

Breville®

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
www.breville.eu

©2024 Newell Brands UK Limited.
Imprimat în China

Breville®

Slimline Barista

Ghid de utilizare

VCF185



SCANAȚI AICI
Pentru ghidul dvs.
interactiv practic.

Cuprins	
2 - 3	Măsuri de siguranță recomandate de Breville
4 - 6	Funcțiile espresso-ului Breville Barista Slimline
7	Înainte de prima utilizare a espresso-ului Barista Slimline
8 - 11	Ghid pentru prepararea cafelei pentru espresso-ului Barista Slimline
12 - 13	Recomandări pentru prepararea cafelei perfecte
14 - 15	Recomandări pentru texturarea laptelui
16 - 17	Stiluri de cafea de încercat
18 - 20	Îngrijire și curățare
21 - 22	Detartrare: Cap de grup și duză pentru abur
23 - 24	Ghid de depanare
25	Accesorii care se pot achiziționa
26	Informații suplimentare
27	Note

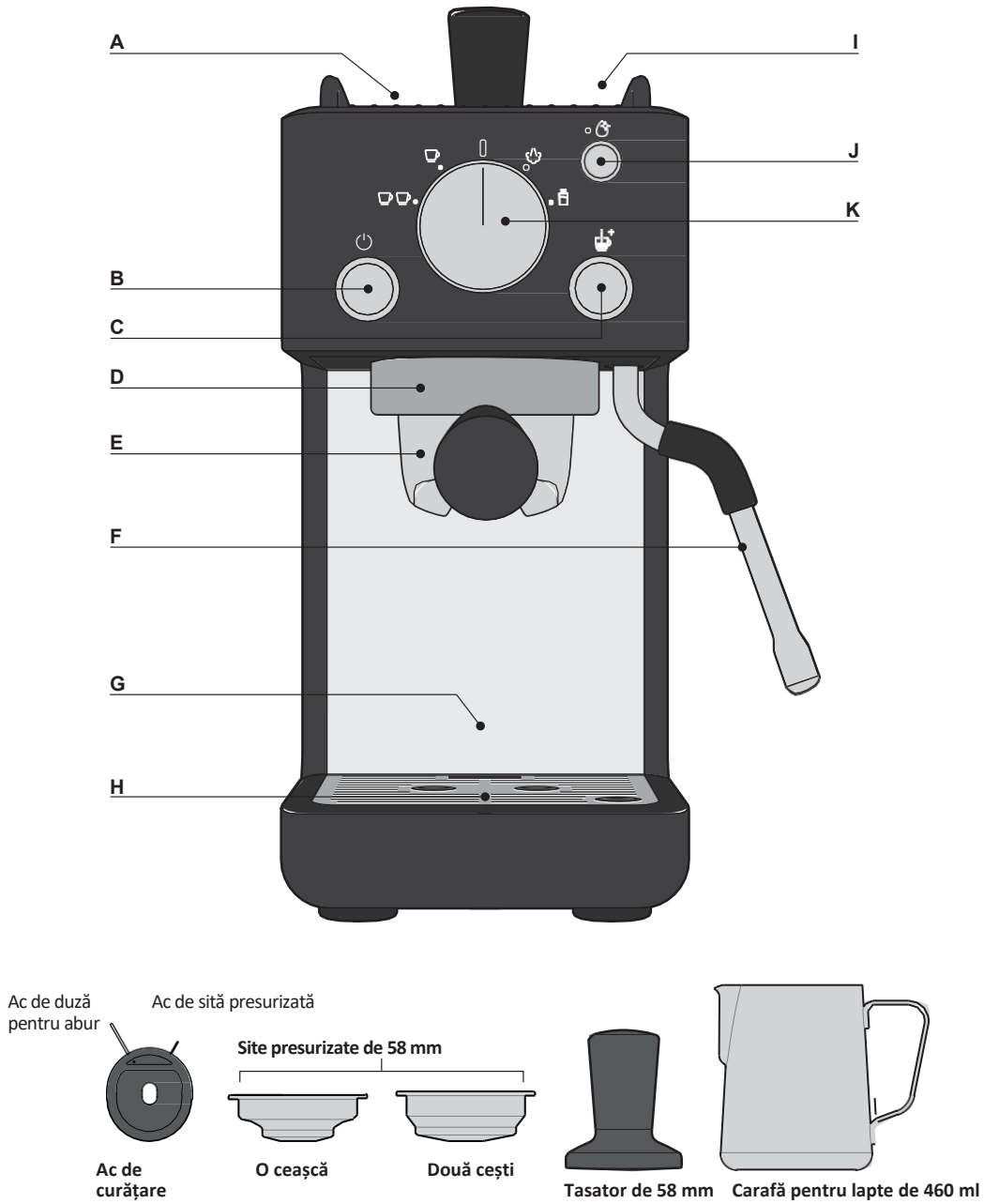
Măsuri de siguranță recomandate de Breville	
MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU ESPRESSORUL BREVILLE	
- Citiți cu atenție și păstrați toate instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul. - Nu scoateți portafiltrul în timpul curgerii espresso-ului sau a apei, deoarece aparatul este sub presiune. Scoaterea portafiltrului 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 espresso-ului 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. - Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării aparatului. 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 2,8 litri. - Nu permiteți contactul dintre cablul de alimentare și componentele fierbinți ale espresso-ului, 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

- Opriti 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. - Opriti 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 un aparat 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. - Espresso-ului 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 espresso-ului Barista Slimline



Funcțiile espressorului Barista Slimline

A. Placă de încălzire cu suport pentru tasator

Preîncălziți ceștile și paharele pentru a păstra caracteristicile esențiale ale espressoului autentic: aroma și un gust bogat și dulce.

B. Buton și indicatorul luminos de pornire/oprire

Indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire se va aprinde intermitent pentru a indica încălzirea. Indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire rămâne aprins constant când aparatul este gata de funcționare. Aparatul trece în modul repaus după 20 de minute și indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire se stinge.

C. Buton pentru preparare manuală

Pentru extracția manuală, apăsați pe butonul pentru utilizare manuală pentru a începe extracția. Când se atinge volumul dorit, apăsați din nou pe buton pentru a opri.

D. Cap de grup - Dimensiune pentru utilizare comercială de 58 mm Dimensiunea mai mare permite o cantitate mai mare de cafea măcinată pentru a putea savura acasă o cafea cu gust autentic de cafea.

E. Portafiltru - Dimensiune pentru utilizare comercială de 58 mm Dimensiunea mare utilizată în cafenele pentru o curgere mai uniformă a apei și un gust îmbunătățit al extracției.

F. Duză pentru abur și apă caldă

Mișcarea articulației sferice cu capac din silicon, astfel încât să puteți deplasa duza către poziția dorită fără a vă arde degetele.

G. Compartiment pentru depozitarea accesoriilor

Zona din spatele tăvii de scurgere, pentru depozitarea acului de curățare

H. Tavă de scurgere și grilaj detașabile

Include un indicator al nivelului apei care iese prin grilaj, indicând când tava este plină și necesită golire.

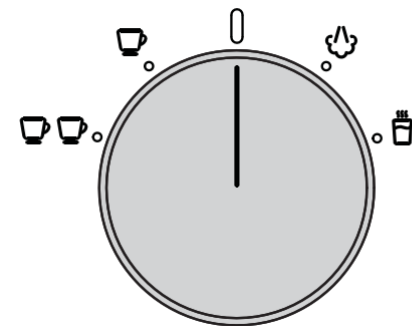
I. Rezervor de apă detașabil de 1,1 l

Împingeți capacul în spate și umpleți-l cu apă la temperatura camerei sau scoateți rezervorul de apă deschizând capacul și ridicându-l în sus cu ajutorul mânerului din interior.

J. Butonul pentru curățare

Pictograma pentru curățare se aprinde când este necesar un ciclu de curățare.

