

Breville®

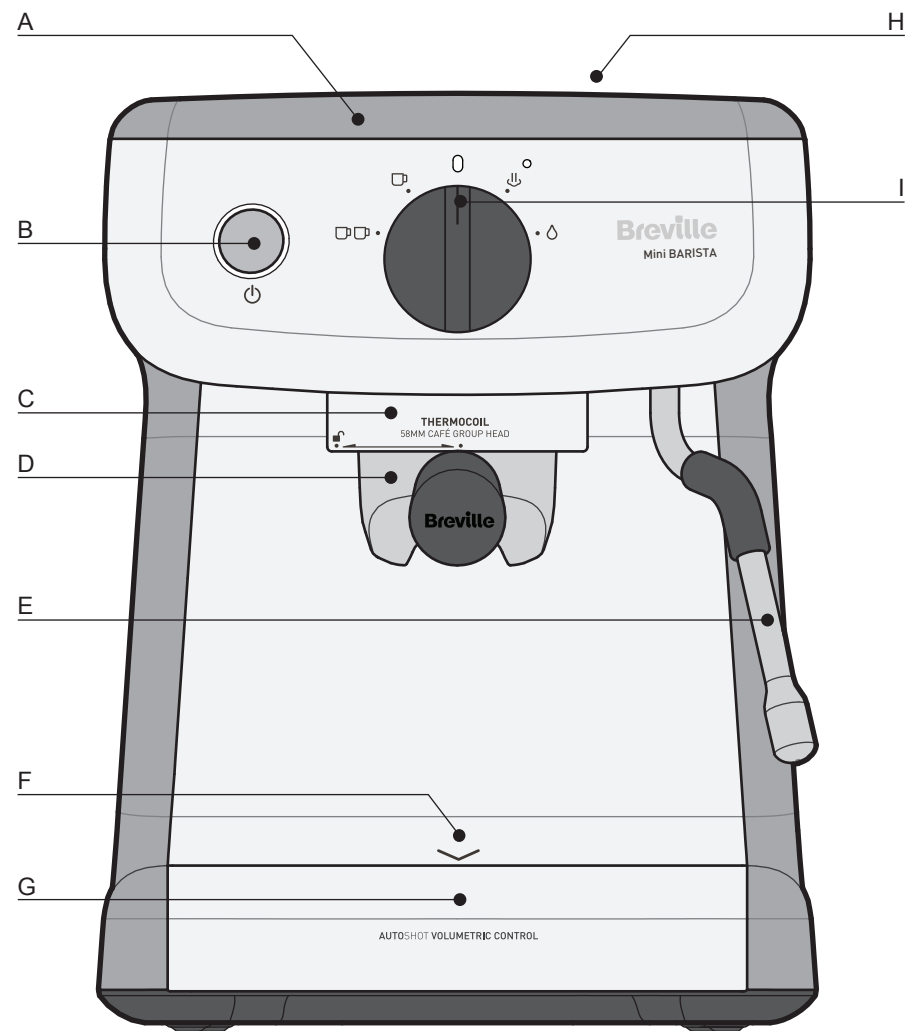
Turn **on** your creativity®



Mini Barista Espresso Machine

VCF125X

EN	Instructions for Use	4
FR	Instructions	24
PL	Instrukcja użytkowania	43
DE	Bedienungsanleitung	66
NL	Gebruiksaanwijzing	88
SV	Bruksanvisning	109
ES	Instrucciones de uso	128
RO	Instrucțiuni de utilizare	149
PT	Instruções de utilização	170



BREVILLE'S SAFETY PRECAUTIONS

SAFETY PRECAUTIONS FOR YOUR BREVILLE ESPRESSO MACHINE

- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Do not remove the Group Handle during the espresso pour or water flow as the unit is under pressure. Removing the Group Handle during either of these operations can lead to a scalding or injury.
- The Steam & Hot Water Wand becomes very hot during texturing milk and water flow. This may cause burns in case of contact, therefore avoid any direct contact with the wand.
- Always disconnect the plug from the power outlet prior to cleaning the espresso machine or if there is any problem during the coffee making process.
- Do not place hands directly under the steam, hot water or espresso pour as this can lead to a scalding or injury.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Even after use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Injury could occur from misuse.
- Do not immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid. Wash the following 8 parts in warm water with a mild detergent; milk jug, drip tray grill, one cup and two cup filter baskets, group handle, drip tray, tamper and water reservoir. Rinse and dry each part thoroughly before replacing. Wipe the steam wand with a damp cloth. See Care & Cleaning section for full details.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than

8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.

- Always place the unit on a flat, level surface.
- Do not operate without water in reservoir. Fill reservoir with only clean and cold water. Observe the maximum filling volume is 2 litres.
- Do not allow the Power Cord to come into contact with the hot parts of the espresso machine, including the Cup Warming Plate and the Steam & Hot Water Wand.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Breville is very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:

- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit the Breville Website or contact Breville Consumer Care - details are on the back page. Ensure the above safety precautions are understood.

Do not use any accessory not recommended by the manufacturer as this may result in injury or damage to the appliance.

FEATURES OF YOUR MINI BARISTA

A. Warming Plate with Tamper Home

Preheat cups and glasses which helps retain the essential characteristics of true espresso; aroma and a rich, sweet taste.

B. ☺ Button & Light

The ☺ LIGHT will illuminate & pulse to indicate it is warming up. The ☺ LIGHT stays fully illuminated when ready. The machine will go to sleep after 20 mins, the ☺ LIGHT is off.

C. Group Head - 58mm Commercial Size

The larger size accepts more grinds, so you can have a true café tasting coffee at home.

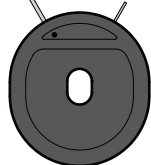
D. Group Handle - 58mm Commercial Size

The wide size used in cafés for a more even water flow & improved extraction taste.

E. Steam and Hot Water Wand

Ball joint movement with silicone cover, so you can move the wand to your desired position without burning your fingers.

Steam Wand Pin
Dual Wall Filter Basket Pin



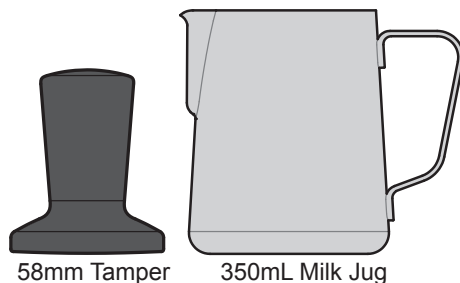
Cleaning Pin

F. Accessories Storage Home

Area behind the Drip Tray, for storing the One & Two Cup Filter Baskets & the Cleaning Pin.

G. Removable Drip Tray & Grill

Includes a Water Level Indicator which floats through the Grill indicating when the tray is full and requires emptying.



58mm Tamper

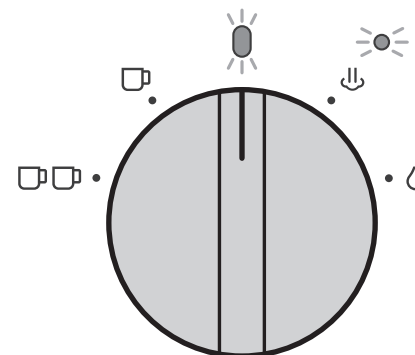
350mL Milk Jug

H. Removable 2L Water Reservoir

Push back the Lid & fill with room temperature water, or remove the Water Reservoir by opening the Lid, & lifting upwards using the Handle located inside.

FEATURES OF YOUR MINI BARISTA

I. Dial with Auto Shot Control



☺ Ready Light

- Fully illuminated when ready.
- Flashes when DIAL needs to be returned to the vertical position.

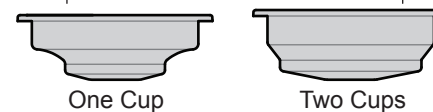
☺ One Cup

Pours 1 Shot Espresso - 30mL then automatically stops.

☺ Two Cup

Pours 2 Shots Espresso - 60mL then automatically stops.

58mm Dual Wall Filter Baskets



One Cup

Two Cups

☺ Steam Light

- Fully illuminated when ready to steam.
- Flashes when warming up to steam temperature & when cooling down (purging water) to coffee temperature.

☺ Steam

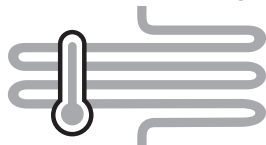
Use to steam & texture milk.

☺ Hot Water

Pours 200mL then automatically stops. Use for long black coffee; & hot drinks such as tea, instant soups & to heat your cups prior to making espresso.

FEATURES OF YOUR MINI BARISTA

Thermoblock Fast Heating System



The thermoblock ensures quick heat up, and a precise water temperature for the best coffee extraction, and milk texturing.

The thermoblock is fitted with a PID controller which continually monitors the water temperature to ensure water is always delivered to the coffee grinds at the precise temperature needed.

An espresso is made with hot rather than boiling water. The thermoblock heats the water so that the espresso extracts at 92°C (just below boiling point) for optimum extraction of oils from the coffee grinds. Temperatures above this will burn the grinds resulting in a bitter taste.

15 BAR Italian Pump



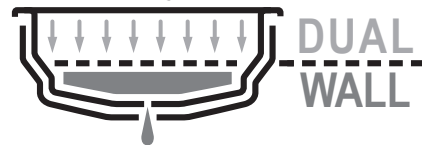
The thermoblock works in conjunction with the pump to deliver the correct water temperature at the correct pressure for complete extraction of oils, coffee solids and aroma.

The 15 BAR pump is fitted with a pressure relief system, to limit the pressure to 15 bar (for protection from over-pressure). After extraction, when the DIAL is returned to the vertical READY position, any remaining pressure will be released (purged) into the Drip Tray.

Pre-Infusion

Small amounts of water are released onto the tamped coffee grinds prior to the steady flow of water, for a richer flavoured espresso.

Italian Crema System



Dual Wall Filter Baskets create additional back pressure creating a subtle aeration for a great espresso extraction and steady pour. They ensure a rich velvety espresso with a signature layer of golden crema.

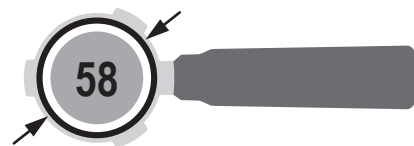
Dual Wall Filter Baskets are designed for use with pre-ground grinds, however they can also be used with freshly ground grinds.

Auto Shot Volumetric Control



Auto Shot is the easiest way to create a great espresso. Just select ONE or TWO CUP on the DIAL, and it pours just the right amount, then automatically stops.

Café 58mm Group Head & Handle



The Group Head and the Group Handle are commercial sized, 58mm, just like your local café.

The larger 58mm Group Handle holds more coffee grinds, resulting in a true café tasting coffee. The wider size ensures the grinds are more evenly spread and easier to fill, for improved flavour extraction.

The larger 58mm Filter Baskets allow a more consistent grind compaction, resulting in a better tasting coffee, and an easier to empty spent coffee cake.

BEFORE FIRST USE OF THE MINI BARISTA ESPRESSO MACHINE

Step 1. Remove Packaging

Ensure all packaging has been removed. **Important:** Remove the red Plug found at the base of the Water Reservoir.

Step 2. Position Machine

Ensure the espresso machine is always positioned onto a dry, stable, flat horizontal bench top.

Step 3. Wash Parts

Do not immerse the appliance, power cord and plug in water or any other liquid. Wash the 8 parts listed below in warm water with a mild detergent.

- Stainless Steel Milk Jug
- Stainless Steel Drip Tray Grill
- Stainless Steel One Cup Filter Basket
- Stainless Steel Two Cup Filter Basket

Important: Below 4 parts are NOT Dishwasher Safe:

- Group Handle
- Drip Tray
- Tamper
- Water Reservoir

Rinse and dry each part thoroughly then place on the machine.

Step 4. Prime the Machine




Important: Priming must be completed prior to first use.

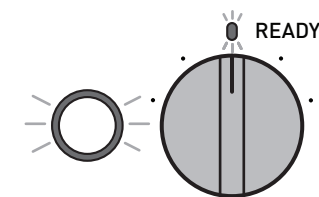
• Fill Water Reservoir

- Push back the Lid to open.
- Fill with room temperature water.
- or
- Remove the reservoir by opening the Lid, & lifting upwards using the Handle inside.
- Fill with room temperature water from the tap.
- Replace the Water Reservoir firmly into position & close the Lid.

Note: Make sure that the Water Reservoir is clean and free of any debris, as any fine particles can block the water flow.

• Power

Ensure that:
- DIAL is in the vertical READY position.
- Insert the Power Plug into a 230-240V AC power outlet & turn the power on.
- Press the  BUTTON to start the machine.
The  LIGHT will illuminate & pulse to indicate it is warming up.
When both the  & READY LIGHTS are fully illuminated, the machine is ready.



• Insert Group Handle

- Place the Two Cup Filter Basket in the Group Handle.
- Insert the Group Handle into the Group Head.

To ensure that the Group Handle is in the correct position, align the Group Handle with the 'INSERT' position located on the left of the Group Head.

Insert the Group Handle flat against the Group Head, then turn the Group Handle right all the way to the centre position.

• Prime the Machine

- Turn the DIAL to the TWO CUP setting & allow the water to run through.

READY LIGHT flashes when DIAL needs to be returned to the vertical position.

- Do this once more.

Now the machine should be thoroughly primed and ready to use. If water does not run through the Group Head, contact Breville Customer Care. Details are on the back page.

COFFEE MAKING GUIDE FOR THE MINI BARISTA ESPRESSO MACHINE

1. Start Up

Check for water in reservoir.

Turn on.

LIGHT pulses = Heating up.

ON/OFF & READY LIGHTS are both fully illuminated = Ready.

2. Warm Cup

Warm cup & Tamper on top Warming Plate.

Place cup on benchtop & position Steam Wand.

Turn DIAL to HOT WATER.

Half fill cup with hot water.

Return DIAL to vertical position.

3. Select Filter Baskets

Select either:
- One Cup Filter Basket.
- Two Cup Filter Basket.

4. Warm Group Head, Handle & Filter Basket

Turn DIAL to ONE CUP position.

Hold Group Handle under Group Head while water flows.

READY LIGHT flashes = return DIAL.

COFFEE MAKING GUIDE FOR THE MINI BARISTA ESPRESSO MACHINE

5. Dry Basket

Wipe Filter Basket with a dry cloth.

6. Fill & Tamp

Fill the Filter Basket with grinds.

Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

Wipe edges to clear any excess grinds.

7. Insert Group Handle into Group Head

ALIGN & INSERT

TURN

CENTRE

Keep Group Handle flat, insert into Group Head.

Turn Group Handle.

Group Handle should be in the centre position.

8. Position Cup

Empty hot water from cup.

Position cup on Drip Tray, under Group Handle.

9. Extraction

Turn DIAL to either:
- One Cup - 30mL pour.
- Two Cup - 60mL pour.

Extraction begins & will automatically stop.

READY LIGHT flashes = Pour finished. Return DIAL.

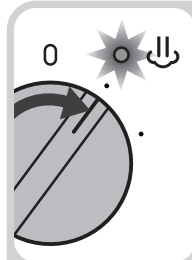
Leave Group Handle in Group Head, until after milk texturing.

COFFEE MAKING GUIDE FOR THE MINI BARISTA ESPRESSO MACHINE

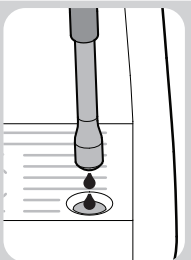
10. Prep Milk Jug 11. Before Texturing Milk



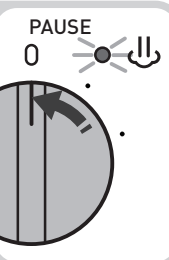
Fill Jug with cold milk to just below the bottom of the spout.



Turn DIAL to STEAM. STEAM LIGHT flashes = Warming up.



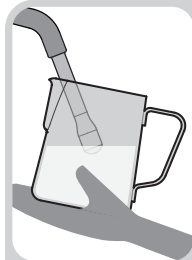
Some water may come out of Steam Wand.



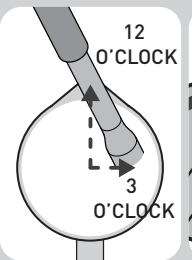
STEAM LIGHT is ON = Steam Ready. Pause steam by returning DIAL.

Pro Tip: For best milk texturing results, ensure steam has first warmed up (STEAM LIGHT fully ON). You will hear the Pump start.

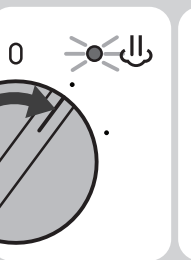
12. Start Texturing Milk



Insert Steam Wand Tip just below the surface of the milk.



Steam Wand position:
- Arm at 12 o'clock.
- Tip at 3 o'clock.



Turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

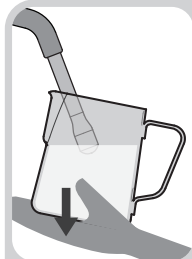


Texturing makes a smooth hissing noise.

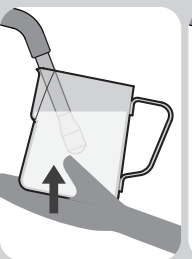


Check milk is moving in a whirlpool action.

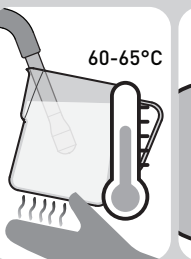
13. Milk Texturing



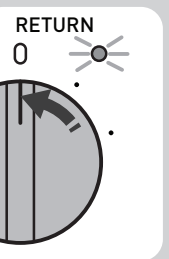
As milk level rises, lower Jug to keep Tip just below surface.



When desired micro-foam achieved, immerse Steam Wand half way.



Milk ready when Jug is too hot to touch for 3 secs.



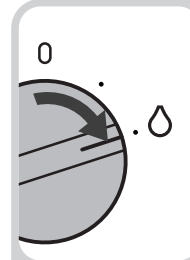
Return DIAL to vertical position.



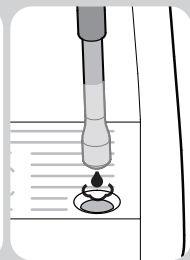
Remove Jug from Steam Wand.

COFFEE MAKING GUIDE FOR THE MINI BARISTA ESPRESSO MACHINE

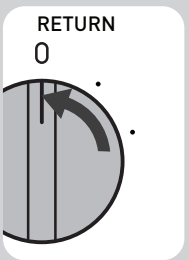
14. Purge and Clean Steam Wand



Turn DIAL to HOT WATER for 1-2 secs.



Milky water will come out of Steam Wand.



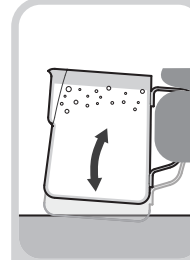
Return DIAL to the vertical position.



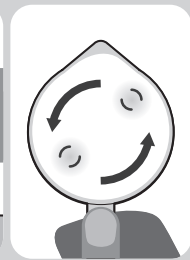
Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth.

Pro Tip: To keep optimum Steam Wand performance, always purge & clean the Steam Wand after texturing milk.

15. Milk Finishing Touches



Tap Jug to release larger air bubbles.

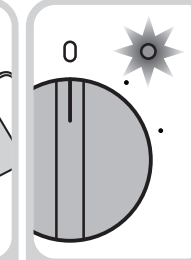


Swirl Jug to blend milk & create a silky texture.

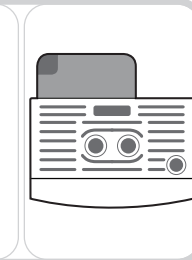


Pour milk in one steady stream.

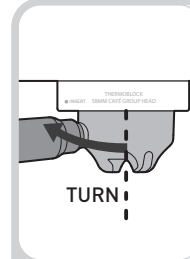
16. Thermoblock Auto Purge



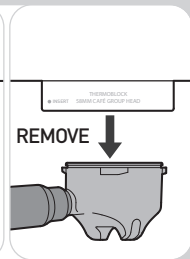
When cooling to espresso temp, STEAM LIGHT flashes & water purges into Drip Tray. Keep Drip Tray in place.



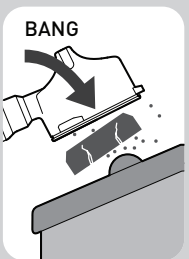
17. Cleaning Up



Turn Group Handle & remove from Group Head.



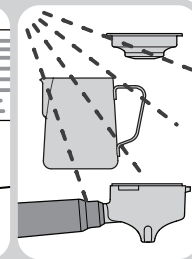
REMOVE



REMOVE spent cake from Group Handle.



REMOVE Check if the Drip Tray needs emptying.



Wash parts with warm water.

SHOT VOLUME PROGRAMMING

The Mini Barista Espresso Machine features Auto Shot Volumetric Control. It pours just the right amount of espresso then automatically stops.

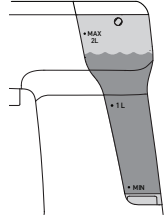
One Cup- Pours 1 Shot Espresso- 30mL
Two Cup- Pours 2 Shots Espresso- 60mL

You can adjust the pour volume to suit how you like your coffee.

Preparing for Shot Programming

• Check Water Reservoir

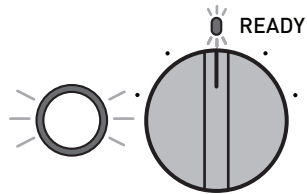
Ensure there is enough water in the Water Reservoir.



• Power

Ensure that:

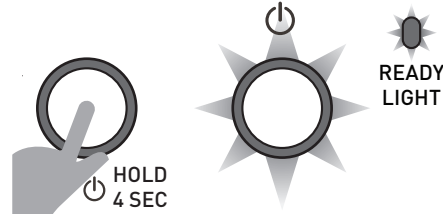
- Operating DIAL is in the vertical READY position.
- The Power Plug is inserted into the outlet and turned on.
- The machine is ON and in the Ready state.



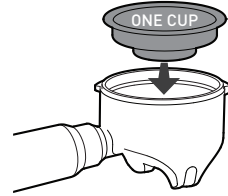
Important: If a Shot Volume Program isn't started within 1 minute of entering Shot Programming, the machine will exit back to the Ready state.

One Cup - Shot Volume Program

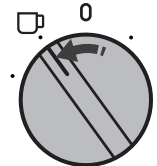
- Press & hold the BUTTON for 4 seconds or until a flashing light combination between the ON/OFF & READY LIGHTS begins.



- Insert a One Cup Filter Basket into the Group Handle & fill with coffee grinds then tamp. Place in the Group Head.

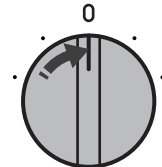


- Turn the DIAL to the ONE CUP position. The & READY LIGHTS will continue to flash once every few seconds.



Espresso will start to pour.

- When you reach your desired 1 Shot Volume, return the DIAL to the vertical READY position.

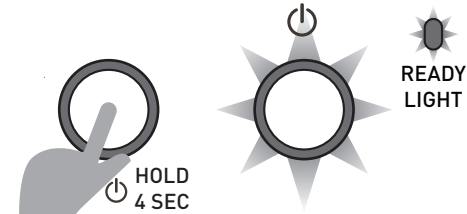


The espresso pour will stop. The new 1 Shot Volume has been programmed. The Programming Mode has finished and returned to the Ready state.

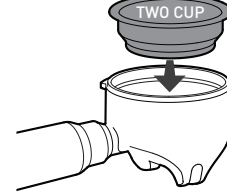
SHOT VOLUME PROGRAMMING

Two Cup - Shot Volume Program

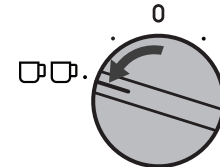
- Press & hold the BUTTON for 4 seconds or until a flashing light combination between the & READY LIGHTS begins.



- Insert a Two Cup Filter Basket into the Group Handle & fill with coffee grinds then tamp. Place in the Group Head.

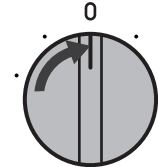


- Turn the DIAL to the TWO CUP position. The & READY LIGHTS will continue to flash once every few seconds.



Espresso will start to pour.

- When you reach your desired 2 Shot Volume, return the DIAL to the vertical READY position.

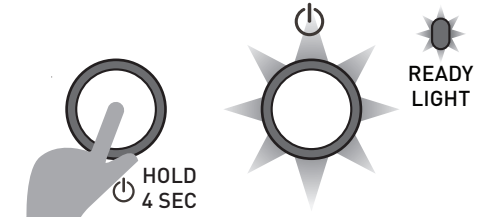


The espresso pour will stop.

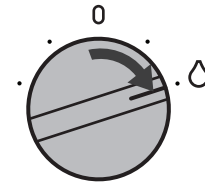
The new 2 Shot Volume has been programmed. The Programming Mode has finished and returned to the Ready state.

