare a apei calde, rotiți pur și simplu butonul în sens invers acelor de ceasornic și apa caldă va curge din duza pentru abur.

Pentru a opri curgerea apei, trebuie doar să readuceți butonul în poziția verticală.



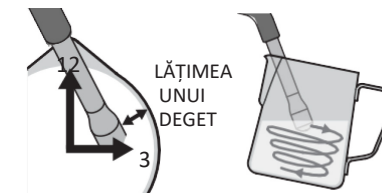
Recomandări pentru texturarea laptelui

Texturarea laptelui este procesul de introducere de abur în lapte.

Elementele cheie ale laptelui texturat

Laptele care a fost texturat corect are o microspumă groasă și bogată, cu un luciu mătăsos.

Texturarea implică atât încălzirea, cât și aerarea laptelui cu ajutorul aburului. Elementele vitale includ poziționarea duzei pentru abur,



3. Sunet

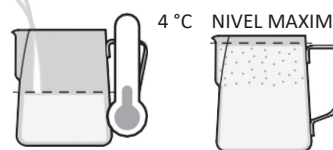
momentul în care trebuie reglată poziția carafei pentru lapte și atingerea temperaturii corecte. Urmăți pașii de mai jos pentru a crea microspumă ca la cafenea.

1. Umpleți carafa pentru lapte

Adăugați lapte rece la aproximativ 4 °C într-o carafă curată și răcită din oțel inoxidabil. Umpleți până la partea de jos a gurii de turnare.

Notă: Volumul laptelui se va mări în timpul texturării, așa că nu umpleți prea mult carafa. Bolborosire - Vârful nu este introdus suficient de adânc, ridicați carafa.

NIVEL MAXIM DE UMLERE



2. Poziționați carafa

Așezați brațul duzei pentru abur în carafă

În poziția „ora 12”, cu vârful duzei pentru abur în lapte în poziția „ora 3”, la o distanță egală cu lățimea unui deget de marginea carafei pentru lapte Țineți vârful duzei pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Rotiți butonul înapoi în poziția pentru abur pentru a începe texturarea. Ar trebui să se creeze un vârtej în carafă.

Modul în care este introdus aerul în lapte determină consistența spumei. Dacă se adaugă cantități mari de aer în lapte, spuma va avea bule mari. Introducerea aerului în lapte în mod controlat și blând, indicat de un șuierat ușor, va conferi laptelui o microspumă fină aerată.

Recomandarea experților în prepararea de cafea: Sunetul emis la texturarea laptelui Șuierat lin - Potrivit pentru latte.

LA FINAL Sunet strident - Vârful este introdus prea adânc, coborâți carafa.

4. Menținerea poziției vârfului duzei pentru abur

Pe măsură ce aburul încălzește și conferă textură laptelui, volumul laptelui crește, determinând creșterea nivelului laptelui în carafă. Când se întâmplă acest lucru, urmăriți nivelul laptelui coborând carafa și menținând vârful duzei pentru abur chiar sub suprafață.

Notă: Vor fi necesare unele reglări ale tehnicii atunci când se utilizează lapte vegetal.

5. Cantitatea de spumă

Creați cantitatea de microspumă dorită. Cafelele cappuccino au în mod tradițional mai multă microspumă decât cafelele flat white.

Recomandări pentru texturarea laptelui

6. Introduceți vârful

După ce ați creat cantitatea dorită de spumă, introduceți duza pentru abur în lapte până la jumătatea adâncimii. Astfel se încălzește tot laptele și se trage lapte în loc de aer. Acest lucru asigură omogenizarea laptelui și a spumei, făcând-o mai densă și mai fină.



7. Temperatura corectă

O indicație a atingerii temperaturii corecte a laptelui este atunci când baza carafei pentru lapte poate fi atinsă confortabil doar timp de aproximativ 3 secunde.

Recomandarea experților în prepararea de cafea:
Temperatura laptelui

Încălzit insuficient - Dacă nu este încălzit suficient de mult timp, va fi cald și cu puțină textură.

Încălzit optim - Consultați tabelul de mai jos.

Încălzit excesiv - Dacă este încălzit prea mult timp, va începe să fiarbă în jurul valorii de 72 °C și va avea un gust de ars, pierzându-și toată textura.

Lapte	Temperatură
Integral și degresat	60 - 65 °C
De migdale	55 - 65 °C
De soia	55 - 60 °C
De nucă de cocos	65 - 70 °C

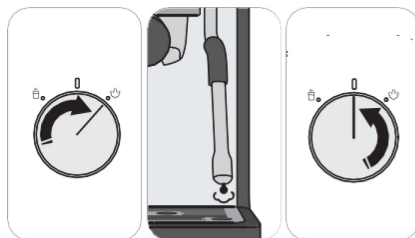
Notă: Recomandările de mai sus pot varia de la o marcă de lapte la alta și în funcție de gusturile proprii.

8. Ștergeți duza pentru abur

Ștergeți brațul și vârful duzei pentru abur cu o lavetă curată și umedă pentru a îndepărta orice reziduuri de lapte.

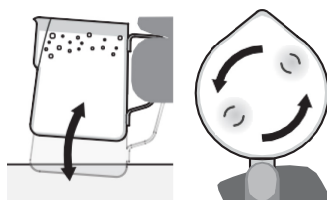
9. Purjarea duzei pentru abur

Când s-a atins temperatura corectă a laptelui, rotiți butonul în poziție verticală și scoateți carafa din duza pentru abur. Puneți carafa pentru lapte deoparte. Așezați duza pentru abur peste tava de scurgere. Rotiți butonul în poziția pentru abur timp de câteva secunde, apoi readuceți butonul în poziția verticală. Procedând astfel, se îndepărtează laptele care a fost aspirat în vârful duzei pentru abur.