K. Buton rotativ cu reglare Auto Shot



Indicatorul luminos care indică dacă aparatul este gata de utilizare
Aprins constant când aparatul este gata de utilizare. Aprins intermitent când butonul rotativ trebuie să fie readus în poziția verticală.

O ceașcă
Servește un espresso simplu - 30 ml, apoi se oprește automat.

Două cești
Servește un espresso dublu - 60 ml, apoi se oprește automat.

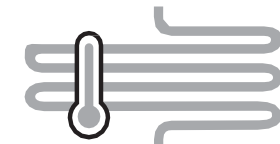
Indicatorul luminos pentru abur
Aprins constant când aparatul este pregătit să prepare abur. Se aprinde intermitent în timp ce se încălzește până la temperatura de preparare a aburului și în timp ce se răcește (purjând apă) până la temperatura de preparare a cafelei.

Abur
Se utilizează pentru a prepara abur și a textura laptele.

Apă caldă
Se utilizează în modul manual pentru cafea neagră lungă și băuturi calde, cum ar fi ceai, supă instant și pentru a încălzi ceștile înainte de a prepara espresso.

Funcțiile espressorului Barista Slimline

Sistem de încălzire rapidă cu element de încălzire



Elementul de încălzire asigură o încălzire rapidă și o temperatură precisă a apei pentru cea mai bună extracție a cafelei și texturare a laptelui.

Elementul de încălzire este prevăzut cu un controler PID care monitorizează continuu temperatura apei pentru a asigura că apa este întotdeauna livrată către cafeaua măcinată la temperatura precisă necesară.

Espresso se prepară cu apă fierbinte, nu cu apă clocotită. Elementul de încălzire încălzește apa astfel încât cafeaua pentru espresso se extrage la 92 °C (chiar sub punctul de fierbere) pentru extracția optimă a uleiurilor din cafeaua măcinată. Temperaturile peste această valoare vor arde cafeaua măcinată, gustul rezultat fiind amar.

Pompă de 15 bari



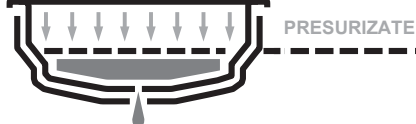
Elementul de încălzire funcționează împreună cu pompa pentru a atinge temperatura corectă a apei la presiunea corectă, pentru extracția completă a uleiurilor, a solidelor de cafea și a aromei.

Pompa de 15 bari este prevăzută cu un sistem de reducere a presiunii, pentru a limita presiunea la 15 bari (pentru protecție împotriva suprapresiunii). După extracție, când butonul rotativ este readus în poziția verticală în care aparatul este gata de utilizare, presiunea rămasă va fi eliberată (purjată) în tava de scurgere.

Infuzare prealabilă

Cantități mici de apă sunt eliberate pe cafeaua măcinată tasată înainte de curgerea constantă a apei, pentru un espresso cu o aromă mai bogată.

Sistem italian de crema



Sitele presurizate creează o contrapresiune suplimentară, generând o aerare subtilă pentru o extracție excelentă a cafelei pentru espresso și o curgere constantă. Acestea asigură un espresso bogat și catifelat, cu un strat caracteristic de crema aurie.

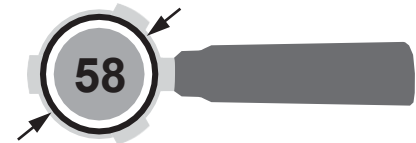
Sitele presurizate sunt concepute pentru a fi utilizate cu cafea măcinată disponibilă în comerț, însă pot fi folosite și cu cafea proaspăt măcinată.

Reglare volumetrică Auto Shot



Auto Shot este cea mai ușoară metodă de a prepara un espresso excelent. Trebuie doar să selectați una sau două cești cu ajutorul butonului rotativ și aparatul va turna exact cantitatea potrivită, apoi se va opri automat.

Cap de grup și portafiltru Café de 58 mm



Capul de grup și portafiltrul au dimensiuni pentru utilizare comercială, 58 mm, exact ca cele din cafenele.

În portafiltrul de dimensiuni mai mari, de 58 mm, poate intra mai multă cafea măcinată, rezultând o cafea cu gust autentic de cafea. Dimensiunea mai mare asigură o distribuție mai uniformă a cafelei măcinate și o umplere mai ușoară, pentru o extragere îmbunătățită a aromei.

Sitele mai mari, de 58 mm, permit o compactare mai uniformă a cafelei măcinate, rezultând o cafea cu gust mai bun și un zaț mai ușor de golit.

Înainte de prima utilizare a espressorului Barista Slimline

Pasul 1. Îndepărtați ambalajul

Asigurați-vă că toate ambalajele au fost îndepărtate.

Important: Scoateți dopul roșu de la baza rezervorului de apă.

Pasul 2. Poziționați aparatul

Asigurați-vă că espressorul este întotdeauna poziționat pe o suprafață de lucru orizontală, plană și stabilă, uscată.

Pasul 3. Spălați componentele

Spălați următoarele 8 componente în apă caldă cu un detergent de spălat vase blând.

- Carafă pentru lapte din oțel inoxidabil
- Grilaj de tavă de scurgere din oțel inoxidabil
- Sită pentru o ceașcă din oțel inoxidabil
- Sită pentru două cești din oțel inoxidabil

Important: Următoarele 4 componente NU SE POT SPĂLA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

- Portafiltru
- Tavă de scurgere
- Tasator
- Rezervor de apă

Clătiți și uscați bine fiecare componentă, apoi montați-o pe aparat.

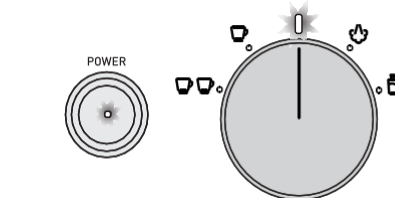
Pasul 4. Pregătirea aparatului

Important: Pregătirea trebuie să fie efectuată complet înainte de prima utilizare.

- Umpleți rezervorul de apă
- Împingeți în spate capacul pentru a-l deschide.
- Umpleți cu apă temperatura camerei. sau
- Scoateți rezervorul deschizând capacul și ridicându-l în sus cu ajutorul mânerului din interior.
- Umpleți cu apă de la robinet la temperatura camerei.
- Fixați rezervorul de apă la loc și închideți capacul.

Notă: Asigurați-vă că rezervorul de apă este curat și fără resturi, deoarece orice particule fine pot bloca curgerea apei.

- Alimentare
- Asigurați-vă că:
 - Butonul rotativ este în poziția verticală în care aparatul este gata de utilizare.
 - Introduceți ștecherul într-o priză 230-240 V AC și porniți aparatul.
 - Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
- Indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire se va aprinde intermitent pentru a indica încălzirea. Când indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire și cel care indică faptul că aparatul este gata de funcționare sunt aprinse constant, aparatul este gata de utilizare.



• Introduceți portafiltrul

- Puneți sita pentru două cești în portafiltru.
- Introduceți portafiltrul în capul de grup. Pentru a vă asigura că portafiltrul este în poziția corectă, aliniați portafiltrul cu poziția de introducere din partea stângă a capului de grup. Introduceți portafiltrul drept pe capul de grup, apoi rotiți portafiltrul spre dreapta până la capăt spre poziția centrală.