Restore Default One & Two Cup - Shot Volumes

- Press & hold the BUTTON for 4 seconds or until a flashing light combination between the & READY LIGHTS begins.

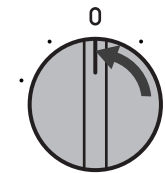


- Turn the DIAL to the position.



All LIGHTS will flash together 3 times. The Default Volumes has been restored. The Programming Mode has finished.

- Return the DIAL to the vertical Ready position.



CARE & CLEANING

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds and oils build up over time affecting the taste of the coffee and operation of the espresso machine. Purging water through the Group Head and Steam Wand, before and after making each coffee, is the easiest way to keep your machine clean. (See Operating Guide)

Important: Do not immerse the appliance or power cord or plug in water or any other liquid.

Important: Below parts are NOT Dishwasher Safe:

- Group Handle
- Drip Tray
- Tamper
- Water Reservoir

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning the exterior. Use a soft cloth and a mild detergent.

Cleaning Tablets

Espresso Machine Cleaning Tablets can be purchased online.

Cleaning Drip Tray

Empty the Drip Tray when required, if the red Water Level Indicator appears through the Grill, empty the Drip Tray immediately.

• Weekly

Clean the Drip Tray and Grill with warm water and a little non-abrasive washing up liquid, rinse and dry.

Note: Over time it is normal for the inside of the Drip Tray to be stained by the oils in the coffee grinds.

Cleaning Warming Plate & Exterior

Wipe over the machine with a damp cloth and wipe dry. Do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers, as these will scratch the exterior surface.

Cleaning Group Handle & Filter Basket

• Every Time

Wash after each use by rinsing them with warm water under the tap.

• Regular Intervals

In warm soapy water using a mild detergent.

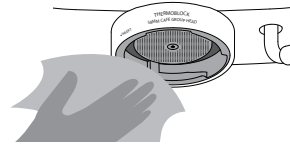
Cleaning Group Head

• Every Time

Run water through before making an espresso. (See Operating Guide)

• Weekly

- Purge water through by turning the DIAL to the ☐ setting.
- Return DIAL when it has finished running.
- Wipe around the inside rim with a damp cloth & brush.



Cleaning Filter Baskets

• 2-3 Months

- Soak the Filter Basket overnight in the Milk Jug with warm water & add one Cleaning Tablet.

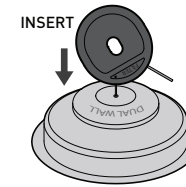


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket under running water ensuring all traces of the cleaning tablet has been removed.
- Place Filter Basket into Group Handle (without coffee) & insert into Group Head.
- Turn the DIAL to the ONE CUP setting. Water will pour through.
- Return DIAL to the vertical position.

• Unblocking Filter Baskets

If the Dual Wall Filter Basket becomes clogged with coffee grinds:
- Insert the 'Filter' Cleaning Pin in the exit hole. (Cleaning Pin located in the 'Accessories' storage area under the Drip Tray).

CARE & CLEANING



- Place Filter Basket into Group Handle (without coffee) & insert into Group Head.
- Turn the DIAL to the ONE CUP setting. Water will pour through.
- Return DIAL when finished.
- Repeat if needed.

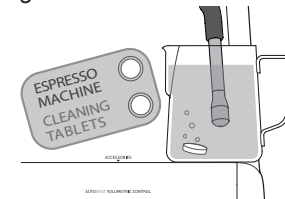
Cleaning Steam Wand

• Every time

- After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 secs.
- Wipe the Steam Wand with a damp cloth. (See Operating Guide)

• 2-3 Months

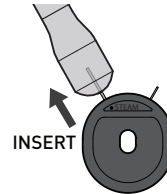
- Soak the Steam Wand overnight in the Milk Jug with warm water & add one Cleaning Tablet.



- In the morning remove the Jug & rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 secs.

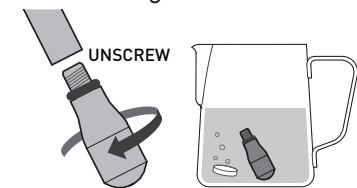
• Unblocking Steam Wand

- Insert the 'Steam' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole. (Cleaning Pin located in the 'Accessories' storage area under the Drip Tray).
- Run Hot Water through the Steam Wand.



• Steam Wand Remains Blocked:

- Unscrew the Steam Wand Tip & soak overnight in the Milk Jug with warm water & add one Cleaning Tablet.



- In the morning rinse the Jug & Steam Wand Tip under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Use the Cleaning Pin to clean the Steam Tip.
- Screw the Steam Wand Tip back into the Steam Wand Arm.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 secs.

Group Head Rubber Seal

A rubber seal is located in the Group Head and creates a seal against the Filter Basket when making an espresso.

Important: When your espresso machine is not being used, we recommend that you do not leave the Group Handle inserted into the Group Head, as this will reduce the life of the seal.


Over time this seal loses its elasticity and may require replacement. The seal may need replacing when watery espresso leaks from around the Group Head, or if the Group Handle feels loose when fully rotated to the centre position.

Note: Contact Breville should you think that the Group Head seal needs replacing. Do not attempt to change the seal without first consulting Breville.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What To Do
Group Handle comes off during espresso pour.	Group Handle is not attached correctly, or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Group Handle are fully inserted into the Group Head, & rotated to the centre position. See Operating Guide Section.
	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser grind.
Espresso squirts out of the Group Head during pour	Coffee grinds tamped too hard.	Tamp the grinds more lightly.
	Top edge of filter is not free of coffee grinds.	Clean around the top edge of the filter and wipe the Group Head clean.
Espresso trickles down the side of the Group Handle	The Group Head is dirty.	Wipe with a damp cloth. Clean the seal including the bayonet corner areas with a brush to remove grinds.
	Group Head rubber seal is damaged or worn.	Contact Breville Customer Care. Details are on the back page.
No coffee pours	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run water through the machine without a Filter Basket to ensure it is fully primed.
	The Dual Wall Filter Baskets may be blocked.	Use the Cleaning Pin to unblock the Filter Basket.
	The coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Empty the Filter Basket and rinse under water to clean. Wipe the group head with a cloth. Refill the filter with grinds and tamp.
Coffee pours out in drips (Over Extracted)	Grinds are too fine.	Change to a coarser grind.
	Coffee tamped too hard.	Tamp the grinds more lightly.
Espresso does not have any Crema (Under Extracted)	Beans are old or pre-ground grinds are dry.	Use fresh beans and grinds. Be sure to store pre-ground grinds in an airtight container.
	Grinds not compacted enough.	Tamp more firmly.
	Grinds too coarse.	Use a finer grind coffee.
Uneven cup filling	Uneven tamping or obstruction in the pouring spouts.	Ensure coffee is tamped evenly and check there is nothing obstructing the pouring spouts.
Spent Coffee Cake is wet	Dual Wall Filter Baskets can keep the Coffee Cake wet.	Keep Group Handle in Group Head until milk texturing is finished. This will give more time for the water to dissipate.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What To Do
Espresso tastes burnt	Type of coffee being used.	Try different brands of coffee.
	Using steam function just before pouring an espresso shot.	Allow time for the thermoblock to purge steam and cool down before pouring a shot of espresso. The  LIGHT should have finished flashing & the READY LIGHT should be fully illuminated.
Coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing, but be sure not to heat too much and boil the milk.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care & Cleaning.
	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run Hot Water through the Steam Wand to ensure water flows.
Not enough froth when texturing	Milk may not be fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start texturing with milk that is around 4°C.
	Type of Jug being used.	For best texturing results use a chilled Stainless Steel Milk Jug.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat till the Jug can only be held for approximately 3 second, 60-65°C.
	The milk is making bubbles rather than micro-foam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly. It should be just below the surface of the milk. Tap the Jug on the benchtop when finished to release larger trapped air bubbles.
Milk is not taking in enough air.	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help to introduce air to the milk to create micro-foam.
	Pump makes an unusually noise	No water in reservoir.
Water Reservoir not correctly positioned.	Water Reservoir not correctly positioned.	Place the Water Reservoir firmly into the back of the unit.
	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red Plug found at the base of the Water Reservoir.

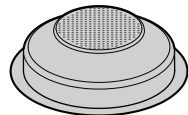
If this guide does not solve your query, contact Breville Customer Care. Details are on the back page.

ESPRESSO MACHINE ACCESSORIES AVAILABLE FOR PURCHASE

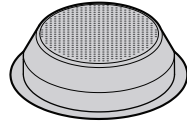
Contact Breville Customer care on:
0800 028 7154

58mm Filter Baskets

Single Wall

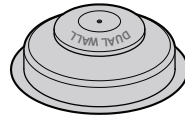


One Cup
VCF130

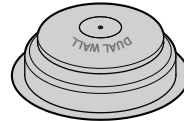


Two Cups
VCF131

Dual Wall



One Cup
VCF128



Two Cups
VCF129

Breville

Mini BARISTA

REPLACEMENT PARTS

For additional or replacement parts, please visit www.breville.co.uk or call us on **0800 028 7154**.

TROUBLESHOOTING

For troubleshooting and FAQs visit: www.breville.co.uk/faqs

ELECTRICAL SAFETY

⚠ This appliance must be earthed.

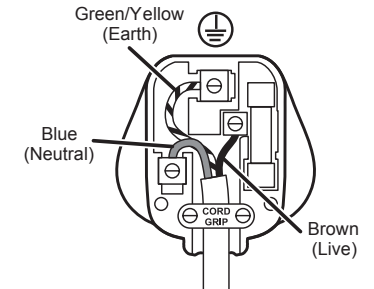
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

- Check the instructions have been followed correctly.
- Check that the fuse has not blown.
- Check that the mains supply is functional.

If the appliance will still not operate, return the appliance to the place it was purchased for a replacement. To return the appliance to the Customer Service Department, follow the steps below:

1. Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure the unit is clean.
2. Enclose your name and address and quote the model number (located on the rating label) on all correspondence.
3. Give the reason why you are returning it.
4. If within the guarantee period, state when and where it was purchased and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to our Customer Service Department at the address below:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK
Telephone: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

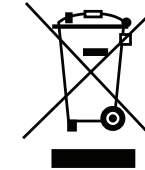
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discolouration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BREVILLE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC VOTRE MACHINE À EXPRESSO BREVILLE

- Lisez attentivement et conservez toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant que l'expresso est versé ou que l'eau coule, car l'appareil est alors sous pression et une brûlure ou une blessure risquerait de s'ensuivre.
- Quand vous montez une mousse de lait et lorsque l'eau coule, la buse à vapeur et à eau chaude devient assez chaude pour causer des brûlures. Évitez donc tout contact direct avec la buse.
- Débranchez toujours la prise de la prise secteur avant de nettoyer la machine à expresso ou si un problème survient pendant la préparation du café.
- Ne placez pas les mains directement sous le flux de vapeur, d'eau chaude ou d'expresso, car vous pourriez ainsi vous brûler ou vous blesser.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours de fonctionnement. Notez aussi qu'après l'emploi, la surface de l'élément chauffant prend du

temps à se refroidir.

- N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné. Une blessure pourrait résulter d'une utilisation à mauvais escient.
- Ne plongez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 8 pièces suivantes à l'eau chaude et au détergent doux : la jarre à lait, la grille du ramasse-gouttes, les filtres simple et double, le porte-filtre, le ramasse-gouttes, le tasseur et le réservoir d'eau. Rincez et séchez complètement chaque pièce avant de la remettre en place. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage pour obtenir des détails.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications semblables, telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres milieux de travail ; les fermes ; les cuisines destinées aux clients dans les hôtels, les motels, les B&B et d'autres lieux d'hébergement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles

ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune expérience du produit, à condition que ces personnes soient supervisées ou formées à son utilisation sécuritaire et qu'elles comprennent les risques encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Ne faites pas fonctionner le réservoir sans eau. Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau propre et froide. Respectez la limite de remplissage maximal, qui est de 2 litres.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la machine à expresso, notamment le chauffe-tasse et la buse à vapeur et à eau chaude.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa prise sont endommagés ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon d'alimentation

est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un minuteur externe ou un autre dispositif de commande à distance.
- Breville conçoit et fabrique ses produits de consommation dans le plus grand souci de la sécurité, mais il est essentiel que l'utilisateur du produit fasse également preuve de prudence et prenne les précautions suivantes lorsqu'il utilise un appareil électrique.
- Vérifiez que la machine à expresso est bien éteinte avant d'insérer ou de retirer la prise. Saisissez la prise pour la débrancher ; ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
 - Eteignez la machine à expresso et débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
 - Connectez toujours votre appareil à une prise de la tension indiquée sur l'appareil (c.a. seulement).
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
 - N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné.
 - Ne déposez pas l'appareil

sur un brûleur ou un élément électrique chaud ou à proximité. Ne l'insérez pas non plus dans un four chaud.

- Ne déposez sur aucun autre appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation de l'appareil pendre dans le vide, au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.

Si la performance et l'utilisation

de votre appareil vous causent des soucis, consultez le site Web de Breville ou contactez le service client de Breville (ces informations figurent à la dernière page). Assurez-vous de comprendre les consignes de sécurité ci-dessus.

N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant, car des blessures ou des dommages à l'appareil sont susceptibles d'en découler.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MINI BARISTA

A. Chauffe-tasse avec espace pour tasseur

Préchauffer les tasses et les verres aide à préserver les caractéristiques essentielles d'un vrai expresso : son arôme et une saveur riche et sucrée.

B. Bouton et voyant ☺

Le VOYANT ☺ clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Le VOYANT ☺ reste allumé lorsque l'appareil est prêt.

L'appareil passe en veille au bout de 20 min, et le VOYANT ☺ s'éteint.

C. Tête de groupe : format commercial de 58 mm

Le grand format accueille davantage de mouture de café, ce qui vous permet d'avoir une véritable expérience gastronomique à la maison.

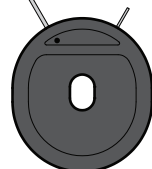
D. Porte-filtre : format commercial de 58 mm

Cette largeur est celle utilisée dans les cafés pour régulariser le flux d'eau et améliorer la saveur de l'infusion.

E. Buse à vapeur et à eau chaude

Le joint à rotule et le manchon en silicone vous permettent de mettre la buse dans la position désirée sans vous brûler les doigts.

Pour la buse à vapeur Pour le filtre à double parois



Tige de nettoyage

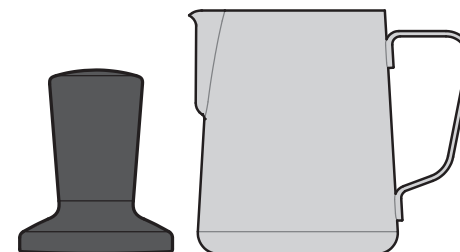
F. Rangement des accessoires

Derrière le ramasse-gouttes, il y a un rangement pour les filtres simple et double et la tige de nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MINI BARISTA

G. Ramasse-gouttes amovible et grille

Un indicateur du niveau de remplissage émerge à travers la grille lorsque le ramasse-gouttes est plein et a besoin d'être vidé.

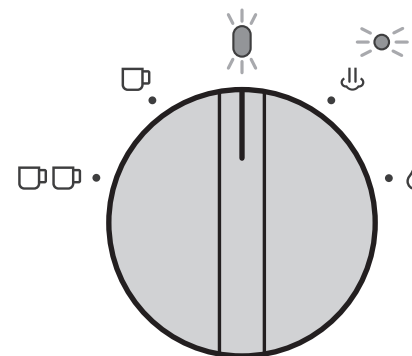


Tasseur de 58 mm Jarre à lait de 350 ml

H. Réservoir d'eau amovible de 2 L

Ouvrez le couvercle et remplissez d'eau à température ambiante ou extrayez le réservoir d'eau en ouvrant le couvercle et en le soulevant par la poignée située à l'intérieur.

I. Molette de contrôle automatique



☺ Voyant « prêt »

Reste allumé lorsque l'appareil est prêt.

☺ Clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.

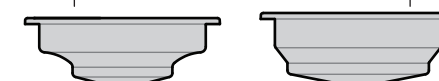
☺ Filtre simple

Verse 1 tasse d'expresso (30 ml), puis s'arrête automatiquement.

☺☺ Filtre double

Verse 2 tasses d'expresso (60 ml), puis s'arrête automatiquement.

Filtres à double parois de 58 mm



Filtre simple

Filtre double

☺ Témoign de vapeur

Reste allumé lorsque le jet de vapeur est prêt à utiliser.

☺ Clignote pendant que la température monte en vue de l'émission de vapeur et baisse à la température du café (de l'eau étant alors évacuée).

☺ Vapeur

☺ Sert à incorporer de l'air et à monter une mousse de lait.

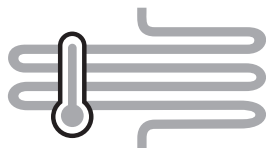
☺ Eau chaude

Verse 200 ml, puis s'arrête automatiquement.

Sert à préparer un café noir long, des boissons chaudes comme le thé et des soupes instantanées et permet de chauffer les tasses avant d'y verser un expresso.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MINI BARISTA

Chauffage rapide par bloc thermique



Le bloc thermique assure un chauffage rapide de l'eau à une température précise pour optimiser l'infusion du café et la montée en mousse du lait.

Le bloc thermique est muni d'un régulateur PID qui surveille continuellement la température de l'eau pour que l'eau soit toujours dispensée sur la mouture de café à la température exacte requise.

Un espresso est fait avec de l'eau chaude, et non bouillante. Le bloc thermique chauffe l'eau à 92 °C (juste en dessous du point d'ébullition) pour optimiser l'extraction des huiles de la mouture de café lors de l'infusion espresso. Une température plus élevée brûle la mouture, ce qui donne un goût amer.

Pompe italienne de 15 bars



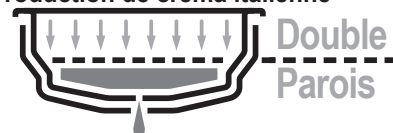
Ensemble, le bloc thermique et la pompe assurent la projection d'eau à la bonne température et à la bonne pression pour bien extraire les huiles, les solides et l'arôme du café.

La pompe de 15 bars est munie d'un dispositif de détente (une protection contre la surpression) qui limite la pression à 15 bars. Après l'infusion, lorsque la MOLETTE est remise en position verticale (PRÊT), toute pression résiduelle est libérée (évacuée) dans le ramasse-gouttes.

Pré-infusion

Une petite quantité d'eau est dispensée sur la mouture tassée avant d'émettre un flux régulier d'eau pour enrichir la saveur de l'espresso.

Production de crème italienne



Les filtres à double paroi génèrent une contre-pression supplémentaire, qui crée des petites bulles favorables à l'infusion espresso et à la régularité de l'écoulement. Ils produisent ainsi un espresso riche et velouté avec une couche caractéristique de crème dorée.

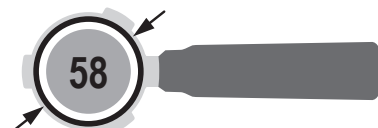
Les filtres à double fond sont conçus pour le café prémoulu, mais ils peuvent aussi être utilisés avec une mouture fraîche.

Contrôle automatique du volume



Avec le contrôle automatique, la préparation d'un espresso fantastique est un jeu d'enfant. Il vous suffit de sélectionner UNE ou DEUX TASSES avec la MOLETTE, et l'appareil s'arrête automatiquement après avoir versé tout juste la bonne quantité.

Tête de groupe et porte-filtre professionnels de 58 mm



La tête de groupe et le porte-filtre ont un format commercial de 58 mm, comme dans votre café local.

Grâce à son grand format de 58 mm, le porte-filtre accueille davantage de mouture et vous procure la saveur d'un café préparé dans le commerce. Une poignée de cette taille est plus facile à remplir, et la mouture s'y étale plus uniformément, ce qui améliore l'extraction de saveur.

Les filtres grand format de 58 mm permettent de tasser la mouture plus également, ce qui rehausse la saveur du café et facilite l'élimination du marc.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

Étape 1. Retirez l'emballage

Assurez-vous que tout l'emballage a été retiré.

Important : enlevez le bouchon rouge qui se trouve à la base du réservoir d'eau.

Étape 2. Mettez la machine en place

Assurez-vous que la machine à espresso est toujours placée sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.

Étape 3. Nettoyez les pièces

Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 8 pièces ci-dessous avec de l'eau chaude et un détergent doux.

- Jarre à lait en inox
- Grille de ramasse-gouttes en inox
- Filtre simple en inox
- Filtre double en inox

Important : les 4 pièces suivantes ne vont PAS au lave-vaisselle.

- Porte-filtre
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Réservoir d'eau

Rincez et séchez complètement chaque pièce avant de la poser sur l'appareil.

Étape 4. Amorcez la machine

Important : l'amorçage doit être effectué avant la première utilisation.

• Remplissez le réservoir d'eau

- Ouvrez le couvercle.
- Remplissez d'eau à température ambiante.
- ou
- Extrayez le réservoir en ouvrant le couvercle et en le soulevant par la poignée située à l'intérieur.
- Remplissez le réservoir à la température tiède.
- Remettez le réservoir d'eau fermement en place et fermez le couvercle.

Remarque : assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de tous débris, car même les particules fines peuvent

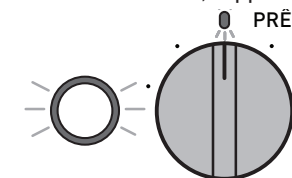
bloquer le flux d'eau.

• Puissance

Assurez-vous de ce qui suit.

- La MOLETTE est en position verticale (PRÊT).
- Insérez la fiche dans une prise murale de 230-240 V c.a., puis mettez le courant.
- Appuyez sur le BOUTON pour allumer l'appareil.

Le VOYANT clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Quand les VOYANTS et « PRÊT » restent tous les deux allumés, l'appareil est prêt.



• Insérez le porte-filtre

- Placez le filtre double dans le porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.

Pour vous assurer que le porte-filtre est dans la position voulue, alignez la poignée sur la marque « INSÉRER », qui est située à gauche de la tête de groupe.

Insérez le porte-filtre à plat contre la tête de groupe, puis tournez le porte-filtre vers la droite, jusqu'au centre.

• Amorcez la machine

- Mettez la MOLETTE sur le réglage DEUX TASSES et laissez l'eau s'écouler.

Le VOYANT « PRÊT » clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.

- Répétez cette étape.

L'appareil devrait maintenant être bien amorcé et prêt à utiliser.

Si l'eau ne sort pas de la tête de groupe, contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

1. Démarrage

Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

Allumez.

Le VOYANT clignote = chauffage en cours.

Les VOYANTS « MARCHÉ/ARRÊT » et « PRÊT » restent allumés = prêt.

2. Chauffez la tasse

Chauffez la tasse et le tasseur sur le chauffe-tasse.

Déposez la tasse sur plan de travail et insérez-y la buse à vapeur.

Positionnez la MOLETTE sur EAU CHAUDE.

Remplissez la tasse à moitié d'eau.

Positionnez de nouveau en position verticale.

3. Sélectionnez les filtres

Sélectionnez soit :
- le filtre simple ou
- le filtre double.

4. Chauffez la tête de groupe, la poignée et le filtre

Positionnez la MOLETTE sur UNE TASSE.

Laissez la poignée sous la tête de groupe pendant que l'eau coule.

Le VOYANT « PRÊT » clignote = faites revenir la MOLETTE.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

5. Séchez le filtre

Essuyez le filtre avec un chiffon sec.

6. Remplissez et tassez

Remplissez le filtre de mouture.

Tassez uniformément la mouture jusqu'au niveau indiqué.

Essuyez l'excès de mouture sur les bords.

7. Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe

INSÉREZ la poignée à plat dans la tête de groupe.

TOURNER le porte-filtre.

Le porte-filtre doit être centré.

8. Mettez la tasse en place

Videz l'eau chaude de la tasse.

Positionnez la tasse sur le ramasse-gouttes et sous la poignée.

9. Procédez à l'infusion

Mettez la MOLETTE soit sur :
- une tasse (30 ml) ou
- deux tasses (60 ml).


L'extraction commence et s'arrête automatiquement.

Le VOYANT « PRÊT » clignote = versage terminé. Positionnez la molette sur 0.

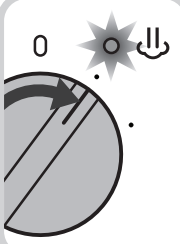
Laissez la poignée dans la tête de groupe lorsque que vous montez une mousse de lait.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

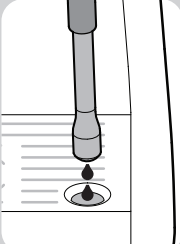
10. Préparez la jarre à lait 11. Avant de monter votre mousse de lait



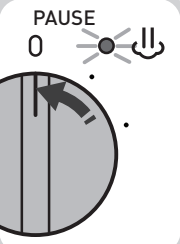
Remplissez la jarre à lait froid jusqu'en dessous du bec.



