

Breville

Barista Signature Espresso Maker

User Guide

VCF161X



Breville

Barista Signature Espresso Maker

PL

Instrukcja użytkowania

VCF161X



Spis treści

84-86	Środki ostrożności określone przez firmę Breville
87-91	Elementy ekspresu do kawy Barista Signature
92	Przed pierwszym użyciem
93-94	Szybki przewodnik po parzeniu kawy
95	Przewodnik po ekstrakcji espresso
96-101	Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów
102	Wskazówki dotyczące mielenia, ubijania i parzenia
103	Wskazówki dotyczące parzenia
104-105	Wskazówki dotyczące teksturowania mleka
106-110	Dopracowywanie espresso
111-114	Pielęgnacja i czyszczenie – Ekspres do kawy
115-117	Pielęgnacja i czyszczenie – Młynek
118-120	Cykl odkamieniania – Ekspres do kawy
120	Możliwość dokupienia akcesoriów
121	Dodatkowe informacje

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE EKSPRESU DO KAWY BREVILLE

- Przeczytaj uważnie i zachowaj wszystkie instrukcje dołączone do urządzenia.
- Nie wyjmuj kolby podczas nalewania espresso lub przepływu wody, ponieważ urządzenie jest pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby podczas którejkolwiek z tych czynności może doprowadzić do poparzeń lub obrażeń ciała.
- Dysza pary i gorącej wody bardzo się nagrzewa podczas teksturowania mleka i przepływu wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku kontaktu, dlatego należy unikać bezpośredniego kontaktu z dyszą.
- Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu lub w przypadku jakichkolwiek problemów podczas procesu parzenia kawy.
- Nie wkładaj rąk bezpośrednio pod strumień pary, gorącej wody lub espresso, ponieważ może

to spowodować poparzenia lub obrażenia ciała.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Nawet po użyciu na powierzchni elementu grzejnego występuje ciepło resztkowe.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.
- Nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani innym płynie. Umyj 10 następujących części w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem; dzbanek na mleko, kratka z tacką ociekową, kosze filtrujące na jedną i dwie filiżanki, kolbę, tackę ociekową, ubijak, żarno górne, pojemnik na ziarna i zbiornik na wodę. Przed ponownym montażem dokładnie opłucz i osusz każdą część. Wytrzyj dyszę parą wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Pielęgnacja i czyszczenie.

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

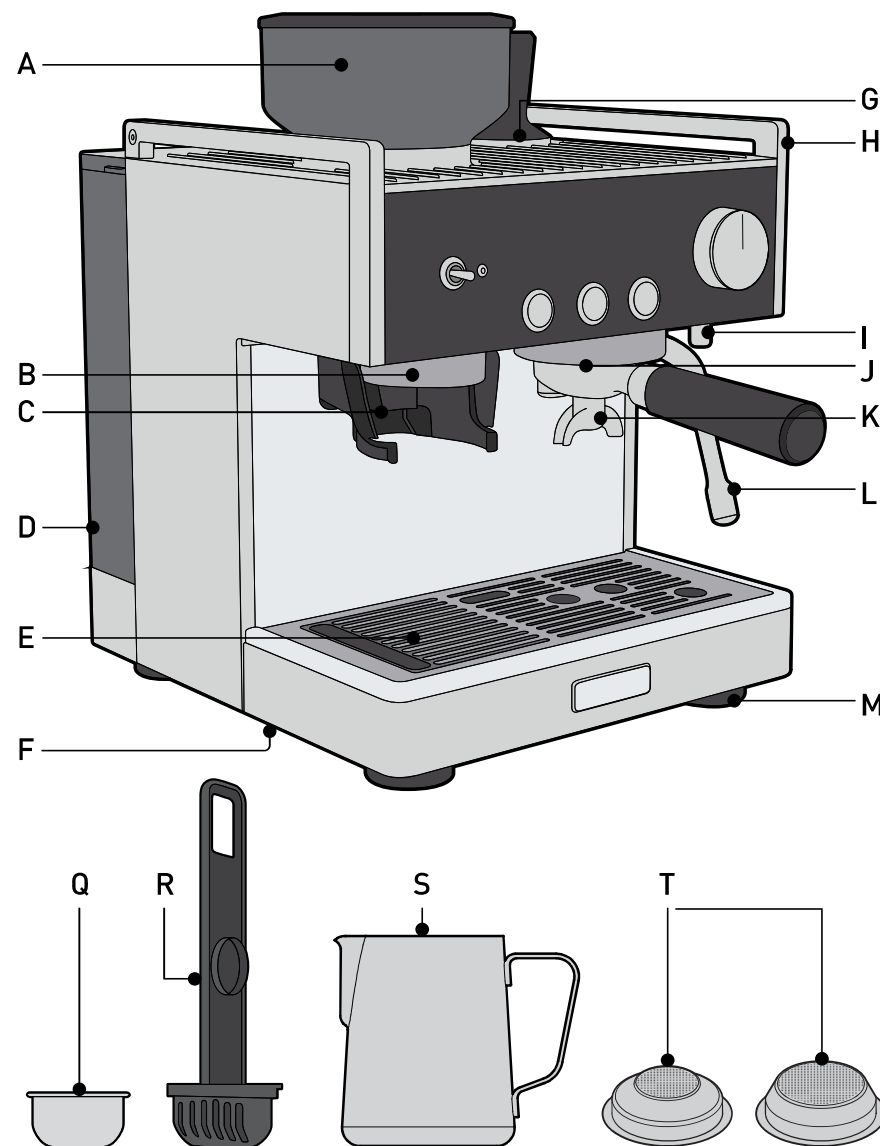
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; budynki rolnicze; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; pensjonaty.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni.
- Nie uruchamiaj bez wody w zbiorniku. Napętniaj zbiornik tylko czystą i zimną wodą. Należy pamiętać, że maksymalna objętość napełnienia wynosi 2,8 litra.
- Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami ekspresu do kawy, w tym z płytką do podgrzewania filiżanek oraz dyszą pary i gorącej wody.
- Nie używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

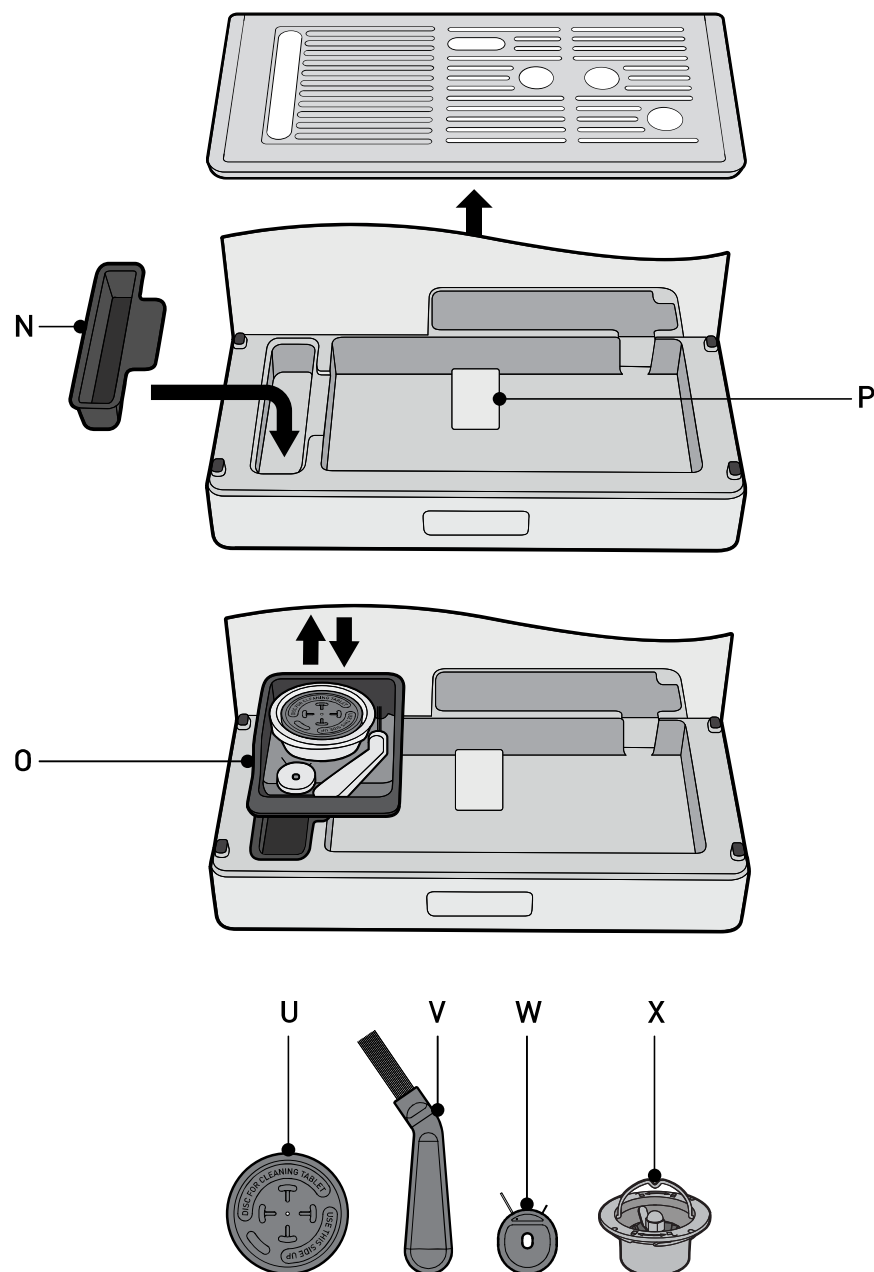
Firma Breville przywiązuje dużą wagę do bezpieczeństwa podczas projektowania i wytwarzania produktów konsumenckich, ale ważne jest, aby użytkownik produktu zachowywał ostrożność podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Poniżej wymieniono środki ostrożności, które są niezbędne do bezpiecznego użytkowania urządzenia elektrycznego

- Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki. Wyjmuj wtyczkę, chwytając za nią – nie ciągnij za przewód.
- Wyłącz zasilanie i wyjmij wtyczkę, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem
- Zawsze korzystaj z urządzenia podłączonego do gniazdka sieciowego o napięciu (tylko AC) podanym na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu gorącego płomienia gazowego, elementu elektrycznego lub na nagrzanym piekarniku.
- Nie stawiaj na żadnym innym urządzeniu.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał z krawędzi stołu lub blatu albo dotykał jakiegokolwiek gorącej powierzchni.
- Podczas używania, ekspresu do kawy nie należy umieszczać w szafce.
- Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości dotyczące wydajności i użytkowania urządzenia, odwiedź witrynę firmy Breville lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Breville — szczegółowe informacje znajdują się na ostatniej stronie. Upewnij się, że powyższe środki ostrożności są zrozumiałe.
- Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

Elementy ekspresu do kawy Barista Signature



Elementy ekspresu do kawy Barista Signature



Elementy ekspresu do kawy Barista Signature

- | | |
|--|---|
| A. Zdejmowany pojemnik na ziarna | P. Wskaźnik zapelnienia tacy ociekowej |
| B. Obszar mielenia z oświetleniem | Q. Wkład filtra wody |
| C. Gniazdo młynka Tap & Go™ | R. Uchwyt filtra |
| D. Zdejmowany zbiornik na wodę o pojemności 2,8 l | S. Dzbaneł na mleko |
| E. Zdejmowana taca ociekowa, kratka i pojemnik młynka | T. Kosze filtrujące |
| F. Schowek na przewód | U. Silikonowa tarcza czyszcząca |
| G. Płyta grzewcza z miejscem do przechowywania ubijaka | V. Szczotka do czyszczenia (zamontowana wewnątrz tacy do przechowywania akcesoriów [O]) |
| H. Listwa górna z odlewanego aluminium | W. Szpilka czyszcząca (zamocowana wewnątrz tacy do przechowywania akcesoriów [O]) |

Uwaga: Nie jest to uchwyt i nie należy jej używać do podnoszenia ani przesuwania urządzenia