• Pregătirea aparatului

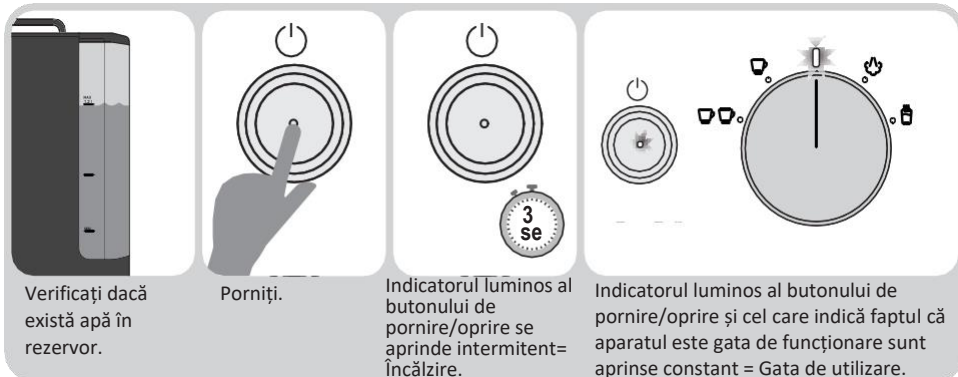
- Apăsați pe butonul pentru modul manual pentru a permite circulația apei.
- Apăsați pe butonul pentru modul manual pentru a opri.
- Repetați încă o dată.

Aparatul ar trebui să fie complet pregătit și gata de utilizare în acest moment.

Dacă apa nu curge prin capul de grup, contactați departamentul Breville de servicii pentru clienți. Detaliile sunt pe coperta din spate.

Ghid de preparare a cafelei pentru espresso Barista Slimline

1. Pornire



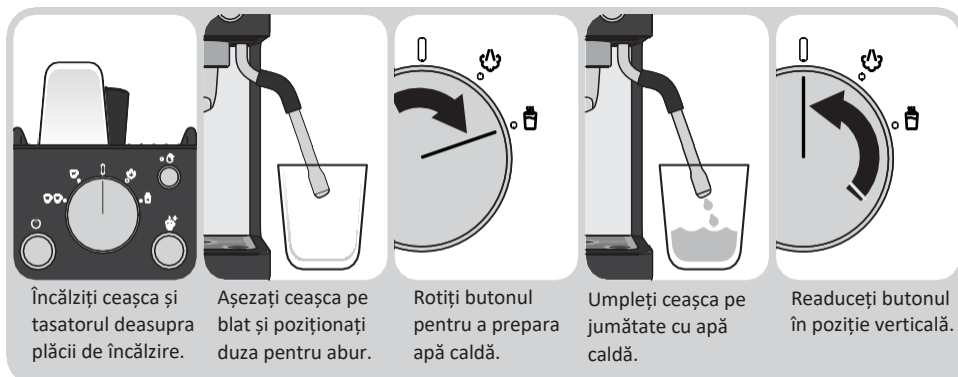
Verificați dacă există apă în rezervor.

Porniți.

Indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire se aprinde intermitent = încălzire.

Indicatorul luminos al butonului de pornire/oprire și cel care indică faptul că aparatul este gata de funcționare sunt aprinse constant = Gata de utilizare.

2. Încălziți ceașca



Încălziți ceașca și tasatorul deasupra plăcii de încălzire.

Așezați ceașca pe blat și poziționați duza pentru abur.

Rotiți butonul pentru a prepara apă caldă.

Umpleți ceașca pe jumătate cu apă caldă.

Readuceți butonul în poziție verticală.

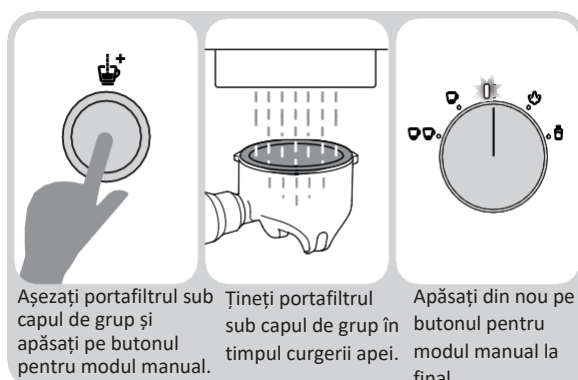
3. Selectați sitele



Selectați una dintre următoarele:

- Sita pentru o ceașcă
- Sita pentru două cești

4. Încălziți capul de grup, mânerul și sita



Așezați portafiltrul sub capul de grup și apăsați pe butonul pentru modul manual.

Țineți portafiltrul sub capul de grup în timpul curgerii apei.

Apăsați din nou pe butonul pentru modul manual la final.

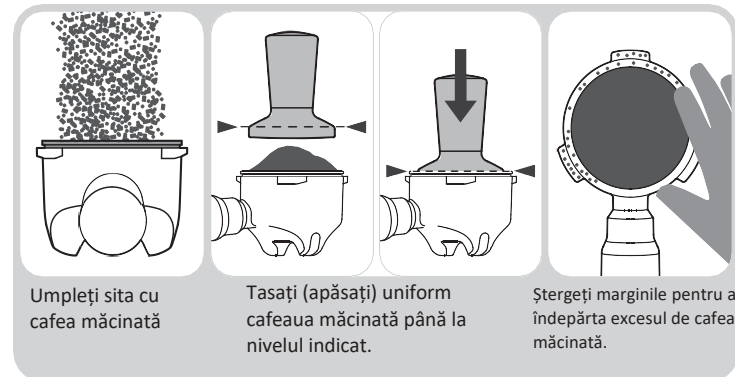
Ghid de preparare a cafelei pentru espresso Barista Slimline

5. Sită uscată



Ștergeți sita cu o lavetă uscată.

6. Dozare și tasare

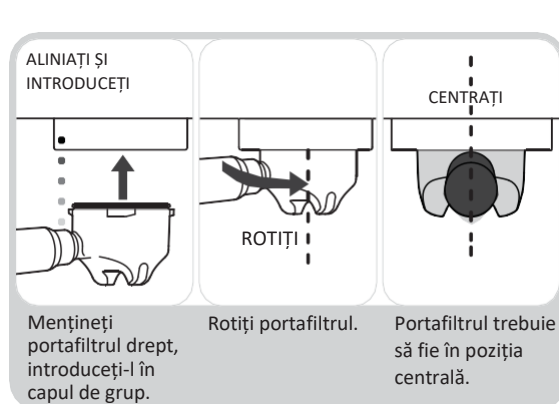


Umpleți sita cu cafea măcinată

Tasați (apăsați) uniform cafeaua măcinată până la nivelul indicat.

Ștergeți marginile pentru a îndepărta excesul de cafea măcinată.

7. Introduceți portafiltrul în capul de grup.



ALINIAȚI ȘI INTRODUCEȚI

ROTIȚI

CENTRAȚI

Mentineți portafiltrul drept, introduceți-l în capul de grup.

Rotiți portafiltrul.

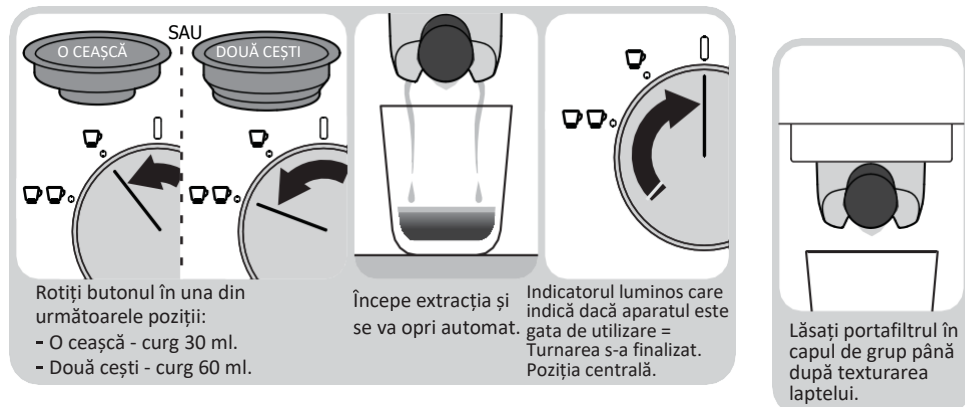
Portafiltrul trebuie să fie în poziția centrală.

8. Poziționați ceașca



Goliți apa fierbinte din ceașcă. Poziționați ceașca pe tava de scurgere, sub portafiltrul.