Mettez la MOLETTE sur VAPEUR. Le VOYANT « VAPEUR » clignote = chauffage en cours.




De l'eau peut sortir de la buse à vapeur.



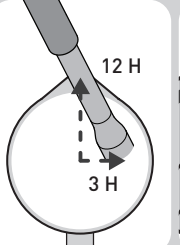
Le VOYANT « VAPEUR » est allumé = la vapeur est prête. Stoppez l'émission de vapeur en tournant la molette.

Conseil de pro : Pour réussir votre mousse de lait, assurez-vous d'abord que la vapeur est chaude (le VOYANT « VAPEUR » doit rester allumé). Vous entendrez la pompe démarrer.

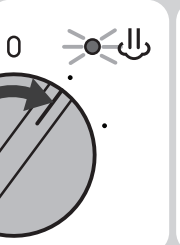
12. Commencez à monter une mousse de lait




Insérez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait.




Positionnez la buse à vapeur à 90 degrés :
- Bras à 12h
- Embout à 3h



Repositionnez la MOLETTE en position VAPEUR pour commencer à monter une mousse de lait.




Un chuintement accompagne la montée en mousse.




Vérifiez que le lait tourbillonne.

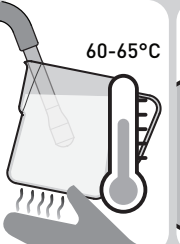
13. Montez une mousse de lait



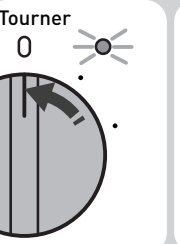
Quand le volume du lait augmente, abaissez la jarre de façon à garder l'embout juste sous la surface.




Lorsque la micromousse désirée est obtenue, immergez la buse à vapeur à moitié.



Le lait est prêt quand la jarre est trop chaude pour être touché pendant 3 s.



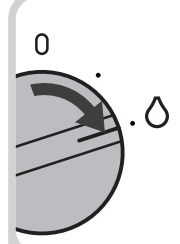
Tourner la MOLETTE en position verticale.



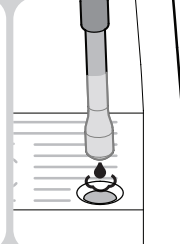
Sortez la buse à vapeur du pichet.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

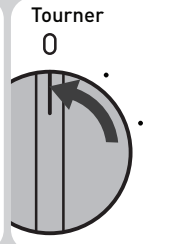
14. Videz et nettoyez la buse à vapeur




Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.



De l'eau laiteuse sortira de la buse à vapeur.



Tourner la MOLETTE en position verticale.

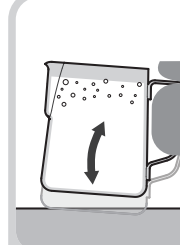


Essayez la buse à vapeur et son embout avec un chiffon humide.

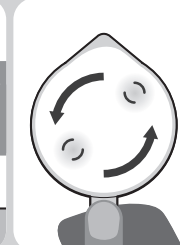
Conseil de pro : Pour maintenir une performance optimale, videz et nettoyez toujours la buse après une montée en mousse.

15. Mettez la dernière touche au lait

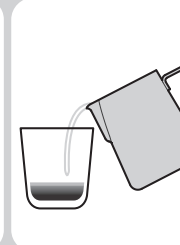
16. Purge automatique du bloc thermique



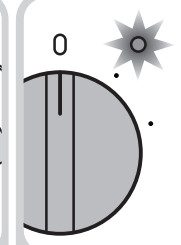
Tapez la jarre à lait contre le plan de travail pour éliminer les grosses bulles d'air.



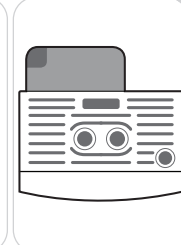
Remuez la jarre pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.



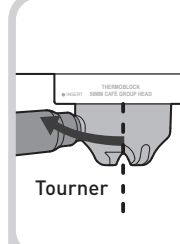
Versez le lait en un jet continu.



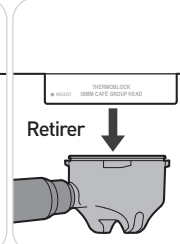
Lors du refroidissement à la temp. d'expresso, le VOYANT « VAPEUR » clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes ; gardez-le en place.



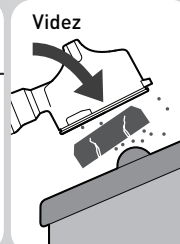
17. Nettoyage




Tourner le porte filtre et retirez-le de la tête de groupe.



Retirer

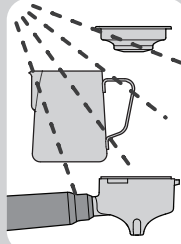


Videz le marc du porte-filtre.



Retirer

Vérifiez si le ramasse-gouttes a besoin d'être vidé.



Nettoyez les pièces à l'eau chaude.

PROGRAMMATION DU VOLUME DISPENSÉ

Grâce au contrôle automatique de l'extraction, la machine à espresso Mini Barista s'arrête automatiquement après avoir versé une quantité précise d'espresso.

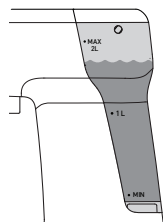
Le filtre simple verse 1 tasse d'espresso (30 ml).
Le filtre double verse 2 tasses d'espresso (60 ml).

Vous pouvez ajuster le volume dispensé selon vos préférences.

Préparatifs à la programmation de l'extraction

• Vérifiez le réservoir d'eau

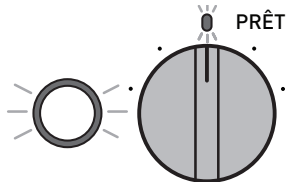
Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



• Puissance

Assurez-vous de ce qui suit.

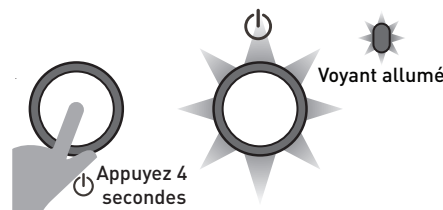
- La MOLETTE de commande est en position verticale (PRÊT).
- La prise est insérée dans la prise mural, et le courant est mis.
- L'appareil est allumé et à l'état de mise en marche.



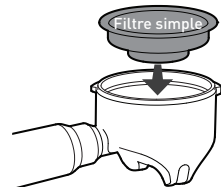
Important : si aucun programme n'est lancé dans la minute suivant l'activation de la programmation, l'appareil retourne à l'état de marche.

Programme d'extraction pour une tasse.

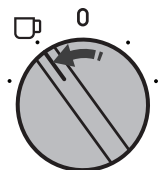
- Tenez le BOUTON enfoncé pendant 4 secondes ou jusqu'à ce que les VOYANTS « MARCHE/ARRÊT » et « PRÊT » commencent à clignoter.



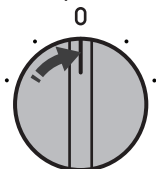
- Insérez un filtre simple dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture et tassez avec le tasseur. Insérez dans la tête de groupe.



- Positionnez la molette sur la position UNE TASSE.
- Les VOYANTS et « PRÊT » continueront de clignoter à quelques secondes d'intervalle.



- L'espresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 1 tasse, repositionnez la MOLETTE en position verticale (PRÊT).

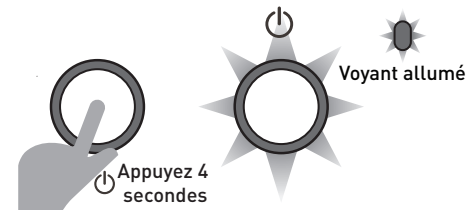


L'espresso cesse de s'extraire.
Le nouveau volume pour 1 tasse a été programmé. Le mode de programmation est terminé, et l'état de mise en marche est rétabli.

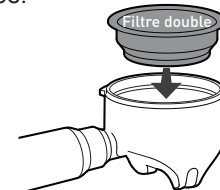
PROGRAMMATION DU VOLUME DISPENSÉ

Programme d'extraction pour deux tasses.

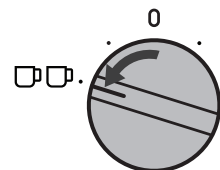
- Maintenez le BOUTON enfoncé pendant 4 secondes ou jusqu'à ce que les VOYANTS et « PRÊT » commencent à clignoter.



- Insérez un filtre double dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture et tassez avec le tasseur. Insérez dans la tête de groupe.

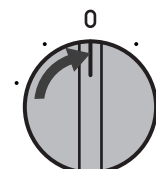


- Positionnez la molette sur la position DEUX TASSES.
- Les VOYANTS et « PRÊT » continueront de clignoter à quelques secondes d'intervalle.



L'espresso commence à s'extraire.

- Lorsque vous atteignez la quantité que vous désirez pour 2 tasses, Repositionnez la MOLETTE en position verticale (PRÊT).

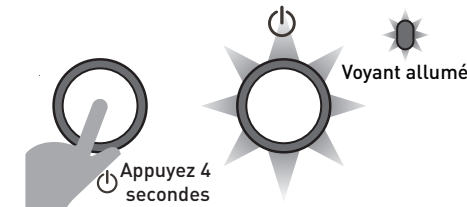


L'espresso cesse de s'extraire.

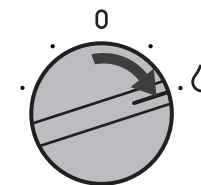
Le nouveau volume pour 2 tasses a été programmé. Le mode de programmation est terminé, et l'état prêt est rétabli.

Restauration des valeurs par défaut des volumes pour une ou deux tasses

- Maintenez le BOUTON enfoncé pendant 4 secondes ou jusqu'à ce que les VOYANTS et « PRÊT » commencent à clignoter.

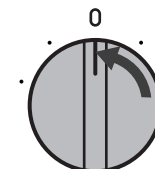


- Mettez la MOLETTE sur la position .



Tous les VOYANTS clignotent ensemble 3 fois.
Les volumes par défaut ont été restaurés. Le mode de programmation est terminé.

- Repositionnez la MOLETTE en position verticale (PRÊT).



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La préparation de l'expresso consiste à extraire les huiles de la mouture de café. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur du café et nuit au bon fonctionnement de la machine à expresso.

La façon la plus facile de garder votre machine propre est de faire couler de l'eau par la tête de groupe et par la buse à vapeur avant et après la préparation de chaque café. (Voir le guide d'utilisation) **Important** : ne plongez pas l'appareil, son cordon d'alimentation ni la prise dans de l'eau ni tout autre liquide.

Important : les pièces suivantes ne vont PAS au lave-vaisselle.

- Porte-filtre
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Réservoir d'eau

ATTENTION : pour éviter les dommages de l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins pour nettoyer l'extérieur. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux.

Tablettes de nettoyage

Des tablettes de nettoyage de la machine à expresso peuvent être achetées en ligne.

Nettoyage du ramasse-gouttes

Videz le ramasse-gouttes au besoin. Si l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille, videz le ramasse-gouttes immédiatement.

• Chaque semaine

Nettoyez le ramasse-gouttes et la grille avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle non abrasif, rincez et séchez.

Remarque : il est normal qu'avec le temps, l'intérieur du ramasse-gouttes soit taché par les huiles de la mouture de café.

Nettoyage du chauffe-tasse et de l'extérieur

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ceux-ci égratigneront la surface extérieure.

Nettoyage du filtre et de le porte-filtre

• À chaque utilisation

Nettoyez-les après chaque utilisation en les rinçant à l'eau chaude sous le robinet.

• À intervalles réguliers

Avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent doux.

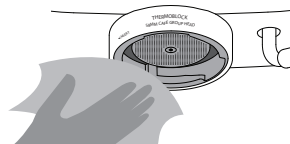
Nettoyage de la tête de groupe

• À chaque utilisation

Faites couler de l'eau avant de préparer un expresso. (Voir le guide d'utilisation)

• Chaque semaine

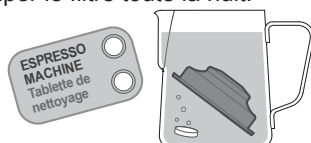
- Faites la purge d'eau en tournant la MOLETTE sur le réglage ☐.
- Faites revenir la MOLETTE quand l'eau a fini de couler.
- Essayez l'intérieur de la bague avec un chiffon humide et une brosse.



Nettoyage des filtres

• Tous les 2 à 3 mois

- Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans la jarre à lait, et laissez-y tremper le filtre toute la nuit.



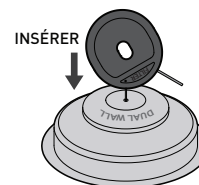
- Le lendemain matin, rincez la jarre et le filtre à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Placez le filtre dans le porte-filtre (sans café) et insérez dans la tête de groupe.
- Positionnez la MOLETTE sur le réglage UNE TASSE. Cela fera couler de l'eau.
- Re-positionnez la MOLETTE en position verticale.

• Débouchage des filtres

Si le filtre à double fond est bouché par des moutures de café :

- Insérez la tige de nettoyage pour filtre dans l'orifice de sortie. (La tige de nettoyage située dans le rangement des accessoires sous le ramasse-gouttes.)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- Placez le filtre dans le porte-filtre (sans café) et insérez dans la tête de groupe.
- Positionnez la MOLETTE sur le réglage UNE TASSE. Cela fera couler de l'eau.
- Re-positionnez la MOLETTE quand l'opération est finie.
- Répétez au besoin.

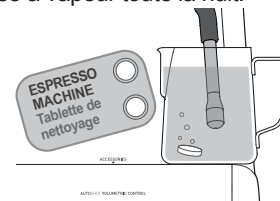
Nettoyage de la buse à vapeur

• À chaque utilisation

- Après avoir monté une mousse de lait, purgez la buse à vapeur en tournant la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.
- Essayez la buse à vapeur avec un chiffon humide. (Voir le guide d'utilisation)

• Tous les 2 à 3 mois

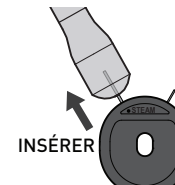
- Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans la jarre, et laissez-y tremper la buse à vapeur toute la nuit.



- Le lendemain matin, retirez de la jarre et rincez pour vous assurer que toutes les traces de solution ont été éliminées.
- Essayez la buse à vapeur et son embout avec un chiffon humide pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pendant 40 s.

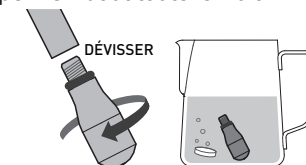
• Débouchage de la buse à vapeur

- Insérez la tige de nettoyage pour buse dans l'orifice de sortie de la buse à vapeur. (La tige de nettoyage est située dans le rangement des accessoires sous le ramasse-gouttes.)
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur.



• Si la buse à vapeur est toujours bouchée :

- Dévissez l'embout de la buse à vapeur. Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans la jarre à lait, et laissez-y tremper l'embout toute la nuit.



- Le lendemain matin, rincez le pichet et l'embout de la buse à vapeur à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Utilisez la tige de nettoyage pour nettoyer l'embout de la lance.
- Revissez l'embout sur le bras de la buse à vapeur.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pendant 40 s.

Joint d'étanchéité en caoutchouc de la tête de groupe

La tête de groupe contient un joint d'étanchéité en caoutchouc, contre lequel le filtre s'appuie lors de la préparation d'un expresso.

Important : lorsque vous n'utilisez pas votre machine à expresso, nous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre insérée dans la tête de groupe, car cela réduira la durée de vie du joint.


Avec le temps, le joint perd de son élasticité et peut avoir besoin d'être remplacé. Si du liquide s'échappe du tour de la tête de groupe ou que vous sentez du jeu après avoir tourné le porte-filtre jusqu'au centre, il est peut-être temps de remplacer le joint.

Remarque : contactez les équipes de la marque Breville si vous pensez que le joint de la tête de groupe a besoin d'être remplacé. N'essayez pas d'effectuer un remplacement du joint sans avoir d'abord consulté Breville.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le porte-filtre se détache pendant que l'expresso coule. De l'expresso gicle de la tête de groupe pendant le versage. De l'expresso dégoutte sur le côté de le porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas attaché correctement ou n'est pas assez serré.	Assurez-vous que les trois onglets du porte-filtre sont insérés à fond dans la tête de groupe et que la poignée est centrée. Voir le guide d'utilisation.
	La mouture du café est trop fine.	Utilisez une mouture plus grossière.
	La mouture du café est trop tassée.	Tassez la mouture plus légèrement.
	Il y a de la mouture sur le bord supérieur du filtre.	Nettoyez le bord supérieur du filtre et essuyez la tête de groupe.
	La tête de groupe est sale.	Essuyez avec un chiffon humide. Nettoyez le joint, notamment aux coins de la tête de groupe, avec une brosse afin d'éliminer la mouture.
	Le joint en caoutchouc de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.
Aucun café n'est versé.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau sans avoir un filtre en place, pour vous assurer que la machine est bien amorcée.
	La tête de groupe est peut-être bouchée.	Voir la section sur le détartrage.
	Les filtres à double paroi sont peut-être bouchés.	Utilisez la tige de nettoyage pour déboucher le filtre.
	La mouture de café est trop fine ou trop tassée.	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau pour le nettoyer. Essuyez la tête de groupe avec un chiffon. Remplissez le filtre de mouture et tassez.
Le café sort goutte à goutte (extraction excessive).	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grossière.
	Le café est trop tassé.	Tassez la mouture plus légèrement.
	La machine est entartrée.	Voir la section sur le détartrage.
L'expresso n'a pas de créma (extraction insuffisante).	Les grains sont vieux ou le café prémoulu est sec.	Utilisez du café frais (moulu ou en grains). Assurez-vous de conserver le café prémoulu dans un récipient hermétiquement clos.
	La mouture n'est pas assez compacte.	Tassez davantage.
	La mouture est trop épaisse.	Utilisez une mouture de café plus fine.
Remplissage inégal de la tasse.	Tassage inégal ou bouchage des becs de versage.	Assurez-vous que le café est tassé également et que rien n'obstrue les becs de versage.
Le marc de café est mouillé.	Le marc peut rester mouillé dans les filtres doubles.	Laissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que la montée en mousse soit terminée. L'eau aura ainsi plus de temps pour se dissiper.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'expresso a un goût de brûlé.	Le type de café utilisé.	Essayez différentes marques de café.
	Utilisez la fonction de vapeur juste avant de verser un expresso.	Laissez au bloc thermique le temps d'évacuer la vapeur et de refroidir avant de verser un expresso. Le VOYANT  doit avoir fini de clignoter, et le VOYANT « PRÊT » doit rester allumé.
Le café est trop froid.	Le lait n'est peut-être pas assez chaud.	Assurez-vous de chauffer le lait correctement, sans le bouillir, lors de la montée en mousse.
La buse n'émet aucune vapeur.	L'embout de la buse à vapeur est bouché.	Voir la section Entretien et nettoyage.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pour vérifier qu'elle s'écoule.
La montée en mousse ne produit pas assez d'écume.	Le lait n'est peut-être pas frais.	Assurez-vous que le lait utilisé est frais.
	Le lait est trop chaud.	Assurez-vous que la température du lait à monter en mousse est d'environ 4 °C.
	Le type de jarre utilisé.	Pour obtenir de meilleurs résultats, montez votre mousse de lait avec une jarre en inox sortant du réfrigérateur.
	Le lait a bouilli.	Recommencez avec du lait frais sortant du réfrigérateur. Chauffez jusqu'à ce que vous ne puissiez tenir une jarre qu'environ 3s (60-65 °C).
	Le lait produit des bulles plutôt que de la micromousse.	Assurez-vous que l'embout de la buse à vapeur est placé correctement. Il doit être juste en dessous de la surface du lait. Tapez la jarre contre la surface de travail pour éliminer les grosses bulles d'air résiduelles à la fin.
La pompe émet un son inhabituel.	Le lait ne capte pas assez d'air.	Conservez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait. L'air s'introduira plus facilement dans le lait pour former la micromousse.
	Réservoir vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien en place.	Insérez fermement le réservoir d'eau à l'arrière de l'appareil.
	Le bouchon rouge de l'emballage est peut-être encore là.	Enlevez le bouchon rouge qui se trouve à la base du réservoir d'eau.

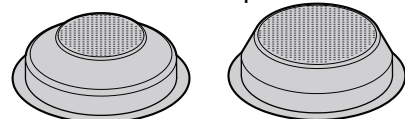
Si la solution à votre problème n'est pas indiquée ici, contactez le service client de Breville.
Ces informations figurent à la dernière page.

ACCESSOIRES OFFERTS POUR LA MACHINE À EXPRESSO

Contactez le service client de Breville au :
0800 028 7154

Filtres de 58 mm

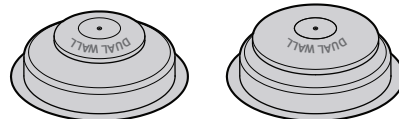
Paroi simple



Une tasse
VCF130

Deux tasses
VCF131

Parois doubles



Une tasse
VCF128

Deux tasses
VCF129

Breville

Mini BARISTA

PIÈCES DE RECHANGE

Pour acheter des pièces supplémentaires ou des pièces de rechange, consultez www.breville.co.uk ou composez le **0800 028 7154**.

EN CAS DE PROBLÈME

Pour consulter la FAQ et obtenir des conseils de dépannage, consultez : www.breville.co.uk/faqs

SERVICE APRÈS-VENTE

Les normes de fabrication de nos appareils sont extrêmement rigoureuses. Ils ne contiennent pas de pièces susceptibles d'être réparées par l'utilisateur. Suivez la démarche suivante en cas de défaillance :

- Vérifiez que les instructions ont été suivies à la lettre.
- Vérifiez que le fusible est intact.
- Vérifiez que l'alimentation secteur fonctionne correctement.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, retournez-le au magasin dans lequel vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Pour retourner l'appareil au service client, procédez comme suit :

1. Emballez-le avec soin (utilisez de préférence son emballage d'origine). Assurez-vous que l'appareil est propre.
2. Indiquez votre nom et votre adresse et stipulez le numéro du modèle (figurant sur l'étiquette signalétique) sur toute correspondance.
3. Indiquez le motif du renvoi.
4. Si votre appareil est encore sous garantie, indiquez quand et où vous l'avez acheté et joignez un justificatif d'achat (un reçu d'achat, par exemple).
5. Envoyez-le à notre service client à l'adresse ci-dessous :

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK
Tél. : 0161 621 6900 Fax : 0161 626 0391
Mél. : enquiriesEurope@jardencs.com

GARANTIE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



PL

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE URZĄDZEŃ BREVILLE

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BREVILLE

- **Uważnie przeczytaj i zachowaj wszystkie instrukcje dostarczone z urządzeniem.**
- **Nie wyjmuj kolby podczas robienia kawy lub przelewania wody, ponieważ urządzenie znajduje się wtedy pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby w trakcie tych działań może skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.**
- **Dysza do spieniania mleka i gorącej wody mocno się rozgrzewa podczas spieniania mleka i przelewania wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku dotknięcia, dlatego też należy unikać dotykania dyszy.**
- **Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka zasilania przed czyszczeniem ekspresu ciśnieniowego lub w razie wystąpienia jakiegoś problemu podczas robienia kawy.**
- **Nie umieszczaj dłoni bezpośrednio pod strumieniem pary, gorącej wody lub kawy, ponieważ może to skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.**
- **Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokich temperatury podczas pracy urządzenia. Również po zakończeniu użytkowania powierzchnia elementu podgrzewacza może pozostawać gorąca przez jakiś czas.**
- **Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała.**
- **Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Następujące 8 części można myć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem: dzbanek na mleko, kratka tacy ociekowej, koszycki filtrów na jedną lub dwie filiżanki, kolba, taca ociekowa, ubijak i zbiornik na wodę. Po umyciu dokładnie opłucz i wysusz wszystkie części przed umieszczeniem ich z powrotem w urządzeniu. Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.**
- **Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań**

w miejscach takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, pomieszczenia socjalne w biurach i innych zakładach pracy, gospodarstwa agroturystyczne, oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych, a także pensjonatach.

- Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia z pustym zbiornikiem na wodę. Zbiornik należy

napełniać wyłącznie czystą i zimną wodą. Nie napełniaj zbiornika powyżej maksymalnej dopuszczalnej objętości (2 litry).