10. Loviți ușor și rotiți carafa

Lovirea ușoară a carafei de blat ajută la eliberarea bulelor de aer mai mari prinse. Rotirea ajută laptele și spuma să se combine pentru o consistență uniformă și un aspect mătășos.

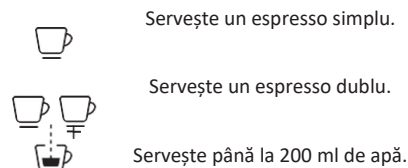


11. Ultimele detalii

Turnați din carafa pentru lapte în ceașcă cu o mișcare constantă.

Ajustarea espressoului

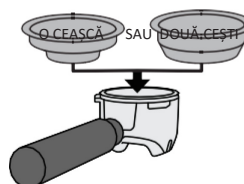
Personalizare - Cantitățile espressourilor Breville Barista Classic dispune de o reglare automată a cantității espressourilor. Extrage exact cantitatea potrivită de espresso, apoi se oprește automat.



În timpul extracției cafelei pentru espresso, puteți opri prepararea în orice moment apăsând din nou pe același buton. Puteți regla cantitățile implicite ale espressourilor în funcție de preferințele dumneavoastră.

Personalizare – Cantitatea pentru una sau două cești

- Introduceți filtrul corespunzător în portafiltru.
- Umpleți cu cafea măcinată, apoi tasați.

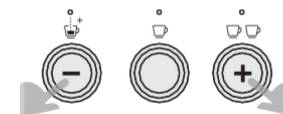


- MENȚINEȚI APĂSAT timp de 4 secunde butonul corespunzător cantității de espresso pe care doriți să o personalizați (simplu sau dublu).
- Aparatul va emite un semnal sonor timp de 0,5 secunde, iar butoanele selectate pentru cantitate vor începe să se aprindă intermitent la 1 Hz. Combinațiile de butoane sunt următoarele:

- 20 ml = butonul pentru preparare manuală
- 25 ml = butonul pentru modul manual și cel pentru o ceașcă

- 30 ml = butonul pentru o ceașcă
- 35 ml = butonul pentru o ceașcă și cel pentru două cești
- 40 ml = butoanele pentru două cești

- Pentru a regla între setările de cantitate, utilizați butonul pentru modul manual și cel pentru două cești pentru a comuta în sus și în jos.



- După selectarea setării dorite, apăsați pe butonul de pornire, aparatul va emite un semnal sonor timp de 0,5 secunde și setarea va fi salvată.

Ajustarea espressoului

Personalizare - Temperatura de extracție

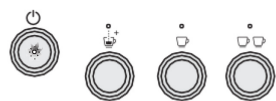
Puteți regla temperatura apei care se utilizează pentru extracția cafelei pentru espresso în trepte de 2 °C, între 88 și 96 °C, pentru a se potrivi diferitelor tipuri de boabe de cafea prăjite și preferințelor personale.

- Temperaturile mai ridicate cresc gustul amar și scad aciditatea.
- Temperaturile mai joase reduc gustul amar și cresc aciditatea.

- Reglarea temperaturii de extracție:
- Când aparatul este gata de utilizare, mențineți apăsat butonul de pornire și butonul pentru o ceașcă timp de 4 secunde.



Indicatorul luminos de pornire va începe să se aprindă intermitent și aparatul va emite un semnal sonor.



- Reglarea temperaturii de extracție:

Combinatia de LĂMPI INDICATOARE PENTRU EXTRACȚIE aprinse indică temperatura selectată. Setarea implicită este:

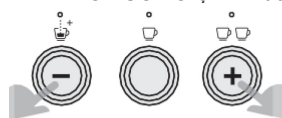
- 92 °C = INDICATORUL LUMINOS PENTRU O CEAȘCĂ este aprins.



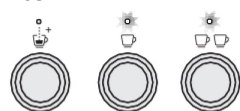
Pentru a regla temperaturile de extracție, apăsați pe:

- BUTONUL PENTRU PREPARARE MANUALĂ = Butonul minus.

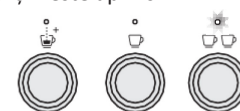
- BUTON PENTRU DOUĂ CEȘTI = Butonul plus.



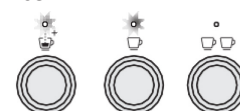
- 94 °C = INDICATORUL LUMINOS PENTRU O CEAȘCĂ ȘI INDICATORUL LUMINOS PENTRU DOUĂ CEȘTI sunt aprinse.



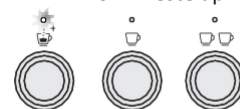
- 96 °C = INDICATORUL LUMINOS PENTRU DOUĂ CEȘTI este aprins.



- 90 °C = INDICATORUL LUMINOS PENTRU PREPARARE MANUALĂ ȘI INDICATORUL LUMINOS PENTRU DOUĂ CEȘTI sunt aprinse.



- 88 °C = INDICATORUL LUMINOS PENTRU PREPARARE MANUALĂ este aprins.



Pentru a salva setarea, apăsați pe butonul de pornire, aparatul va emite un semnal sonor și setarea va fi salvată.

Aparatul va reveni la starea gata de utilizare dacă nu se apasă niciun buton timp de 60 de secunde.