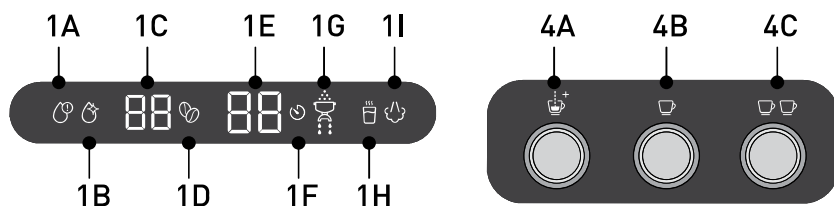
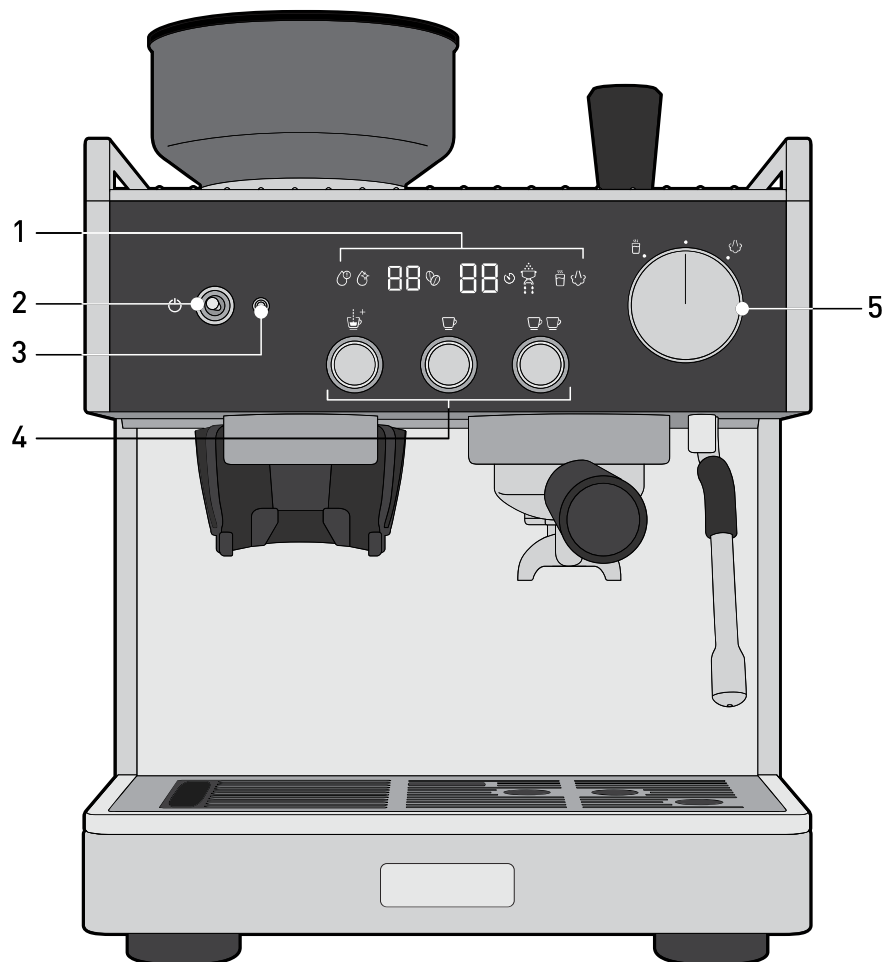
- X. Zdejmowane żarno górne

- I. Kran z ciepłą wodą
- J. Głowica grupy o rozmiarze 58 mm dostępnym w sprzedaży
- K. Kolba o rozmiarze 58 mm dostępnym w sprzedaży

Ważne: Kiedy kolba nie jest używana, zalecamy, aby nie pozostawiać jej włożonej do głowicy grupy, ponieważ skróci to żywotność uszczelki silikonowej.

- L. Dysza pary
- M. Nóżki antypoślizgowe
- N. Wyjmowany pojemnik młynka
- O. Taca do przechowywania akcesoriów

Elementy ekspresu do kawy Barista Signature



Elementy ekspresu do kawy Barista Signature

1. **Wyświetlacz LED**
[ikony wyświetlane od lewej do prawej].
 - 1A. **Ostrzeżenie o niskim poziomie wody**
Świeci się, gdy wymagane jest uzupełnienie wody w zbiorniku i miga, gdy w urządzeniu zabraknie wody.
 - 1B. **Ikona czyszczenia**
Świeci się, gdy należy wykonać cykl czyszczenia.
 - 1C. **Pozycja ustawienia mielenia**
Wskazuje grubość mielenia wybraną podczas obracania pojemnika na ziarna.
 - 1D. **Ikona mielenia**
Zapala się, gdy zainstalowany zostanie pojemnik na ziarna.
 - 1E. **Licznik czasu ekstrakcji**
Liczy czas w odstępach jedno-sekundowych podczas parzenia espresso, aby umożliwić dobranie idealnego czasu tego procesu.
 - 1F. **Ikona licznika czasu**
Świeci się podczas ekstrakcji.
 - 1G. **Ikona kolby**
Świeci się, aby pokazać, że w urządzeniu włączona jest funkcja mielenia lub parzenia.
 - 1H. **Ikona gorącej wody**
Świeci się, gdy nalewana jest gorąca woda.
 - 1I. **Ikona pary**
Świeci się, gdy wytwarzana jest para.
2. **Przełącznik dwustabilny zasilania**
Wciśnij w dół, aby włączyć lub wyłączyć ekspres do kawy.
3. **Wskaźnik włączenia zasilania**
Świeci się za każdym razem, gdy urządzenie jest włączone, podświetlenie będzie pulsować podczas nagrzewania.
4. **Przyciski do ekstrakcji espresso**
Podświetlenie wskaźników zaświeci się po naciśnięciu wybranego przycisku, a pozostałych przycisków zgaśnie.
 - 4A. **Przycisk porcji ręcznej**
Naciśnij, aby rozpocząć i zatrzymać ręczne dozowanie espresso.
 - 4B. **Przycisk JEDNEJ FILIŻANKI**
Naciśnij, aby otrzymać idealnie dozowaną porcję espresso.
 - 4C. **Przycisk DWÓCH FILIŻANEK**
Naciśnij, aby uzyskać idealnie dozowane podwójne espresso.
5. **Pokrętło wyboru gorącej wody i pary**
Obracaj, aby wybrać odpowiednią funkcję.

Uwaga: Równocześnie z parzeniem espresso można wytwarzać parę, ale nie można nalewać gorącej wody.

Przed pierwszym użyciem

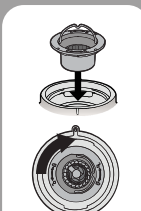
Skorzystaj z poniższych informacji, które pomogą Ci przy pierwszej konfiguracji.

1. Umyj i wysusz części



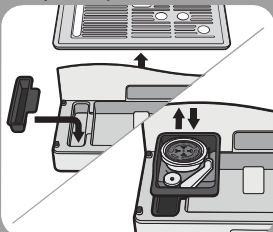
Umyj dzbanek na mleko, kosze filtrujące, kolbę, pojemnik na ziarna, żarno górne, ubijak i zbiornik na wodę w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Oplucz i pozostaw do dokładnego wyschnięcia na powietrzu.

2. Załóż żarno górne



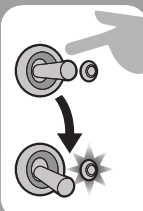
Użyj uchwytu, aby włożyć żarno górne, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować.

3. Taca ociekowa i taca do przechowywania akcesoriów



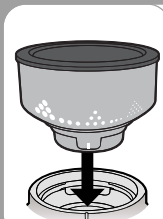
Montaż tacy ociekowej i tacy na akcesoria.

4. Uruchom urządzenie



Podłącz do gniazdka. Przesuń przełącznik zasilania w dół; przełącznik powróci do środka. Kontrolka będzie pulsować podczas nagrzewania.

5. Włóż i ustaw pojemnik na ziarna



Włóż i obróć zbiornik, aby określić ustawienie mielenia. Jako punkt wyjścia, wypróbuj ustawienie mielenia 15.
Uwaga: Więcej informacji na temat regulacji ustawień mielenia można znaleźć w przewodniku po ekstrakcji.

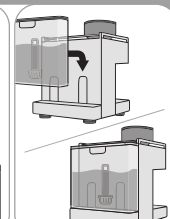


Wypełnij palonymi ziarnami kawy.

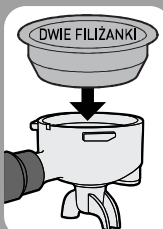
6. Usunąć czerwoną zatyczkę i załóż zbiornik na wodę



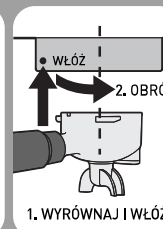
Wyjmij czerwoną zatyczkę z dna zbiornika na wodę i bezpiecznie ją wyrzucić. Umieść filtr węglowy w uchwycie i włóż go do zbiornika. Napełnij zbiornik wodą i zainstaluj.



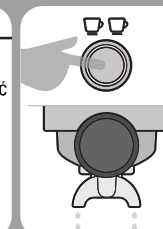
7. Załóż ekspres



Włóż koszyk filtrujący do dwóch filiżanek do kolby.



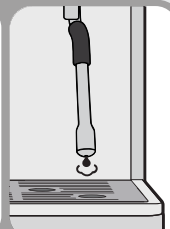
Włóż kolbę do głowicy grupy, obróć, aby wyrównać.



Naciśnij PRZYCIŚK DWÓCH FILIŻANEK. Zaczeka, aż woda zostanie wyładowana.



Ustaw POKRĘTŁO na funkcję PARA i uruchom ją na 20 sekund.

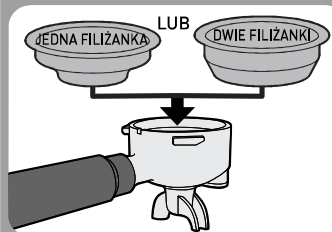


Uwaga: Przy kilku pierwszych użyciach kolba może się ciasno obracać.

Szybki przewodnik po parzeniu kawy

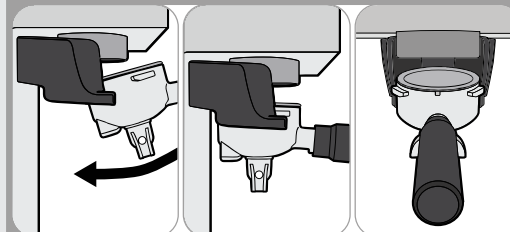
Skorzystaj z poniższego przewodnika, który pomoże Ci zaparzyć pierwszą filiżankę kawy.

1. Wybierz kosz filtrujący



Wybierz:
- Kosz filtrujący dla 1 filiżanki (jedna porcja)
- Kosz filtrujący dla 2 filiżanek (dwie porcje)

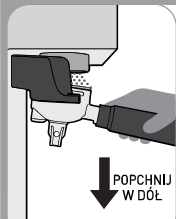
2. Włóż kolbę



Włóż kolbę do gniazda młynka.

Kolba będzie leżała płasko, bez podparcia w gnieździe młynka.

3. Włącz młynek



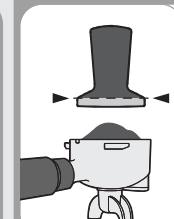
Stuknij dwukrotnie kolbę, aby wybrać dwie porcje lub stuknij ją jeden raz, aby wybrać jedną porcję (stuknij ponownie, aby anulować). Młynek uruchomi się automatycznie i zatrzyma się po przygotowaniu odpowiedniej ilości mielonej kawy. Aby ręcznie dozować mieloną kawę, naciśnij i przytrzymaj.



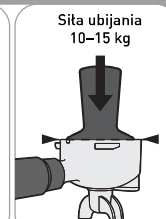
1. NACIŚNIĘCIE: JEDNA PORCJA



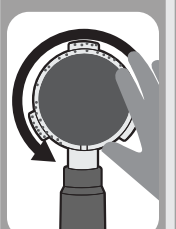
2. NACIŚNIĘCIE: DWIE PORCJE



Dla jednej filiżanki mielonych jest 13 g kawy
Dla dwóch filiżanek mielonych jest 19,5 g kawy
Równomierne ubij (ściśnij) zmieloną kawę do wskazanego poziomu.

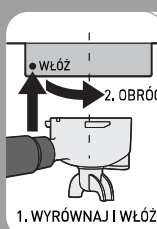


5. Wytrzyj krawędź

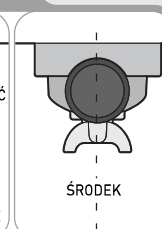


Zetrzyj nadmiar kawy, aby wyczyścić krawędź.

6. Włóż kolbę

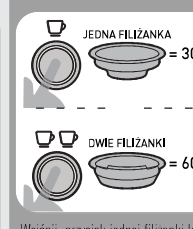


1. WYRÓWNAJ I WŁÓŻ
Trzymaj kolbę płasko, wyrównaj, włóż i obróć uchwyt w prawo.

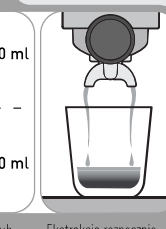


Kolba powinna znajdować się w pozycji środkowej.