- Nie dopuszczaj, aby przewód zasilający zetknął się z gorącymi częściami ekspresu ciśnieniowego, w tym z płytą do podgrzewania filiżanek oraz dyszą do spieniania mleka i gorącej wody.
- Urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z zastosowaniem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Firma Breville przykładą dużą wagę do kwestii bezpieczeństwa na etapie projektowania i wytwarzania produktów przeznaczonych dla konsumentów, nie zwalnia to jednak użytkowników urządzeń elektrycznych z obowiązku zachowania ostrożności

podczas ich użytkowania. Poniżej wymieniono środki ostrożności, które należy stosować w celu zapewnienia bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:

- Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku przed podłączeniem lub odłączeniem wtyczki przewodu zasilającego. Przewód zasilający należy odłączać od gniazdka zasilania, chwytając za wtyczkę, nie zaś ciągnąc za przewód.
- Gdy nie używasz urządzenia lub przed jego czyszczeniem, wyłącz zasilanie urządzenia i odłącz je od gniazdka zasilania.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdka zasilania (tylko prąd przemienny) o napięciu podanym na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie umieszczaj urządzenia na palniku gazowym, płycie elektrycznej ani w rozgrzanym piekarniku bądź w ich pobliżu.
- Nie stawiaj urządzenia na żadnym innym urządzeniu.

- Nie dopuszczaj, aby przewód zasilający urządzenia zwiisał z krawędzi stołu lub blatu bądź stykał się z gorącą powierzchnią.

Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości dotyczące działania lub obsługi urządzenia, odwiedź stronę internetową firmy Breville lub skontaktuj się z jej działem obsługi klienta — informacje kontaktowe znajdują się na tylnej okładce. Upewnij się, że rozumiesz powyższe środki ostrożności.

Nie używaj żadnych akcesoriów niezalecanych przez producenta, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

A. Płyta podgrzewacza z podstawką na ubijak

Służy do podgrzewania filiżanek i szklanek w celu umożliwienia zachowania cech charakteryzujących prawdziwe espresso: aromatu i bogatego, słodkiego smaku.

B. Przycisk i kontrolka

Świecąca się i migająca KONTROLKA informuje o nagrzewaniu się urządzenia. KONTROLKA świecąca stałym światłem sygnalizuje, że urządzenie jest gotowe do pracy.

Po upływie 20 minut ekspres przejdzie w stan uśpienia, a KONTROLKA zgaśnie.

C. Kolba — o średnicy 58 mm, używana przez baristów

Większa kolba mieści automatycznie więcej kawy, dzięki czemu możesz cieszyć się prawdziwym smakiem kawy również w domu.

D. Kolba — o średnicy 58 mm, używana przez baristów

Kolba o większej średnicy, taka jak używana w kawiarniach, usprawnia przepływ wody i zapewnia bardziej intensywny smak ekstraktu.

E. Dysza do spieniania mleka i gorącej wody

Dysza jest wyposażona w przegub kulowy z silikonową osłoną, dzięki czemu możesz przesunąć ją w żądane położenie bez ryzyka poparzenia palców.



Trzpień do czyszczenia

F. Podstawka do przechowywania akcesoriów

Obszar za tacą ociekową jest przeznaczony do przechowywania koszyczków filtrów na jedną lub dwie filiżanki oraz trzpień do czyszczenia.

G. Wyjmowana taca ociekowa z kratką

Wyposażona we wskaźnik poziomu wody, który wypływa przez kratkę, aby zasignalizować, że taca jest pełna i wymaga opróżnienia.

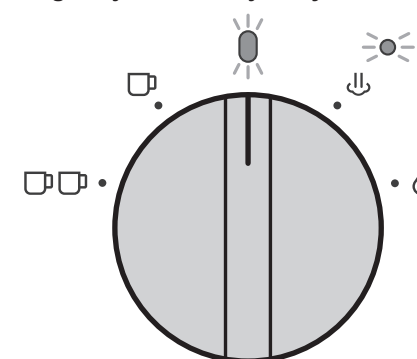


CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

H. Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 2 l

Zsuń pokrywę i napełnij zbiornik wodą w temperaturze pokojowej lub wyjmij zbiornik, otwierając pokrywę i podnosząc go za uchwyt znajdujący się wewnątrz.

I. Pokrętło z funkcją automatyczne regulacji dozowanej wody



Kontrolka gotowości do pracy

Świeci się stałym światłem, gdy urządzenie jest gotowe do pracy.
Miga, gdy POKRĘTŁO należy z powrotem ustawić w pozycji pionowej.

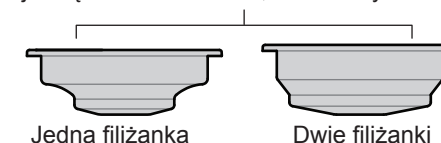
Jedna filiżanka

Tu ustawienie odpowiada pojedynczemu espresso — 30 ml.
Po nalaniu kawy o tej pojemności ekspres automatycznie się zatrzyma.

Dwie filiżanki

Tu ustawienie odpowiada podwójnemu espresso — 60 ml.
Po nalaniu kawy o tej pojemności ekspres automatycznie się zatrzyma.

Koszyczki filtrów z podwójnymi filtrami, na jedną lub dwie filiżanki, o średnicy 58 mm



Kontrolka spieniania mleka

Świeci się stałym światłem, gdy dysza do spieniania mleka jest gotowa do pracy.
Miga podczas nagrzewania do temperatury spieniania mleka oraz podczas chłodzenia (wody) do temperatury odpowiedniej dla kawy.

Funkcja spieniania mleka

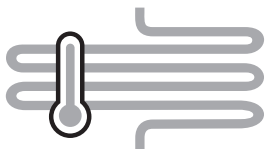
Służy do spieniania mleka.

Funkcja gorącej wody

Nalewa 200 ml gorącej wody, a następnie automatycznie się zatrzymuje.
Służy do robienia kawy typu lungo oraz gorących napojów, takich jak herbata czy zupa z proszku, oraz do podgrzewania filiżanek przed zrobieniem espresso.

CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

Układ szybkiego nagrzewania z termoblokiem



Termoblok zapewnia szybkie nagrzewanie oraz precyzyjną regulację temperatury wody w celu uzyskania optymalnej ekstrakcji oraz skutecznego spienienia mleka.

Termoblok jest wyposażony w regulator PID nieprzerwanie monitorujący temperaturę wody, co gwarantuje, że woda przepływająca przez zmielone ziarna kawy jest zawsze podgrzana do optymalnej temperatury.

Espresso powinno się robić raczej z użyciem gorącej, nie wrzącej wody. Termoblok podgrzewa wodę tak, aby woda przepływająca przez zmielone ziarna miała temperaturę 92°C (tuż poniżej temperatury wrzenia) w celu zapewnienia optymalnej ekstrakcji olejków z kawy. Woda o wyższej temperaturze spowoduje sparcenie zmielonych ziaren kawy, skutkując gorzkim posmakiem espresso.

15-BAROWA włoska pompa ciśnieniowa



Termoblok działa w połączeniu z pompą ciśnieniową, gwarantując dostarczanie wody o właściwej temperaturze i pod odpowiednim ciśnieniem umożliwiającym kompletną ekstrakcję olejków, substancji suchych i aromatu.

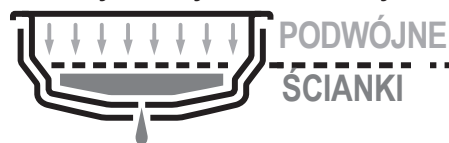
15-BAROWA pompa jest wyposażona w układ niwelowania ciśnienia, ograniczający ciśnienie do 15 barów (w celu zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem). Po ekstrakcji i przywróceniu POKRĘTŁA do pozycji pionowej (GOTOWOŚĆ) ciśnienie pozostałe w urządzeniu zostanie usunięte

(przedmuchiwane) do tacy ociekowej.

Preinfuzja

Niewielka ilość wody jest podawana na ubite zmielone ziarna kawy przed właściwym strumieniem wody, aby uzyskać espresso o bogatszym aromacie.

Włoski system wytwarzania cremy



Koszyczki filtrów z podwójnymi ściankami wytwarzają dodatkowe ciśnienie wsteczne, umożliwiając subtelne napowietrzenie kawy zapewniające skuteczną ekstrakcję i stały strumień. Pozwala to uzyskać bogaty i aksamitny smak espresso ukryty pod charakterystyczną, złocistą pianką, znaną pod nazwą crema.

Koszyczki filtrów z podwójnymi ściankami zaprojektowano zasadniczo do użytku z gotową mieloną kawą, można ich jednak również używać z kawą mieloną na świeżo.

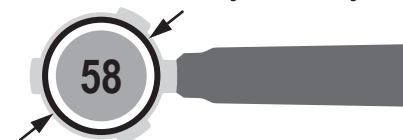
Automatyczne regulowanie objętości dozowanej wody



Funkcja automatycznego regulowania objętości wody to najłatwiejszy przepis na wspaniałe espresso. Wystarczy wybrać na POKRĘTLE opcję JEDNEJ lub DWÓCH FILIŻANEK — ekspres ciśnieniowy dozuje odpowiednią ilość wody, a następnie zatrzyma się automatycznie.

CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

Głowica i kolba baristy o średnicy 58 mm



Głowica i kolba mają standardowy rozmiar używany przez baristów, czyli 58 mm średnicy — jak w Twojej ulubionej kawiarni.

Kolba o większej średnicy wynoszącej 58 mm pomieści więcej kawy, co pozwala

uzyskać lepszy smak ekstraktu. Większa średnica kolby umożliwia również bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy i łatwiejsze napełnianie, co przyczynia się do skuteczniejszej ekstrakcji smaku.

Większe koszyczki filtrów o średnicy 58 mm pozwalają na bardziej jednorodnie ubicie zmielonych ziaren kawy, co nie tylko poprawia smak ekstraktu, lecz także ułatwia opróżnienie kolby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

Krok 1. Zdejmij opakowanie

Upewnij się, że całe opakowanie zostało zdjęte z ekspresu.

Ważne: usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się w podstawie zbiornika wody.

Krok 2. Ustaw urządzenie

Upewnij się, że ekspres ciśnieniowy stoi na suchym, stabilnym, płaskim i poziomym blacie.

Krok 3. Umyj części ekspresu

Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Umyj 8 części wymienionych poniżej w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.

- Dzbanek na mleko, ze stali nierdzewnej
- Kratka tacy ociekowej, ze stali nierdzewnej
- Koszyczek na filtr na jedną filiżankę, ze stali nierdzewnej
- Koszyczek na filtr na dwie filiżanki, ze stali nierdzewnej

Ważne: 4 poniższe części NIE nadają się do mycia w zmywarce:

- kolba,
- taca ociekowa,
- ubijak,
- zbiornik na wodę.

Dokładnie wypłucz i wysusz wszystkie części przed umieszczeniem ich z powrotem w urządzeniu.

Krok 4. Wstępne zalewanie ekspresu

Ważne: przed pierwszym użyciem ekspresu ciśnieniowego należy zalać.



• Napełnij zbiornik na wodę.

- Zsuń pokrywę, aby go otworzyć.
- Napełnij zbiornik wodą w temperaturze pokojowej.
- Wyjmij zbiornik, otwierając pokrywę i podnosząc go do góry za pomocą uchwytu znajdującego się wewnątrz.
- Napełnij zbiornik wodą z kranu, w temperaturze pokojowej.
- Umieść z powrotem stabilnie zbiornik w urządzeniu i zamknij pokrywę.


Uwaga: zwróć uwagę, czy zbiornik na wodę jest czysty i czy nie znajdują się w nim żadne zanieczyszczenia, ponieważ nawet drobne cząstki mogą blokować przepływ wody.

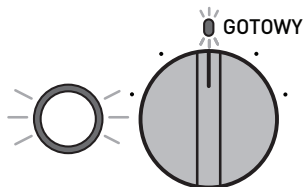
• Włącz zasilanie

Upewnij się, że:

- POKRĘTŁO jest w pionowej pozycji GOTOWOŚCI.
 - Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania o napięciu 230–240 V (AC) i włącz zasilanie urządzenia.
 - Naciśnij PRZYCISK , aby uruchomić ekspres.
- Świecąca się i migająca KONTROLKA  informuje o nagrzewaniu się urządzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

Gdy zarówno KONTROLKA , jak i KONTROLKA GOTOWOŚCI świecą się stałym światłem, ekspres jest gotowy do pracy.



• Włóż kolbę.

— Umieść koszyczek filtra na dwie filiżanki w kolbie.

— Umieść kolbę w głowicy.

Aby mieć pewność, że kolba została włożona prawidłowo, ustaw ją w jednej linii z oznaczeniem „INSERT” znajdującym się po lewej stronie głowicy.

Wsuń kolbę płasko do głowicy, a następnie obróć ją do oporu w prawo, w położenie centralne.

• Przeprowadź wstępne zalewanie ekspresu.

— Ustaw POKRĘTŁO w pozycji ustawienia DWÓCH FILIŻANEK i pozwól wodzie przepływać przez kolbę.

KONTROLKA GOTOWOŚCI zacznie migać, gdy POKRĘTŁO należy z powrotem ustawić w pozycji pionowej.

— Powtórz te czynności jeszcze raz.

Teraz ekspres powinien być gruntownie zalany i gotowy do użytku.


Jeśli woda nie przepływa przez głowicę, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville. Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

1. Przygotuj ekspres

Sprawdź poziom wody w zbiorniku.

Włącz ekspres.

 KONTROLKA miga = trwa nagrzewanie.

KONTROLKI WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA i GOTOWOŚCI świecą stałym światłem = ekspres jest gotowy do pracy.

2. Ogrzej filiżankę

Ogrzej filiżankę i ubijak na płycie podgrzewacza.

Ustaw filiżankę na blacie i skieruj na nią dyszę do spieniania mleka.

Ustaw POKRĘTŁO w pozycji GORĄCEJ WODY.

Napełnij filiżankę do połowy gorącą wodą.

Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

3. Wybierz koszyczek filtra

Wybierz:

- koszyczek filtra na jedną filiżankę lub
- koszyczek filtra na dwie filiżanki.

4. Nagrzej głowicę, kolbę i koszyczek filtra

Ustaw POKRĘTŁO w pozycji JEDNEJ FILIŻANKI.

Przytrzymaj kolbę pod głowicą i strumieniem wody.

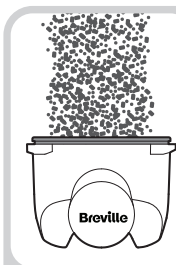
KONTROLKA GOTOWOŚCI miga = ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

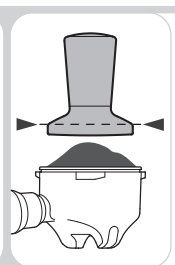
5. Osusz koszyczek 6. Napełnij go kawą i ubij



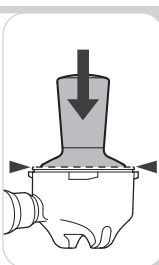
Wytrzyj koszyczek filtra suchą ściereczką.



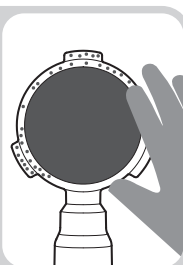
Napełnij koszyczek filtra zmielonymi ziarnami kawy.



Równomiernie ubij (dociśnij) kawę do wskazanego poziomu.



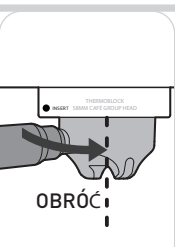
Wytrzyj krawędzie z nadmiaru kawy.



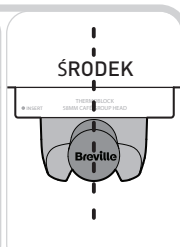
7. Wsuń kolbę do głowicy



Trzymając kolbę płasko, wsuń ją do głowicy.

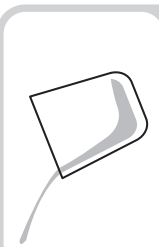


Obróć kolbę.

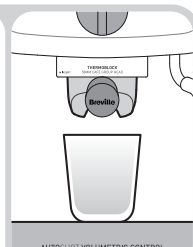


Kolba powinna znaleźć się w pozycji środkowej.

8. Ustaw filiżankę pod kolbą

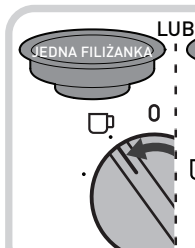


Wylej gorącą wodę z filiżanki.



Ustaw filiżankę na tacy ociekowej, pod kolbą.

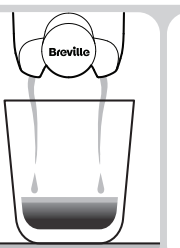
9. Ekstrakcja



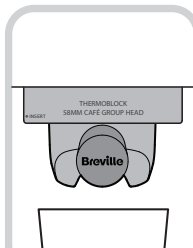
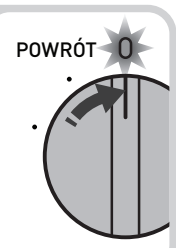
Ustaw POKRĘTŁO w jednej z następujących pozycji:
— jedna filiżanka — 30 ml kawy,
— dwie filiżanki — 60 ml kawy.



Rozpocznie się ekstrakcja, która zakończy się automatycznie po naleniu wybranej ilości kawy.



KONTROLKA GOTOWOŚCI miga = nalewanie zakończone. Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.



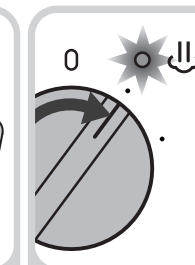
Pozostaw kolbę w głowicy aż do momentu zakończenia spienienia mleka.

PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

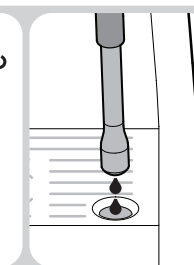
10. Przygotuj dzbanek na mleko 11. Przed spienianiem mleka



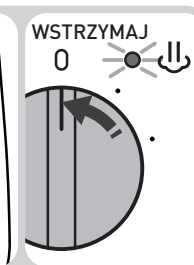
Napełnij dzbanek zimnym mlekiem, tuż pod poziomem dzióbka.



Ustaw POKRĘTŁO w pozycji SPIENIANIA. KONTROLKA SPIENIANIA zacznie migać = trwa nagrzewanie.



Z dyszy do spienienia mleka może wydostać się niewielka ilość wody.



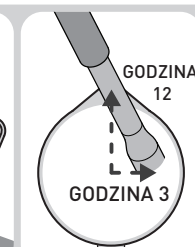
KONTROLKA SPIENIANIA świeci się stałym światłem = funkcja spienienia mleka jest gotowa do pracy. Zatrzymaj nagrzewanie, obracając POKRĘTŁO z powrotem w pozycję pionową.

Wskazówka: aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, przed rozpoczęciem spienienia mleka upewnij się, że woda została podgrzana (kontrolka SPIENIANIA będzie się świecić stałym światłem). Usłyszysz, jak pompa zaczyna pracować.

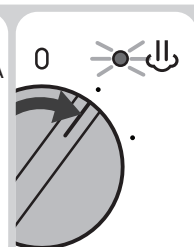
12. Rozpocznij spienianie mleka



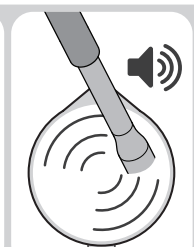
Umieść końcówkę dyszy do spienienia mleka tuż pod jego powierzchnią.



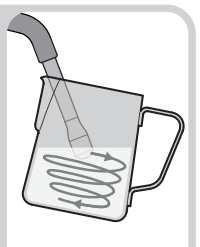
Pozycja dyszy do spienienia mleka:
— ramię w pozycji pionowej (godzina 12),
— końcówka w pozycji poziomej (godzina 3).



Obróć POKRĘTŁO z powrotem w pozycję SPIENIANIA, aby rozpocząć spienianie mleka.



Podczas spieniania mleka z urządzenia dobiega równomierna, sycząca dźwięk.



Sprawdź, czy mleko w dzbanku wiruje.

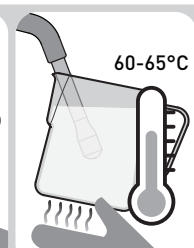
13. Spienianie mleka



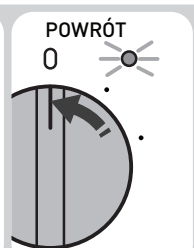
Gdy poziom mleka się podniesie, opuść dzbanek, aby końcówka dyszy znajdowała się wciąż tuż pod powierzchnią mleka.



Jeśli chcesz uzyskać mikro pianę, zanurz końcówkę dyszy do spienienia mleka do połowy.



Mleko jest gotowe, gdy dzbanek rozgrzeje się tak, że będzie parzył przy dotknięciu go przez 3 sekundy.



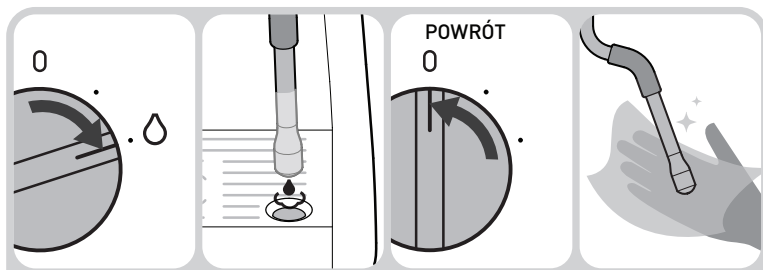
Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycję pionową.



Wymij dyszę do spienienia mleka z dzbanka.

PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

14. Przedmuchać i wyczyścić dyszę do spieniania mleka



0

POWRÓT 0

Ustaw POKRĘTŁO w pozycji GORĄCEJ WODY na 1–2 sekundy.

Z dyszy do spieniania mleka może wydostać się niewielka ilość wody zabarwionej mlekiem.

Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

Przetrzyj dyszę do spieniania mleka i jej końcówkę wilgotną ściereczką.

Wskazówka: aby zapewnić optymalne działanie dyszy do spieniania mleka, zawsze pamiętaj o przedmuchianiu i wyczyszczeniu dyszy po jej użyciu.

15. Końcowe czynności procesu spieniania mleka



Stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić większe pęcherzyki powietrza.

Zakręć dzbankiem, aby wymieszać mleko w celu uzyskania jedwabistej konsystencji.

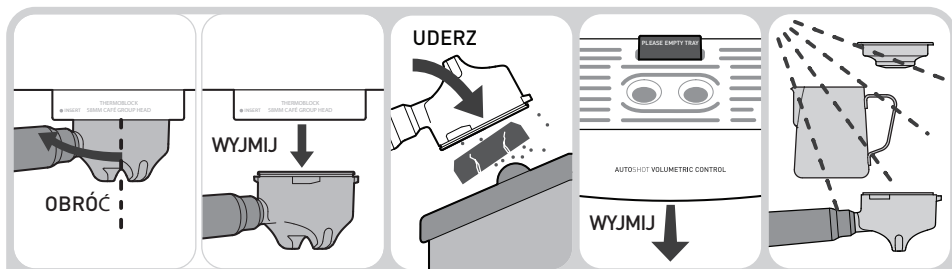
Wlej mleko do kawy stałym strumieniem.

16. Automatyczne przedmuchiwanie układu termobloku



Podczas chłodzenia ekspresu do temperatury robienia espresso KONTROLKA SPIENIANIA będzie migać, a do tacy ociekowej będzie spływać woda. Nie wyjmuj tacy ociekowej z ekspresu.

17. Czyszczenie



OBRÓĆ

WYJMIJ

UDERZ

WYJMIJ

Przekręć kolbę i wyjmij ją z głowicy.

Wyrzuć zużytą kawę z kolby.

Sprawdź, czy taca ociekowa nie wymaga opróżnienia.

Umyj części ekspresu w ciepłej wodzie.

PROGRAMOWANIE OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY

Ekspres ciśnieniowy Mini Barista jest wyposażony w funkcję automatycznej regulacji objętości dozowanej wody. Dzięki temu nalewa żadaną objętość espresso, a następnie zatrzymuje się automatycznie.

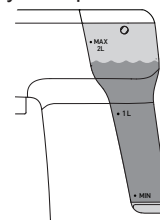
Jedna filiżanka — to ustawienie odpowiada pojedynczemu espresso, 30 ml
Dwie filiżanki — to ustawienie odpowiada podwójnemu espresso, 60 ml

Możesz dostosować objętość dozowanej wody do swoich indywidualnych upodobań.

Przygotowywanie do programowania objętości dozowanej wody

• Sprawdź zbiornik na wodę

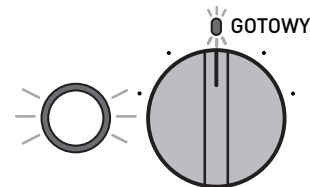
Upewnij się, czy zbiornik na wodę jest napełniony w odpowiednim stopniu.



• Włącz zasilanie


Upewnij się, że:

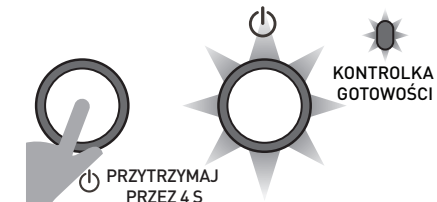
- POKRĘTŁO jest w pionowej pozycji GOTOWOŚCI.
- Wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka, które jest włączone.
- Urządzenie jest włączone i gotowe do pracy (stan gotowości).