Ajustarea espressoului

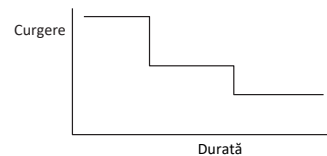
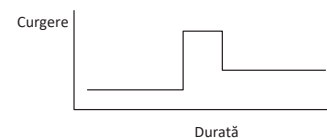
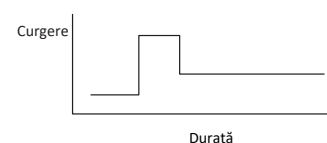
Personalizare - Profiluri de curgere

Puteți selecta dintre trei profiluri de curgere diferite pentru a prepara espresso. Această funcție variază curgerea apei prin cafeaua măcinată, influențând și presiunea de extracție, pentru a oferi profiluri de aromă surprinzător de diferite boabelor de cafea.

- Armonios: Aceasta este setarea implicită a aparatului și oferă un espresso bine echilibrat.
- Infuzie prealabilă lungă: oferă o perioadă lungă și cu un debit redus al curgerii de infuzie prealabilă înainte de a începe extracția, făcând mai intensă senzația lăsată de espresso. Experimentați aplicând acest profil în cazul unor boabe de cafea prăjite mai ușor.

Notă: Această setare va crește timpul total de preparare cu aproximativ 5 secunde, așa că vă rugăm să luați în considerare acest lucru în timpul reglării.

- Descendent: Un profil mai radical, profilul de extracție începe la curgerea la debit maxim și scade în timpul ciclului de servire. Acest lucru reduce astringența și scoate în evidență aciditatea – ideal pentru boabele de cafea prăjite intens.



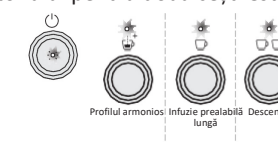
Când aparatul este gata de utilizare, mențineți apăsat butonul de pornire și butoanele pentru o ceașcă și pentru două cești timp de 4 secunde.



- Indicatorul luminos de pornire va începe să se aprindă intermitent și aparatul va emite un semnal sonor.

Indicatorul luminos aprins al butonului indică profilul de curgere selectat în prezent (setarea din fabrică implicită este profilul armonios)

- Profilul armonios = indicatorul luminos al butonului pentru preparare manuală este aprins
- Infuzie prealabilă lungă = indicatorul luminos al butonului pentru o ceașcă este aprins
- Descendent = indicatorul luminos al butonului pentru două cești este aprins



Pentru a salva setarea, apăsați pe butonul de pornire, aparatul va emite un semnal sonor și setarea va fi salvată.

Aparatul va reveni la starea gata de utilizare dacă nu se apasă niciun buton timp de 60 de secunde.

Ajustarea espressoului

Resetare - toate setările (atât pentru preparare, cât și pentru măcinare) revin la valorile din fabrică

- Mențineți apăsată toate cele 4 BUTOANE simultan timp de 4 secunde.



- Barista Classic va emite un semnal sonor și toate cele 4 LĂMPI INDICATOARE ALE BUTOANELOR se vor aprinde intermitent simultan.
- Setările din fabrică pentru toate funcțiile au fost resetate.
- Espressorul Origins Classica va reveni la starea gata de utilizare.

Alertă de apă insuficientă și de rezervor gol

Alertă de nivel scăzut al apei
Când se atinge nivelul minim de umplere al rezervorului de apă, se va activa alerta de nivel scăzut al apei.

Notă: Funcțiile de preparare de espresso, abur și apă caldă vor rămâne operaționale când se aprinde butonul de alerta de nivel scăzut al apei, dar se recomandă reumplerea rezervorului de apă imediat ce acest lucru este posibil.

- Indicatorul luminos de alertă se aprinde și aparatul emite un semnal sonor când aparatul detectează că nivelul apei din rezervor este scăzut.



Notă: Dacă porniți aparatul pentru prima dată, înainte de a pune apă în rezervor, indicatorul luminos de alertă va fi deja aprins.

- Indicatorul luminos de alertă se va stinge imediat dacă rezervorul se umple cu apă peste nivelul minim.
- Alertă de rezervor gol
Când nu mai este apă în rezervor, se va activa alerta de rezervor gol.

Notă: Pe măsură ce rezervorul de apă se golește, pompa va deveni brusc mult mai zgomotoasă, deoarece nu mai circulă apă prin pompă.

- Când rezervorul de apă este aproape gol, aparatul emite 3 semnale sonore și indicatorul luminos de alertă începe să se aprindă intermitent. Pompa va înceta să mai funcționeze.



- Indicatorul luminos de alertă va continua să se aprindă intermitent până când rezervorul se umple peste nivelul de alertă privind nivelul scăzut al apei.

Important: Dacă funcția de preparare de apă caldă sau abur era în curs de utilizare când curgerea apei s-a oprit, indicatorul luminos de alertă se aprinde intermitent până când butonul de selecție este rotit înapoi în poziția „ora 12”, chiar dacă rezervorul a fost reumplut.

Notă: Aparatul detectează oprirea curgerii apei când activează alerta de rezervor gol. Prin urmare, este posibil ca alerta să se activeze dacă portafiltrul se înfundă în timpul preparării unui espresso – consultați ghidul de depanare.

Îngrijire și curățare – Espressor

Procesul de preparare a unui espresso implică extracția uleiurilor din cafeaua măcinată. Depunerile de cafea măcinată și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul cafelei și funcționarea espressorului.