9. Extracție



Rotiți butonul în una din următoarele poziții:

- O ceașcă - curg 30 ml.
- Două cești - curg 60 ml.

Începe extracția și se va opri automat.

Indicatorul luminos care indică dacă aparatul este gata de utilizare = Turnarea s-a finalizat. Poziția centrală.

Lăsați portafiltrul în capul de grup până după texturarea laptelui.

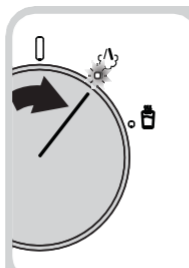
Ghid de preparare a cafelei pentru espressoorul Barista Slimline

10. Pregătiți carafa pentru lapte

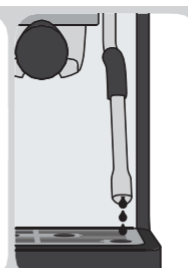


Umpleți carafa cu lapte rece până puțin sub fundul gurii de scurgere.

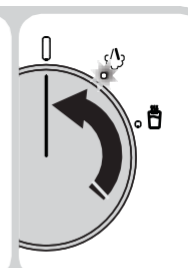
11. Înainte de texturarea laptelui



Rotiți BUTONUL la STEAM. LUMINĂ ABUR dipește = încălzire.



Este posibil să curgă puțină apă din duza de abur.



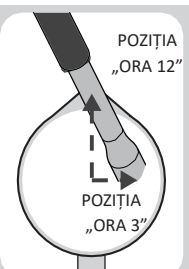
Indicatorul luminos pentru abur este aprins = Aburul se poate utiliza. Întrerupeți prepararea aburului întorcând butonul. Notă: aparatul se va opri la temperatura pentru abur timp de 10 secunde și va reveni la temperatura pentru cafea după aceea.

Recomandarea experților:
Pentru cele mai bune rezultate de texturare a laptelui, asigurați-vă că aburul s-a încălzit mai întâi (indicatorul luminos pentru abur este aprins constant) Veți auzi pompa pornind.

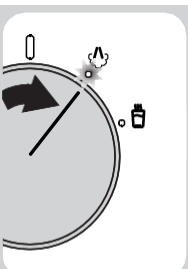
12. Începeți texturarea laptelui



Introduceți vârful duzei pentru abur imediat sub suprafața laptelui.



Poziția duzei pentru abur:
- Brațul în poziția „ora 12”
- Vârful în poziția „ora 3”



Readuceți butonul în poziția pentru abur pentru a începe texturarea laptelui.



În timpul texturării se aude un șuierat lin.



Laptele trebuie să formeze un vârtej.

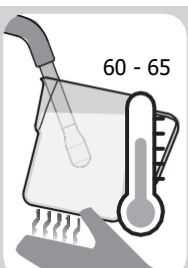
13. Texturarea laptelui



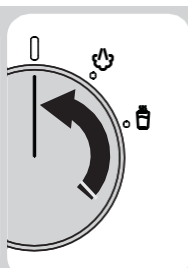
Pe măsură ce nivelul laptelui crește, coborâți carafa pentru a menține vârful chiar sub suprafața.



Când se obține microspuma dorită, scufundați duza pentru abur până la jumătate.



Laptele se poate utiliza când carafa este prea fierbinte la atingere timp de 3 secunde.



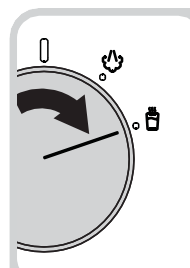
Readuceți butonul în poziție verticală.



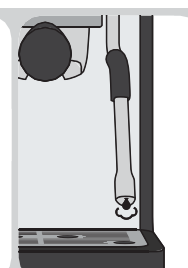
Îndepărtați carafa de la duza pentru abur.

Ghid de preparare a cafelei pentru espressoorul Barista Slimline

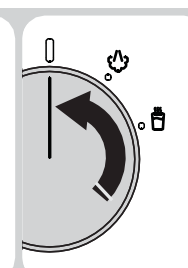
14. Purjați și curățați duza pentru abur



Poziționați duza pentru abur peste tava de scurgere. Rotiți butonul către poziția de preparare a apei calde.



Din duza pentru abur începe să curgă apă cu lapte.



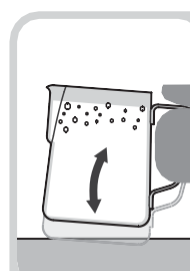
Readuceți butonul în poziția verticală.



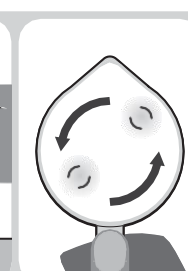
Ștergeți duza pentru abur și vârful cu o lavetă umedă.

Recomandarea experților:
Pentru a menține performanța optimă a duzei pentru abur, purjați și curățați întotdeauna duza pentru abur după texturarea laptelui.

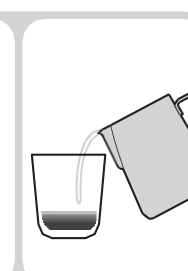
15. Ultimele detalii legate de lapte



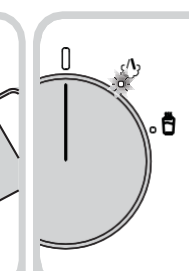
Loviți ușor carafa pentru a elibera bulele mai mari de aer.



Rotiți carafa pentru a amesteca laptele și a crea o textură mătăsoasă.



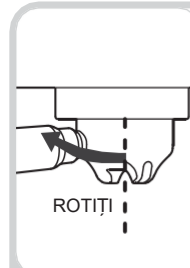
Turnați laptele în fir constant.



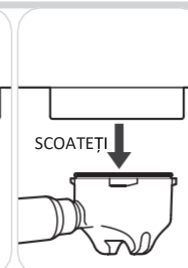
În timpul răcirii la temperatura pentru espresso, indicatorul luminos pentru abur se aprinde intermitent și apa curge în tava de scurgere. Nu scoateți tava de scurgere în timpul răcirii.



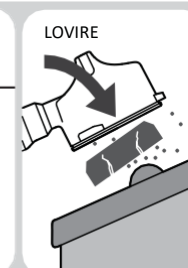
17. Curățare



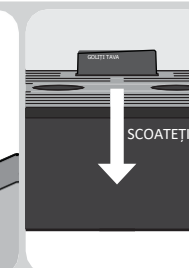
Rotiți portafiltrul și scoateți-l din capul de grup.



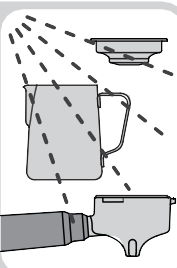
Îndepărtați zațul din portafiltru.



Verificați dacă trebuie să se golească tava de scurgere.



Spălați componentele cu apă caldă.



Recomandări pentru prepararea cafelei perfecte

Felul în care curge un espresso spune totul. Fiți atenți la:

1. Durata extracției

Durata extracției este un bun indicator al calității cafelei.

Durata optimă variază în funcție de utilizarea a diferite tipuri de boabe și de cafea proaspăt măcinată și cafea

măcinată disponibilă în comerț.

Totuși, în general, durata va fi între 20-30 de secunde atât pentru espressourile simple, cât și pentru cele duble.

2. Tipul extracției

- Extracție optimă

O curgere de calitate are un flux constant și o consistență similară cu cea a mierii calde. Crema rezultată este de culoare aurie închisă.

Cele mai dulci arome și uleiuri au fost extrase, creând un espresso cu gust bogat.

- Extracție insuficientă

Curgerea este rapidă și culoarea sa este deschisă, crema rezultată este subțire, de culoare maro deschis, care se disipă rapid.

Acest lucru se întâmplă când se extrage prea puțin din uleiurile esențiale,

aromele și culorile din cafeaua măcinată. Astfel se obține un espresso cu gust acru.