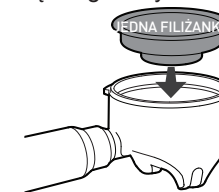
Ważne: jeśli użytkownik nie przystąpi do programowania objętości dozowania w ciągu minuty od wejścia w tryb programowania, ekspres automatycznie powróci do stanu gotowości.


Jedna filiżanka — programowanie objętości dozowanej wody

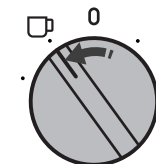
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK  przez 4 sekundy lub do momentu, w którym KONTROLKA WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA i GOTOWOŚCI zaczną migać.



- Umieść w kolbie koszyček filtra na jedną filiżankę, napełnij go zmielonymi ziarnami kawy, a następnie ubij. Wsuń kolbę do głowicy.

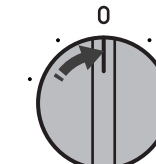


- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji JEDNEJ FILIŻANKI. KONTROLKI  i GOTOWOŚCI będą migać co kilka sekund.



Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.



- Po osiągnięciu żądanej objętości pojedynczego espresso ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pionowej pozycji GOTOWOŚCI.

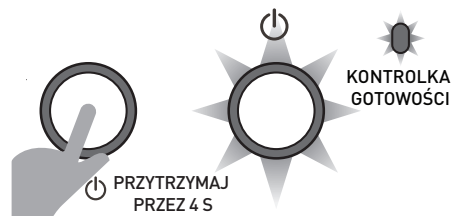


Nalewanie espresso zostanie zatrzymane. Zaprogramowano nową objętość dozowania wody na pojedyncze espresso. Nastąpi zamknięcie trybu programowania, a ekspres powróci do stanu gotowości.

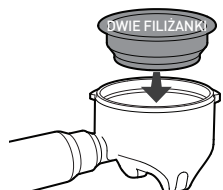
PROGRAMOWANIE OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY


Dwie filiżanki — programowanie objętości dozowanej wody

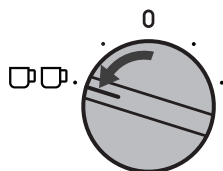
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK  przez 4 sekundy lub do momentu, w którym KONTROLKI  i GOTOWOŚCI zaczną migać.



- Umieść w kolbie koszyk filtra na dwie filiżanki, napełnij go zmielonymi ziarnami kawy, a następnie ubij. Wsuń kolbę do głowicy.

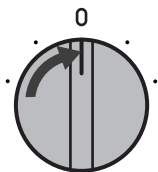


- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji DWÓCH FILIŻANEK. KONTROLKI  i GOTOWOŚCI będą migać co kilka sekund.



Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.



- Po osiągnięciu żądanej objętości podwójnego espresso ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pionowej pozycji GOTOWOŚCI.

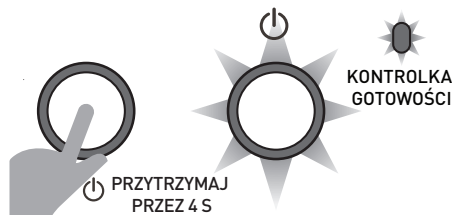


Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.

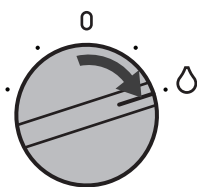
Zaprogramowano nową objętość dozowania wody na podwójne espresso. Nastąpi zamknięcie trybu programowania, a ekspres powróci do stanu gotowości.

Przywracanie domyślnej objętości dozowanej wody na jedną i dwie filiżanki

- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK  przez 4 sekundy lub do momentu, w którym KONTROLKI  i GOTOWOŚCI zaczną migać.

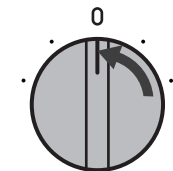


- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji .



Wszystkie KONTROLKI migną jednocześnie trzy razy. Przywrócono domyślne objętości dozowanej wody. Tryb programowania został zamknięty.

- Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pionowej pozycji gotowości.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Proces robienia espresso wiąże się z ekstrakcją olejków ze zmielonych ziaren kawy. Z czasem na częściach ekspresu ciśnieniowego powstaje osad ze zmielonych ziaren kawy oraz olejków, co wpływa na smak kawy i działanie ekspresu. Przedmuchiwanie wody przez głowicę i dyszę do spieniania mleka przed przystąpieniem do robienia kawy i po jej zrobieniu jest najprostszym sposobem na utrzymanie ekspresu ciśnieniowego w czystości (patrz instrukcja obsługi).

Ważne: nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Ważne: poniższe części NIE nadają się do mycia w zmywarce:

- kolba,
- taca ociekowa,
- ubijak,
- zbiornik na wodę.

PRZESTROGA: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie używaj zasadowych środków czyszczących do czyszczenia jego zewnętrznych powierzchni. Używaj miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.

Tabletki czyszczące

Tabletki do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych można kupić w Internecie.

Czyszczenie tacy ociekowej

Opróżnij tacę ociekową w razie potrzeby; gdy czerwony wskaźnik poziomu wody zacznie być widoczny przez kratkę, natychmiast opróżnij tacę.

• Raz w tygodniu

Umyj tacę ociekową i kratkę ciepłą wodą z niewielką ilością łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie wypłucz je i wysusz.

Uwaga: z czasem wnętrze tacy ociekowej zostanie trwale zabarwione przez olejki ze zmielonych ziaren kawy. Jest to całkowicie normalne.

Czyszczenie płyty podgrzewacza i powierzchni zewnętrznych

Przetrzyj ekspres ciśnieniowy wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj go do sucha. Nie używaj zasadowych środków czyszczących, środków ściernych ani

metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować zewnętrzne powierzchnie ekspresu ciśnieniowego.

Czyszczenie kolby i koszyk filtra

• Za każdym razem

Umyj je po każdym użyciu, płucz pod strumieniem ciepłej wody.

• Regularnie, co jakiś czas


Umyj je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

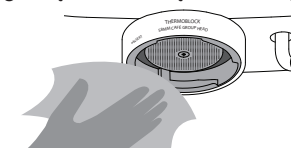
Czyszczenie głowicy

• Za każdym razem

Przepuść wodę przez głowicę przed przystąpieniem do robienia espresso (patrz instrukcja obsługi).

• Raz w tygodniu

- Przedmuchiwać wodę przez głowicę, ustawiając POKRĘTŁO w pozycję .
- Gdy woda przestanie płynąć, ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.
- Przetrzyj wewnętrzny pierścień głowicy wilgotną ściereczką i szczotką.



Czyszczenie koszyków filtrów

• Co 2–3 miesiące

- Namocz koszyk filtra przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i koszyk filtra pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.

- Umieść koszyk filtra w kolbie (bez kawy) i wsuń kolbę do głowicy.
- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji JEDNEJ FILIŻANKI.

Przez kolbę zacznie przepływać woda.

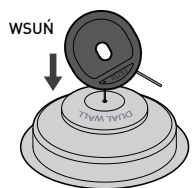
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

— Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

• Odblokowywanie koszyczków filtrów

Jeśli koszyczek filtra z podwójnymi ściankami zatka się zmielonymi ziarnami kawy:

— Wsuń trzpień do czyszczenia filtra w otwór wylotowy (trzpień do czyszczenia znajduje się w obszarze do przechowywania akcesoriów, pod tacą ociekową).



— Umieść koszyczek filtra w kolbie (bez kawy) i wsuń kolbę do głowicy.
 — Ustaw POKRĘTŁO w pozycji JEDNEJ FILIŻANKI. Przez kolbę zacznie przepływać woda.
 — Po zakończeniu ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.
 — Powtórz w razie potrzeby.

Czyszczenie dyszy do spieniania mleka

• Za każdym razem

— Po spienieniu mleka przedmucha dyszę, obracając POKRĘTŁO w pozycję GORĄCEJ WODY na 1–2 sekundy.
 — Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką (patrz instrukcja obsługi).

• Co 2–3 miesiące

— Namocz dyszę do spieniania mleka przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



Następnego dnia rano wylej wodę z dzbanka i dokładnie go wypłucz, aby usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.

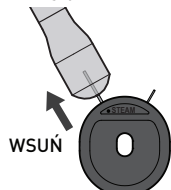
Przetrzyj dyszę do spieniania mleka

i jej końcówkę wilgotną ściereczką, aby dokładnie usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.

— Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

• Odblokowywanie dyszy do spieniania mleka

— Wsuń trzpień do czyszczenia dyszy do spieniania mleka w końcówkę dyszy (trzpień do czyszczenia znajduje się w obszarze do przechowywania akcesoriów, pod tacą ociekową).
 — Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę.



• Dysza do spieniania mleka jest wciąż zablokowana:

— Odkręć końcówkę dyszy dyszę do spieniania mleka i namocz ją przez noc w dzbanku na mleko napełnionym ciepłą wodą z dodatkiem jednej tabletki czyszczącej.



— Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i końcówkę dyszy do spieniania mleka pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.

— Wyczyść końcówkę dyszy do spieniania mleka trzpieniem do czyszczenia.

— Nakręć z powrotem końcówkę na dyszę do spieniania mleka.

— Przepłucz dyszę do spieniania mleka, przepuszczając przez nią gorącą wodę przez 40 sekund.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Gumowa uszczelka głowicy

W głowicy znajduje się gumowa uszczelka zapewniająca szczelność koszyczka filtra podczas robienia espresso.

Ważne: jeśli ekspres ciśnieniowy nie jest używany, zaleca się, aby nie zostawiać go z kolbą wsuniętą w głowicę, ponieważ spowoduje to skrócenie czasu eksploatacji uszczelki.

Uszczelka traci z czasem swoją

elastyczność i może wymagać wymiany. Uszczelka może wymagać wymiany, jeśli z głowicy wycieka wodnista kawa lub jeśli kolba wydaje się być luźno osadzona po obróceniu w pozycję centralną.

Uwaga: Jeśli uważasz, że głowica wymaga wymiany, skontaktuj się z firmą Breville. Nie próbuj samodzielnie wymieniać głowicy bez uprzedniej konsultacji z firmą Breville.


PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Kolba wysuwa się podczas nalewania espresso	Kolba nie została wsunięta prawidłowo lub odpowiednio dokręcona.	Upewnij się, że wszystkie trzy wypustki na kolbie zostały całkowicie wsunięte w głowicę i przekręcone w pozycję środkową. Patrz instrukcja obsługi.
	Kawa tryska z głowicy podczas nalewania espresso	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.
Kawa ścieka z boku kolby	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.	Ubijaj kawę lżej.
	Na górnej krawędzi filtra znajdują się drobinki zmielonych ziaren kawy.	Wyczyść górną krawędź filtra i wytrzyj do czysta głowicę.
	Głowica jest brudna.	Przetrzyj ją wilgotną ściereczką. Wyczyść szczotką uszczelkę, łącznie z obszarem narożników bagnetu, aby usunąć z niej zmielone ziarna kawy.
Uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.		Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville. Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Ekspres nie nalewa kawy	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą. Przepuść wodę przez ekspres bez założonego koszyczka filtra, aby mieć pewność, że został w pełni zalany.
	Głowica może być zablokowana.	Patrz sekcja Odkamienianie.
	Koszyczki filtrów z podwójnymi ściankami mogą być zablokowane.	Odblokuj koszyczek filtra przy użyciu trzpienia do czyszczenia.
	Ziarna kawy są zbyt drobno zmielone lub zbyt mocno ubite.	Opróżnij koszyczek filtra i opłucz go pod bieżącą wodą. Przetrzyj głowicę ściereczką. Napełnij filtr zmielonymi ziarnami kawy i ubij je.
Kawa leje się kroplami (zbyt mocna ekstrakcja)	Ziarna są zbyt drobno zmielone.	Zmień kawę na grubiej zmieloną.
	Kawa jest zbyt mocno ubita.	Ubijaj kawę lżej.
	W ekspresie odłożył się kamień.	Patrz sekcja Odkamienianie.
Na espresso nie tworzy się crema (zbyt słaba ekstrakcja)	Ziarna są stare lub wcześniej zmielona kawa wyschła.	Używaj świeżych ziaren i gotowych kaw mielonych. Pamiętaj, aby przechowywać mieloną kawę w szczelnym pojemniku.
	Zmielone ziarna są zbyt słabo ubite.	Ubij je mocniej.
	Ziarna kawy są zbyt grubo zmielone.	Używaj drobniej zmielonej kawy.
Filiżanki są nierównomiernie napełniane.	Kawa jest nierównomiernie ubita lub otwory wylotowe są zablokowane.	Upewnij się, że kawa jest równomiernie ubita i że nic nie blokuje otworów wylotowych.
Zużyte zmielone ziarna kawy są mokre	Koszyczki filtrów o podwójnych ściankach mogą powodować, że zużyta kawa jest mokra.	Zostaw kolbę w głowicy do momentu zakończenia spieniania mleka. Dzięki temu woda zdąży wyparować z zużytych ziaren kawy.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

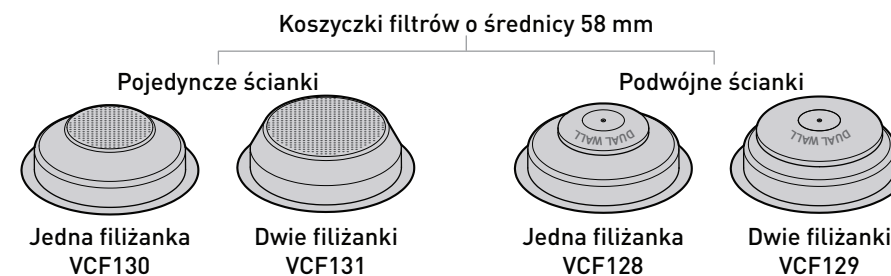
Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Espresso ma posmak spalonej kawy	Typ używanej kawy.	Spróbuj innych mieszanek i innych marek.
	Używanie funkcji spieniania mleka tuż przed zrobieniem espresso.	Odczekaj, aż termoblok upuści parę i ostygnie przed przystąpieniem do robienia espresso. KONTROLKA  powinna skończyć migać, a KONTROLKA GOTOWOŚCI powinna świecić się stałym światłem.
Kawa jest za zimna	Mleko może być niedostatecznie podgrzane.	Upewnij się, że mleko jest odpowiednio podgrzewane podczas spieniania, pamiętaj jednak, aby nie podgrzać go zbyt mocno, do temperatury wrzenia.
Z dyszy do spieniania mleka nie wydobywa się para	Końcówka dyszy do spieniania mleka jest zablokowana.	Patrz sekcja Konserwacja i czyszczenie.
	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą. Przepuść gorącą wodę przez dyszę do spieniania mleka, aby upewnić się, że przepływ wody odbywa się bez przeszkód.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Mleko nie spienia się w wystarczającym stopniu	Mleko może być nieświeże.	Upewnij się, że mleko jest świeże.
	Mleko jest za ciepłe.	Upewnij się, że przed rozpoczęciem spieniania mleko ma temperaturę około 4°C.
	Typ używanego dzbanka na mleko.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj schłodzonego dzbanka ze stali nierdzewnej.
	Mleko się zagotowało.	Użyj świeżego, schłodzonego mleka. Podgrzewaj mleko tak długo, aż dzbanek będzie można utrzymać w rękach przez około 3 sekundy, do temperatury 60–65°C.
	W mleku powstają bańki powietrza zamiast mikro-piany.	Upewnij się, że końcówka dyszy do spieniania mleka jest prawidłowo ustawiona. Powinna znajdować się tuż pod powierzchnią mleka. Stuknij dzbankiem o blat po zakończeniu spieniania mleka, aby uwolnić uwięzione w nim większe pęcherzyki powietrza.
	Mleko nie jest odpowiednio napowietrzane.	Pilnuj, aby końcówka dyszy do spieniania mleka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka. Ułatwi to napowietrzanie mleka i tworzenie mikro-piany.
Pompa wydaje dziwne dźwięki	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik na wodę.
	Zbiornik na wodę nie został prawidłowo włożony.	Umieść stabilnie zbiornik na wodę w tylnej części urządzenia.
	Czerwona zatyczka transportowa może wciąż znajdować się w podstawie zbiornika wody.	Usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się w podstawie zbiornika wody.

AKCESORIA DO EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO DOSTĘPNE DO KUPIENIA

Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Breville:
0800 028 7154



Breville

Mini BARISTA

Jeśli nie jesteś w stanie znaleźć rozwiązania problemu w niniejszym poradniku, skontaktuj się z działem pomocy firmy Breville.
Dane kontaktowe podano na tylnej okładce.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Informacje na temat części dodatkowych lub zamiennych można znaleźć na stronie internetowej www.breville.co.uk lub pod numerem telefonu **0800 028 7154**.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Informacje na temat rozwiązywania problemów oraz odpowiedzi na często zadawane pytania można znaleźć pod adresem:

www.breville.co.uk/faqs

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Urządzenia te są produkowane według najwyższych standardów. Nie zawierają żadnych części wymagających samodzielnego serwisowania. Jeśli urządzenie nie będzie działać, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy przestrzegano wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
- Sprawdź, czy nie wyłączyły się bezpieczniki.
- Sprawdź, czy działa zasilanie.

Jeśli urządzenie w dalszym ciągu nie będzie działać, należy zwrócić je do miejsca zakupu w celu wymiany. Aby zwrócić urządzenie do działu obsługi klienta, wykonaj następujące czynności:

1. Starannie je zapakuj (najlepiej w oryginalne pudełko). Upewnij się, że urządzenie jest czyste.
2. Pamiętaj o podaniu swojego imienia i nazwiska, adresu oraz numeru modelu (znajdującego się na tabliczce znamionowej) we wszystkich pismach.
3. Podaj powód, dla którego zwracasz urządzenie.
4. Jeśli urządzenie jest wciąż objęte gwarancją, podaj gdzie i kiedy zostało zakupione oraz dołącz dowód zakupu (np. paragon).
5. Wyślij urządzenie do działu obsługi klienta na poniższy adres:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, Wielka Brytania
Telefon: 0161 621 6900 Faks: 0161 626 0391
Adres e-mail: enquiriesEurope@Jardencs.com

GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz

- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie

posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkownika. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań. Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkownika o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

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



SICHERHEITSHINWEISE VON BREVILLE

SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHRE BREVILLE-ESPRESSOMASCHINE

- Lesen Sie sich alle mitgelieferten Anleitungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf.
- Entfernen Sie den Siebträger nicht, während Espresso oder Wasser ausgegeben wird, da die Einheit dann unter Druck steht. Sie könnten sich verbrühen oder verletzen, wenn Sie den Siebträger während eines solchen Vorgangs entfernen.
- Die Dampf- und Heißwasserlanze wird sehr heiß, während Milch aufgeschäumt oder Wasser ausgegeben wird. Vermeiden Sie deshalb den direkten Kontakt mit der Lanze, da die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen oder wenn es bei der Kaffeezubereitung ein Problem gibt.
- Halten Sie die Hände niemals direkt unter den Dampf-, Heißwasser- oder Espresso-Auslass – Sie könnten sich verbrühen oder verletzen.
- Die Temperatur der Oberflächen des Geräts

kann bei Betrieb sehr hoch sein. Auch nach der Verwendung ist die Oberfläche des Heizelements noch warm.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Zweck. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die folgenden acht Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel: Milchkännchen, Tassenrost, Brühsiebe für eine Tasse und für zwei Tassen, Siebträger, Abtropfschale, Tamper und Wassertank. Spülen Sie jedes Teil gründlich und trocknen Sie es ab, bevor Sie es wieder einsetzen bzw. verwenden. Wischen Sie erneut Dampf- und Wasserlanze mit einem feuchten Lappen ab. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt zu Reinigung und Pflege.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, zum Beispiel: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; in den Gästezimmern von

Hotels, Motels, Pensionen und ähnlichen Zimmervermietungen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Einschränkungen oder fehlenden Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer ebenen Fläche ab.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie den Tank nur mit sauberem, kaltem Wasser. Die maximale Füllmenge des Tanks beträgt 2 Liter.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen der Espressomaschine in Kontakt kommt. Dazu gehören auch die Tassenwärmfläche

und die Dampf- und Heißwasserlanze.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundenservice-Vertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Die Sicherheit steht für Breville bei Entwicklung und Herstellung von Verbraucherprodukten an oberster Stelle. Jedoch muss auch der Benutzer des Produkts beim Umgang mit elektrischen Geräten sorgfältig vorgehen. Die folgenden Vorsichtsmaßnahmen sind für die sichere Verwendung eines elektrischen Geräts unbedingt zu beachten:

- Schalten Sie das Gerät und nach Möglichkeit auch die Steckdose immer aus, bevor Sie den Netzstecker anschließen oder abziehen. Ziehen Sie zum Trennen des Netzsteckers aus der Steckdose immer direkt am Stecker, nicht am Kabel.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselspannung), die den Angaben auf dem Gerät entspricht.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Gasflamme, ein elektrisches Element oder einen geheizten Ofen und auch nicht in deren Nähe.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem anderen Elektrogerät ab.
- Lassen Sie das Netzkabel des Geräts nicht über die Tischkante oder den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.

Wenn Sie Bedenken oder Fragen zur Leistung oder zur Verwendung Ihres Geräts haben, informieren Sie sich auf der Breville-Website oder wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville – Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite. Es ist wichtig, dass die obenstehenden Sicherheitshinweise verstanden und beachtet werden.

Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

MINI BARISTA – MERKMALE UND FUNKTIONEN

A. Wärmefläche mit Tamper-Aufbewahrung

In vorgewärmten Tassen oder Gläsern bleiben das Aroma und der vollmundige Geschmack eines echten Espressos am besten erhalten.

B. ☺ Taste und Anzeige

Die Anzeige ☺ blinkt während der Aufheizphase. Wenn die Anzeige ☺ durchgehend leuchtet, ist das Gerät bereit. Nach 20 Minuten schaltet sich das Gerät aus und die Anzeige ☺ erlischt.

C. Brühkopf – 58 mm Gastro-Größe

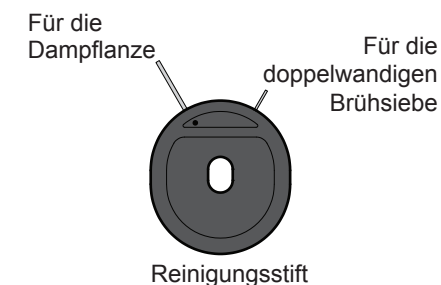
Dank des größeren Durchmessers kann mehr Kaffeemehl eingefüllt werden – für Kaffeegenuss wie im Café.

C. Siebträger – 58 mm Gastro-Größe

Der größere Durchmesser, der auch in Cafés üblich ist, sorgt für gleichmäßigen Wasserfluss und verbesserte Extraktion.

E. Dampf- und Heißwasserlanze

Kugelgelenk mit Silikonabdeckung, damit Sie die Lanze bewegen können, ohne sich die Finger zu verbrennen.

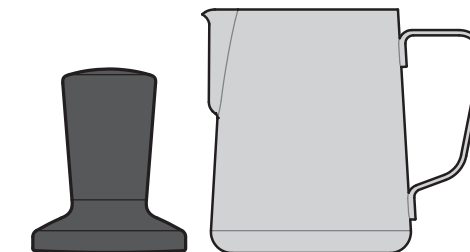


F. Stauraum für Zubehör

Hinter der Abtropfschale ist Platz für die Brühsiebe für ein und zwei Tassen und den Reinigungsstift.

G. Abnehmbare Abtropfschale und Tastenrost

Eine Wasserstandsanzeige kommt durch den Tastenrost nach oben, wenn die Schale geleert werden muss.



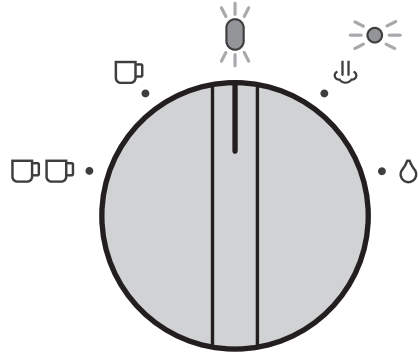
58-mm-Tamper 350-ml-Milchkännchen

H. Abnehmbarer 2-l-Wassertank

Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie zimmerwarmes Wasser in den Tank. Um den Tank abzunehmen, öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Tank mithilfe des Griffs im Innern nach oben ab.

MINI BARISTA – MERKMALE UND FUNKTIONEN

I. Drehschalter mit Auto-Shot-Steuerung



Betriebsanzeige

Leuchtet durchgehend, wenn das Gerät bereit ist. Blinkt, wenn der Drehschalter in die senkrechte Position zurückgestellt werden muss.