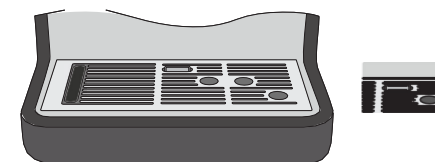
Purjarea cu apă a capului de grup și duzei pentru abur, înainte și după prepararea fiecărei cafele, este cea mai ușoară modalitate de a menține espressorul curat.

Accesorii de curățare și componente detașabile

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

Curățați tava de scurgere și recipientul pentru zaț

- Când este necesar
- Goliți apa dacă indicatorul roșu de nivel al apei iese prin grilajul din oțel inoxidabil; în caz contrar, apa se va revărsa.



- Nu scufundați aparatul, cablul

și ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

- Curățați componentele în apă caldă cu un detergent de vase blând, clătiți și uscați.

Notă: Nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți metalici, deoarece vor zgâria suprafețele componentelor.

Componente care se pot spăla în mașina de spălat vase:

- Carafă pentru lapte din oțel inoxidabil
- Grilaj de tavă de scurgere din oțel inoxidabil
- Site din oțel inoxidabil
- Disc de curățare

Componente care se pot spăla în mașina de spălat vase DOAR PE RAFTUL SUPERIOR:

- Disc de măcinare superior din oțel inoxidabil
- Recipient pentru zaț

Componente care nu se pot spăla în mașina de spălat vase:

- Rezervor de apă
- Portafiltru
- Recipient pentru boabe
- Tavă de scurgere
- Tasator
- Ac de curățare
- Perie de curățare

Curățarea plăcii de încălzire și a exteriorului

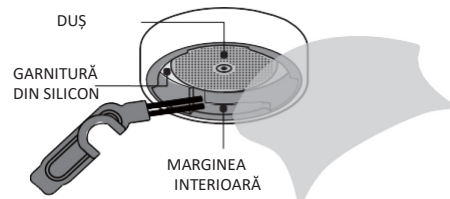
- Când este necesar
- Ștergeți aparatul cu o lavetă moale și umedă, cu un detergent de vase blând și apoi cu o lavetă uscată.

Notă: În timp, este normal ca interiorul tăvii de scurgere și al recipientului pentru zaț să fie pătat de uleiurile din cafeaua măcinată.

- Săptămânal
 - Curățarea portafiltrului și a sitei.
 - Curățați în apă caldă cu un detergent de vase blând, clătiți și uscați.
- De fiecare dată
 - Spălați după fiecare utilizare prin clătire sub jet de apă caldă.
- Intervale regulate
 - Curățarea dușului și a capului de grup.
 - În apă caldă cu detergent de vase blând, clătiți și uscați.
- De fiecare dată
 - Circulați apa prin interior înainte de a prepara un espresso.
- Săptămânal
 - Purjați apa prin capul de grup apăsând pe butonul pentru o ceașcă.
 - Lăsați apa să curgă până se oprește.

Îngrijire și curățare – Espresso

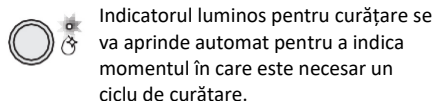
- Utilizați peria de curățare pentru a îndepărta resturile de cafea măcinată din jurul marginii interioare a capului de grup și al garniturii din silicon. Ștergeți dușul cu o lavetă umedă.



Tabletă pentru curățare

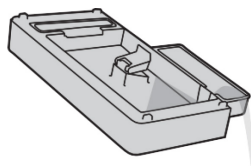
Tabletele pentru curățare sunt perfecte pentru îndepărtarea acumulărilor de ulei de cafea și pentru a prelungi durata de viață a aparatului de cafea.

Ciclu de curățare



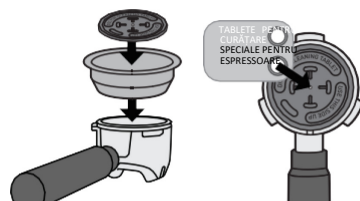
Ciclu de curățare durează aproximativ 7 minute până la finalizare.

- Pregătirea pentru ciclu de curățare
- Asigurați-vă că există cel puțin 1 litru de apă în rezervor.
- Goliți tava de scurgere și introduceți-o la loc.



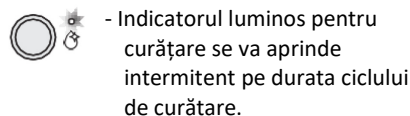
- Aparatul este pornit și este gata de utilizare.
- Introduceți filtrul pentru două cești și discul de curățare în portafiltru.

- Așezați o tabletă pentru curățare în mijlocul discului de curățare, în spațiul prevăzut.



- Introduceți portafiltrul în capul de grup.
- Așezați un vas mare pe tava de scurgere pentru a colecta apa care va curge din portafiltru.
- Porniți ciclul de curățare
- Apăsăți rapid pe butonul pentru curățare de două ori (ambele apăsări trebuie să fie efectuate în maximum 3 secunde). Barista Classic va emite un semnal sonor și ciclul de curățare va începe.

Notă: Ciclul de curățare poate fi întrerupt în orice moment apăsând pe butonul pentru utilizare manuală.



- Apa se va scurge în tava de scurgere și cantități mici de apă se vor revărsa din picurătoarele portafiltrului.
- La sfârșitul ciclului de curățare, aparatul va emite un semnal sonor și va reveni automat în starea gata de utilizare.
- Scoateți portafiltrul din capul de grup. Verificați dacă tableta s-a dizolvat.