7. Ekstrakcja espresso



Wciśnij: przycisk jednej filiżanki lub przycisk dwóch filiżanek. Drugie naciśnięcie przycisku spowoduje zatrzymanie dozowania. Naciśnij przycisk pracy ręcznej, aby włączyć ciągłe dozowanie wody.

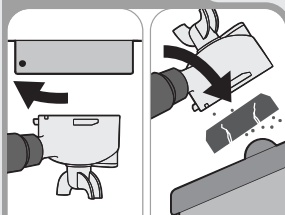


Ekstrakcja rozpocznie się i zakończy się automatycznie.

Szybki przewodnik po parzeniu kawy

Uwaga: Podwójny system grzewczy w postaci termobloku oznacza, że możesz jednocześnie nalewać espresso i przygotowywać mleko za pomocą pary.

8. Usuń ubite fusy



Obróć kolbę i wyjmij ją z głowicy grupy

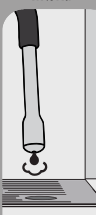
Usuń zużyte, ubite fusy z kolby.

9. Przygotuj dzbanek na mleko



Napełnij dzbanek na mleko zimnym mlekiem aż do dzióbka.

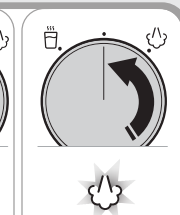
10. Przed teksturoowaniem mleka



Upewnij się, że dysza jest skierowana w dół, ponieważ może wypłynąć z niej niewielka ilość wody.

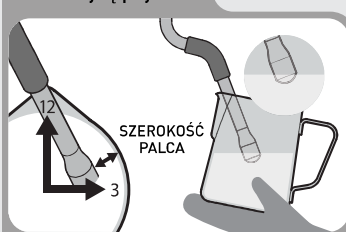


Obróć pokrętkę do położenia funkcji pary, ikona zaświeci się i natychmiast zacznie wydobywać się para.



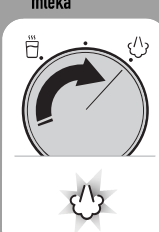
Ustaw POKRĘTKĘ w pozycji pionowej, aby zatrzymać wytwarzanie pary. Urządzenie jest zawsze gotowe do wytworzenia pary dzięki podwójnemu systemowi grzewczemu w postaci termobloku.

11. Ustaw dyszę pary

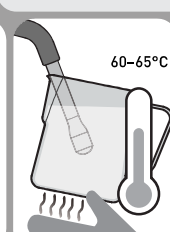


Włóż ramię dyszy pary w pozycji na godzinie 12, opierając ramię na dzióbku dzbanka na mleko. Końcówka dyszy pary powinna znajdować się na godzinie 3, w odległości od krawędzi dzbanka na mleko odpowiadającej szerokości palca. Końcówka dyszy pary powinna znajdować się tuż pod powierzchnią mleka.

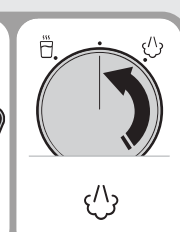
12. Teksturowanie mleka



Po osiągnięciu odpowiedniej pozycji, obróć POKRĘTKĘ do powrotem do pozycji funkcji PARY, aby rozpocząć teksturowanie mleka.

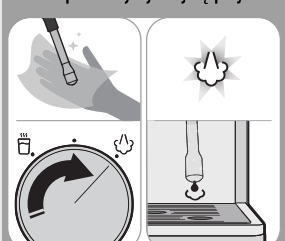


Mleko jest gotowe, kiedy podstawa dzbanka na mleko jest zbyt gorąca, aby móc dotykać jej przez 3 s.



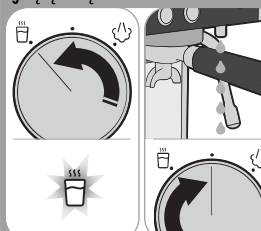
Ustaw POKRĘTKĘ w pozycji pionowej.

13. Przetrzć i wyczyść dyszę pary



Wytrzyj dyszę pary i końcówkę wilgotną ściereczką. Ustaw pokrętkę na funkcję PARY na 1-2 sekundy. Ustaw POKRĘTKĘ w pozycji pionowej.

Opcjonalnie: W razie potrzeby dodaj gorącą wodę



Ustaw pokrętkę w pozycji funkcji GORĄCEJ WODY, woda zostanie nalana z kranu z gorącą wodą. Obróć POKRĘTKĘ do pozycji pionowej, aby zatrzymać dozowanie.

15. Wlej mleko



Wlej mleko jednym miarowym ruchem.

16. Posprzątaj



Umyj części ciepłą wodą.

Przewodnik po ekstrakcji espresso

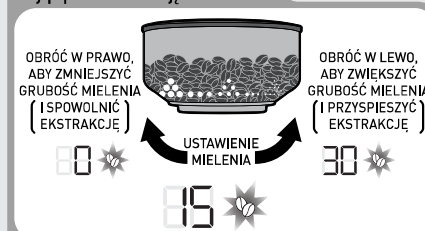
Ten przewodnik pomoże udoskonalić ekstrakcję espresso, aby za każdym razem uzyskiwać wyśmienitą kawę.

	W trakcie ekstrakcji	Optymalna ekstrakcja	Nadmierna ekstrakcja
Nalewanie [^]	Zbyt szybka ekstrakcja Nalewanie w czasie poniżej 15 s	Ekstrakcja ze stałym przepływem Nalewanie w czasie 20–30 s	Zbyt wolna ekstrakcja Nalewanie w czasie powyżej 35 s
Kolor	Błado-brązowy Crema-jasny brąz	Bogaty karmel Crema-ciężkożółty	Bardzo ciemny brąz Crema-ciężki brąz
Smak	Cierpki, kwasowy, wodnisty	Bogaty, słodki, intensywny	Gorzki, wytrawny, ziarnisty
Grubość mielenia ^{^^}	Zbyt grube Użyj drobniejszego mielenia	W sam raz	Za drobne Użyj grubszego mielenia
Porcje	Za mało mielonej kawy Użyj więcej mielonej kawy	Jedna filiżanka = docelowo 13 g Dwie filiżanki = docelowo 19,5 g	Za dużo mielonej kawy Użyj mniej mielonej kawy
Ubijanie	Niewystarczająca siła ubijania Ubij mocniej	Odpowiednia siła ubijania 10–15 kg siły	Zbyt duża siła ubijania Ubijaj lżej

[^] Upewnij się, że ziarna kawy są świeże.

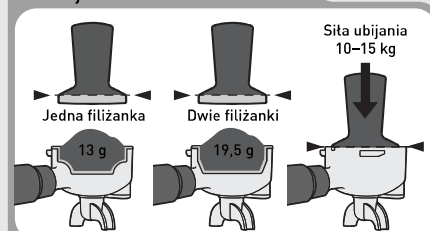
^{^^} Stare ziarna kawy, bez względu na ustawienie mielenia, spowodują, że ekstrakcja przebiegnie szybko, a uzyskane z nich espresso będzie miało smak charakterystyczny dla niedostatecznej ekstrakcji.

Dostosuj mielenie, aby poprawić ekstrakcję



Nowe zarna osadzają się podczas pierwszych kilku użyci. Ustawienie mielenia może wymagać stopniowej regulacji, zanim osiągnięta zostanie optymalna ekstrakcja espresso.