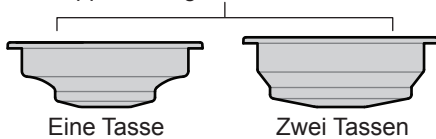
Eine Tasse

Gibt 1 Shot Espresso (30 ml) aus und stoppt dann automatisch.

Zwei Tassen

Gibt 2 Shot Espresso (60 ml) aus und stoppt dann automatisch.

Doppelwandige 58-mm-Brühsiebe



Dampfanzeige

Leuchtet durchgehend, wenn Milch aufgeschäumt werden kann. Blinkt beim Aufheizen auf Aufschäumtemperatur und beim Abkühlen (mittels Wasser) auf Kaffeetemperatur.

Dampf

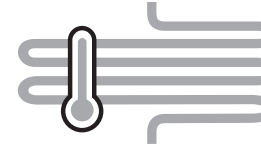
Zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch.

Heißwasser

Gibt 200 ml Wasser aus und stoppt dann automatisch. Für die Zubereitung von Café Americano, Tee oder Instantsuppen und zum Vorwärmen der Tassen für einen Espresso.

MINI BARISTA – MERKMALE UND FUNKTIONEN

Schnell heizendes Thermoblocksystem



Der Thermoblock sorgt für schnelles Aufheizen und eine exakte Wassertemperatur für die bestmögliche Kaffee-Extraktion und perfekten Milchschaum.

Ein PID-Controller im Thermoblock überwacht kontinuierlich die Wassertemperatur, damit das Wasser immer genau mit der erforderlichen Temperatur auf das Kaffeemehl trifft.

Ein Espresso wird mit sehr heißem, aber nicht kochendem Wasser zubereitet. Der Thermoblock heizt das Wasser so auf, dass der Espresso mit 92° C (also knapp unter dem Siedepunkt) gebrüht wird. Dies ermöglicht die optimale Extraktion der Kaffeeöle. Höhere Temperaturen verbrennen das Kaffeemehl und verursachen einen bitteren Geschmack.

15-bar-Pumpe nach italienischer Art



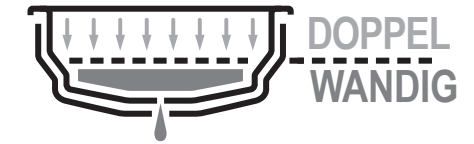
Der Thermoblock arbeitet mit der Pumpe zusammen, um die richtige Wassertemperatur mit dem richtigen Druck zu erzeugen, damit Kaffeeöle und Aromastoffe vollständig extrahiert werden. Die 15-bar-Pumpe ist mit einem Druckausgleichsventil ausgestattet, damit kein zu Druck von über 15 bar entsteht. Sobald der Drehschalter nach der Extraktion wieder in die senkrechte Position (BEREIT) gestellt wird, wird der verbleibende Druck in die Abtropfschale abgegeben.

Vorbrühen

Beim Vorbrühen wird das getampfte

Kaffeemehl vor dem eigentlichen Brühvorgang befeuchtet, um ein volleres Aroma zu erreichen.

Crema-System



Die doppelwandigen Brühsiebe erzeugen zusätzlichen Gegendruck, der durch sanftes Durchlüften für eine perfekte Espressoextraktion und einen gleichmäßigen Wasserdurchlauf sorgt. Dieses Verfahren ergibt einen vollmundigen, samtigen Espresso mit der typischen goldenen Crema.

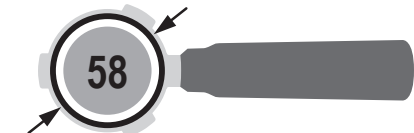
Doppelwandige Brühsiebe wurden speziell für gekauftes Kaffeemehl entwickelt, sie können jedoch auch mit frisch gemahlene Kaffeebohnen verwendet werden.

Auto-Shot-Mengensteuerung



Auto-Shot ist die einfachste Möglichkeit, einen großartigen Espresso zuzubereiten. Wählen Sie mit dem Drehschalter einfach EINE oder ZWEI TASSEN, dann gibt die Maschine genau die richtige Menge aus und dann automatisch stoppt.

Brühkopf und Siebträger in Gastro-Größe (58 mm)



Der Brühkopf und der Siebträger haben einen Durchmesser von 58 mm, wie er auch in der Gastronomie üblich ist.

MINI BARISTA – MERKMALE UND FUNKTIONEN

So passt mehr Kaffeemehl in den Siebträger und Ihr Espresso schmeckt wie im Café. Dank des größeren Durchmessers lässt sich das Kaffeemehl leichter einfüllen und gleichmäßig verteilen, damit eine noch bessere Extraktion möglich ist.

In den 58-mm-Brühsieben kann das Kaffeemehl gleichmäßig getampft werden – der Kaffee schmeckt noch besser und nach dem Brühvorgang lässt sich das Sieb leicht leeren.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DER MINI BARISTA ESPRESSOMASCHINE

Schritt 1. Verpackung entfernen

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial entfernt haben.

Wichtig: Entfernen Sie den roten Stöpsel unten im Wassertank.

Schritt 2. Maschine aufstellen

Die Espressomaschine muss immer auf einer trockenen, stabilen und geraden Fläche aufgestellt werden.

Schritt 3. Teile abwaschen

Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie die folgenden 8 Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel ab.

- Milchkännchen aus Edelstahl
- Tassenrost aus Edelstahl
- Brühsieb aus Edelstahl für eine Tasse
- Brühsieb aus Edelstahl für zwei Tassen

Wichtig! Diese 4 Teile sind NICHT für die Spülmaschine geeignet:

- Siebträger
- Abtropfschale
- Tamper
- Wassertank

Spülen Sie jedes Teil gründlich ab und trocknen Sie es, bevor Sie es in die Maschine einsetzen bzw. verwenden.

Schritt 4. Maschine vorbereiten

Wichtig: Die Vorbereitung muss vor der ersten Verwendung durchgeführt werden.

• Wassertank füllen

- Öffnen Sie den Deckel.

- Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.


oder


- Entfernen Sie den Tank, indem Sie den Deckel öffnen und den Tank mithilfe des Griffs im Innern nach oben abziehen.
- Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Leitungswasser.
- Setzen Sie den Wassertank wieder richtig ein und schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Wassertank sauber ist und keine Fremdkörper enthält; selbst feine Teilchen können den Wasserdurchfluss blockieren.

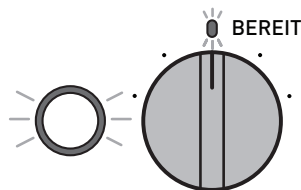
• Einschalten

Stellen Sie Folgendes sicher:

- Der Drehschalter befindet sich in der senkrechten Position BEREIT.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 230–240 V und schalten Sie die Steckdose ggf. ein.
- Drücken Sie die Taste , um die Maschine einzuschalten.

Die Anzeige  blinkt während der Aufheizphase.

Wenn die Anzeigen  & BEREIT leuchten, ist die Maschine einsatzbereit.



• Siebträger einsetzen

- Setzen Sie das Brühsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DER MINI BARISTA ESPRESSOMASCHINE

- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
Richten Sie den Siebträger an der Position INSERT (Einsetzen) links am Brühkopf aus, um sicherzugehen, dass er richtig eingesetzt wurde.
Setzen Sie den Siebträger gerade in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn dann ganz nach rechts bis in die mittlere Position.

• Maschine vorbereiten

- Stellen Sie den Drehschalter auf die Einstellung ZWEI TASSEN und lassen Sie das Wasser durchlaufen.

Die Anzeige BEREIT blinkt, wenn der Drehschalter in die senkrechte Position zurückgestellt werden muss.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang.

Die Maschine ist jetzt vorbereitet kann zum ersten Mal verwendet werden.

Falls kein Wasser durch den Brühkopf läuft, wenden Sie sich an den Breville-Kundenservice. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER MINI BARISTA ESPRESSOMASCHINE

1. Vorbereitung

Wassermenge im Tank überprüfen.

Einschalten.

Anzeige blinkt aufheizen.

Anzeigen EIN/AUS- & BEREIT leuchten beide durchgehend = bereit.

2. Tasse vorwärmen

Tasse und Tamper auf Wärmfläche vorwärmen.

Tasse auf Arbeitsfläche stellen und Dampfzange positionieren.

Drehschalter auf HEISSWASSER stellen.

Tasse zur Hälfte mit heißem Wasser füllen.

Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.

3. Brühsieb auswählen

Wählen Sie entweder:
- Sieb für eine Tasse.
- Sieb für zwei Tassen.

4. Brühkopf, Siebträger und Sieb vorwärmen

Drehschalter auf Position EINE TASSE stellen.

Siebträger unter Brühkopf halten, während Wasser durchläuft.

Anzeige BEREIT blinkt = Drehschalter zurückstellen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER MINI BARISTA ESPRESSOMASCHINE

5. Sieb trocknen

Sieb mit trockenem Tuch abwischen.

6. Füllen & tampen

Sieb mit Kaffeemehl füllen.

Kaffeemehl gleichmäßig bis zur Markierung tampen (anpressen).

Kaffeemehl vom Rand wischen.

7. Siebträger in den Brühkopf einsetzen

AUSRICHTEN & EINSETZEN

Siebträger gerade halten und in Brühkopf einsetzen.

DREHEN

Siebträger drehen.

MITTE

Siebträger muss sich in mittlerer Position befinden.

8. Tasse abstellen

Heißes Wasser aus Tasse gießen.

Tasse unter Siebträger auf Tassenrost stellen.

9. Extraktion

Drehschalter einstellen:
- eine Tasse (30 ml).
- zwei Tassen (60 ml).


Extraktion beginnt & stoppt automatisch.

Anzeige BEREIT blinkt = Kaffee ist fertig. Drehschalter zurückstellen.

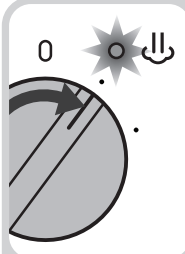
Siebträger im Brühkopf lassen, bis die Milch fertig ist.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER MINI BARISTA ESPRESSOMASCHINE

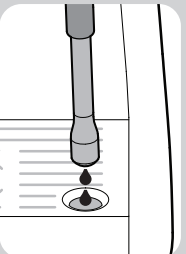
10. Milchkännchen vorbereiten 11. Vor dem Aufschäumen



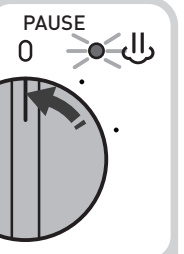
Kännchen bis kurz vorm Ansatz des Ausgießers mit kalter Milch füllen.



Drehschalter auf DAMPF stellen. Anzeige DAMPF blinkt = Aufheizen.




Etwas Wasser tritt aus Dampfzange aus.



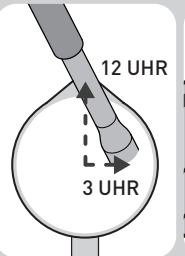
PAUSE
Anzeige DAMPF leuchtet = Dampf bereit. Drehschalter zurückstellen, um Dampf zu unterbrechen.

Profi-Tipp: Den besten Milchschaum gibt es, wenn der Dampf zuerst aufgeheizt wurde (Anzeige DAMPF leuchtet durchgehend). Sie hören es, wenn die Pumpe startet.

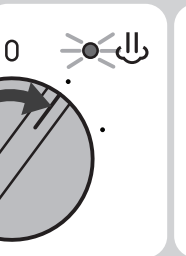
12. Aufschäumvorgang beginnen



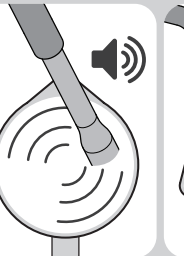
Spitze der Dampfzange knapp unter Oberfläche der Milch halten.




Dampfzangenposition: - Arm auf 12 Uhr - Spitze auf 3 Uhr



Drehschalter wieder auf DAMPF stellen, um Aufschäumen zu beginnen.




Beim Aufschäumen zischt es.

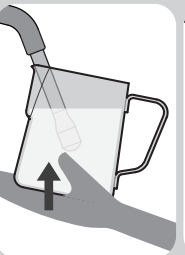


Milch sollte sich in einem Wirbel bewegen.

13. Aufschäumen



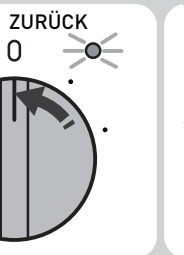
Beim Hochsteigen der Milch Kännchen senken, um Spitze knapp unter Oberfläche zu halten.




Wenn der gewünschte feine Milchschaum entstanden ist, Dampfzange halb eintauchen.



Milch ist fertig, wenn Kännchen zu heiß ist, um es länger als 3 s anzufassen.



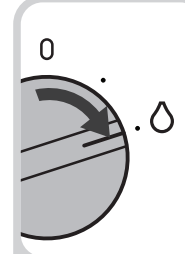
ZURÜCK
Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.



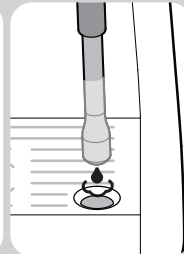
Kännchen unter Dampfzange wegziehen.

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER MINI BARISTA ESPRESSOMASCHINE

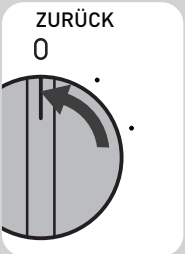
14. Dampfzange spülen und reinigen




Drehschalter für 1-2 s auf HEISSWASSER stellen.



Milchiges Wasser tritt aus Dampfzange aus.



ZURÜCK
Drehschalter in senkrechte Position zurückstellen.



Wischen Sie die Dampfzange und die Spitze mit einem feuchten Lappen ab.

Profi-Tipp: Spülen und reinigen Sie die Dampfzange nach jedem Aufschäumvorgang, damit sie immer optimal funktioniert.

15. Milchschaum perfektionieren



Zum Lösen größerer Luftblasen Kännchen auf Arbeitsfläche klopfen.



Kännchen schwenken, um gleichmäßige Textur zu erhalten.



Milch zügig & gleichmäßig eingießen.

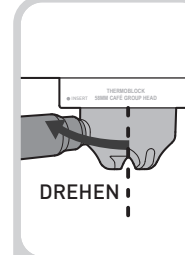
16. Thermoblock spülen



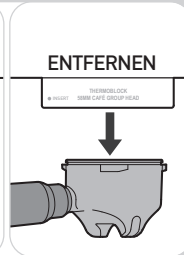
Beim Abkühlen auf Espressotemperatur blinkt Anzeige DAMPF & Wasser läuft in Abtropfschale. Abtropfschale nicht entfernen.



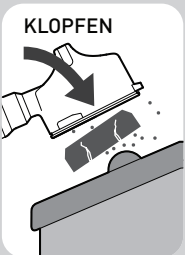
17. Reinigen




DREHEN
Siebträger drehen & aus Brühkopf nehmen.



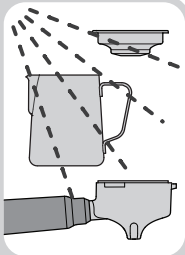
ENTFERNEN



KLOPFEN
Verbrauchtes Kaffeemehl aus Siebträger heraus klopfen.



ENTFERNEN
Überprüfen, ob Abtropfschale geleert werden muss.



Teile mit warmem Wasser abwaschen.

PROGRAMMIERUNG DER SHOT-MENGE

Die Mini Barista Espressomaschine ist mit einer Auto-Shot-Mengensteuerung ausgestattet.

Es läuft die richtige Menge Wasser durch, danach wird der Vorgang automatisch gestoppt.

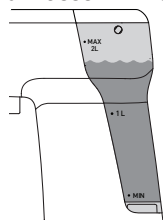
Eine Tasse – ergibt 1 Shot Espresso = 30 ml
Zwei Tassen – ergibt 2 Shot Espresso = 60 ml

Sie können diese Mengen jedoch auch an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

Shot-Programmierung vorbereiten

• Wassertank überprüfen

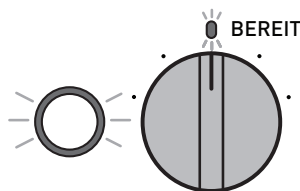
Vergewissern Sie sich, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet.



• Einschalten

Stellen Sie Folgendes sicher:

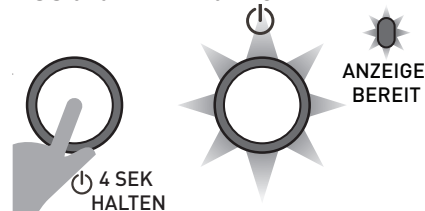
- Der Drehschalter befindet sich in der senkrechten Position BEREIT.
- Der Stecker ist an eine eingeschaltete Steckdose angeschlossen.
- Die Maschine ist eingeschaltet und bereit.



Wichtig: Wenn das Shot-Mengenprogramm nicht innerhalb von 1 Minute nach Aktivierung der Shot-Programmierung gestartet wird, wechselt die Maschine zurück in den BEREIT-Status.

1-Shot-Menge programmieren

- Halten Sie die Taste vier Sekunden lang gedrückt oder bis die Anzeigen EIN/AUS und BEREIT blinken.

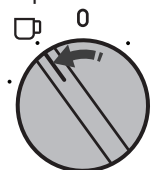


- Setzen Sie das Brühsieb für eine Tasse in den Siebträger ein, füllen Sie es mit Kaffeemehl und pressen Sie es mit dem Tamper an. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.



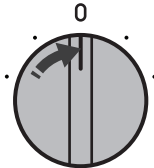
- Stellen Sie den Drehschalter auf die Position EINE TASSE.

Die Anzeigen & BEREIT blinken weiterhin alle paar Sekunden einmal.



Espresso läuft in die Tasse.

- Sobald die gewünschte Menge für 1 Shot in der Tasse ist, stellen Sie den Drehschalter wieder in die senkrechte Position BEREIT.

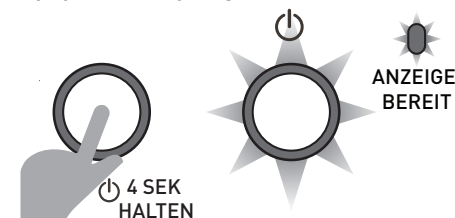


Es wird kein Espresso mehr ausgegeben. Die neue Menge für 1 Shot wurde programmiert. Der Programmiermodus ist beendet, die Maschine wechselt in den Status BEREIT zurück.

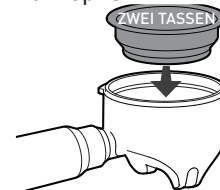
PROGRAMMIERUNG DER SHOT-MENGE

2-Shot-Menge programmieren

- Halten Sie die Taste vier Sekunden lang gedrückt oder bis die Anzeigen und BEREIT blinken.

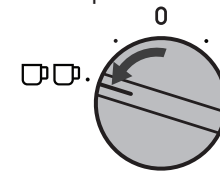


- Setzen Sie das Brühsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein, füllen Sie es mit Kaffeemehl und pressen Sie es mit dem Tamper an. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.



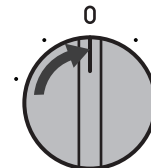
- Stellen Sie den Drehschalter auf die Position ZWEI TASSEN.

Die Anzeigen & BEREIT blinken weiterhin alle paar Sekunden einmal.



Espresso läuft in die Tasse.

- Sobald die gewünschte Menge für 2 Shots in der Tasse ist, stellen Sie den Drehschalter wieder in die senkrechte Position BEREIT.

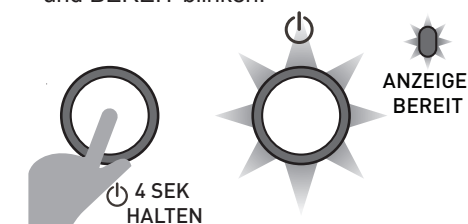


Es wird kein Espresso mehr ausgegeben.

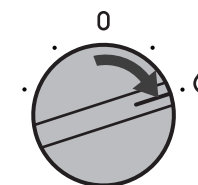
Die neue Menge für 2 Shots wurde programmiert. Der Programmiermodus ist beendet, die Maschine wechselt in den Status BEREIT zurück.

Standardmengen für 1 Tasse und 2 Tassen wiederherstellen

- Halten Sie die Taste vier Sekunden lang gedrückt oder bis die Anzeigen und BEREIT blinken.

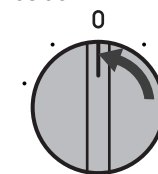


- Stellen Sie den Drehschalter auf die Position .



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig dreimal. Die Standardmengen wurden wiederhergestellt. Der Programmiermodus wurde beendet.

- Stellen Sie den Drehschalter in die senkrechte Position BEREIT zurück.



REINIGUNG UND PFLEGE

Bei der Zubereitung von Espresso werden Öle aus dem Kaffeemehl extrahiert. Mit der Zeit können sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen bilden, die den Geschmack des Kaffees und den Betrieb der Espressomaschine beeinträchtigen. Am einfachsten halten Sie die Maschine sauber, wenn Sie vor und nach jeder Kaffe Zubereitung den Brühkopf und die Dampfpflanze mit Wasser durchspülen (siehe Betriebsanleitung).

Wichtig: Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Wichtig: Diese Teile sind NICHT für die Spülmaschine geeignet:

- Siebträger
- Abtropfschale
- Tamper
- Wassertank

VORSICHT: Um Schäden zu vermeiden, reinigen Sie das Äußere der Maschine nicht mit alkalischen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie stattdessen ein weiches Tuch und einen milden Reiniger.

Reinigungstabletten

Reinigungstabletten für Espressomaschinen sind online erhältlich.

Abtropfschale reinigen

Leeren Sie die Abtropfschale bei Bedarf, spätestens jedoch, wenn die rote Wasserstandsanzeige durch den Tassenrost nach oben kommt.

• Wöchentlich

Reinigen Sie die Abtropfschale und den Tassenrost mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Spülen Sie beide Teile ab und trocknen Sie sie.

Hinweis: Es ist normal, dass das Innere der Abtropfschale mit der Zeit durch die Kaffeeöle fleckig wird.

Wärmfläche und Äußeres reinigen

Wischen Sie die Außenseiten der Maschine mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie sie danach trocken. Verwenden Sie keine alkalischen Reiniger, Scheuermittel oder Topfschwämme, da diese die Oberflächen zerkratzen.

Siebträger und Siebe reinigen

• Bei jeder Verwendung

Spülen Sie die Teile nach jeder Verwendung unter fließendem warmen Wasser ab.

• Regelmäßig


Waschen Sie die Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel ab.

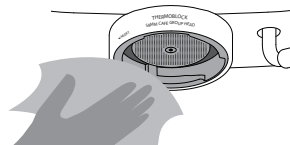
Brühkopf reinigen

• Bei jeder Verwendung

Lassen Sie Wasser durchlaufen, bevor Sie einen Espresso zubereiten. (Siehe Betriebsanleitung)

• Wöchentlich

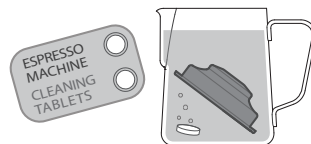
- Lassen Sie Wasser durchlaufen, indem Sie den Drehschalter auf die Einstellung  stellen.
- Stellen Sie den Drehschalter nach dem Durchlauf zurück.
- Reinigen Sie den inneren Rand mit einem feuchten Tuch und einer Bürste.



Brühsiebe reinigen

• Alle 2–3 Monate

- Legen Sie das Brühsieb in das Milchkännchen, geben Sie eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.



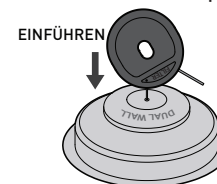
- Spülen Sie Kännchen und Sieb am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Setzen Sie das Brühsieb (ohne Kaffee) in den Siebträger ein und diesen in den Brühkopf.
- Stellen Sie den Drehschalter auf die Einstellung EINE TASSE.
- Wasser läuft durch.
- Stellen Sie den Drehschalter in die senkrechte Position zurück.

REINIGUNG UND PFLEGE

• Verstopfte Brühsiebe reinigen

Wenn das doppelwandige Brühsieb mit Kaffeemehl verstopft ist:

- Führen Sie den Reinigungsstift für die Brühsiebe in den Auslass ein. (Sie finden den Reinigungsstift im Stauraum für Zubehör unter der Abtropfschale.)



- Setzen Sie das Brühsieb (ohne Kaffee) in den Siebträger ein und diesen in den Brühkopf.
- Stellen Sie den Drehschalter auf die Einstellung EINE TASSE. Wasser läuft durch.
- Stellen Sie den Drehschalter nach dem Durchlauf zurück.
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Dampfpflanze reinigen

• Bei jeder Verwendung

- Reinigen Sie die Dampfpflanze nach dem Aufschäumen der Milch, indem Sie den Drehschalter für 1–2 s auf HEISSWASSER stellen.

- Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch ab (siehe Betriebsanleitung).