Îngrijire și curățare – Espresso

Notă: Dacă tableta nu s-a dizolvat, introduceți portafiltrul înapoi în capul de grup, goliți tava de scurgere și introduceți-o la loc. Repetați secțiunea „Porniți ciclul de curățare”.

- Curățarea după ciclul de curățare
- Purjați capul de grup apăsând pe butonul pentru o ceașcă; apa ar trebui să curgă.
- Lăsați apa să curgă până se oprește.
- Spălați tava de scurgere, portafiltrul și discul de curățare în apă caldă cu un detergent de vase blând, clătiți și uscați.

Curățarea duzei pentru abur

- De fiecare dată
- Ștergeți duza pentru abur cu o lavetă umedă. (Consultați Ghidul pentru prepararea cafelei, pagina 10).

- După texturarea laptelui, purjați

duza pentru abur rotind butonul către funcția de preparare a apei calde timp de doar 1-2 secunde.

- 2-3 luni
- Înmuiati duza pentru abur peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și o tabletă pentru curățare.

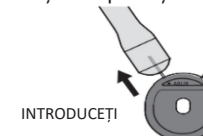


- Dimineața, scoateți carafa și clătiți-o, asigurându-vă că toate urmele de soluție au fost îndepărtate.
- Ștergeți duza pentru abur cu o lavetă umedă, asigurându-vă că toate urmele de tabletă pentru curățare au fost îndepărtate.

- Lăsați aburul să treacă prin duza pentru abur timp de 40 de secunde.

- Desfundarea duzei pentru abur
- Dacă vârful duzei pentru abur se înfundă cu reziduuri de lapte:

- Introduceți acul mai gros de curățare pentru abur în orificiul vârfului duzei pentru abur și îndepărtați reziduurile.



- Lăsați aburul să treacă prin duza pentru abur timp de 40 de secunde.

- Dacă duza pentru abur rămâne înfundată: Deșurubați vârful duzei pentru abur și înmuiati-l peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și o tabletă pentru curățare Sunbeam.



- Dimineața, clătiți carafa și vârful duzei pentru abur sub jet de apă, asigurându-vă că toate urmele de tabletă pentru curățare au fost îndepărtate.
- Folosiți acul mai gros de curățare pentru abur pentru a curăța vârful duzei pentru abur.
- Asigurați-vă că garnitura inelară roșie este la locul ei și nu este deteriorată.
- Însurubați vârful duzei pentru abur la loc în brațul duzei pentru abur.
- Lăsați aburul să treacă prin duza pentru abur timp de 40 de secunde.

Îngrijire și curățare – Espresso

Curățarea filtrelor

- 2-3 luni

Înmuiiați sita (sitele) peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și o tabletă pentru curățare.

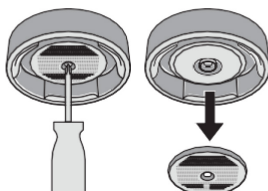


- Dimineața, clătiți carafa și sita (sitele) sub jet de apă, asigurându-vă că toate urmele de tabletă pentru curățare au fost îndepărtate.
- Așezați o sită în portafiltru (fără cafea măcinată) și introduceți-l în capul de grup.
- Apăsăți pe butonul pentru o ceașcă.
- Lăsați apa să curgă până se oprește.

Demontarea sitei dușului

- 2-3 luni

- Scoateți șurubul central care fixează sita dușului, amplasată sub capul de curgere.



- Scoateți sita dușului din oțel inoxidabil.
- Înmuiiați peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și o tabletă pentru curățare.
- Dimineața, clătiți carafa și sita dușului sub jet de apă, asigurându-vă că toate urmele de tabletă pentru curățare au fost îndepărtate.
- Instalați la loc și strângeți șurubul.

Îngrijire și curățare – Râșniță

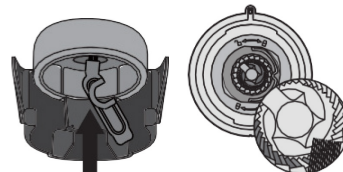
Discurile de măcinare conice sunt folosite pentru a măcina boabele de cafea la o dimensiune potrivită pentru extracția cafelei pentru espresso.

Depunerile de cafea măcinată și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul espressoului și funcționarea râșniței integrate.

Curățarea suportului de măcinare și a orificiului de evacuare a cafelei măcinată

- Săptămânal

Îndepărtați toate resturile de cafea măcinată din suportul de măcinare și din orificiul de evacuare a cafelei măcinată cu ajutorul periei de curățare și ștergeți cu o lavetă umedă și apoi cu o lavetă uscată.



Curățarea recipientului pentru boabe

- 2-3 luni

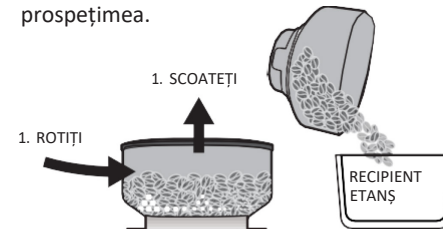
Dacă râșnița este utilizată frecvent (zilnic), recipientul pentru boabe de cafea trebuie curățat pentru performanță optimă.

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

AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.

- Pregătirea pentru curățarea recipientului pentru boabe
- Opriți aparatul și deconectați-l de la priză.
- Rețineți nivelul curent de măcinare (pentru a-l utiliza ca punct de plecare după curățare).
- Scoateți și curățați recipientul pentru boabe
- Rotați recipientul pentru boabe complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide porțile recipientului și a debloca recipientul pentru boabe.