- Extracție excesivă

Curgerea ar putea fi absentă sau lentă și să picure pe tot parcursul turnării. Crema rezultată este foarte închisă la culoare. Acest lucru se întâmplă când se extrage prea mult din uleiurile esențiale, aromele și culorile din cafeaua măcinată. Acest se obține un espresso cu gust amar.

3. Acordați atenție schimbării culorii

Espresso optim conține 3 elemente:

Inimă: Aflată la bază - este de culoare maro închis la început.

Corp: Se îmbină cu inima - culoarea devine cea a unui caramel bogat cu reflexii roșiatice.

Crema: Stratul de deasupra corpului - de culoare auriu închis.

Crema -
Corp -
Inimă -



Important:

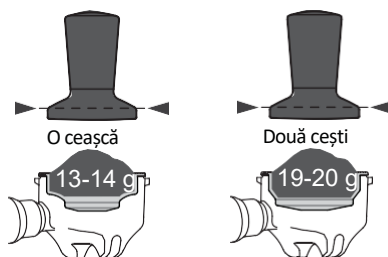
Boabele de cafea proaspăt măcinate vor produce întotdeauna un espresso cu un gust mai bun.

4. Dozarea cafelei măcinate

Pentru cele mai bune rezultate, dozarea cafelei măcinate trebuie să fie constantă:

O ceașcă: 13 - 14 g - aproximativ 2 linguri.

Două cești: 19 - 20 g - aproximativ 1/4 de cană metrică.

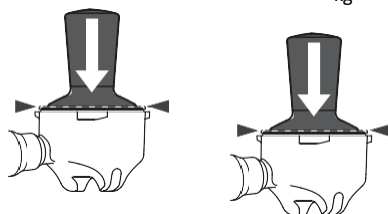


5. Forța de tasare

Pentru cele mai bune rezultate, tsașiți (apăsați) cafeaua măcinată uniform până la nivelul indicat.

Cafea proaspăt măcinată
Forță de tasare 10-15 kg

Cafea măcinată disponibilă în comerț
Forță de tasare 15-20 kg



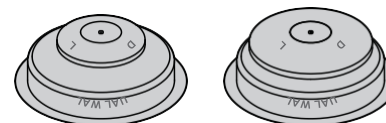
Notă: Izolarea modificărilor aduse nivelului de măcinare și forței de tasare va ajuta la obținerea unui gust consistent de fiecare dată.

Recomandări pentru prepararea cafelei perfecte

Site

- Site presurizate

Furnizate cu Barista Slimline, acestea sunt potrivite atât pentru cafea măcinată disponibilă în comerț, cât și cu cafea proaspăt măcinată.

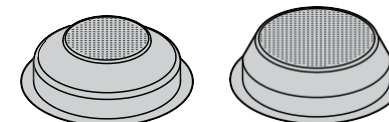


O ceașcă

Două cești

- Site nepresurizate

Se pot achiziționa de la Breville. Detaliile sunt pe coperta din spate.



O ceașcă

Două cești

Notă: Dacă folosiți site nepresurizate (nu sunt incluse cu Barista Slimline), cafeaua măcinată disponibilă în comerț este prea grosieră.

Ghid de extracție

Există variații de extracție în funcție de boabele de cafea, iar gusturile diferă. Folosiți instrucțiunile de mai jos drept îndrumări pentru a vă îmbunătăți tehnica de preparare a espressoului, astfel încât să fie exact ceea ce doriți.

	EXTRACȚIE INSUFICIENTĂ	EXTRACȚIE OPTIMĂ	EXTRACȚIE EXCESIVĂ
Curgere ^	Curgere rapidă Mai puțin de 15 secunde	Curgere constantă 20-30 sec	Curgere absentă - picături Peste 35 sec
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
Cafea măcinată ^^	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: 13-14 g Două cești: 19-20 g	Cantitatea de cafea măcinată este excesivă Folosiți o cantitate mai mică de cafea măcinată
Tasați	Forță de tasare insuficientă Tasați mai ferm*	Forță de fermitate potrivită 10-15 kg**	Forță de tasare excesivă Tasați mai puțin ferm

^ Când folosiți cafea măcinată disponibilă în comerț, folosiți sitele presurizate.

^^ Cafeaua boabe sau cea măcinată disponibilă în comerț trebuie să fie proaspătă. În cazul în care cafeaua boabe sau cea disponibilă în comerț este veche, indiferent de nivelul de măcinare, gustul espressoului nu va fi bun.

* Când folosiți cafea măcinată disponibilă în comerț, încercați să folosiți metoda dozării și tasării în 2 pași: Introduceți jumătate din cantitatea de cafea măcinată, tsașiți și repetați.

** Când folosiți cafea măcinată disponibilă în comerț, încercați să tsașiți cu mai multă forță, și anume 15-20 kg.

Sfaturi pentru texturarea laptelui

Texturarea laptelui este procesul de introducere de abur în lapte.

Elementele cheie ale laptelui texturat

Aburul doar încălzește laptele. Laptele trebuie, de asemenea, să se aereze (să i se adauge aer) pentru a crea microspuma și trebuie să se amestece bine. Laptele texturat corect a fost încălzit între 60 - 65 °C și are o microspumă groasă și bogată, cu un luciu mătăsos. Totul se rezumă la temperatură, poziționarea duzei pentru abur și momentul în care mișcați carafa pentru lapte.

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.

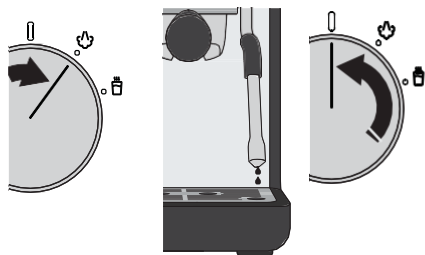
Notă: Volumul laptelui se va mări în timpul texturării, așa că nu umpleți prea mult carafa.



De la Breville se poate achiziționa o carafă pentru lapte cu o capacitate mai mare. Detaliile sunt pe coperta din spate.

2. Încălzire cu abur

Pentru cele mai bune rezultate de texturare a laptelui de fiecare dată, asigurați-vă că aburul s-a încălzit înainte de a textura laptele. Aburul se poate utiliza când indicatorul luminos pentru abur este aprins constant. Veți auzi și pompa pornind.



3. Poziție

Așezați brațul duzei pentru abur în gura de turnare a carafei, în poziția „ora 12”, cu vârful duzei pentru abur în lapte, în poziția „ora 3”. Mențineți vârful duzei pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Acest lucru va crea un vârtej.



4. Sunet

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: Sunetul emis la texturarea laptelui

- Sunet strident - Vârful este introdus prea adânc, coborâți carafa.
- Șuierat lin - Potrivit pentru latte.
- Bolborosire - Vârful nu este introdus suficient de adânc, ridicați carafa.

5. 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.



6. Cantitatea de spumă

Creați cantitatea de microspumă dorită. Cafelele cappuccino au în mod tradițional mai multă microspumă decât cafelele flat white. (Consultați secțiunea Stiluri de cafea pe pagina următoare)

Sfaturi pentru texturarea laptelui

7. Introduceți vârful

După ce ați creat cantitatea de spumă dorită, introduceți duza de abur până la jumătatea nivelului laptelui. 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.



8. 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.

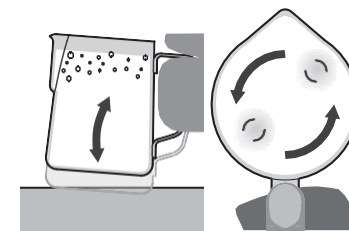
Încălzit optim - Consultați tabelul de mai jos.
Încălzit excesiv - Dacă este încălzit prea mult timp, va începe să fiarbă în jurul valorii de 72 °C și va avea un gust de ars, pierzându-și toată textura.

Lapte	Temperatură
Lapte vegetal și alternative	60 °C
Lapte animal	65 °C

9. 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 mătăsos.