• Alle 2–3 Monate

- Legen Sie die Dampfpflanze in das Milchkännchen, geben Sie eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.

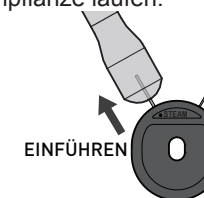


- Spülen Sie die Teile am nächsten Morgen gründlich ab, um alle Rückstände der Reinigungstablette zu entfernen.
- Wischen Sie die Dampfpflanze und die Spitze mit einem feuchten Tuch ab.

Lassen Sie 40 s heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.

• Verstopfte Dampfpflanze reinigen

- Führen Sie den Reinigungsstift für die Dampfpflanze in die Öffnung an der Spitze ein. (Sie finden den Reinigungsstift im Stauraum für Zubehör unter der Abtropfschale.)
- Lassen Sie heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.



• Wenn die Dampfpflanze immer noch verstopft ist:

- Schrauben Sie die Spitze der Dampfpflanze ab, legen Sie sie in das Milchkännchen, geben Sie eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.



- Spülen Sie Kännchen und Spitze am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Reinigen Sie die Spitze mit dem Reinigungsstift.
- Schrauben Sie die Spitze wieder an den Dampfpflanzenarm.
- Lassen Sie 40 s heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen.

Gummidichtung des Brühkopfs

Im Brühkopf befindet sich eine Gummidichtung, die das Brühsieb bei der Espresso Zubereitung abdichtet.

REINIGUNG UND PFLEGE

Wichtig: Wenn Sie die Espressomaschine nicht verwenden, wird empfohlen, den Siebträger nicht im Brühkopf zu lassen, da dies die Lebensdauer der Dichtung verkürzt. Mit der Zeit verliert die Dichtung ihre Elastizität und muss ggf. ersetzt werden. Dies merken Sie daran, dass um den Brühkopf herum wässriger Espresso austritt oder dass sich der Siebträger lose

anfühlt, wenn er in die mittlere Position gedreht wurde.
Hinweis: Wenden Sie sich an Breville, wenn der Dichtungsring am Brühkopf Ihrer Meinung nach ausgetauscht werden sollte. Versuchen Sie nicht, den Dichtungsring zu ersetzen, ohne zuvor Breville zu kontaktieren.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Siebträger löst sich, wenn Espresso aus dem Auslass läuft	Siebträger wurde nicht richtig eingesetzt oder nicht ausreichend fest angezogen.	Achten Sie darauf, dass alle drei Laschen des Siebträgers vollständig in den Brühkopf eingesetzt wurden und der Siebträger in die mittlere Position gedreht wurde (siehe Betriebsanleitung).
Espresso spritzt bei der Ausgabe aus dem Brühkopf	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen.	Wechseln Sie zu gröberem Kaffeemehl.
Espresso sickert an der Seite des Siebträgers heraus	Kaffeemehl wurde zu fest getampft.	Pressen Sie das Kaffeemehl mit weniger Druck zusammen.
	Kaffeemehl auf dem Rand des Siebträgers.	Reinigen Sie den oberen Rand des Siebträgers und wischen Sie den Brühkopf sauber.
	Brühkopf ist verschmutzt.	Wischen Sie den Brühkopf mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Dichtung einschließlich der Einrastvorrichtungen mit einer Bürste, um Kaffeemehl zu entfernen.
	Dichtungsring des Brühkopfs ist beschädigt oder verschlissen.	Wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Es läuft kein Kaffee heraus	Kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser. Lassen Sie Wasser ohne Sieb durch die Maschine laufen, damit sie richtig vorbereitet wurde.
	Brühkopf ist eventuell verstopft.	Lesen Sie den Abschnitt zur Entkalkung.
	Doppelwandiges Sieb ist eventuell verstopft.	Reinigen Sie das Sieb mit dem Reinigungsstift.
	Kaffeemehl ist zu fein gemahlen oder zu fest getampft.	Leeren Sie das Sieb und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Wischen Sie den Brühkopf mit einem Tuch ab. Füllen Sie Kaffeemehl in das Sieb und tampen Sie es.
Kaffee tröpfelt nur heraus (überextrahiert)	Kaffeemehl ist zu fein.	Wechseln Sie zu gröberem Kaffeemehl.
	Kaffeemehl wurde zu fest getampft.	Pressen Sie das Kaffeemehl mit weniger Druck zusammen.
	Maschine ist verkalkt.	Lesen Sie den Abschnitt zur Entkalkung.
Espresso hat keine Crema (unterextrahiert)	Kaffee ist alt oder Kaffeemehl ist trocken.	Verwenden Sie frisches Kaffeemehl. Bewahren Sie gekauftes Kaffeemehl luftdicht auf.
	Kaffeemehl nicht ausreichend verdichtet.	Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck.
	Kaffeemehl ist zu grob.	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl.
Ungleichmäßige Tassenfüllung	Ungleichmäßig getampftes Kaffeemehl oder verstopfter Auslass.	Tampfen Sie den Kaffee gleichmäßig und überprüfen Sie, ob Sie der Auslass verstopft ist.
Kaffee im Sieb (Puck) ist nach der Zubereitung nass	In doppelwandigen Sieben kann der Kaffeepuck nass bleiben.	Lassen Sie den Siebträger im Brühkopf, bis Sie mit dem Milchaufschäumen fertig sind. So hat das Wasser mehr Zeit abzulaufen.
Espresso schmeckt verbrannt	Ungeeignete Kaffeemarke.	Probieren Sie verschiedene Kaffeemischungen und -röstungen aus.
	Dampffunktion wurde direkt vor der Espressoausgabe verwendet.	Warten Sie einen Moment, bis der Thermoblock abgekühlt ist, bevor Sie den Espressodurchlauf starten. Die Anzeige ☺ sollte nicht mehr blinken und die Anzeige BEREIT durchgehend leuchten.

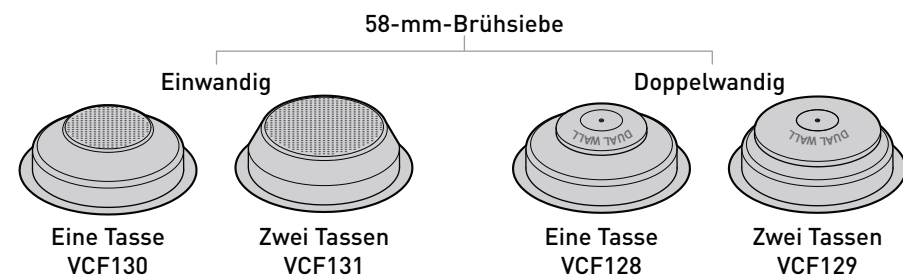
FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Kaffee ist zu kalt	Milch wurde nicht ausreichend erhitzt.	Achten Sie darauf, die Milch beim Aufschäumen ausreichend zu erhitzen, aber passen Sie auf, dass sie nicht zu heiß wird.
Kein Dampf aus der Dampfpflanze	Spitze der Dampfpflanze ist verstopft.	Siehe Abschnitt zu Reinigung und Pflege.
	Kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Tank mit Wasser. Lassen Sie heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen, um den Durchlauf zu prüfen.
Nicht genug Schaum beim Aufschäumen	Milch ist eventuell nicht mehr frisch.	Verwenden Sie frische Milch.
	Milch war zu warm.	Wenn Sie mit dem Aufschäumen beginnen, sollte die Milch kalt sein (ca. 4° C).
	Ungeeignetes Milchkännchen.	Den besten Milchschaum bereiten Sie in einem gekühlten Edelstahlkännchen zu.
	Die Milch wurde gekocht.	Verwenden Sie frische, gekühlte Milch. Erhitzen Sie die Milch, bis Sie das Kännchen nicht länger als ca. 3 Sekunden halten können (60–65° C).
	Die Milch erzeugt große Blasen statt feinporigen Milchschaums.	Achten Sie auf die richtige Position der Spitze der Dampfpflanze. Sie muss sich knapp unter der Oberfläche der Milch befinden. Klopfen Sie das Kännchen nach dem Aufschäumen der Milch kurz auf die Arbeitsfläche, damit größere Luftblasen aufsteigen und platzen.
	Die Milch nimmt nicht genug Luft auf.	Halten Sie die Spitze der Dampfpflanze knapp unter der Oberfläche der Milch. Die Luft wird dann auf die richtige Weise unter die Milch gehoben, damit feinporiger Schaum entsteht.
Pumpe macht ungewöhnliche Geräusche	Kein Wasser im Tank.	Füllen Sie den Wassertank.
	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank fest an der Rückseite des Geräts ein.
	Roter Stöpsel der Verpackung wurde nicht entfernt.	Entfernen Sie den roten Stöpsel unten im Wassertank.

Wenn Ihnen diese Lösungsvorschläge nicht weiterhelfen konnten, wenden Sie sich an den Kundenservice von Breville.
Die Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite.

SEPARAT ERHÄLTICHE ZUBEHÖRTEILE FÜR DIE ESPRESSOMASCHINE

Sie erreichen den Breville-Kundenservice unter:
0800 028 7154



Breville

Mini BARISTA

ERSATZTEILE

Wenn Sie weitere Ersatzteile benötigen, besuchen Sie www.breville.co.uk oder rufen Sie uns an unter **0800 028 7154**.

FEHLERBEHEBUNG

Informationen zur Fehlerbehebung sowie FAQs finden Sie auf unserer Website: www.breville.co.uk/faqs

SERVICE NACH DEM KAUF

Diese Geräte werden den höchsten Standards entsprechend hergestellt. Sie enthalten keine Teile, die vom Benutzer gewartet oder ausgetauscht werden können. Wenn das Gerät nicht funktioniert, führen Sie die folgenden Schritte aus:

- Vergewissern Sie sich, dass die Anleitungen korrekt befolgt wurden.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist.
- Testen Sie, ob die verwendete Steckdose funktioniert.

Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, geben Sie es an den Händler zurück, bei dem es gekauft wurde, um Ersatz zu bekommen. Um das Gerät an den Kundenservice zurückzugeben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Verpacken Sie es sorgfältig (nach Möglichkeit im Originalkarton). Achten Sie darauf, dass das Gerät sauber ist.
2. Geben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse sowie die Modellnummer (vom Kennzeichnungsetikett) bei jeder Kontaktaufnahme an.
3. Nennen Sie den Grund, warum Sie das Gerät zurückgeben.
4. Wenn der Garantiezeitraum noch nicht abgelaufen ist, geben Sie an, wann und wo Sie das Gerät gekauft haben, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Kassenbon) bei.
5. Senden Sie das Gerät an unseren Kundenservice:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK
Telefon: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
E-Mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.

- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise

geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN BREVILLE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW BREVILLE-ESPRESSOAPPARAAT

- Lees alle bijgeleverde instructies zorgvuldig en berg ze op.
- Verwijder het portafilter niet tijdens het schenken van espresso of terwijl water stroomt, omdat het apparaat onder druk staat. Doet u dit toch, dan kunt u zich verbranden of ander letsel oplopen.
- Het stoom- en heetwaterpijpje wordt zeer heet wanneer er water door loopt en tijdens het opschuimen van melk. Als u het aanraakt, kunt u brandwonden oplopen. Vermijd daarom direct contact met het pijpje.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het espressoapparaat schoonmaakt of als er tijdens het koffiezetten problemen optreden.
- Plaats handen niet direct onder de stoom of onder de stroom heet water of espresso. Hierdoor kunt u zich verbranden.
- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen toegankelijke oppervlakken heet worden. Het verwarmingselement blijft zelfs na gebruik warm.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.
- Dompel het apparaat of het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de volgende 8 onderdelen af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel: melkkan, lekbakrooster, filterbakjes voor één en twee kopjes, portafilter, lekbak, tamper en waterreservoir. Spoel en droog elk onderdeel zorgvuldig af voordat u het terugplaatst. Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek. Zie het gedeelte Onderhoud en reiniging voor meer informatie.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkplekken; boerderijen; hotels, motels en andere woonomgevingen; bed-and-breakfast-omgevingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilig gebruik van het

apparaat en begrijpen welke gevaren eraan verbonden zijn. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar. Kinderen dienen niet met dit apparaat te spelen.

- Plaats het apparaat altijd op een vlak, horizontaal oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet zonder water in het reservoir. Vul het reservoir alleen met schoon, koud water. Het maximale vulvolume is 2 liter.
- Laat het netsnoer niet in contact komen met de hete onderdelen van het espressoapparaat, inclusief de verwarmingsplaat voor kopjes en het stoom- en heetwaterpijpje.
- Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat op een of andere wijze beschadigd is. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Apparaten dienen niet te worden bediend met een externe timer

of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem. Bij Breville gaan we zeer veiligheidsbewust te werk wanneer we klantproducten ontwerpen en produceren, maar het is van essentieel belang dat de productgebruiker ook voorzichtig is bij het gebruik van elektrische apparaten. Hieronder worden voorzorgsmaatregelen beschreven die van essentieel belang zijn voor het veilig gebruik van elektrische apparaten.

- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt of eruit verwijdert. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar pak de stekker zelf beet.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik uw apparaat altijd via een stopcontact met het voltage (alleen AC) dat op het apparaat is aangegeven.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats het apparaat niet op of bij een gasvlam of

elektrisch element of op een warme oven.

- Plaats het apparaat niet boven op een ander apparaat.
- Laat het netsnoer van het apparaat niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen of een heet oppervlak aanraken.

Als u vragen hebt over de werking en het gebruik van uw apparaat, ga dan

naar de Breville-website of neem contact op met de klantenservice van Breville. Zie het achterblad voor informatie. Zorg dat u de bovenstaande veiligheidsvoorschriften begrijpt.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Het gebruik van andere accessoires kan leiden tot letsel of beschadiging van het apparaat.

KENMERKEN VAN UW MINI BARISTA

A. Verwarmingsplaat met opbergruimte voor stamper

Verwarm kopjes en glazen voor om de essentiële kenmerken van echte espresso beter tot hun recht te laten komen: aroma en een volle, zoete smaak.

B. Toets en lampje

Het lampje knippert om aan te geven dat het apparaat warmloopt. Het lampje brandt ononderbroken wanneer het apparaat gebruiksklaar is. Na 20 minuten wordt de machine in de slaapstand gezet en gaat het lampje uit.

C. Zetgroep - commercieel formaat van 58 mm

Dankzij het grotere formaat kunt u grotere maathoeveelheden gebruiken, waardoor u thuis net zo kunt genieten als in uw favoriete koffiebar.

D. Portafilter - commercieel formaat van 58 mm

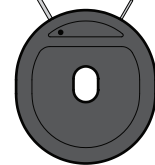
Groot, professioneel formaat voor een gelijkmatigere waterstroom en betere extractiesmaak.

E. Stoom- en heetwaterpijpje

Draaibaar via kogelgewricht en voorzien van siliconen bescherming, zodat u het pijpje in de gewenste stand kunt zetten

zonder uw vingers te branden.

Pin voor stoompijpje Pin voor dubbelwandig filterbakje



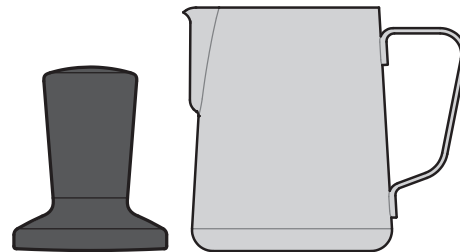
Reinigingspin

F. Opbergruimte voor accessoires

Ruimte achter de lekbak voor het opbergen van filterbakjes voor één en twee kopjes, en de reinigingspin.

G. Verwijderbare lekbak met rooster

Voorzien van een waterniveau-indicator die boven het rooster uitsteekt wanneer het bakje vol is en moet worden geleegd.



Stamper van 58 mm

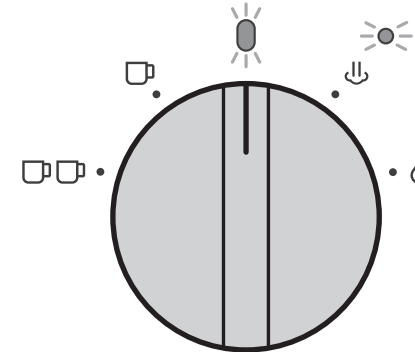
Melkkan van 350 ml

KENMERKEN VAN UW MINI BARISTA

H. Verwijderbaar waterreservoir van 2 liter

Duw het deksel naar achteren en vul het reservoir met water op kamertemperatuur, of verwijder het waterreservoir door het deksel te openen en het reservoir op te tillen aan de hiervoor bestemde hendel.

I. Regelaar met Auto shot-controle



Gereed-lampje

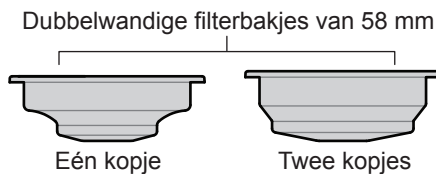
Brandt ononderbroken indien gebruiksklaar. Knippert wanneer de regelaar in de verticale stand moet worden teruggezet.

Eén kopje

Schenkt 1 shot espresso - 30 ml en stopt dan automatisch

Twee kopjes

Schenkt 2 shots espresso - 60 ml en stopt dan automatisch



Eén kopje

Twee kopjes

Stoomlampje

Brandt ononderbroken indien klaar om stoom te produceren. Knippert tijdens het opwarmen tot stoomtemperatuur en tijdens afkoelen (doorspoelen met water) tot koffietemperatuur.

Stoom

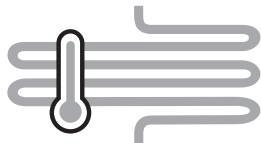
Voor het opschuimen van melk.

Heet water

Schenkt 200 ml en stopt dan automatisch. Voor een long black of hete drankjes zoals thee en instantsoep, en om uw kopjes te verwarmen vóór het maken van espresso.

KENMERKEN VAN UW MINI BARISTA

Thermoblock-systeem voor snelle opwarming



Het thermoblock zorgt voor snelle opwarming en een precieze watertemperatuur voor de beste koffie-extractie en melktextuur.

Het thermoblock is uitgerust met een PID-controller die de watertemperatuur continu controleert om ervoor te zorgen dat water altijd precies op de juiste temperatuur op het koffiemaalsel terechtkomt.

Een espresso wordt niet met kokend maar met heet water gemaakt. Het thermoblock verwarmt het water zodat de espresso op 92°C (vlak onder het kookpunt) wordt geëxtraheerd voor optimale extractie van oliën uit het koffiemaalsel. Bij hogere temperaturen verbrandt het maalsel, resulterend in een bittere smaak.

15-bar Italiaanse pomp



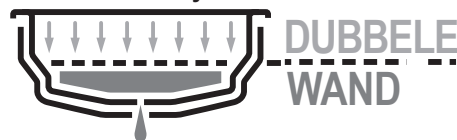
Het thermoblock werkt samen met de pomp om de juiste watertemperatuur met de juiste druk te leveren voor optimale extractie van oliën, vaste koffibestanddelen en aroma. De 15-bar pomp is uitgerust met een drukontlastingssysteem om de druk te beperken tot 15 bar (ter bescherming tegen overdruk). Wanneer de regelaar na extractie in de verticale gereed-stand wordt teruggezet, wordt de restdruk ontlast (weggespoeld) in de lekbak.

Pre-infusie

Kleine beetjes water druppelen op het aangedrukte koffiemaalsel voordat

het water gestaag gaat stromen, voor espresso met een vollere smaak.

Italiaans cremasysteem



Dubbelwandige filterbakjes creëren extra tegendruk en zorgen zodoende voor een subtiele beluchting, resulterend in een geweldige espresso-extractie en gelijkmatig inschenken. Ze zorgen voor een rijke, romige espresso met dat kenmerkende laagje goudkleurige crema.

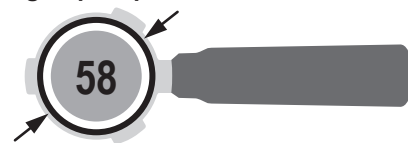
Dubbelwandige filterbakjes zijn ontworpen voor gebruik met voorgemalen koffie, maar ze kunnen ook met vers maalsel worden gebruikt.

Auto shot-hoeveelheidscontrole



Auto shot is de gemakkelijkste manier om heerlijke espresso te maken. Selecteer gewoon één of twee kopjes met de regelaar en u krijgt precies de juiste hoeveelheid ingeschonken.

Zetgroep en portafilter van 58 mm



De zetgroep en het portafilter hebben een commercieel formaat van 58 mm, net als in uw plaatselijke koffiebar.

Het grotere portafilter van 58 mm kan grotere maalhoeveelheden bevatten, resulterend in heerlijke baristakoffie. Dankzij het grotere formaat is het gemakkelijker te vullen en kan het maalsel

KENMERKEN VAN UW MINI BARISTA

gelijkmatiger worden verdeeld, voor betere smaakextractie. De grotere filterbakjes van 58 mm geven

een consistentere maalselverdichting, resulterend in beter smakende koffie en gemakkelijker te verwijderen koffiedik.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN HET MINI BARISTA-ESPRESSOAPPARAAT

Stap 1. Verpakking verwijderen

Zorg dat alle verpakking is verwijderd.

Belangrijk: Verwijder de rode stop onder in het waterreservoir.

Stap 2. Apparaat plaatsen

Zorg dat het espressoapparaat altijd op een droog, stabiel, vlak, horizontaal werkblad staat.

Stap 3. Onderdelen afwassen

Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de hieronder vermelde 8 onderdelen af in een sopje van warm water met een mild schoonmaakmiddel.

- Roestvrijstalen melkkan
- Roestvrijstalen lekbakrooster
- Roestvrijstalen filterbakje voor één kopje
- Roestvrijstalen filterbakje voor twee kopjes

Belangrijk: De volgende 4 onderdelen zijn NIET vaatwasserbestendig:

- Portafilter
- Lekbak
- Tamper
- Waterreservoir

Spoel en droog elk onderdeel zorgvuldig af en plaats het weer op het apparaat.

Stap 4. Het apparaat gereedmaken voor gebruik

Belangrijk: U moet het apparaat gereedmaken voor gebruik voordat u er voor het eerst mee aan de slag gaat.

• Waterreservoir vullen

- Duw het deksel naar achteren om het reservoir te openen.
- Vul het reservoir met water op kamertemperatuur.


of


- Verwijder het reservoir door het deksel te openen en het reservoir op te tillen aan de hiervoor bestemde hendel.
- Vul het reservoir met kraanwater op kamertemperatuur.
- Zet het waterreservoir stevig terug op zijn plaats en sluit het deksel.


Opmerking: Zorg dat het waterreservoir goed schoon is, omdat fijne deeltjes de doorstroming van water kunnen belemmeren.

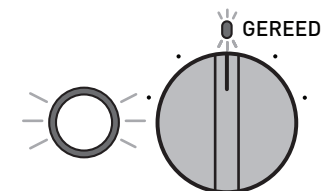
• Stroomvoorziening

Zorg dat aan deze voorwaarden is voldaan:

- De regelaar staat in de verticale gereed-stand.
- Steek de stekker in een stopcontact (230-240 V) en schakel het apparaat in.
- Druk op de toets  om het apparaat te starten.

Het lampje  knippert om aan te geven dat het apparaat warmloopt.

Als het lampje  en het gereed-lampje ononderbroken branden, is het apparaat gebruiksklaar.



- Portafilter plaatsen

- Plaats het filterbakje voor twee kopjes in het portafilter.
- Plaats het portafilter in de zetgroep. Om te zorgen dat het portafilter in de juiste stand staat, dient u het portafilter uit te lijnen met de 'INSERT'-positie aan de linkerkant van de zetgroep.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN HET MINI BARISTA-ESPRESSOAPPARAAT

Plaats het portafilter horizontaal tegen de zetgroep en draai het portafilter vervolgens rechtsom tot het in het midden staat.

• Spoelcyclus uitvoeren

- Zet de regelaar in de stand voor twee kopjes en laat het water doorstromen.

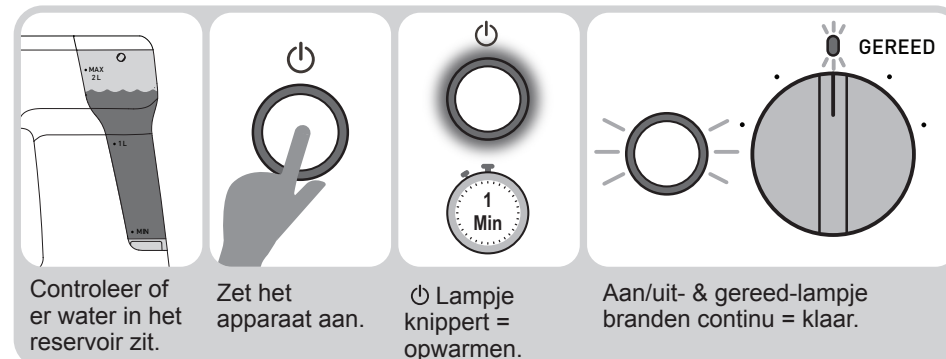
Het gereed-lampje knippert wanneer de regelaar in de verticale stand moet worden teruggezet.