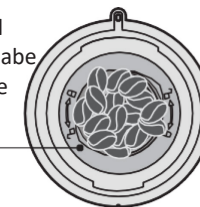
Scoateți recipientul pentru boabe din gulerul râșniței și depozitați boabele rămase într-un recipient etanș pentru a le păstra prospețimea.



- Spălați recipientul pentru boabe de cafea în apă caldă cu detergent de vase, apoi clătiți și uscați. Lăsați recipientul pentru boabe de cafea să stea pentru a se usca complet la aer înainte de a-l pune la loc.

- Instalați recipientul pentru boabe la loc

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



FĂRĂ BOABE ȘI CAFEA MĂCINATĂ

Notă: Boabele și cafeaua măcinată prinse sub discul de măcinare superior pot împiedica introducerea corectă a acestuia, iar recipientul pentru boabe nu se va potrivi corect. Consultați „Curățarea discului de măcinare superior” pentru instrucțiuni privind golirea sistemului de măcinare.

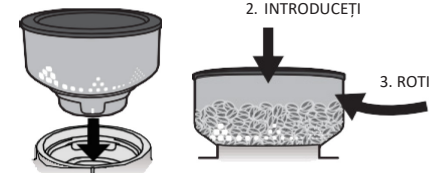
- Asigurați-vă că ghidajul recipientului este aliniat cu liniile albe verticale de pe baza recipientului.

- Aliniați și introduceți recipientul pentru boabe în gulerul râșniței și, în timp de apăsăți ferm în jos, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa în poziție și a deschide ghidajul recipientului.

1. ALINIAȚI GHIDAJUL RECIPIENTULUI

2. INTRODUCEȚI

3. ROTIȚI



Îngrijire și curățare – Râșniță

- Resetați la nivelul de măcinare de dinainte de curățare.

Curățarea și desfundarea discurilor de măcinare ale râșniței, a gulerului, a camerei de măcinare și a orificiului de evacuare

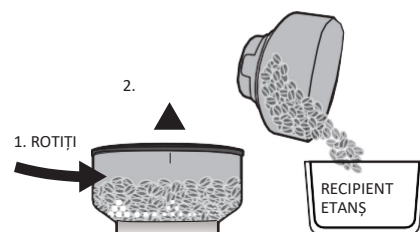
- 1-2 luni

Dacă râșnița este utilizată frecvent (zilnic), discurile de măcinare trebuie curățate pentru performanță optimă a râșniței integrate. Curățarea regulată ajută discurile de măcinare să obțină rezultate consistente de măcinare, aspect extrem de important pentru măcinarea de boabe de cafea pentru espresso.

- Pregătirea pentru curățare
- Opriți aparatul și deconectați-l de la priză.

ATENȚIE: Trebuie să curățați cu grijă discurile de măcinare ale râșniței deoarece sunt ascuțite.

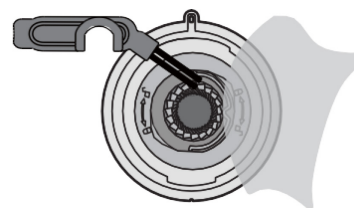
- Măcinați boabele de cafea în exces
- Aparatul este pornit și este gata de utilizare.
- Rețineți nivelul curent de măcinare (pentru a-l utiliza ca punct de plecare după curățare).
- Introduceți sita pentru două cești în portafiltru.
- Introduceți portafiltrul în suportul de măcinare.
- Rotiți recipientul pentru boabe complet în sens invers acelor de ceasornic pentru a închide porțile recipientului și a debloca recipientul pentru boabe. Recipientul pentru boabe va ieși ușor în sus.
- Scoateți recipientul pentru boabe din gulerul râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș pentru a le păstra proapețimea.



- Reinstalați recipientul pentru boabe și rotiți-l la setarea 30. Apăsăți pe portafiltru pentru a activa râșnița și mențineți apăsat până când boabele rămase sunt măcinate și eliberate (se aude o schimbare în sunetul motorului).
- Rotiți și scoateți din nou recipientul pentru boabe de cafea.
- Scoateți portafiltrul și aruncați resturile de cafea măcinată, deoarece acestea vor fi prea groasieră pentru cafeaua espresso.
- Curățarea discului de măcinare superior
- Rotiți pentru a debloca și ridica discul de măcinare superior de pe gulerul râșniței cu ajutorul mânerului.
- Spălați discul de măcinare superior în apă caldă cu un detergent de vase blând, clătiți și uscați.

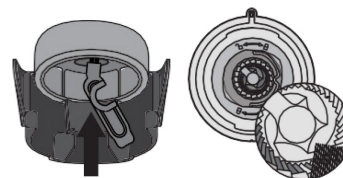
Îngrijire și curățare – Râșniță

- Curățarea și deblocarea discului de măcinare inferior și a camerei de măcinare
- Folosiți peria de curățare sau un aspirator pentru a curăța foarte bine componentele și suprafețele din camera de măcinare de resturile de cafea măcinată fin. Se poate folosi o lavetă umedă pentru a șterge interiorul gulerului râșniței.
- Lăsați să se usuce complet la aer.



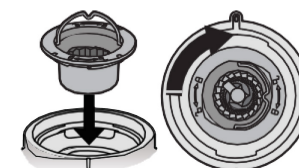
AVERTISMENT: Nu turnați apă sau alt lichid în camera de măcinare.

- Curățarea și desfundarea orificiului de evacuare a cafelei măcinate
- Introduceți peria de curățare în orificiul de evacuare a cafelei măcinate de jos în sus, ștergând și perind suprafețele interioare.
- Dacă orificiul de evacuare a cafelei măcinate nu este obstrucționat, perii vor fi vizibili în interiorul camerei de măcinare.