Stać porcja mielonej kawy i siła ubijania



Prawidłowa porcja kawy może wydawać się przed ubiciem zbyt duża, co jest normalne. Równomiernie ubij (ściśnij) mieloną kawę do wskazanego poziomu.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Kolba ciasno się obraca w głowicy grupy	Silikonowa uszczelka głowicy grupy jest nowa i musi się osadzić.	Używaj kolby w dalszym ciągu. Ta uszczelka osadzi się podczas pierwszych kilku użyć, ułatwiając obracanie kolby.
	Użyto zbyt dużo kawy.	Napełnij mniejszą ilością kawy.
Kolba jest luźna lub odpada podczas ekstrakcji espresso	Kolba nie jest prawidłowo zamocowana lub nie została wystarczająco dokręcona.	Upewnij się, że wszystkie trzy wypustki kolby są całkowicie wsunięte do głowicy grupy i obrócone do pozycji środkowej.
	Brak kosza filtrującego w kolbie.	Upewnij się, że kosz filtrujący jest włożony do kolby przed użyciem jej w głowicy grupy.
Espresso tryska lub ścieka po boku głowicy grupy podczas ekstrakcji	Kawa jest zmielona zbyt drobno i zatrzymuje przepływającą przez nią wodę.	Zwiększ grubość mielenia na młynku.
	Użyto zbyt dużo kawy.	Napełnij mniejszą ilością kawy.
	Zbyt mocno ubita kawa.	Zastosuj mniejszą siłę podczas ubijania.
	Nie usunięto luźnej kawy z górnej krawędzi kosza filtrującego.	Wytrzyj okolice górnej krawędzi kosza filtrującego przed włożeniem go do głowicy grupy. Zapoznaj się z przewodnikiem po parzeniu kawy.
	Zabrudzona głowica grupy wewnątrz obręczy, silikonowa uszczelka lub głowica natryskowa.	Wyczyść części szczoteczką do czyszczenia i wilgotną ściereczką.
	Silikonowa uszczelka głowicy grupy jest uszkodzona lub zużyta.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Breville.
Espresso jest za zimne	Ziarna kawy były przechowywane w lodówce lub zamrażarce.	Przechowuj ziarna kawy w suchym, szczelnym pojemniku. Umieść w chłodnej, ciemnej szafce.
	Stosowana jest niestandardowa temperatura ekstrakcji.	Użyj domyślnej temperatury ekstrakcji wynoszącej 92°C. Patrz temat Temperatura ekstrakcji z możliwością dostosowania.
	Filiżanka lub szklanka była zimna przed nalaniem espresso.	Wlej gorącą wodę z kranu z gorącą wodą do filiżanki przed zaparzeniem espresso.
	Kolba lub głowica grupy nie zostały podgrzane przed użyciem.	Przytrzymaj kolbę pod głowicą grupy i naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Puść wodę.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Espresso nie leje się ani nie kapie (nadmierna ekstrakcja)	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnij zbiornik wodą. Nalej wody przez głowicę grupy, naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI. Puść wodę.
	Zbyt drobno mielona kawa.	Zmień ustawienie mielenia na grubsze.
	Użyto zbyt dużo kawy.	Napełnij mniejszą ilością kawy.
	Zmielona kawa jest zbyt mocno ubita (zagęszczona).	Zastosuj mniejszą siłę podczas ubijania.
	Stosowana jest porcja o niestandardowej wielkości.	Zresetuj do domyślnej wielkości porcji.
	Koszyk filtrujący jest zablokowany.	Patrz temat Pielęgnacja i czyszczenie.
	Głowica grupy jest brudna.	Wymagany jest cykl czyszczenia. Patrz temat Cykl czyszczenia.
	Głowa grupy jest zablokowana.	Wymagany jest cykl odkamieniania. Patrz temat Cykl odkamieniania.
Espresso nie ma pianki lub pianka jest rzadka (niedostateczna ekstrakcja)	Ziarna kawy są stare lub wysuszone.	Użyj świeżo palonych ziaren kawy.
	Kawa jest mielona zbyt grubo.	Zmień ustawienie mielenia na drobniejsze.
	Użyto za mało kawy.	Napełnij większą ilością kawy.
	Kawa nie jest wystarczająco ubita (zagęszczona).	Ubij mocniej. Zapoznaj się z rozdziałem Przewodnik po ekstrakcji espresso.
Za duża lub za mała porcja espresso	Używane są niestandardowe ustawienia wielkości porcji.	Przywróć domyślną wielkość porcji lub zmień niestandardową wielkość porcji. Patrz temat Porcje z możliwością dostosowania wielkości.
Espresso ma gorzki smak	Rodzaj używanych ziaren kawy.	Wypróbuj inne marki kawy ziarnistej.
	Espresso zostało poddane nadmiernej ekstrakcji.	Sprawdź problemy wymienione wcześniej w tej tabeli.
Zużyte, ubite fusy są mokre	Na zużytych, ubitych fusach pozostanie trochę wody.	Odstaw kolbę na tacę ociekową na 5 s, aby umożliwić rozproszenie się wody przed wyrzuceniem ubitych fusów.
	Użyto zbyt dużo kawy.	Napełnij mniejszą ilością kawy.
	Używane są kosze filtrujące z podwójnymi ściankami.	Kosze filtrujące z podwójnymi ściankami sprawiają, że ubite fusy będą bardziej wilgotne niż w przypadku koszy filtrujących z pojedynczą ścianką.
Espresso nierówno wlewa się do filiżanki	Nierówne ubicie.	Pamiętaj, aby równomiernie ubić kawę.
	Niedrożna kolba lub głowica grupy.	Sprawdź, czy nic nie blokuje głowicy grupy lub kolby i wyczyść te elementy.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Pompa wydaje nietypowy dźwięk	Brak wody w zbiorniku i pompa jest „sucha”.	Napełnij zbiornik wodą, a następnie naciśnij przycisk jednej filiżanki, aby zalać urządzenie przed zaparzeniem espresso. Dźwięk wydawany przez pompę zmniejszy się, gdy woda zacznie przepływać przez system.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo założony.	Włóż zbiornik na wodę z tyłu urządzenia, a następnie naciśnij przycisk jednej filiżanki, aby zalać urządzenie przed zaparzeniem espresso.
	Czerwona zatyczka z opakowania może być nadal włożona (zaświeci się ostrzeżenie o niskim poziomie wody).	Usuń czerwoną zatyczkę z opakowania znajdującą się u podstawy zbiornika na wodę.
	Wybrano nowe profile wstępnego zaparzania.	Różne profile wstępnego zaparzania powodują różne odgłosy na początku ekstrakcji espresso.
Woda wokół tacy ociekowej lub na blacie	Woda wylewa się z tacy ociekowej.	Opróżnij, jeśli czerwony wskaźnik poziomu wody będzie widoczny przez kratkę tacy ociekowej wykonaną ze stali nierdzewnej.
	Brak tacy ociekowej lub nie jest ona całkowicie wsunięta, gdy termoblok jest w trakcie automatycznego przepłukiwania.	Zawsze trzymaj tacę ociekową na swoim miejscu podczas parzenia espresso, ponieważ w pewnych, normalnych warunkach pracy, niewielka ilość wody zostanie usunięta do tacki ociekowej.
Kawa z mlekiem jest za zimna	Mleko może nie być wystarczająco podgrzane.	Pamiętaj o odpowiednim podgrzaniu mleka podczas teksturowania. Zapoznaj się z tematem Porada dotycząca teksturowania mleka.
Brak pary z dyszy	Końcówka dyszy pary jest zablokowana.	Zapoznaj się z metodami czyszczenia podanymi w temacie Pielęgnacja i czyszczenie.
	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnij zbiornik wodą. Przepuść gorącą wodę przez dyszę pary, aby sprawdzić, czy woda przepływa przez nią.
	W ekspresie do kawy nagromadził się kamień.	Wymagany jest cykl odkamieniania. Patrz temat Cykl odkamieniania.
Dysza pary wydaje piskliwy dźwięk	Końcówka dyszy pary jest zbyt głęboko.	Opuść dzbanek na mleko. Upewnij się, czy końcówka dyszy pary jest prawidłowo ustawiona (tuż pod powierzchnią mleka) podczas teksturowania. Zapoznaj się z tematem Porada dotycząca teksturowania mleka.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Za mało piany podczas teksturowania	Końcówka dyszy pary jest nieprawidłowo umieszczona w dzbanku na mleko.	Upewnij się, czy końcówka dyszy pary jest prawidłowo ustawiona (tuż pod powierzchnią mleka) podczas teksturowania. Zapoznaj się z tematem Porada dotycząca teksturowania mleka.
	Mleko nie jest świeże.	Upewnij się, że używane mleko jest świeże.
	Temperatura mleka jest zbyt wysoka.	Pamiętaj, aby zaczynać teksturowanie, gdy mleko ma temperaturę około 4°C.
	Rodzaj używanego dzbanka na mleko.	Aby uzyskać najlepsze wyniki teksturowania, używaj schłodzonego dzbanka na mleko ze stali nierdzewnej.
	Mleko zostało zagotowane.	Zacznij od nowa ze świeżym, schłodzonym mlekiem. Podgrzewaj, aż dzbanek na mleko będzie można trzymać tylko przez około 3 sekundy, 60–65°C.
	Mleko bąbelkuje, zamiast zamieniać się w mikropianę.	Upewnij się, że końcówka dyszy pary jest prawidłowo ustawiona podczas teksturowania. Po zakończeniu stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić uwięzione pęcherzyki powietrza. Zapoznaj się z tematem Porada dotycząca teksturowania mleka.
Optymalne ustawienie mielenia powoduje niedostateczną ekstrakcję espresso	Mleko nie napowietrza się w wystarczającym stopniu.	Trzymaj końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią mleka.
	Trwa osadzanie się nowych żarn.	Obracaj pojemnik na kawę ziarnistą zgodnie z ruchem wskazówek zegara małymi krokami, aby uzyskać drobniejsze mielenie.
	Jest to normalne podczas pierwszych kilku użyć.	
	Ziarna kawy tracą świeżość.	Dostosuj ustawienie mielenia, aby uzyskać optymalną ekstrakcję.
Na wylocie młynka nie ma kawy	Użyto za mało kawy.	Napełnij większą ilością kawy.
	Kawa nie jest wystarczająco ubita (zagęszczona).	Ubij mocniej. Zapoznaj się z rozdziałem Przewodnik po ekstrakcji espresso.
	Brak ziaren kawy w pojemniku.	Napełnij pojemnik świeżo palonymi ziarnami kawy.
Na wylocie młynka nie ma kawy	Zbiornik nie jest całkowicie zainstalowany, a zamknięcia nie są całkowicie otwarte.	Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przy ustawieniu mielenia 30 zamknięcia są całkowicie otwarte.
	Komora mielenia lub wylot są zablokowane.	Młynek wymaga czyszczenia. Patrz temat Pielęgnacja i czyszczenie.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Zmielona kawa jest gruba, chociaż ustawiono drobne mielenie	Nieprawidłowe ustawienie mielenia.	Dostosuj ustawienia mielenia, obracając pojemnik na ziarna kawy. Zapoznaj się z tematem Wskazówki dotyczące mielenia i ekstrakcji.
	Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone. Ziarna lub zmielona kawa blokują się wokół górnego żarna i pod nim.	Żarno górne wymaga usunięcia i oczyszczenia jego otoczenia przed ponownym zamontowaniem.
	Kalibracja młynka wymaga zresetowania.	Zapoznaj się z tematem Ponowna kalibracja młynka.
Nie można regulować ustawienia mielenia	Pojemnik na ziarna kawy nie jest prawidłowo osadzony.	Wyjmij pojemnik na ziarna kawy i zainstaluj go ponownie.
	Ziarna kawy lub mielona kawa blokują się wokół górnego żarna lub kotnierza młynka.	Usuń pojemnik na ziarna kawy i żarno górne. W razie potrzeby użyj szczotki do czyszczenia lub odkurzacza, aby usunąć luźne ziarna kawy lub mieloną kawę.
Nie można zablokować pojemnika na ziarna kawy na swoim miejscu	Kotnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.	Upewnij się, że oznaczenia na górnej pokrywie i młynku są wyrównane.
	Ziarna kawy lub mielona kawa utknęły w górnym żarnie lub kotnierzu młynka.	Usuń pojemnik na ziarna kawy i żarno górne. W razie potrzeby użyj szczotki do czyszczenia lub odkurzacza, aby usunąć luźne ziarna kawy lub mieloną kawę.
	Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone.	Upewnij się, że żarno górne jest prawidłowo ustawione i że uchwyt jest złożony.
Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone w kotnierzu młynka	Ziarna lub zmielona kawa blokują się wokół górnego żarna i pod nim.	Zdejmij żarno górne i ponownie załóż pojemnik na ziarna kawy. Przytrzymaj pojemnik na ziarna kawy ręką, nie obracaj go. Włóż kolbę do gniazda młynka i popchnij w dół, aby aktywować młynek. Zmielona kawa wypada z wylotu młynka.
	Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone.	Upewnij się, że żarno górne jest prawidłowo ustawione i że uchwyt jest złożony.
Żarna młynka mają małe plamki i ślady	Są one częścią procesu utwardzania (mającego na celu zapewnienie bardzo długiej żywotności). Ślady te nie mają wpływu na działanie młynka ani na smak espresso.	Brak wymaganych działań.
Ekspres samoczynnie się wyłącza	Ekspres do kawy przejdzie w tryb gotowości po 20 minutach, aby oszczędzać energię.	Przesuń przelotnik włączania/wyłączania w dół, aby ponownie włączyć urządzenie.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Młynek nie działa po zmieleniu dużej ilości kawy i miga ikona mielenia	Młynek się przegrzał.	Odczekaj 6 minut, po zakończeniu cyklu automatycznego schładzania urządzenie będzie ponownie gotowe do użycia.
Podczas próby użycia młynka urządzenie emituje sygnały dźwiękowe i miga ikona młynka	Szybko migająca ikona i 3 sygnały dźwiękowe - młynek się przegrzał.	Odczekaj 6 minut, po zakończeniu cyklu automatycznego schładzania urządzenie będzie ponownie gotowe do użycia.
	Wolniej migająca ikona i sygnały dźwiękowe przez 3 sekundy — pojemnik na ziarna kawy nie jest prawidłowo zainstalowany.	Zainstaluj prawidłowo pojemnik na ziarna kawy.
Brak możliwości jednoczesnego nalewania espresso i gorącej wody	Początkowo funkcja podwójnego termobloku umożliwia jednoczesne nalewanie espresso lub gorącej wody w czasie wytwarzania pary.	Zakończ parzenie espresso przed dodaniem gorącej wody.
Nie wszystkie kontrolki świecą się, gdy urządzenie jest włączone	Po pierwszym włączeniu, urządzenie wejdzie w tryb nagrzewania, w tym czasie kontrolka zasilania będzie pulsować.	Poczekaj, aż urządzenie się rozgrzeje, kontrolka zasilania przestanie pulsować, a wyświetlacz się zaświeci.
Dozowana ilość kawy mielonej jest za duża lub za mała	Fabryczne ustawienia młynka nie odpowiadają Twoim osobistym preferencjom.	Młynek można zatrzymać w dowolnym momencie podczas procesu mielenia, naciskając uchwyt kolby raz w dół w przypadku nadmiernego dozowania.
		Jeśli dozowana ilość kawy jest zbyt mała, można uzupełnić jej ilość w kolbie, podnosząc uchwyt kolby w celu ręcznego uruchomienia młynka. Puść uchwyt, gdy ilość mielonej kawy będzie prawidłowa.
		Wielkość porcji z młynka można dostosować do własnych wymagań, patrz rozdział „Dopracowywanie espresso”.
	Zamiast pojedynczej wybrano podwójną porcję.	Upewnij się, że w pozycji ustawienia mielenia [1C] wyświetlana jest liczba „1”.

Wskazówki dotyczące mielenia, ubijania i parzenia

„Dostrajanie”

Skonfigurowanie ekspresu do kawy Barista Signature tak, aby umożliwić przygotowywanie doskonałego espresso, nie jest możliwe za pierwszym razem. Bariści przeprowadzają operację zwaną „dostrajaniem”, która jest wykonywana za każdym razem, gdy jakaś zmienna ulegnie zmianie, na przykład użyta zostanie nowa torebka kawy i często wykonuje się ją na początku każdego dnia.

Proces dostrajania nie jest skomplikowany, jednak określenie optymalnego ustawienia mielenia i idealnego espresso może wymagać kilku prób.

Istnieją 3 kluczowe zmienne, które należy kontrolować podczas dostrajania urządzenia:

1. Ilość mielonej kawy – ekspres do kawy Barista Signature zadba o to, aby espresso było zawsze takie samo, ponieważ automatycznie dozuje odpowiednią ilość kawy dla wybranej wielkości porcji.
2. Siła ubijania – najlepsze rezultaty można osiągnąć przy ubijaniu ręcznym, ale potrzeba trochę wprawy, aby za każdym razem stosować tę samą siłę. Spróbuj używać wagi kuchennej i wciskać ją, aby niezawodnie używać siły 10–15 kg.
3. Grubość mielenia kawy – jest to zmienna, którą będziemy dostosowywać podczas „dostrajania”.