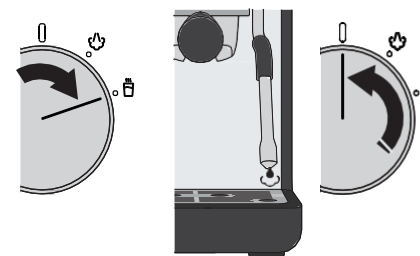
10. Ultimele detalii

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

11. Purjarea duzei pentru abur

După ce rotiți butonul în poziția verticală în care aparatul este gata de utilizare și scoateți carafa din duza pentru abur, așezați duza pentru abur peste tava de scurgere și purjați duza pentru abur pentru a îndepărta laptele aspirat.

Pentru a purja, rotiți butonul în poziția pentru apă caldă și lăsați apa caldă să curgă timp de câteva secunde, apoi readuceți butonul în poziția verticală în care aparatul este gata de utilizare.



12. Ștergeți duza pentru abur

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



Stiluri de cafea de încercat



Espresso (cafea neagră scurtă)

Espresso este o cafea concentrată, corpulentă, cu un strat stabil de „crema” deasupra. Espresso este baza oricărei cafele de cafea.

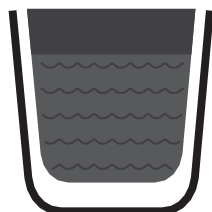
- Pahar de espresso (90 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)



Ristretto

Un ristretto este un espresso extrem de scurt, care se distinge prin aroma și gustul său rezidual intens.

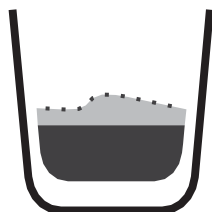
- Ceașcă de espresso (30 ml)
- Jumătate dintr-un espresso simplu (15 ml)



Cafea neagră lungă (Americano)

Un espresso standard cu adaos de apă caldă. Apa caldă se adaugă la început pentru a se menține „crema”.

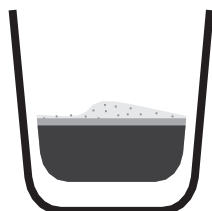
- Cană (190 ml)
- Apă caldă (după preferință)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)



Con Panna

Con Panna, în italiană „cu frișcă”, este preparată dintr-un espresso acoperit cu frișcă ușor bătută. Se poate pudra și cu scorțișoară sau ciocolată de băut.

- Cană (190 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)
- Frișcă ușor bătută - scorțișoară pudrată.

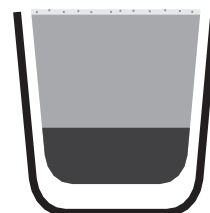


Macchiato

Macchiato, în italiană „a păta sau a marca”. În mod tradițional, se servește ca un espresso standard cu un strop de lapte rece sau texturat și o cantitate mică de spumă texturată în mijlocul „cremei”.

- Pahar de espresso (90 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)
- Un strop de lapte rece sau texturat și o cantitate mică de spumă texturată.

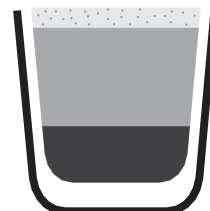
Stiluri de cafea de încercat



Flat White

Un espresso cu lapte texturat și un strat subțire de lapte spumos texturat deasupra. Cana mai largă va crea stratul subțire de spumă, specifică cafelei flat white.

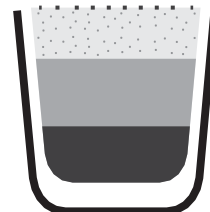
- Cană largă (190 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)
- Lapte texturat și spumă.



Latte

Un espresso cu lapte texturat și un strat gros cât un deget de lapte spumos texturat deasupra. Cana mai îngustă va crea stratul mai gros de spumă.

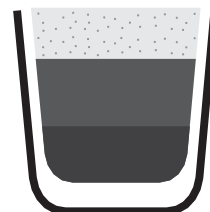
- Pahar sau cană (220 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)
- Lapte texturat și spumă.



Cappuccino

Un espresso cu ⅓ lapte texturat cu abur, acoperit cu ⅓ spumă cremoasă și un praf de ciocolată.

- Cană (190 - 240 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)
- ⅓ lapte texturat, ⅓ spumă texturată - pudrat cu ciocolată.

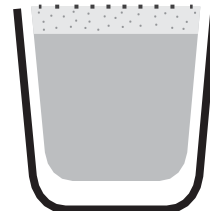


Mocha

Se prepară la fel ca un cappuccino, dar se adaugă ciocolată caldă.

Trebuie doar să amestecați ciocolata în espresso înainte de a adăuga laptele texturat cu abur și spuma.

- Cană sau pahar înalt (190-240 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30 ml - 60 ml)
- Ciocolată de băut (după preferință)
- ⅓ lapte texturat, ⅓ spumă texturată.



Babyccino

Lapte texturat cu abur cu un strat de lapte spumat.

Se poate pudra și cu ciocolată.

- Cană mică (90 ml)
- Fără espresso
- Lapte texturat și spumă texturată - pudrat cu ciocolată.

Îngrijire și curățare

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 aparatul curat.

(Consultați Ghidul de utilizare, paginile 6-9)

Important: Următoarele componente NU SE POT SPĂLA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

- Portafiltru
- Tavă de scurgere
- Tasator
- Rezervor de apă

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu curățați exteriorul cu agenți de curățare alcalini. Folosiți o lavetă moale și un detergent blând.

Tablete pentru curățare

Tabletele pentru curățare speciale pentru espressoare pot fi achiziționate online.

Curățarea tăvii de scurgere

Goliți tava de scurgere atunci când este necesar; dacă indicatorul roșu de nivel al apei iese prin grilaj, goliți imediat tava de scurgere.

- Săptămânal

Curățați tava de scurgere și grilajul cu apă caldă și puțin detergent de vase neabraziv, clătiți și uscați.

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

Curățarea plăcii de încălzire și a exteriorului

Ștergeți aparatul cu o lavetă umedă și apoi cu o lavetă uscată. Nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți metalici, deoarece vor zgăria suprafața exterioară.

Important: Nu scufundați aparatul în apă.

Curățarea portafiltrului și a sitei

- De fiecare dată
Spălați după fiecare utilizare prin clătire sub jet de apă caldă.
- Intervale regulate
În apă caldă cu detergent de vase blând.

Curățarea capului de grup

- De fiecare dată
Circulați apa prin interior înainte de a prepara un espresso. (Consultați Ghidul de utilizare, paginile 6-9)
- Săptămânal
 - Purjați apa rotind butonul în poziția pentru o ceașcă.
 - Readuceți butonul în poziția inițială la final.
 - Ștergeți marginea interioară cu o lavetă umedă și o perie.



Curățarea sitelor

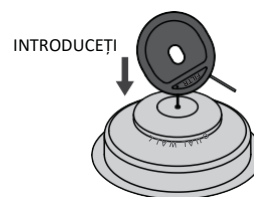
- 2-3 luni
 - Înmuiiați sita peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și o tabletă pentru curățare.



- Dimineața, clătiți carafa și sita sub jet de apă, asigurându-vă că toate urmele de tabletă pentru curățare au fost îndepărtate.
- Așezați o sită în portafiltru (fără cafea) și introduceți-l în capul de grup.
- Rotiți butonul în poziția pentru o ceașcă. Apa va începe să curgă.
- Readuceți butonul rotativ în poziție verticală.

- Desfundarea sitelor
Dacă sita presurizată se înfundă cu cafea măcinată:
 - Introduceți acul de curățare pentru filtru în orificiul de ieșire. (Acul de curățare se află în zona de depozitare a accesoriilor, sub tava de scurgere).

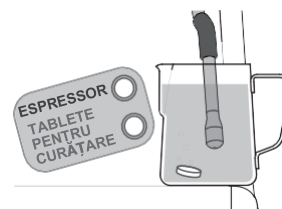
Îngrijire și curățare



- Așezați o sită în portafiltru (fără cafea) și introduceți-l în capul de grup.
- Rotiți butonul în poziția pentru o ceașcă. Apa va începe să curgă.
- Readuceți butonul în poziția inițială la final.
- Repetați dacă este necesar.