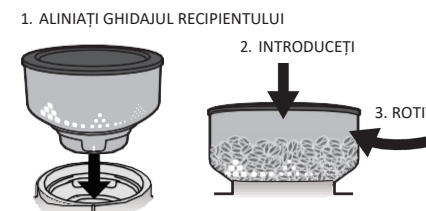


- Instalați discul de măcinare superior la loc.
- Identificați dispozitivele de blocare de pe partea inferioară a discului de măcinare superior, sub simbolul lacăt turnat.
- Folosind mânerul, introduceți discul de măcinare superior în gulerul râșniței, asigurându-vă că marcasele de blocare se aliniaza.

- Rotiți discul de măcinare superior aproximativ 30 de grade în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca; discul de măcinare ar trebui să se fixeze în poziție cu un clic.
- Când este așezat corect, discul de măcinare superior va fi la același nivel cu suprafața gulerului râșniței.



- Instalați recipientul pentru boabe la loc
- Ghidajul recipientului trebuie să fie aliniat și clema de la baza recipientului trebuie să intre în decupajul din spatele carcasei.
 - Aliniați și introduceți recipientul pentru boabe în gulerul râșniței și, în timp de apăsați ferm în jos, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa în poziție și a deschide ghidajul recipientului.
 - Resetați la nivelul de măcinare de dinainte de curățare.
 - Umpleți recipientul cu boabe de cafea.



Notă: Vă recomandăm insistent să nu folosiți boabe de cafea de tip Torrefacto în aparatul Breville Barista Scene. Din cauza conținutului ridicat de zahăr, ansamblul discurilor de măcinare ale râșniței se va înfunda rapid.

Ciclu de detartrare – Espresso

După utilizarea continuă, este posibil ca aparatul să acumuleze depuneri de minerale și, prin urmare, să necesite detartrare ocazională.

Aparatul vă va solicita automat să efectuați un ciclu de detartrare. Aparatul este programat în prealabil din fabrică pentru utilizare într-o zonă cu apă dură, dar dacă locuiți într-o zonă cu apă moale, unde ciclurile de detartrare pot fi mai puțin frecvente, este posibil să doriți să reglați setarea.

Reglarea între setările „Apă dură” și „Apă moale”

- Mențineți apăsat simultan butonul de pornire (1) și butonul de curățare (5) timp de 4 secunde.



- Butonul pentru o ceașcă (3b) și cel pentru două cești (3c) încep să se aprindă intermitent



- Apăsați pe butonul pentru o ceașcă (3b) pentru a selecta setarea „Apă dură”,



- Apăsați pe butonul pentru două cești (3c) pentru a selecta setarea „Apă moale”,
- La apăsarea pe butonul selectat, aparatul va emite un semnal sonor timp de 1 finalizat sau este oprit în timpul oricăruia dintre pașii de detartrare, va trebui să reluați ciclul de detartrare de la început.

Dacă nu se efectuează nicio selecție timp de 60 de secunde, nu se salvează nicio setare și aparatul va reveni implicit la modul gata de utilizare.

Proces de detartrare

Soluție de detartrare

Aveți 2 opțiuni:

A. Tablete speciale de detartrare pentru espresso Sunbeam

sau

B. Oțet alb și apă caldă.

Ciclul de detartrare

Ciclul de detartrare durează aproximativ 10 minute.

Important: Dacă ciclul de detartrare nu este secundă și va reveni la starea normală.

Pregătirea pentru ciclul de detartrare

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

- Umpleți rezervorul de apă cu soluție

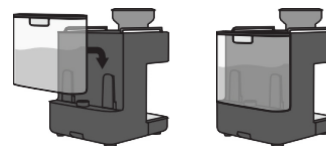
A. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Adăugați o tabletă pentru detartrare. Lăsați tableta să se dizolve complet.

sau

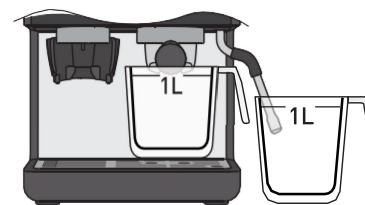
B. Într-un rezervor de apă gol, adăugați 1½ linguri de oțet alb. Umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă. Lăsați soluția să se amestece bine.

Ciclu de detartrare – Espresso

- Introduceți rezervorul de apă în poziție.



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



- Verificați alimentarea

Asigurați-vă că:

- Ștecherul este introdus în priză și aparatul este pornit.
- Butonul rotativ este în poziție verticală.
- Espresso este pornit și este gata de utilizare.

- Accesați ciclul de detartrare
- Mențineți apăsat butonul de curățare timp de 3 secunde, aparatul va emite un semnal sonor și indicatorul luminos pentru curățare va începe să se aprindă intermitent.
- Pictograma pentru detartrare se va aprinde intermitent pe toată durata ciclului de detartrare.

Important: Ciclul de detartrare poate fi întrerupt în orice moment apăsând pe butonul pentru preparare manuală.

Pasul 1. Ciclul de detartrare a portafiltrului și a duzei pentru abur

- Rotiți butonul în poziția pentru abur.

Pompa pornește și începe să curgă apă caldă din capul de grup și duza pentru abur. Pe o durată predefinită, pompa va emite diferite zgomote.