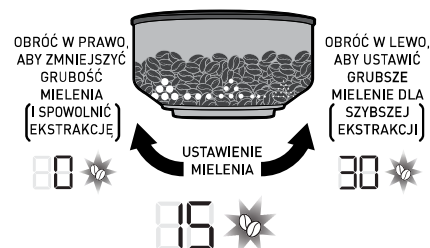
Przygotowuj espresso zgodnie z instrukcją obrazkową, zaczynając od grubości mielenia 15.

Podczas ekstrakcji należy dążyć do czasu ekstrakcji między 25–30 sekund w przypadku podwójnej porcji.

Jeśli ekstrakcja trwa dłużej, mielenie jest zbyt drobne. Jeśli ekstrakcja trwa krócej,

mielenie jest zbyt grube. W razie potrzeby dostosuj grubość mielenia, zwiększając ją lub zmniejszając.

Kiedy zaparzasz espresso w 25–30 sekund, oznacza to, że określiłeś prawidłowe ustawienie grubości mielenia dla konkretnego urządzenia i ziaren.



Przykładowa optymalizacja w ramach dostrajania espresso

Przykład 1. Mielenie podwójnego espresso. Ekstrakcja kończy się dozowaniem porcji po 15 sekundach. Woda przepływa przez zmieloną kawę zbyt łatwo i ekstrakcja kawy będzie niedostateczna oraz kawa będzie jasna.

- Zmniejsz grubość mielenia do drobniejszego ustawienia i ubijaj z takim samym naciskiem. Gdy kawa należy się w ciągu 25–30 sekund, ekstrakcja espresso będzie doskonała.

Przykład 2. Mielenie podwójnego espresso. Ekstrakcja kończy się dozowaniem w ciągu 45 sekund. Woda z trudem przeciska się przez zmieloną kawę i kawa powoli kapie z kolby. Ekstrakcja kawy będzie za duża i będzie ona miała bardzo ciemny kolor.

- Zwiększ grubość mielenia i ubijaj kawę z tym samym naciskiem. Kiedy kawa należy się w ciągu 25–30 sekund, ekstrakcja espresso będzie doskonała.

Wskazówki dotyczące parzenia

Gorąca woda

Jeśli chcesz przygotować duży napój na bazie espresso, możesz dodać więcej gorącej wody za pomocą kranu z gorącą wodą (H). Przepływ wody aktywuje się, obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Zostanie wyświetlona ikona gorącej wody i zacnie płynąć woda. Aby zatrzymać przepływ wody, po prostu ustaw pokrętkę z powrotem w pozycji pionowej.

Uwaga: Dzięki temu, że ekspres do kawy Barista Signature jest wyposażony w podwójne grzałki, możliwe jest jednoczesne przygotowywanie mleka za pomocą pary i nalewanie gorącej wody.

Ostrzeżenia o niskim poziomie wody i pustym zbiorniku

Ekspres do kawy Barista Signature monitoruje poziom wody w zbiorniku i ma dwa poziomy ostrzeżenia:



Ostrzeżenie o niskim poziomie wody – ekspres do kawy Barista Signature wyemituje jeden sygnał dźwiękowy i zaświeci się ostrzeżenie o niskim poziomie wody.

- Oznacza to, że poziom wody w zbiorniku spadł poniżej poziomu potrzebnego do przygotowania kolejnych naparów. Jeśli ostrzeżenie pojawi się w połowie parzenia kawy, będzie wystarczająco dużo wody na Twoje potrzeby, po prostu uzupełnij ją przed następnym użyciem ekspresu.

Ostrzeżenie o pustym zbiorniku – gdy skończy się woda, ekspres do kawy Barista Signature wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy i wyświetli „- -”. W zależności od wykonywanej operacji:



Ikona kolby będzie migać,



Ikona gorącej wody będzie migać,



lub ikona pary będzie migać.

- Oznacza to, że w ekspresie do kawy Barista Signature skończyła się woda i należy natychmiast ją uzupełnić. Po uzupełnieniu pamiętaj, aby ustawić pokrętkę w pionie, a następnie naciśnij przycisk parzenia pojedynczego, podwójnego lub ręcznego, aby umożliwić urządzeniu napełnienie systemu wewnętrznego wodą, po czym migająca ikona zgaśnie.

Filtracja wody

System filtracji wody z wykorzystaniem węgla drzewnego pomaga poprawić smak kawy poprzez redukcję zanieczyszczeń.

- Podczas wymiany filtra wody tarczę kalendarza można ustawić dla przypomnienia na miesiąc, w którym filtr został wymieniony.
- Zaleca się wymianę filtra co miesiąc, aby zapewnić optymalny smak kawy.
- Wkłady zamienne są dostępne w Dziale Obsługi Klienta firmy Breville, szczegóły zamieszczono na ostatnich stronach.

Wskazówki dotyczące teksturowania mleka

Uwaga: Dzięki dwóm grzałkom w ekspresie do kawy Barista Signature spienianie mleka może odbywać się w tym samym czasie, co zaparzanie espresso lub nalewanie gorącej wody.

Teksturowanie mleka polega na przygotowaniu go za pomocą pary.

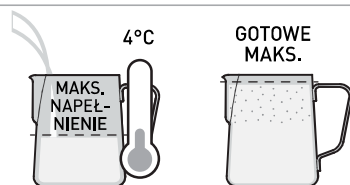
Kluczowe elementy dotyczące teksturowanego mleka

Mleko o prawidłowej teksturze ma gęstą, obfitą mikropiankę o jedwabistym potysku. Teksturowanie obejmuje zarówno podgrzewanie, jak i napowietrzanie mleka za pomocą pary. Kluczowe elementy to ustawienie dyszy pary, moment regulacji pozycji dzbanka na mleko i osiągnięcie odpowiedniej temperatury. Wykonaj poniższe czynności, aby stworzyć mikropiankę w stylu kawiarnianym.

1. Napętnij dzbanek na mleko

Wlej zimne mleko o temperaturze około 4°C do schłodzonego, czystego dzbanka ze stali nierdzewnej. Napętnij do dotu dziobka.

Uwaga: Objętość mleka zwiększy się lub „rozpręży” podczas teksturowania, więc nie przepiętnaj dzbanek.

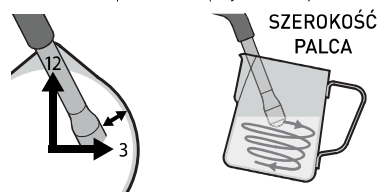


Uwaga: Dzięki technologii podwójnego termobloku w urządzeniu firmy Breville, nie ma okresu nagrzewania się pary, para jest dostępna na żądanie.

2. Załóż dzbanek

Umieść ramię dyszy pary w dziobku dzbanka na godzinie 12, ustawiając końcówkę dyszy pary w mleku na godzinie 3, na szerokość palca od krawędzi dzbanka. Przytrzymaj końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią mleka. Obróć

POKRĘTŁO z powrotem do odpowiedniej pozycji, aby rozpocząć teksturowanie. W dzbanku powinien pojawić się wir.



3. Dźwięk

Sposób, w jaki powietrze jest wprowadzane do mleka, decyduje o konsystencji pianki. Jeśli do mleka zostaną dodane duże dawki powietrza, pianka będzie miała duże bąbelki. Wprowadzanie powietrza do mleka w kontrolowany, delikatny sposób, sygnalizowany delikatnym syczeniem, zapewni, że mleko będzie miało delikatną, napowietrzoną mikropiankę.

Porada baristy: Dźwięki teksturowania mleka

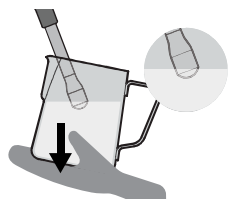
bulgotanie – końcówka nie jest wystarczająco głęboko, podnieś dzbanek.

Delikatne syczenie – w sam raz na latte.

Pisk – końcówka jest zbyt głęboko, opuść dzbanek.

4. Utrzymywanie pozycji końcówki dyszy pary

Gdy para będzie podgrzewać i teksturować mleko, mleko będzie się rozprężało, czyli jego poziom w dzbanku będzie wzrastał. Gdy to nastąpi, podążaj za poziomem mleka, opuszczając dzbanek i trzymając końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią.



Uwaga: W przypadku używania nienabiałowego zamiennika mleka konieczne będzie wprowadzenie pewnych zmian w technice.

Wskazówki dotyczące teksturowania mleka

5. Ilość pianki

Utwórz żądaną ilość mikropianki. Cappuccino tradycyjnie ma więcej mikropianki niż kawy białe.

6. Zanurz końcówkę

Po wytworzeniu pożądanej ilości pianki zanurz dyszę pary do połowy głębokości w mleku. Spowoduje to podgrzanie całego mleka i zassanie mleka zamiast powietrza. Zapewnia to wymieszanie mleka i pianki, dzięki czemu będzie ono gęstsze i gładsze.



7. Prawidłowa temperatura

O osiągnięciu prawidłowej temperatury mleka świadczy fakt, że podstawę dzbanka na mleko można wygodnie dotykać tylko przez około 3 sekundy.

Porada baristy: Temperatura mleka

Za niska – jeśli mleko nie będzie podgrzewane wystarczająco długo, będzie ciepłe i będzie miało niewielką teksturę.

Optymalna – patrz tabela poniżej.

Za wysoka – jeśli mleko będzie podgrzewane zbyt długo, zacznie wrzeć w temperaturze około 72°C i będzie miało smak spalenizny oraz straci całą konsystencję.

Mleko	Temperatura
Pełne i odtłuszczone	60–65°C
Migdałowe	55–65°C
Sojowe	55–60°C
Kokosowe	65–70°C

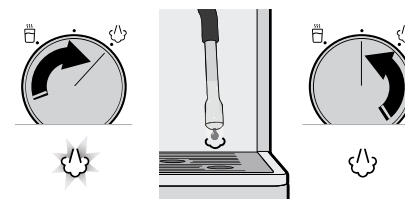
Uwaga: Powyższe zalecenia mogą się różnić w zależności od marki mleka i preferencji smakowych.

8. Wytrzyj dyszę pary

Przetrzyj ramię i końcówkę dyszy pary czystą wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie pozostałości mleka.

9. Przepłukiwanie dyszy pary

Po osiągnięciu prawidłowej temperatury mleka obróć POKRĘTŁO do pozycji pionowej i wyjmij dzbanek spod dyszy pary. Odstaw dzbanek na mleko na bok. Umieść dyszę pary nad tacką ociekową. Obróć POKRĘTŁO do pozycji na kilka sekund, a następnie ustaw POKRĘTŁO ponownie w pozycji pionowej. Spowoduje to usunięcie mleka, które zostało zassane przez końcówkę dyszy pary.

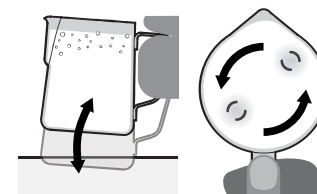


10. Postukaj i pokręć dzbankiem

Delikatne stukanie dzbankiem o blat pomaga uwolnić większe uwięzione pęcherzyki powietrza. Wirowanie pomaga połączyć mleko i piankę, zapewniając równomierną konsystencję i jedwabisty wygląd.

11. Ostatnie szlify

Wlej mleko z dzbanka do filiżanki jednym płynnym ruchem.



Dopracowywanie espresso

Porcje z możliwością dostosowania wielkości

Ekspres do kawy Barista Signature jest wyposażony w funkcję automatycznej kontroli objętościowej porcji.

Przeprowadza on ekstrakcję odpowiedniej ilości espresso, a następnie automatycznie zatrzymuje się.

 Nalewanie 1 porcji espresso.

 Nalewanie 2 filiżanek espresso.

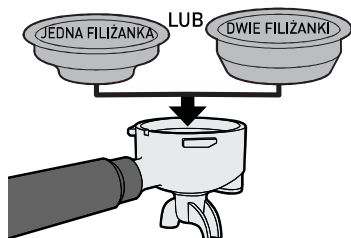
 Nalewanie wody przez 99 sekund.

W dowolnym momencie podczas ekstrakcji espresso można zatrzymać nalewanie, ponownie naciskając ten sam przycisk.

Możesz dostosować domyślną wielkość porcji, aby dopasować ją do swoich upodobań.

Dostosowywanie wielkości dawki dla jednej lub dwóch filiżanek

- Włóż odpowiedni kosz filtrujący do kolby.
- Napełnij mieloną kawą, a następnie ubij.



- Włóż kolbę do głowicy grupy.

 - Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK podwójnej porcji przez 3 sekundy.