Curățarea duzei pentru abur

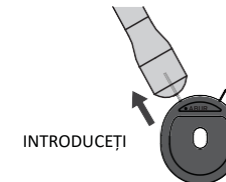
- De fiecare dată
 - După texturarea laptelui, purjați duza pentru abur rotind butonul către funcția de preparare a apei calde timp de doar 1-2 secunde.
 - Ștergeți duza pentru abur cu o lavetă umedă. (Consultați Ghidul de utilizare, pagina 9)
- 2-3 luni
 - Înmuiiați duza pentru abur peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și tableta pentru curățare.



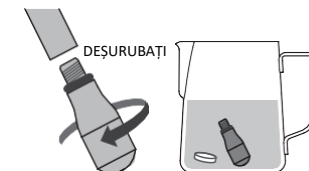
- Dimineața, scoateți carafa și clătiți-o, asigurându-vă că toate urmele de soluție au fost îndepărtate.
- Ștergeți duza pentru abur și vârful cu o lavetă umedă, asigurându-vă că toate urmele de tabletă pentru curățare au fost îndepărtate.
- Lăsați apa caldă să treacă prin duza pentru abur timp de 40 de secunde.

- Desfundarea duzei pentru abur
 - Introduceți acul de curățare pentru abur în orificiul vârfului duzei pentru abur. (Acul de curățare se află în zona de depozitare a accesoriilor, sub tava de scurgere).

- Lăsați apa caldă să treacă prin duza pentru abur.



- Duza pentru abur rămâne înfundată:
 - Deșurubați vârful duzei pentru abur și înmuiiați-l peste noapte în carafa pentru lapte cu apă caldă și o tabletă pentru curățare.



- 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 de curățare pentru a curăța vârful duzei pentru abur.
- Însurubați vârful duzei pentru abur la loc în brațul duzei pentru abur.
- Lăsați apa caldă să treacă prin duza pentru abur timp de 40 de secunde.

Garnitura din cauciuc de la capul de grup

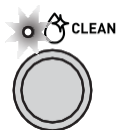
În capul de grup există o garnitură din cauciuc care etanșează sita în timpul preparării unui espresso.

Important: Când espressorul 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.

În timp, această garnitură își pierde elasticitatea și poate necesita înlocuire. Garnitura poate necesita înlocuire în cazul curgerii de cafea cu apă în jurul capului de grup sau dacă portafiltrul pare a fi slăbit atunci când este rotit complet în poziția centrală.

Notă: Contactați Breville în cazul în care considerați că garnitura capului de grup necesită înlocuire. Nu încercați să schimbați garnitura fără a consulta mai întâi Breville.

Ciclu de curățare



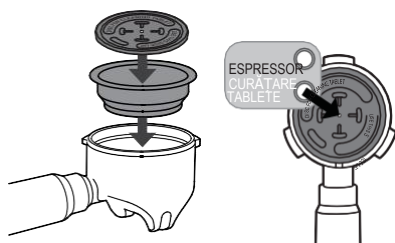
Ciclu de curățare

Indicatorul luminos pentru curățare se va aprinde automat pentru a indica momentul în care este necesar un ciclu de curățare.

Ciclu de curățare durează aproximativ 5 minute.

- Pregătirea pentru ciclu de curățare
Asigurați-vă că:
 - Aparatul este conectat la priză și pornit.
 - Aparatul este pornit și este gata de utilizare.
 - Rezervorul de apă este plin și tava de scurgere este goală.

- Așezați sita pentru 2 cești și discul de curățare în portafiltru.
- Așezați tableta pentru curățare în mijlocul discului de curățare, în spațiul prevăzut.

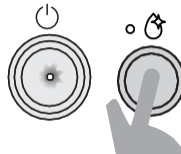


- Introduceți portafiltrul în capul de grup.
- Așezați un recipient mare sub capul de grup.



• Porniți ciclul de curățare

1. Apăsați și eliberați butonul pentru curățare de două ori în decurs de 3 secunde.



APĂSAȚI ȘI ELIBERAȚI BUTONUL PENTRU CURĂȚARE DE DOUĂ ORI

2. Indicatorul luminos pentru curățare va începe să se aprindă intermitent.
3. Aparatul va emite un semnal sonor și ciclul de curățare începe.
4. Apa se va scurge în tava de scurgere și cantități mici de apă se vor revărsa din picurătoarele portafiltrului.

Notă:

- În timpul ciclului de curățare, toate celelalte funcții vor fi blocate până la finalizarea ciclului de curățare.
- Ciclu de curățare poate fi întrerupt în orice moment apăsând pe butonul pentru utilizare manuală.

• Ciclu de curățare s-a finalizat

- Când ciclul de curățare s-a finalizat, indicatorul luminos pentru curățare va înceta să se aprindă intermitent și aparatul va emite 3 semnale sonore.
- Aparatul este gata de utilizare în acest moment.
- Scoateți portafiltrul din capul de grup.
- Verificați dacă tableta s-a dizolvat complet.
- Dacă tableta nu s-a dizolvat, repetați ciclul de curățare.

• Curățarea după ciclul de curățare

- Goliți recipientele de sub portafiltru.
- Umpleți rezervorul de apă.
- Purjați capul de grup apăsând pe butonul pentru utilizare manuală.
- Lăsați apa să curgă până se oprește.
- Aparatul este gata de utilizare în acest moment.

Detartrare: Cap de grup și duză pentru abur

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

Recomandăm detartrarea aparatului la fiecare 4-6 luni, deși această perioadă va depinde de duritatea apei și de frecvența de utilizare.

Soluție de detartrare

Aveți 3 opțiuni:

- A. Tablete speciale de detartrare pentru espressor
- B. Detartrant lichid.
- C. Oțet alb și apă caldă.

Program de detartrare

Programul de detartrare durează aproximativ 10 minute.

Important: Dacă programul de detartrare nu este finalizat sau este oprit în timpul oricăruia dintre pașii de detartrare, va trebui să reluați programul de detartrare de la început.

Pregătirea pentru detartrare

- Umpleți rezervorul de apă cu soluție

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

sau

B. Într-un rezervor de apă gol, adăugați cantitatea recomandată de detartrant lichid și umpleți rezervorul de apă cu 1 litru de apă caldă.

Lăsați soluția să se amestece bine.

sau

C. 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.

- Puneți rezervorul de apă la loc.

• Așezați recipiente

Așezați un recipient de 1 litru sub capul de grup și un alt recipient de 1 litru sub duza pentru abur.



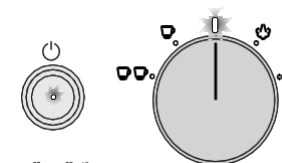
• Alimentare

Asigurați-vă că:

- Butonul de operare este în poziția verticală în care aparatul este gata de utilizare.

- Ștecherul este introdus în priză și pornit.

- Aparatul este pornit și este gata de utilizare.



• Accesați programul de detartrare

- Mențineți apăsat butonul de curățare timp de 3 secunde, aparatul va emite 3 semnale sonore și indicatorul luminos pentru curățare va începe să se aprindă intermitent.

- Indicatorul luminos pentru curățare se va aprinde intermitent pe toată durata ciclului de detartrare.



MENȚINEȚI APĂSAT TIMP DE 3 SECUNDE

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

Important: Ciclu de detartrare va porni automat după ce butonul pentru curățare a fost apăsat timp de 3 secunde.

Detartrare: Capul de grup și duza pentru abur

Pasul 1. Aparatul va porni automat după ce butonul pentru curățare a fost apăsat timp de 3 secunde.

1. 250 ml de apă fierbinte/soluție de detartrare circulă prin capul de grup,
2. După aceea, 250 ml de apă fierbinte/soluție de detartrare circulă prin duza pentru abur.
3. Aparatul va emite un semnal sonor și va face o pauză de 2 minute
4. Aparatul va repeta pașii 1, 2 și 3, apoi se vor auzi 3 semnale sonore la finalizare.