- Pasul este finalizat când nu mai curge apă caldă din capul de grup și din duza pentru abur.
- Pentru a indica faptul că aparatul a finalizat acest pas, acesta va emite un semnal sonor și indicatorul luminos de curățare și indicatorul luminos de alertă vor începe să se aprindă intermitent.
- Rotiți butonul în poziție verticală și indicatorul luminos de alertă se va stinge.
- Vă rugăm să rețineți că indicatorul luminos de curățare va continua să se aprindă intermitent.

Pasul 2. Pregătirea pentru purjare

Important: Acest pas trebuie să fie finalizat în maximum 5 minute înainte ca ciclul de detartrare să se încheie.

- Duza pentru abur și capul de grup trebuie clătite cu apă curată pentru a îndepărta soluția de detartrare.

- Clătiți rezervorul de apă

Scoateți rezervorul de apă și clătiți-l bine sub jet de apă, asigurându-vă că toate urmele de soluție de detartrare sunt îndepărtate.

- Umpleți rezervorul de apă

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

- Goliți recipientele

- Goliți apa din recipiente și puneți-le la loc.

Ciclu de detartrare – Espresso

Pasul 3. Începeți purjarea

- Rotiți butonul în poziția pentru abur.
- Indicatorul luminos pentru curățare va începe să se aprindă intermitent.

Ciclu de detartrare finalizat

- Pentru a indica finalizarea ciclului de detartrare, aparatul va emite un semnal sonor, iar indicatorul luminos de detartrare va înceta să se mai aprindă intermitent.

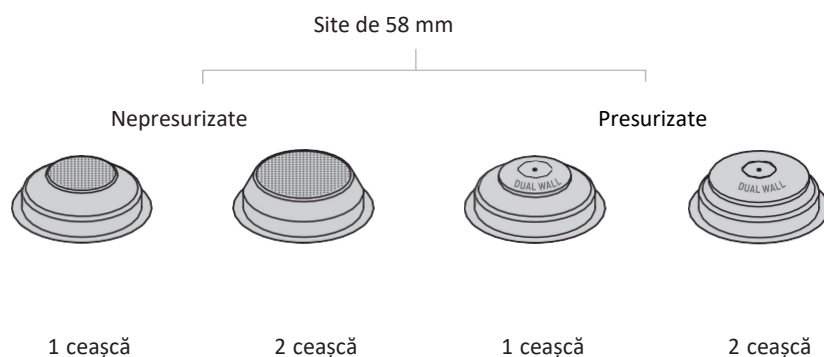
Curățarea după ciclul de detartrare

- Pompa pornește și începe să curgă apă caldă din capul de grup și duza pentru abur.
- După 2 minute, pomparea apei se va opri și indicatorul luminos de curățare și indicatorul luminos de alertă vor începe să se aprindă intermitent.
- Readuceți butonul rotativ în poziție verticală.
- Goliți apa din recipient și curățați-le, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele de soluție de detartrare.
- Instalați la loc filtrul de apă și suportul de filtru de apă în rezervorul de apă.

Accesorii care se pot achiziționa

Contactați departamentul Breville de servicii pentru clienți la numărul de telefon

0800 525 089



Vizitați site-ul web Breville pentru gama completă de espressoare și accesorii disponibile.
www.breville.co.uk

Informații suplimentare

GHID DE DEPANARE

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

SERVICE POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, returnați produsul la magazinul de la care l-ați achiziționat pentru a fi înlocuit. Vă rugăm să rețineți că va fi necesară o dovadă validă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați departamentul nostru de relații cu clienții:

Telefon: +44 (0)800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile de produse electrice trebuie să nu fie eliminate împreună cu deșeurile menajere.

Vă rugăm să reciclați produsul în cazul în care există instalații corespunzătoare. Trimiteți-ne un e-mail la BrevilleEurope@newellco.com pentru informații suplimentare despre reciclare și DEEE.

sau dacă nu sunteți sigur de instalarea ștecherului, vă rugăm să contactați un electrician calificat.

Ștecherul trebuie să fie aprobat ASTA conform BS1363. Siguranța trebuie să fie aprobată ASTA conform BS1362.



SIGURANȚĂ ELECTRICĂ

Acest aparat trebuie să fie legat la împământare. Dacă ștecherul nu este potrivit pentru prizele din casa dumneavoastră, acesta poate fi scos și înlocuit cu un ștecher de tipul corect.

Dacă trebuie schimbată siguranța de la un ștecher turnat, puneți capacul compartimentului siguranței la loc. Se interzice utilizarea aparatului fără capacul compartimentului siguranței.

Dacă siguranța de la ștecher necesită înlocuire, utilizați o siguranță cu aceleași caracteristici ca cea montată de producător. Pentru a preveni apariția unui pericol, nu montați o siguranță cu o putere nominală mai mică sau mai mare.

Dacă ștecherul este necorespunzător, acesta trebuie demontat și îndepărtat de la

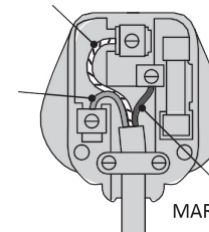
cablul de alimentare și trebuie să se monteze un ștecher adecvat, conform detaliilor. Dacă îndepărtați ștecherul, trebuie să nu se conecteze la o priză de 13 amperi și borna trebuie să fie eliminată imediat.

Dacă bornele plus nu sunt marcate

VERDE/GALBEN (IMPĂMÂNTARE)

ALBASTRU (NEUTRU)

MARO (SUB TENSIUNE)



Asigurați-vă că învelișul exterior al cablului este fixat ferm de mânerul de cablu.