- Ikony przycisków pojedynczej i podwójnej dawki będą pulsować, wskazując, że ekspres pracuje w trybie niestandardowym.
- NACIŚNIJ przycisk odpowiadający wielkości dawki, którą chcesz dostosować (jedna lub dwie filiżanki), drugi przycisk zgaśnie.
- NACIŚNIJ i PRZYTRZYMAJ wybrany przycisk, po czym espresso zacznie się nalewać, a LICZNIK CZASU EKSTRAKCJI rozpocznie odliczanie.
- Po osiągnięciu żądanej wielkości porcji, puść wybrany przycisk, aby zatrzymać przepływ. Nalewanie espresso zostanie przerwane.
- Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA przestanie migać.
- Nowa wielkość porcji espresso została zapisana.

 - Naciśnij przycisk zaparzania ręcznego, po czym urządzenie powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Dopracowywanie espresso

Dostosowanie temperatury ekstrakcji

Temperaturę wody używanej do ekstrakcji espresso można regulować w krokach co 2°C, aby dostosować ją do różnych rodzajów palonych ziaren kawy i osobistych preferencji.

• Regulacja temperatury ekstrakcji

- Rozpoczynając od stanu GOTOWOŚCI, naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK TRYBU RĘCZNEGO przez 3 sekundy. PRZYCISK TRYBU RĘCZNEGO wyda sygnał dźwiękowy, a jego kontrolka zacznie pulsować.



Wyświetlana będzie aktualnie zaprogramowana temperatura.

Uwaga: KONTROLKA TRYBU RĘCZNEGO będzie nadal pulsować, wskazując, że jesteś w trybie niestandardowym.

Temperaturę można regulować w krokach co 2 stopnie C:

 - Naciśnij przycisk dwóch porcji, aby zwiększyć temperaturę.



- Naciśnij przycisk jednej porcji, aby obniżyć temperaturę.

- Licznik czasu ekstrakcji wyświetli odpowiednią temperaturę.



- Aby zapisać wybraną temperaturę, naciśnij PRZYCISK TRYBU RĘCZNEGO.

Profil ekstrakcji dla wstępnego zaparzania z możliwością dostosowania

Możesz wybrać jeden z trzech profili wstępnego zaparzania, aby dostosować urządzenie do swoich osobistych preferencji.



- Delikatne zaparzanie wstępne:

Niewielkie, określone ilości wody są wprowadzane do ubitej zmielonej kawy, delikatnie zwiększając wilgoć, aby nawilżyć kawę i przygotować ją na stały przepływ wody. Zapewnia to espresso o zrównoważonym smaku. Jest to domyślne ustawienie profilu.



- Wyraźne zaparzanie wstępne:

Jedna, wyraźna dawka wody jest uwalniana do ubitej zmielonej kawy, po czym następuje krótki okres odpoczynku, a następnie stały przepływ wody. Zapewnia to espresso o bardziej wyrazistym smaku.



- Stałe zaparzanie wstępne:

Zapewnia stały, stabilny przepływ wody od początku do końca. Daje espresso o ostrzejszym smaku.

Uzyskaj dostęp do trybu niestandardowego zaparzania wstępnego

- Ekspres do kawy Barista Signature jest WŁĄCZONY i znajduje się w stanie GOTOWOŚCI.



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk JEDNEJ porcji przez 3 sekundy. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a wskaźniki jednej i dwóch porcji zaczną pulsować.

Dopracowywanie espresso

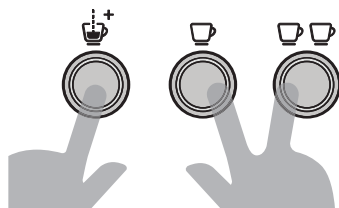
- Zostanie wyświetlony aktualny profil zaparzania wstępnego.
- Zaprogramowane ustawienia można przewijać, naciskając przycisk jednej porcji.



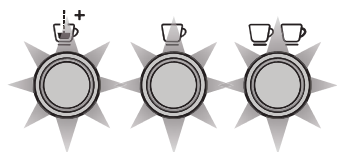
- Aby zapisać wybrany profil, naciśnij PRZYCISK TRYBU RĘCZNEGO.

Przywracanie fabrycznych ustawień parzenia

- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKCJI przez 3 sekundy.



- Ekspres do kawy Barista Signature wyda sygnał dźwiękowy, a wszystkie 3 KONTROLKI PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI zaczną migać razem.



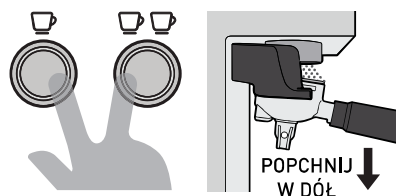
- Przywrócono domyślne ilości espresso.
- Ekspres Barista Signature powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Niestandardowa regulacja czasu mielenia

Z wielu powodów, takich jak zmiana rodzaju ziaren kawy, może być konieczne dostosowanie ustawień fabrycznych dotyczących ilości kawy dozowanej dla każdej dawki. Regulacja młynka w sposób opisany poniżej zmieni jednocześnie wszystkie 30 ustawień pozycji młynka, proporcjonalnie wydłużając lub skracając czas pracy młynka o tę samą wartość.

Uwaga: Jeśli chcesz dodać niewielką ilość kawy do swojej porcji, nie musisz regulować ustawień w sposób opisany poniżej, możesz po prostu uzupełnić kawę w kolbie, korzystając z funkcji ręcznego mielenia na młynku (popchnij uchwyt kolby w dół i przytrzymaj).

- Rozpoczynając od stanu GOTOWOŚCI, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski zaparzania jednej i dwóch porcji, popychając w tym samym czasie w dół uchwyt kolby przez 3 sekundy.



Dopracowywanie espresso

- Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, ikona mielenia zacznie pulsować i zostanie wyświetlona jedna z następujących opcji:

- Jeśli ustawienia fabryczne ekspresu Barista Signature są zmieniane po raz pierwszy, licznik czasu ekstrakcji (9) wyświetli „0”.



- Jeśli ustawienia fabryczne ekspresu Barista Signature były już zmieniane, zamiast tego zostanie wyświetlona ta liczba. Cyfry od -9 do 9 oznaczają nominalnie dostępny zakres regulacji młynka. Dalsza zmiana tej liczby w kierunku wartości -9 spowoduje zmniejszenie ilości dozowanej kawy przy wszystkich ustawieniach mielenia (0-30), a dalsza zmiana tej liczby w kierunku wartości 9 spowoduje zwiększenie ilości dozowanej kawy przy wszystkich ustawieniach mielenia (0-30).



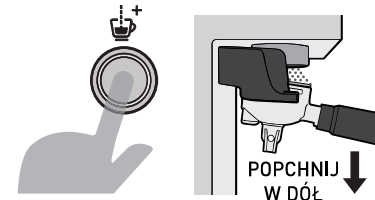
- Po dokonaniu prawidłowej regulacji naciśnij przycisk trybu ręcznego, ekspres do kawy Barista Signature wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a ustawione czasy zostaną zapisane.

Ponowna kalibracja młynka z możliwością dostosowania

W miarę zużywania się żaren w młynku odstęp między żarnami nieznacznie się zwiększy, co spowoduje nieznaczny wzrost grubości mielonej kawy, co może przekładać się na niedostateczną ekstrakcję espresso. Jeśli stanie się to problematyczne, możesz ponownie skalibrować młynek. Aby to zrobić:



- Rozpoczynając od stanu GOTOWOŚCI, naciśnij i przytrzymaj przycisk parzenia ręcznego przez 3 sekundy, jednocześnie popychając uchwyt kolby w dół.

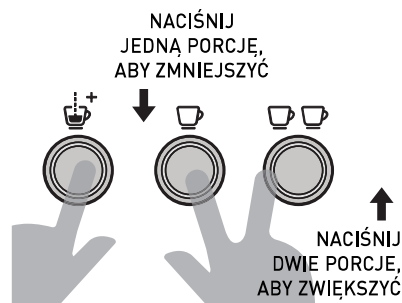


- Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, ikona mielenia zacznie pulsować, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna pozycja ustawienia mielenia.



Dopracowywanie espresso

- Następnie można dostosować ustawienie mielenia. Użyj przycisku dwóch porcji, aby zwiększyć ustawienie mielenia lub przycisku jednej porcji, aby je zmniejszyć.

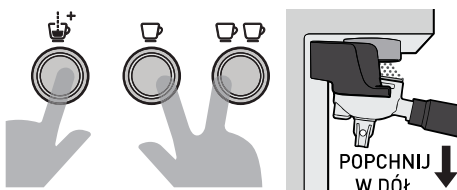


- Naciśnij przycisk parzenia ręcznego, aby zapisać nowe ustawienie. Urządzenie wyemituje jeden sygnał dźwiękowy i powróci do stanu ustalonego.

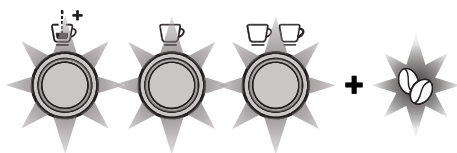
Przykład; jeśli zawsze parzyłeś kawę przy grubości mielenia 13, ale teraz uważasz, że ekspres nie zapewnia odpowiedniej ekstrakcji w tej pozycji, możesz chcieć zmienić ustawienie na 12 lub 11. Ponieważ żarna nie są regulowane podczas tego procesu, powoduje to ponowną kalibrację urządzenia i utratę ustawienia żaren z powodu ich zużycia

Przywracanie fabrycznych ustawień mielenia

- Naciśnij i przytrzymaj wszystkie 3 PRZYCISKI EKSTRAKCJI, jednocześnie popychając uchwyt kolby w dół przez 3 sekundy.



- Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wszystkie 3 IKONY ŚWIETLNE PRZYCISKÓW EKSTRAKCJI oraz ikona mielenia zaczną migać razem.



- Przywrócono domyślne ilości espresso.
- Urządzenie powróci do stanu GOTOWOŚCI.

Pielęgnacja i czyszczenie – Ekspres do kawy

Proces parzenia espresso polega na ekstrakcji olejków z mielonej kawy. Z biegiem czasu w urządzeniu gromadzą się osady po olejkach i mielonej kawie, które wpływają na smak kawy i działanie ekspresu.

Przepuszczanie wody przez głowicę grupy i dyszę pary przed i po zaparzeniu każdej kawy to najłatwiejszy sposób na utrzymanie ekspresu do kawy w czystości.

Akcesoria do czyszczenia i części demontowalne

- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Umyj części w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, optucz i wysusz.

Uwaga: Nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków, ponieważ porysują one powierzchnie części.

W zmywarce można myć następujące części:

- Dzbane na mleko ze stali nierdzewnej
- Kratka z tacą ociekową ze stali nierdzewnej
- Kosz filtrujący na jedną filiżankę ze stali nierdzewnej
- Kosz filtrujący na dwie filiżanki ze stali nierdzewnej
- Tarcza czyszcząca

Następujące części nadają się do mycia w zmywarce TYLKO NA GÓRNEJ PÓŁCE:

- Żarno górne ze stali nierdzewnej hartowanej
- Pojemnik na mieloną kawę

Części, które NIE nadają się do mycia w zmywarce:

- Zbiornik na wodę
- Kolba
- Pojemnik na ziarna

- Taca ociekowa
- Ubijak
- Szpilka czyszcząca
- Szczotka do czyszczenia

Czyszczenie płyty grzewczej i elementów zewnętrznych

• W zależności od potrzeby

- Przetrzyj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką z łagodnym detergentem i wytrzyj do sucha.

PRZESTROGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków.

Czyszczenie tacy ociekowej i pojemnika na mieloną kawę

• W zależności od potrzeby

- Wylej wodę, jeśli czerwony wskaźnik poziomu wody będzie widoczny przez kratkę ze stali nierdzewnej. W przeciwnym razie woda się przeleje.

Uwaga: Z biegiem czasu we wnętrzu tacy ociekowej i pojemnika na mieloną kawę pojawiają się plamy po olejkach zawartych w mielonej kawie i jest normalne zjawisko.

• Co tydzień

- Umyj w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, optukaj i wysusz.
- Czyszczenie kolby i kosza filtrującego.

• Za każdym razem

- Myj po każdym użyciu, optukując je ciepłą wodą pod kranem.

• Regularne odstępy czasu

- W ciepłej wodzie z mydłem przy użyciu łagodnego detergentu, optukaj i wysusz.
- Czyszczenie głowicy natrysku i grupy.