- Treceți la secțiunea Pregătire pentru purjare.

Pregătirea pentru purjare

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 curată și introduceți-l la loc.

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

- Treceți la pasul 2.

Pasul 2. Începeți purjarea
Umpleți rezervorul cu apă curată și goliți recipientele de colectare
- Apăsați pe butonul pentru curățare timp de 3 secunde. Aparatul va purja espressoorul cu apă curată în acest moment.
Aparatul va porni automat după ce butonul pentru curățare a fost apăsat timp de 3 secunde.

1. 500 ml de apă fierbinte/soluție de detartrare circulă prin capul de grup,
2. După aceea, 500 ml de apă fierbinte/soluție de detartrare circulă prin duza pentru abur.
3. Aparatul va emite un semnal sonor și detartrarea s-a finalizat.

Ciclu de detartrare finalizat

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

Curățarea după ciclul de detartrare

- Goliți apa din recipiente și curățați-le, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele de soluție de detartrare.
- Instalați la loc rezervorul de apă.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Portafiltrul se desprinde în timpul curgerii espressoului.	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. Consultați secțiunea din Ghidul de utilizare, pagina 7.
	Cafeaua este măcinată prea fin.	Fixați un nivel de măcinare mai grosier.
	Cafeaua măcinată este tasată excesiv.	Tasați cafeaua măcinată mai puțin.
	Nu s-au îndepărtat resturile de cafea măcinată de pe marginea superioară a sitei.	Curățați în jurul marginii superioare a sitei și ștergeți capul de grup.
Espresso se prelinge pe lateralul portafiltrului	Capul de grup este murdar.	Ștergeți cu o lavetă umedă. Curățați garnitura, inclusiv zonele colțurilor baionetei, cu o perie pentru a îndepărta reziduurile.
	Garnitura din cauciuc de la capul de grup este deteriorată sau uzată.	Contactați departamentul Breville de servicii pentru clienți. Detaliile sunt pe coperta din spate.
Nu curge cafea	Nu este apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Circulați apa prin aparat sită pentru a vă asigura că este complet pregătit.
	Capul de grup ar putea fi înfundat.	Consultați secțiunea Detartrare, paginile 20-21.
	Sitele presurizate ar putea fi înfundate.	Folosiți acul de curățare pentru a desfunda sita.
	Cafeaua măcinată este prea fină sau este tasată excesiv.	Goliți sita și clătiți-o sub jet de apă pentru a o curăța. Ștergeți capul de grup cu o lavetă. Umpleți din nou sita cu cafea măcinată și tasați.
Cafeaua curge picătură cu picătură (Extracție excesivă)	Cafeaua măcinată este prea fină.	Fixați un nivel de măcinare mai grosier.
	Cafeaua este tasată excesiv.	Tasați cafeaua măcinată mai puțin.
	Aparatul are depuneri de calcar.	Consultați secțiunea Detartrare, paginile 20-21.
Espresso nu are crema (Extracție insuficientă)	Boabele de cafea sunt vechi sau cafeaua măcinată disponibilă în comerț este uscată.	Folosiți boabe și cafea măcinată proaspete. Cafeaua măcinată disponibilă în comerț trebuie să fie păstrată într-un recipient etanș.
	Cafeaua măcinată nu este suficient compactată.	Tasați mai ferm.
	Cafeaua este măcinată prea grosier.	Folosiți cafea măcinată mai fin.
Umplere neuniformă a ceștii	Tasare neuniformă sau obstrucție în picurătoarele de curgere.	Asigurați-vă că cafeaua este tasată uniform și că nimic nu obstrucționează picurătoarele de curgere.
Zațul este umed	Sitele presurizate pot menține zațul umed.	Lăsați portafiltrul în capul de grup până după finalizarea texturării laptelui. Astfel apa va avea mai mult timp să se disipeze.

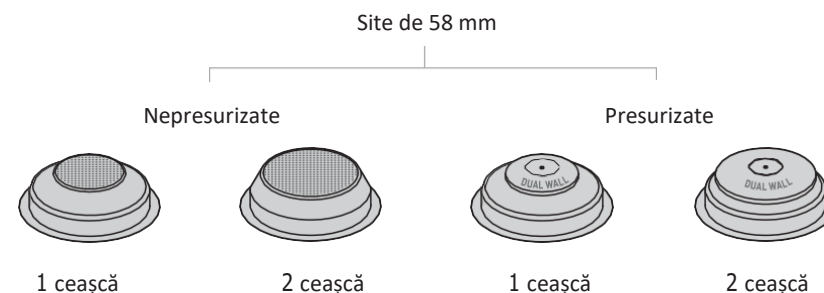
Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Acțiune
Espresso are gust de ars	Tipul de cafea care se utilizează.	Încercați mai multe mărci de cafea.
	Funcția pentru prepararea de abur s-a utilizat chiar înainte de a prepara un espresso.	Așteptați ca elementul de încălzire să purjeze aburul și să se răcească înainte de a prepara un espresso. Indicatorul luminos pentru abur ar trebui să nu se mai aprindă intermitent și indicatorul luminos care indică că aparatul este gata de utilizare ar trebui să fie aprins constant
Cafeaua este prea rece	Este posibil ca laptele să nu fie suficient încălzit.	Asigurați-vă că laptele este încălzit corespunzător în timpul texturării, dar aveți grijă să nu încălziți prea mult și să nu fierbeți laptele. Consultați secțiunea Texturarea laptelui, paginile 12-13.
Nu iese abur din duza pentru abur	Vârful duzei pentru abur s-a înfundat.	Consultați secțiunea Îngrijire și curățare, paginile 18-19.
	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.
Nu se obține suficientă spumă la texturare	Este posibil ca laptele să nu fie 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 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. Ar trebui să fie imediat sub suprafața laptelui. Loviți ușor carafa de blat când ați terminat pentru a elibera bulele mai mari de aer prinse.
	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.
Pompa scoate un zgomot neobișnuit	Nu există apă în rezervor.	Umpleți rezervorul de apă.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Fixați bine rezervorul de apă pe partea din spate a aparatului.
	Este posibil ca dopul roșu care face parte din ambalaj să fie încă introdus.	Scoateți dopul roșu de la baza rezervorului de apă.

Dacă răspunsul la întrebarea dvs. nu este dat în acest ghid, contactați departamentul Breville de servicii pentru clienți. Detaliile sunt pe coperta din spate.

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

Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice din 2013 (cu modificările ulterioare) din Regatul Unit și cu Directiva Europeană 2012/19/UE, cu simbolul unui recipient de deșeură tăiat. Un astfel de marcaj informează că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeură menajere când este scos din uz. Utilizatorul echipamentului are obligația să îl predea centrelor de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Punctele de colectare sunt administrate, printre altele, de către comercianți angro și cu amănuntul ai acestor echipamente și de către unități organizaționale municipale care desfășoară activități de colectare a deșeurilor.

Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice ajută la evitarea consecințelor dăunătoare asupra sănătății umane și mediului natural, rezultate din prezența componentelor periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestor echipamente.



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.

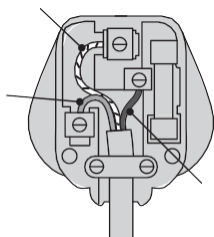
Dacă ștecherul este necorespunzător, acesta trebuie demontat și îndepărtat de la cablul de alimentare și trebuie să se monteze un ștecher adecvat, conform detaliilor. Dacă îndepărtați ștecherul, trebuie să nu se conecteze la o priză de 13 amperi și borna trebuie să fie eliminată imediat.

Dacă bornele plus nu sunt marcate 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.

VERDE/GALBEN (ÎMPĂMÂNTARE)

ALBASTRU
(NEUTRU)



MARO (SUB
TENSIUNE)

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

Note