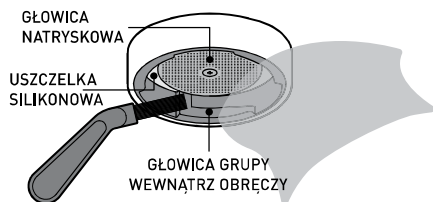
Pielęgnacja i czyszczenie – Ekspres do kawy

• Za każdym razem

- Przepuść wodę przed zaparzeniem espresso.

• Co tydzień

- Przepuść wodę przez głowicę grupy, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż przepływająca woda się zatrzyma.
- Za pomocą szczotki do czyszczenia usuń wszelką mieloną kawę z okolic wewnętrznej obręczy głowicy grupy i silikonowej uszczelki. Przetrzyj głowicę natrysku wilgotną szmatką.



Tabletka czyszcząca

Tabletki czyszczące idealnie sprawdzają się w przypadku usuwania osadów z olejków kawowych, co pozwala wydłużyć żywotność ekspresu do kawy. Tabletki do czyszczenia ekspresu do kawy można kupić online.

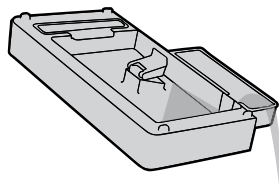
Cykl czyszczenia

 KONTROLKA CZYSZCZENIA zaświeci się, wskazując, że wymagany jest cykl czyszczenia.

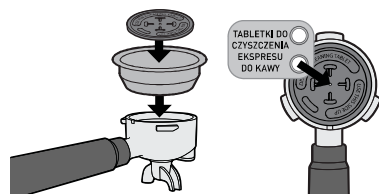
Cykl czyszczenia trwa około 7 minut.

• Przygotowanie do cyklu czyszczenia

- Upewnij się, że w zbiorniku znajduje się co najmniej 1 litr wody.
- Opróżnij tacę ociekową i włóż ją ponownie.



- Urządzenie jest włączone i znajduje się w stanie GOTOWOŚCI.
- Umieść kosz filtrujący na dwie filiżanki i tarczę czyszczącą w kolbie.
- Umieść jedną tabletkę czyszczącą na środku tarczy czyszczącej w przewidzianym miejscu.



- Włóż kolbę do głowicy grupy.

• Uruchom cykl czyszczenia

- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj PRZYCISKI TRYBU RĘCZNEGO I ZAPARZANIA DWÓCH PORCJI przez 3 sekundy. Ekspres do kawy Barista Signature wyda 3 sygnały dźwiękowe i rozpocznie się cykl czyszczenia.



Uwaga: Cykl czyszczenia można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając PRZYCISK TRYBU RĘCZNEGO.



Pielęgnacja i czyszczenie – Ekspres do kawy



- KONTROLKA CYKLU CZYSZCZENIA zacznie pulsować podczas cyklu czyszczenia.

- Woda spłynie do tacy ociekowej, a jej niewielkie ilości wypłyną z dziobków kolby.

• Cykl czyszczenia zakończony



- Ekspres do kawy Barista Signature wyda sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA CYKLU CZYSZCZENIA przestanie pulsować.

- Ekspres do kawy Barista Signature powróci do stanu GOTOWOŚCI.

- Wyjmij kolbę z głowicy grupy. Sprawdź, czy tabletkę się rozpuściła.

Uwaga: Jeśli tabletkę się nie rozpuściła, włóż kolbę z powrotem do głowicy grupy, opróżnij tacę ociekową i włóż ją ponownie. Powtórz czynności opisane w punkcie „Uruchom cykl czyszczenia”.

• Czyszczenie po przeprowadzeniu cyklu czyszczenia

- Przepłucz głowicę grupy, naciskając PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI, co powinno włączyć przepływ wody.
- Zaczekaj, aż przepływająca woda się zatrzyma.
- Umyj tacę ociekową, kolbę i tarczę czyszczącą w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, optukaj i wysusz.

Czyszczenie dyszy pary

• Za każdym razem

- Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką. (Patrz Przewodnik po parzeniu kawy, strona 13).

- Po teksturowaniu mleka przepłucz dyszę pary, przekręcając POKRĘTŁO na opcję GORĄCA WODA na zaledwie 1–2 sekundy.

• 2–3 miesiące

- Zamocz dyszę pary na noc w dzbanku na mleko z ciepłą wodą i jedną tabletką czyszczącą.



- Wyjmij rano dzbanek i wypłucz go, uważając, aby wszystkie ślady roztworu zostały usunięte.

- Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką, uważając, aby wszystkie ślady tabletki czyszczącej zostały usunięte.

- Włącz parę i zostaw ją na 40 sekund.

• Odblokowywanie dyszy pary

Jeśli końcówka dyszy pary zatka się resztkami mleka:

- Włóż grubszą szpilkę czyszczącą z oznaczeniem „STEAM” („PARA”) w otwór końcówki dyszy pary i wyjmij.

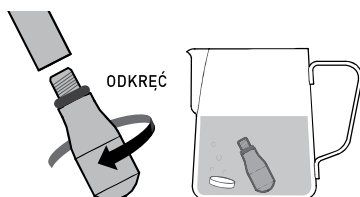


- Włącz parę i zostaw ją na 40 sekund.

• Dysza pary pozostaje zablokowana:

Odkręć końcówkę dyszy pary i zanurz ją na noc w dzbanku na mleko z ciepłą wodą i jedną tabletką czyszczącą firmy Breville.

Pielęgnacja i czyszczenie – Ekspres do kawy



- Rano wypłucz dzbanek i końcówkę dyszy pary pod bieżącą wodą, uważając, aby wszystkie ślady tabletki czyszczącej zostały usunięte.
- Użyj grubszej szpilki czyszczącej z oznaczeniem „Steam” („Para”), aby wyczyścić końcówkę dyszy pary.
- Upewnij się, czy czerwony O-ring jest obecny i nieuszkodzony.
- Wkręć końcówkę dyszy pary z powrotem w ramię dyszy pary.
- Włącz parę i zostaw ją na 40 sekund.

Czyszczenie koszy filtrów

• 2-3 miesiące

Zamocz kosze filtrujące na noc w dzbanku na mleko z ciepłą wodą i jedną tabletką czyszcząca.

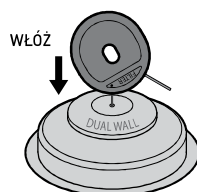


- Rano wypłucz dzbanek i kosze filtrujące pod bieżącą wodą, uważając, aby wszystkie ślady tabletki czyszczącej zostały usunięte.
- Umieść kosz filtrujący w kolbie (bez zmielonej kawy) i włóż je do głowicy grupy.
- Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zaczekaj, aż przepływająca woda się zatrzyma.

• Odblokowywanie koszy filtrujących z podwójnymi ściankami

Jeśli kosz filtrujący z podwójnymi ściankami (jeśli jest w zestawie) zostanie zatkany mieloną kawą:

- Włóż cieńszą igłę czyszczącą z oznaczeniem „FILTER” („FILTR”) do otworu wyjściowego i wyjmij ją.



- Umieść kosz filtrujący w kolbie (bez zmielonej kawy) i włóż je do głowicy grupy.
- Naciśnij PRZYCISK JEDNEJ FILIŻANKI.
- Zostaw włączoną wodę

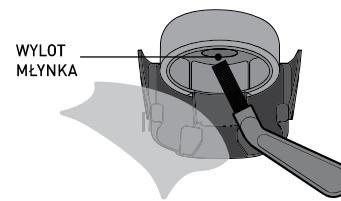
Pielęgnacja i czyszczenie – Młynek

Żarna stożkowe służą do mielenia ziaren kawy do odpowiedniej grubości na potrzeby ekstrakcji espresso. Z biegiem czasu w urządzeniu gromadzą się osady po olejkach i mielonej kawie, które wpływają na smak espresso i działanie wbudowanego młynka.

Czyszczenie gniazda i wylotu młynka

• Co tydzień

Usuń mieloną kawę z gniazda i wylotu młynka za pomocą szczotki do czyszczenia i wytrzyj wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.



Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy

• 2-3 miesiące

Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy czyścić pojemnik na ziarna kawy, aby zapewnić najlepszą wydajność.

PRZESTROGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

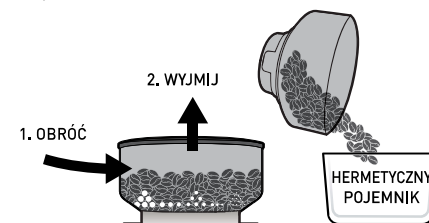
• Przygotowywanie do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy

- Wyłącz urządzenie, wyłącz zasilanie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Zanotuj bieżące ustawienie mielenia (do wykorzystania jako punkt wyjścia po czyszczeniu).

• Wyjmij i wyczyść pojemnik na ziarna kawy

- Obróć pojemnik na ziarna kawy całkowicie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć jego zamknięcia i go odblokować.

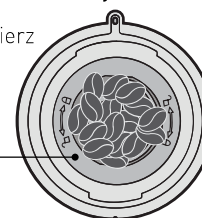
Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kotłownika młynka i schowaj pozostałe ziarna w hermetycznym pojemniku, aby zachować ich świeżość.



- Umyj pojemnik na ziarna w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłucz i wysusz go. Przed ponownym założeniem pojemnika na ziarna kawy zostaw go do dokładnego wysuszenia się na powietrzu.

• Załóż pojemnik na ziarna kawy

- Upewnij się, że kotłownik młynka jest wolny od ziaren kawy lub mielonej kawy.



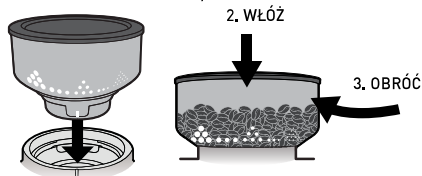
Uwaga: Ziarna kawy i mielona kawa uwięzione pod górnym żarnem mogą uniemożliwić prawidłowe włożenie górnego żarna, a pojemnik na ziarna kawy nie będzie prawidłowo pasował. Zapoznaj się z tematem „Czyszczenie górnego żarna”, aby uzyskać instrukcje dotyczące opróżniania systemu mielenia.

- Upewnij się, że prowadnica pojemnika jest ustawiona równo z pionowymi białymi liniami na podstawie pojemnika.

Pielęgnacja i czyszczenie – Młynek

- Wyrównaj i włóż pojemnik na ziarna kawy do kotłownika młynka i mocno go dociskając, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować i otworzyć prowadnicę pojemnika.

1. WYRÓWNAJ PROWADNICĘ POJEMNIKA



- Ustaw ponownie grubość mielenia zanotowaną przed czyszczeniem.

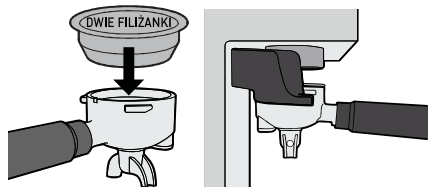
Czyszczenie i odblokowywanie żarn, kotłownika, komory i wylotu młynka

• 1-2 miesiące

Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy czyścić żarna, aby zapewnić najlepszą wydajność wbudowanego młynka. Regularne czyszczenie pomaga żarom osiągać spójne wyniki mielenia, co jest szczególnie ważne podczas mielenia ziaren kawy do espresso.

• Zmiel nadmiarowe ziarna kawy

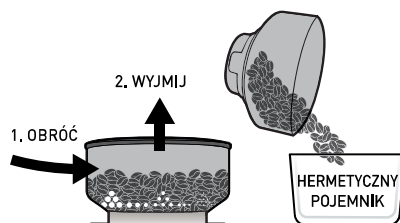
- Urządzenie jest włączone i znajduje się w stanie GOTOWOŚCI.
- Zanotuj bieżące ustawienie mielenia (do wykorzystania jako punkt wyjścia po czyszczeniu).
- Włóż kosz filtrujący na dwie filiżanki do kolby.
- Włóż kolbę do gniazda młynka.



- Obróć pojemnik na ziarna kawy całkowicie w kierunku przeciwnym do ruchu

wskazówek zegara, aby zamknąć jego zamknięcia i odblokować go. Pojemnik na ziarna kawy lekko się podniesie.

- Wyjmij kolbę i wyrzuć pozostałości zmielonej kawy, ponieważ będzie ona zbyt gruba dla espresso.
- Wyjmij pojemnik na ziarna kawy z kotłownika młynka i schowaj pozostałe ziarna kawy w hermetycznym pojemniku, aby zachować ich świeżość.
- Ponownie zamontuj pojemnik na ziarna kawy i obróć go do ustawienia 30. Popchnij kolbę w dół, aby włączyć młynek i przytrzymaj, dzięki czemu nastąpi mielenie i dozowanie pozostałych ziaren (usłyszysz dźwięk zmiany silnika).
- Ponownie obróć i wyjmij pojemnik na ziarna kawy
- Wyjmij kolbę i wyrzuć pozostałości zmielonej kawy, ponieważ będzie ona zbyt gruba dla espresso.



• Przygotowywanie do czyszczenia

- Wyłącz urządzenie, wyłącz zasilanie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.

PRZESTROGA: Podczas czyszczenia żarn młynka należy zachować ostrożność, ponieważ są one ostre.

• Czyszczenie górnego żarna

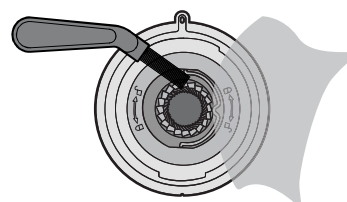
- Obróć, aby odblokować i wyjmij górne żarno z kotłownika młynka za pomocą uchwyty.
- Umyj górne żarno w ciepłej wodzie z mydłem i łagodnym detergentem,

Pielęgnacja i czyszczenie – Młynek

optucz i wysusz je.

• Czyszczenie i odblokowywanie dolnego żarna i komory mielenia

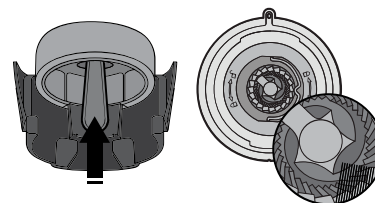
- Użyj szczotki do czyszczenia lub odkurzacza, aby dokładnie usunąć drobno zmieloną kawę z części i powierzchni w komorze mielenia. Wewnętrzną stronę kotłownika młynka można wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Pozostaw do dokładnego wyschnięcia na powietrzu.



OSTRZEŻENIE: Nie wlewaj wody ani innych płynów do komory młynka.

• Czyszczenie i odblokowywanie wylotu młynka

- Wprowadź szczotkę do czyszczenia do wylotu młynka od dołu, wycierając i szczotkując powierzchnie wewnętrzne.
- Jeśli wylot młynka będzie czysty, włosie będzie widoczne wewnątrz komory mielenia.

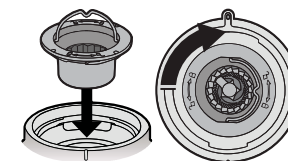


• Załóż żarno górne

- Wskaż elementy blokujące na spodzie żarna górnego, umieszczone pod odlanymi symbolami kłódki.
- Za pomocą uchwyty włóż żarno górne do kotłownika młynka, uważając,

aby elementy blokujące były wyrównane.

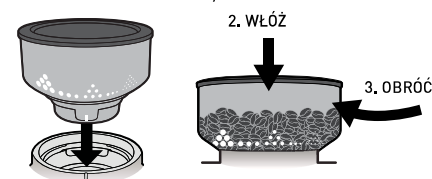
- Obróć żarno górne o około 30 stopni zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować, żarno powinno zatrzasnąć się na swoim miejscu.
- Po prawidłowym osadzeniu żarno górne będzie leżało równo z powierzchnią kotłownika młynka.



Załadź pojemnik na ziarna kawy

- Upewnij się, czy prowadnica pojemnika jest wyrównana, a wypustka w podstawie tego pojemnika znajduje się w wycięciu z tyłu obudowy.
- Wyrównaj i włóż pojemnik na ziarna kawy do kotłownika młynka i mocno go dociskając, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować i otworzyć prowadnicę pojemnika.
- Ustaw ponownie grubość mielenia zanotowaną przed czyszczeniem.
- Napętnij pojemnik ziarnami kawy.

1. WYRÓWNAJ PROWADNICĘ POJEMNIKA



Uwaga: Zdecydowanie odradzamy używanie ziaren kawy typu Torrefacto w ekspresie do kawy Barista Signature. Ze względu na wysoką zawartość cukru, zespół młynka żarnowego szybko się zatyka.

Cykl odkamieniania – Ekspres do kawy

Po dłuższym używaniu ekspresu Barista Signature może nagromadzić się w nim osad mineralny, dlatego będzie on wymagał okazjonalnego odkamieniania.

Zalecamy odkamienianie ekspresu do kawy Barista Signature co 4–6 miesięcy, chociaż ten okres zależy od twardości wody i częstotliwości użytkowania.

Roztwórz środka odkamieniającego

Masz 2 opcje:

A. Tabletki odkamieniające do ekspresów.

Lub

B. Biały ocet i ciepła woda.

Cykl odkamieniania

Cykl odkamieniania trwa około 10 minut.

Ważne: Jeśli cykl odkamieniania nie zostanie ukończony lub zostanie zatrzymany w trakcie któregoś z etapów odkamieniania, konieczne będzie ponowne rozpoczęcie tego cyklu od początku.

Przygotowywanie do cyklu odkamieniania

- Wyjmij filtr wody i uchwyt filtra wody ze zbiornika na wodę.

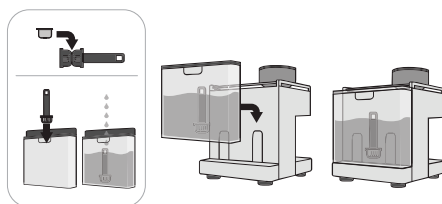
• Wlej roztwór do zbiornika na wodę

A. Wlej 1 litr ciepłej wody do zbiornika. Dodaj jedną tabletkę odkamieniającą. Zaczekaj, aż tabletkę całkowicie się rozpuści.

Lub

B. Do pustego pojemnika na wodę dodaj 1½ łyżki białego octu. Wlej 1 litr ciepłej wody do zbiornika. Zaczekaj, aby roztwór dokładnie się wymiesza.

- Włóż zbiornik na wodę na swoje miejsce.



- Umieść 1-litrowy pojemnik pod głowicą grupy i kranem z gorącą wodą.



• Sprawdź zasilanie

Upewnij się, że:

- Wtyczka jest włożona do gniazdka i włączona.
- POKRĘTŁO znajduje się w pozycji pionowej.
- Ekspres do kawy Barista Signature jest włączony i znajduje się w stanie GOTOWOŚCI.

• Przechodzenie do cyklu odkamieniania



Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski parzenia ręcznego i jednej porcji. Ekspres do kawy Barista Signature wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, a ikona czyszczenia/odkamieniania zacznie pulsować.

- Ikona odkamieniania będzie pulsować przez cały czas trwania cyklu odkamieniania.

Cykl odkamieniania – Ekspres do kawy



Ważne: Cykl odkamieniania można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając PRZYCISK PARZENIA RĘCZNEGO.

Krok 1. Cykl odkamieniania kolby i dyszy pary

- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji funkcji PARA.



- KONTROLKA PARY będzie teraz całkowicie włączona.

- Pompa uruchomi się, a gorąca woda zacznie wypływać z głowicy grupy i dyszy pary. Przez określony czas pompa będzie wydawać różne dźwięki.

- Ten krok zakończy się, kiedy gorąca woda przestanie wypływać z głowicy grupy i dyszy pary.

- Aby wskazać, że urządzenie zakończyło ten krok, wyemituje ono sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA PARY zacznie migać.

- Obróć POKRĘTŁO do pozycji pionowej, po czym kontrolka pary zgaśnie.



- Ikona odkamieniania będzie nadal pulsować.

Przejdź do kroku 2.

Krok 2. Cykl odkamieniania kranu z gorącą wodą

Ustaw POKRĘTŁO w pozycji funkcji GORĄCEJ WODY.

- KONTROLKA GORĄCEJ WODY będzie teraz całkowicie włączona.

- Pompa uruchomi się i gorąca woda będzie wypływać z kranu. Przez określony czas pompa będzie wydawać różne dźwięki.

- Ten krok zakończy się, kiedy z kranu przestanie wypływać gorąca woda.

- Aby wskazać, że urządzenie zakończyło ten krok, wyemituje ono sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA GORĄCEJ WODY zacznie migać.

- Obróć POKRĘTŁO do pozycji pionowej, po czym kontrolka gorącej wody zgaśnie.



- Ikona odkamieniania będzie nadal pulsować.

Przejdź do kroku 3.

Krok 3. Przygotowywanie do przepłukania

Ważne: Ten krok należy przeprowadzić w ciągu maksymalnie 5 minut, zanim cykl odkamieniania zostanie zakończony.

- Dysza pary i głowica grupy muszą teraz zostać przepłukane świeżą wodą, aby usunąć roztwór odkamieniający.

• Wypłucz zbiornik na wodę

Wyjmij zbiornik na wodę i dokładnie wypłucz go pod bieżącą wodą, upewniając się, że wszystkie ślady roztworu odkamieniającego zostały usunięte.

• Napetnij zbiornik na wodę

- Napetnij zbiornik na wodę zimną wodą do linii „Max” i włóż go na miejsce.

• Opróżnij pojemniki

- Usuń wodę z pojemników i załóż je ponownie.

Przejdź do kroku 4.

Krok 4. Rozpocznij przepłukiwanie

- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji funkcji PARY.

Cykl odkamieniania – Ekspres do kawy



- KONTROLKA PARY będzie teraz całkowicie włączona.

- Pompa uruchomi się, a gorąca woda zacznie wypływać z głowicy grupy i dyszy pary.
- Po 2 minutach pompa przestanie podawać wodę, a kontrolka pary zacznie migać.
- Ustaw pokrętkę w pozycji pionowej.



- KONTROLKA GORĄCEJ WODY będzie teraz całkowicie włączona.

- Ustaw POKRĘTKĘ w pozycji funkcji GORĄCEJ WODY.
- Pompa uruchomi się i gorąca woda zacznie płynąć z KRANU.

- Po 2 minutach pompa przestanie podawać wodę, a ikona KRANU Z GORĄCĄ WODĄ zacznie migać.
- Ustaw pokrętkę w pozycji pionowej.
- Cykl odkamieniania jest zakończony.

Cykl odkamieniania zakończony

- Aby zasygnalizować zakończenie cyklu odkamieniania, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a KONTROLKA odkamieniania przestanie migać.

Czyszczenie po przeprowadzeniu cyklu odkamieniania

- Wylej wodę z pojemników i wyczyść je, upewniając się, że zostaną usunięte wszelkie ślady roztworu odkamieniającego.
- Ponownie zainstaluj filtr wody i uchwyt filtra wody w zbiorniku na wodę.

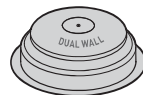
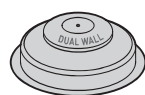
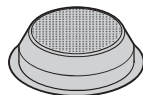
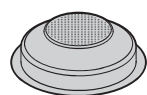
Możliwość dokupienia akcesoriów

Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Breville pod numerem 0800 525 089

Kosze filtrujące 58 mm

Z pojedynczą ścianką

Z podwójną ścianką



1 FILIŻANKA

2 FILIŻANKI

1 FILIŻANKA

2 FILIŻANKI

Odwiedź witrynę internetową firmy Breville, aby zobaczyć pełną ofertę ekspresów do kawy i akcesoriów.

www.breville.co.uk

Dodatkowe informacje

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać części dodatkowe lub zamienne, odwiedź stronę www.breville.co.uk lub zadzwoń do nas pod numer 0161 621 6900.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Informacje dotyczące rozwiązywania problemów i często zadawane pytania można znaleźć na stronie: www.breville.co.uk/faqs

SERWIS POSPRZEDAŻOWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić je do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany będzie ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkowe wsparcie, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta:

Telefon: 0800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

UTYLIZACJA ODPADÓW

Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Proszę oddać do recyklingu tam, gdzie jest to możliwe. Wyślij do nas wiadomość e-mail na adres BrevilleEurope@newellco.com, aby uzyskać dalsze informacje dotyczące recyklingu i dyrektywy WEEE.





Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
e-mail: BrevilleEurope@newellco.com,
Telephone: United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055.
For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply.



© 2023 Newell Brands UK Limited. All rights reserved.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland,
Newell Brands UK Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Made in China.

© 2023 Newell Brands UK Limited, Tous droits réservés,
Newell Brands UK Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.
Newell Brands UK Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement continu de nos produits, l'appareil livré risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.
Fabriqué en Chine.
Wyprodukowano w Chinach.



VCF161X_23MLM1 (EMEA)_GCDS-SL

P.N NWL0001519463