- Doe dit nogmaals.

Nu is het apparaat gebruiksklaar. Als er geen water door de zetgroep loopt, neem dan contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville. Zie het achterblad voor informatie.

KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR HET MINI BARISTA-ESPRESSOAPPARAAT

1. Opstarten



Controleer of er water in het reservoir zit.

Zet het apparaat aan.

Lampje knippert = opwarmen.

Aan/uit- & gereed-lampje branden continu = klaar.

2. Kopje voorverwarmen



Verwarm kopje & stamper op verwarmingsplaat.

Plaats kopje op werkblad & zet stoompijpje erboven.

Zet regelaar in stand voor heet water.

Vul kopje half met heet water.

Zet regelaar weer in verticale stand.

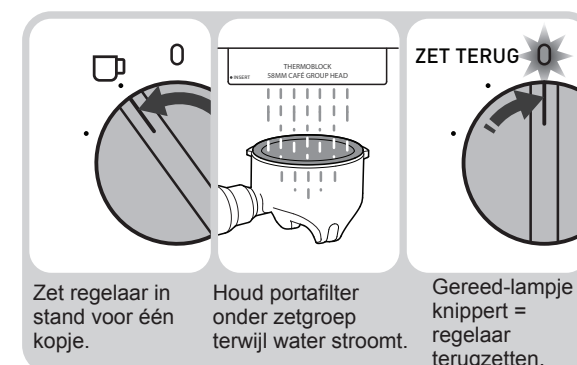
3. Filterbakjes selecteren



Selecteer een van deze opties:

- Filterbakje voor één kopje
- Filterbakje voor twee kopjes

4. Zetgroep, portafilter & filterbakje verwarmen



Zet regelaar in stand voor één kopje.

Houd portafilter onder zetgroep terwijl water stroomt.

Gereed-lampje knippert = regelaar terugzetten.

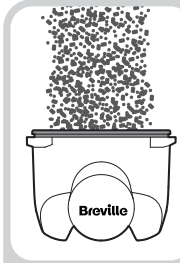
KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR HET MINI BARISTA-ESPRESSOAPPARAAT

5. Bakje afdrogen

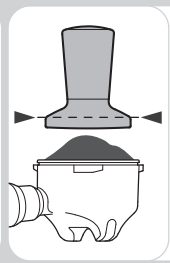


Veeg filterbakje af met droge doek.

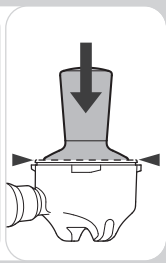
6. Vullen & aandrukken



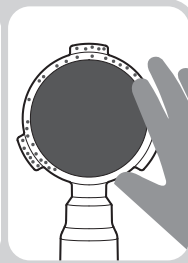
Vul filterbakje met gemalen koffie.



Druk maassel gelijkmatig aan tot aangegeven niveau.



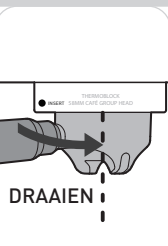
Veeg overtollig maassel van randen.



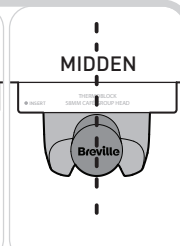
7. Portafilter in zetgroep plaatsen



Houd portafilter horizontaal, plaats in zetgroep.



Draai portafilter.

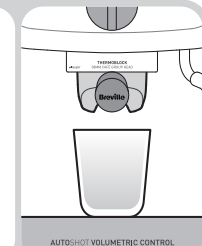


Portafilter moet in het midden staan.

8. Kopje plaatsen

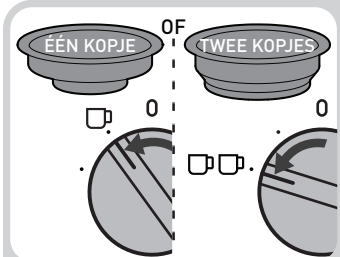


Gooi heet water weg.

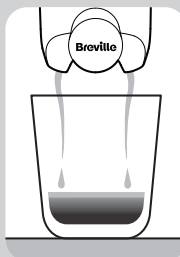


Plaats kopje op lekbak onder portafilter.

9. Extractie



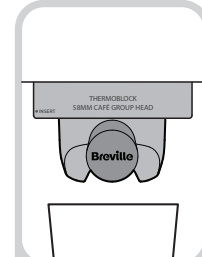
Zet regelaar in een van deze standen:
- Eén kopje - 30 ml schenken.
- Twee kopjes - 60 ml schenken.



Extractie begint & stopt automatisch.



Gereed-lampje knippert = schenken beëindigd. Zet regelaar terug.



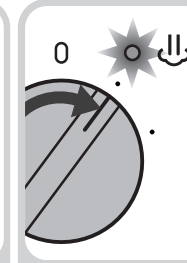
Laat portafilter in zetgroep tot na textureren van melk.

KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR HET MINI BARISTA-ESPRESSOAPPARAAT

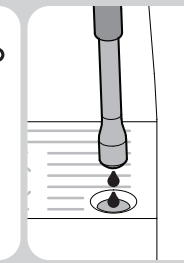
10. Melkkan voorbereiden



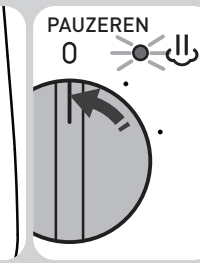
Vul kan met koude melk tot vlak onder de tuit.



Zet regelaar in stoomstand. Stoomlampje knippert = opwarmen.



Er kan wat water uit het stoompijpe komen.



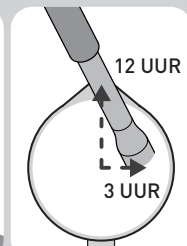
Stoomlampje aan = stoom klaar. Pauzeer stoom door regelaar terug te zetten.

Tip:
Zorg voor optimale melktextuur dat stoom eerst is opgewarmd (stoomlampje brandt continu). U hoort de pomp starten.

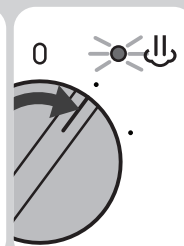
12. Beginnen met het textureren van melk



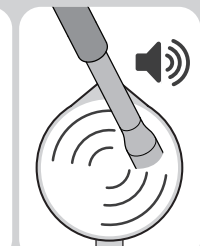
Plaats uiteinde van stoompijpe net onder het oppervlak van de melk.



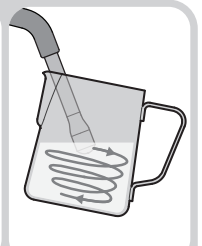
Positie van stoompijpe:
- Arm in 12-uur-stand.
- Uiteinde in 3-uur-stand.



Zet regelaar weer in stoomstand om te beginnen met textureren.



Textureren maakt een zacht sissend geluid.



Kijk of melk als een draaikolk beweegt

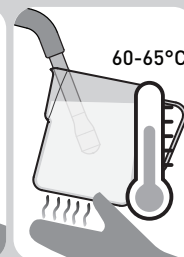
13. Melk textureren



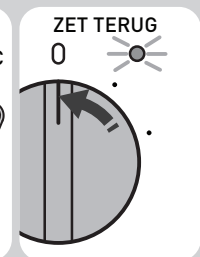
Verlaag kan naarmate melkniveau stijgt om uiteinde net onder oppervlak te houden.



Steek stoompijpe half in kan als microschoom naar wens is.



Melk is klaar als kan te heet is om 3 sec. aan te raken.



Zet regelaar weer in verticale stand.



Verwijder kan van stoompijpe.

KOFFIEZETINSTRUCTIES VOOR HET MINI BARISTA-ESPRESSOAPPARAAT

14. Stoompijpe spoelen en reinigen

Zet regelaar 1-2 sec. op heet water.

Er komt melkachtig water uit het stoompijpe.

Zet regelaar weer in de verticale stand.

Veeg stoompijpe & uiteinde af met vochtige doek.

ZET TERUG

Tip: Spoel en reinig het stoompijpe altijd na het textureren van melk voor optimale werking.

15. Melkschuim perfectioneren

Tik kan op werkblad om grotere belletjes eruit te laten.

Draai kan rond om melk te mengen, voor zijdezachte textuur.

Schenk melk in één gelijkmatige stroom.

Bij afkoelen tot espressotemp. knippert stoomlampje & loopt water in lekbak. Houd lekbak op zijn plaats.

16. Thermoblock autom. spoelen

17. Schoonmaken

Draai portafilter & verwijder uit zetgroep.

Verwijder koffiedik uit portafilter.

TIKKEN

Verwijder koffiedik uit portafilter.

Kijk of u de lekbak moet legen.

Was onderdelen met warm water.

VERWIJDEREN

VERWIJDEREN

PLEASE EMPTY TRAY

AUTOSHOT VOLUMETRIC CONTROL

SHOTHOEVEELHEID PROGRAMMEREN

Het Mini Barista-espressoapparaat is uitgerust met Auto shot-hoeveelheidscontrole. Hierdoor wordt precies de juiste hoeveelheid espresso geschonken, waarna automatisch wordt gestopt.

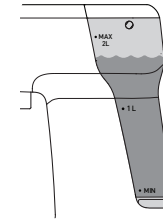
Eén kopje: schenkt 1 shot espresso - 30 ml
Twee kopjes: schenkt 2 shots espresso - 60 ml

U kunt de te schenken hoeveelheid aanpassen aan voorkeur.

Vorbereiding voor programmering van shothoeveelheid

• Waterreservoir controleren

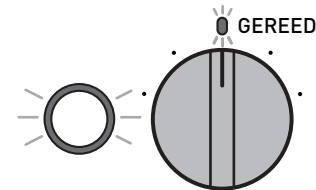
Zorg dat er genoeg water in het waterreservoir zit.



• Stroomvoorziening

Zorg dat aan deze voorwaarden is voldaan:

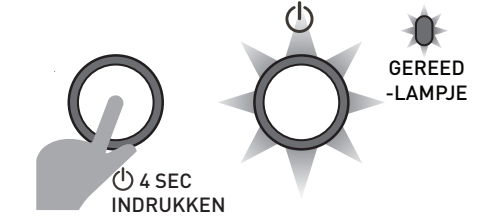
- De regelaar staat in de verticale gereed-stand.
- De stekker zit in het stopcontact.
- De machine is aan en staat in de gereed-stand.



Belangrijk: Als binnen 1 minuut na het activeren van de programmeermodus geen shothoeveelheid is geprogrammeerd, wordt het apparaat weer in de gereed-stand gezet.

Shothoeveelheid programmeren - 1 kopje

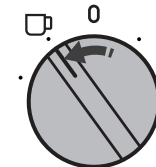
- Houd de toets ingedrukt totdat het aan/uit- en gereed-lampje afwisselend beginnen te knipperen; dit duurt circa 4 seconden.



- Plaats een filterbakje voor één kopje in het portafilter, vul het met gemalen koffie en druk het maassel aan. Plaats het portafilter in de zetgroep.

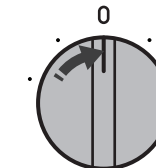


- Zet de regelaar in de stand voor één kopje. Het lampje en het gereed-lampje blijven elke paar seconden knipperen.



Er wordt espresso geschonken.



- Zet de regelaar weer in de verticale gereed-stand zodra de gewenste hoeveelheid voor 1 shot is bereikt.

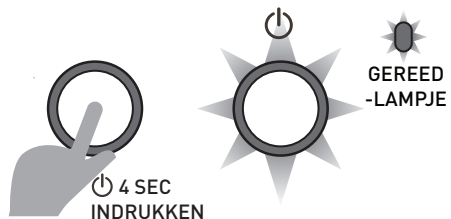


Het schenken wordt gestopt. De nieuwe hoeveelheid voor 1 shot is geprogrammeerd. De programmeermodus is uitgeschakeld en het apparaat staat weer in de gereed-stand.

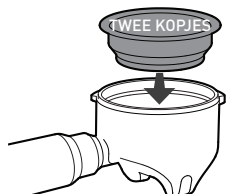
SHOTHOEVEELHEID PROGRAMMEREN


Shothoeveelheid programmeren - 2 kopjes

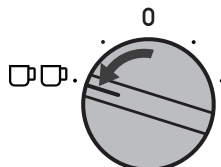
- Houd de toets  ingedrukt totdat het lampje  en het gereed-lampje afwisselend beginnen te knipperen; dit duurt circa 4 seconden.



- Plaats een filterbakje voor twee kopjes in het portafilter, vul het met gemalen koffie en druk het maatsel aan. Plaats het portafilter in de zetgroep.

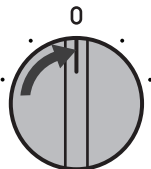


- Zet de regelaar in de stand voor twee kopjes. Het lampje  en het gereed-lampje blijven elke paar seconden knipperen.



Er wordt espresso geschonken.



- Zet de regelaar weer in de verticale gereed-stand zodra de gewenste hoeveelheid voor 2 shots is bereikt.

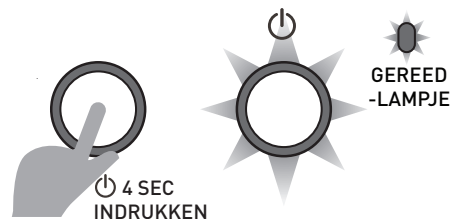



Het schenken wordt gestopt.

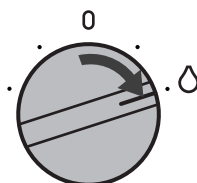
De nieuwe hoeveelheid voor 2 shots is geprogrammeerd. De programmeermodus is uitgeschakeld en het apparaat staat weer in de gereed-stand.

Standaard-shothoeveelheid voor één en twee kopjes herstellen

- Houd de toets  ingedrukt totdat het lampje  en het gereed-lampje afwisselend beginnen te knipperen; dit duurt circa 4 seconden.

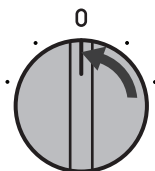


- Zet de regelaar in de stand .



Alle lampjes knipperen driemaal tegelijk. De standaardhoeveelheden zijn hersteld. De programmeermodus is uitgeschakeld.

- Zet de regelaar weer in de verticale gereed-stand.



ONDERHOUD EN REINIGING

Tijdens het maken van espresso worden oliën uit gemalen koffie geëxtraheerd. Mettertijd zetten zich koffiedik en oliën af, waardoor de smaak van de koffie en de werking van het espressoapparaat achteruitgaan.

De gemakkelijkste manier om uw apparaat schoon te houden, is door de zetgroep en het stoompijpje vóór en na het maken van koffie door te spoelen met water. (Zie bedieningshandleiding.)

Belangrijk: Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.

Belangrijk: De volgende onderdelen zijn NIET vaatwasserbestendig:

- Portafilter
- Lekbak
- Tamper
- Waterreservoir

LET OP: Gebruik bij het schoonmaken van de buitenkant geen alkalische reinigingsmiddelen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.

Reinigingstabletten

Reinigingstabletten voor espressoapparaten zijn online te koop.

Lekbak reinigen

Leeg de lekbak wanneer dit nodig is. Leeg de lekbak onmiddellijk als de rode waterniveau-indicator boven het rooster uitsteekt.

• Wekelijks

Reinig de lekbak en het rooster in een sopje van warm water en een beetje niet-schurend afwasmiddel; vervolgens afspoelen en afdrogen.

Opmerking: De oliën in de gemalen koffie leiden mettertijd tot vlekken op de binnenkant van de lekbak. Dit is normaal.

Verwarmingsplaat & buitenkant reinigen

Neem het apparaat met een vochtige doek af en veeg hem droog. Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of staalsponsjes; hierdoor raakt het oppervlak gekrast.

Portafilter & filterbakje reinigen

• Elke keer

Na elk gebruik onder de kraan afspoelen met warm water.

• Regelmatig


In een warm sopje met een mild schoonmaakmiddel.

Zetgroep reinigen

• Elke keer

Vóór het maken van espresso doorspoelen met water. (Zie bedieningshandleiding.)

• Wekelijks

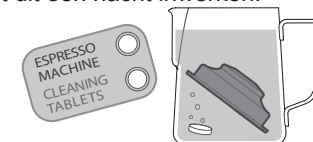
- Doorspoelen met water door de regelaar in de instelling  te zetten.
- Zet regelaar terug zodra het spoelen is afgelopen.
- Veeg de binnenrand af met een vochtige doek & borstel.



Filterbakjes reinigen

• 2-3 maanden

- Plaats het filterbakje in de melkkan met warm water en één reinigingstablet en laat dit een nacht inwerken.



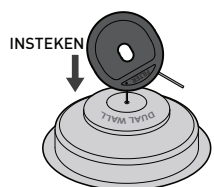
- Spoel de kan en het filterbakje 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de reinigingstablet zijn verdwenen.
- Plaats het filterbakje in het portafilter (zonder koffie) en plaats dit in de zetgroep.
- Zet de regelaar in de stand voor één kopje. Water stroomt door het portafilter.
- Zet regelaar weer in de verticale stand.

• Filterbakjes ontstoppen

Doe het volgende als het dubbelwandige filterbakje verstopt raakt met koffiemaatsel:

- Steek de reinigingspin voor het filter in de opening. (De reinigingspin bevindt zich in de opbergruimte voor accessoires onder de lekbak).

ONDERHOUD EN REINIGING



- Plaats het filterbakje in het portafilter (zonder koffie) en plaats dit in de zetgroep.
- Zet de regelaar in de stand voor één kopje. Water stroomt door het portafilter.
- Zet regelaar terug zodra geen water meer loopt.
- Herhaal indien nodig.

Stoompijpe reinigen

• Elke keer

- Spoel het stoompijpe na het textureren van melk door de regelaar 1-2 seconden op de heetwaterstand te zetten.
- Veeg het stoompijpe af met een vochtige doek. (Zie bedieningshandleiding.)

• 2-3 maanden

- Plaats het stoompijpe in de melkkan met warm water en één reinigingstablet en laat dit een nacht inwerken.



- Spoel de kan en het stoompijpe 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de oplossing zijn verdwenen.
- Veeg het stoompijpe en het uiteinde van het pijpe af met een vochtige doek en zorg dat alle sporen van de reinigingstablet zijn verdwenen.
- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpe lopen.

• Stoompijpe ontstoppen

- Steek de reinigingspin voor het stoompijpe in het gaatje in het uiteinde van het stoompijpe. (De reinigingspin bevindt zich in de opbergruimte voor accessoires onder de lekbak).
- Laat heet water door het stoompijpe lopen.



• Stoompijpe blijft verstopt:

- Schroef het uiteinde van het stoompijpe los, plaats het in de melkkan met warm water en één reinigingstablet en laat dit een nacht inwerken.



- Spoel de kan en het uiteinde van het stoompijpe 's ochtends onder stromend water af en zorg dat alle sporen van de reinigingstablet zijn verdwenen.
- Gebruik de reinigingspin om het stoomuiteinde te reinigen.
- Schroef het uiteinde van het stoompijpe weer in de arm van het stoompijpe.
- Laat 40 seconden lang heet water door het stoompijpe lopen.

Rubberen afdichting van zetgroep

In de zetgroep bevindt zich een rubberen afdichting die het filterbakje tijdens het maken van een espresso afsluit.

Belangrijk: Als uw espressoapparaat niet wordt gebruikt, kunt u het portafilter beter niet in de zetgroep laten zitten, omdat de levensduur van de afdichting hierdoor achteruitgaat.


Deze afdichting wordt geleidelijk minder elastisch en moet mogelijk worden vervangen. De afdichting is aan vervanging toe wanneer rond de zetgroep waterige espresso uitlekt of als het portafilter los aanvoelt terwijl het volledig naar het midden is gedraaid.

Opmerking: Neem contact op met Breville als u denkt dat de afdichting van de zetgroep aan vervanging toe is. Probeer niet de afdichting te vervangen zonder eerst Breville te raadplegen.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Portafilter komt los tijdens schenken van espresso	Portafilter is niet goed bevestigd of is niet voldoende aangedraaid.	Zorg dat alle drie uitsteeksels van het portafilter volledig in de zetgroep zijn ingebracht en dat het portafilter naar het midden is gedraaid. Zie bedieningshandleiding.
Espresso spuit uit de zetgroep tijdens het schenken	Maling is te fijn.	Gebruik een grovere maling.
	Koffiemaalsel is te hard aangedrukt.	Druk het maalsel lichter aan.
	Bovenrand van filter is niet vrij van koffiemaalsel.	Reinig de bovenrand van het filter en veeg de zetgroep schoon.
	De zetgroep is vuil.	Veeg af met een vochtige doek. Reinig de afdichting, inclusief de bajonethoekgebieden, met een borstel om koffie te verwijderen.
Espresso druipt over het portafilter	Afdichting van zetgroep is beschadigd of versleten.	Neem contact op met de afdeling Klantenzorg van Breville. Zie het achterblad voor informatie.
	Er wordt geen koffie geschonken	Geen water in het waterreservoir.
De dubbelwandige filterbakjes zijn verstopt.	Zetgroep is verstopt.	Zie het gedeelte over ontkalking.
	De dubbelwandige filterbakjes zijn verstopt.	Gebruik de reinigingspin om het filterbakje te ontstoppen.
	De maling is te fijn of te vast aangedrukt.	Leeg het filterbakje en spoel het af om het te reinigen. Veeg de zetgroep af met een doek. Vul het filter opnieuw met koffie en druk aan.
Koffie loopt druppelsgewijs door (overgeëxtraheerd)	De maling is te fijn.	Gebruik een grovere maling.
	De koffie is te hard aangedrukt.	Druk het maalsel lichter aan.
	Apparaat heeft kalkaanslag.	Zie het gedeelte over ontkalking.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Espresso heeft geen crema (ondergeëxtraheerd)	Bonen zijn oud of voorgemalen koffie is droog	Gebruik verse bonen en maassel. Bewaar voorgemalen koffie in een luchtdichte container.
	Maassel niet genoeg aangedrukt.	Druk steviger aan.
	Te grove maling.	Gebruiker een fijnere maling.
Kopjes ongelijk gevuld	Koffie ongelijkmatig aangedrukt of schenktuiten verstopt.	Zorg dat koffie gelijkmatig is aangedrukt en controleer of de schenktuiten verstopt zijn.
Koffiedik is nat	Dubbelwandige filterbakjes kunnen koffiedik nat houden.	Laat portafilter in zetgroep zitten totdat melk is opgeschuimd. Hierdoor heeft het koffiedik meer tijd om op te drogen.
Espresso smaakt verbrand	Gebruikte soort koffie.	Probeer verschillende merken koffie.
	Gebruik van stoomfunctie vlak vóór het schenken van een espresso.	Laat het thermoblock vóór het schenken van espresso stoom afblazen en afkoelen voordat u een espresso schenkt. Het lampje mag  niet meer knipperen en het gereed-lampje moet continu branden.
Koffie is koud.	Melk is mogelijk niet genoeg verwarmd.	Zorg dat melk tijdens opschuimen goed wordt verwarmd, maar voorkom oververhitting tot het kookpunt.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt geen stoom uit het stoompijpje	Uiteinde van stoompijpje is verstopt.	Zie Onderhoud en reiniging.
	Geen water in het waterreservoir.	Vul reservoir met water. Laat heet water door het stoompijpje lopen om te controleren of water doorstroomt.
Niet genoeg schuim bij opschuimen	Melk is misschien niet vers.	Controleer of de gebruikte melk vers is.
	Melk is te warm.	Zorg dat de melk circa 4°C is wanneer u begint met opschuimen.
	Gebruikte soort kan.	Gebruik een gekoelde roestvrijstalen melkkan voor de beste schuimresultaten.
	Melk is gekookt.	Begin opnieuw met verse, gekoelde melk. Verwarm tot u de kan slechts 3 seconden kunt vasthouden (60-65°C).
	De melk produceert belletjes in plaats van microschuim.	Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje goed is geplaatst: vlak onder het oppervlak van de melk. Tik de kan ten slotte op het werkblad om grotere belletjes eruit te laten.
	Melk absorbeert niet genoeg lucht.	Houd het uiteinde van het stoompijpje vlak onder het oppervlak van de melk. Hierdoor kan de melk beter lucht opnemen om microschuim te maken.
Pomp maakt vreemd geluid	Geen water in reservoir.	Vul het waterreservoir.
	Waterreservoir is niet juist geplaatst.	Plaats het waterreservoir goed achter in het apparaat.
	De rode stop van de verpakking is misschien niet verwijderd.	Verwijder de rode stop onder in het waterreservoir.

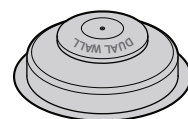
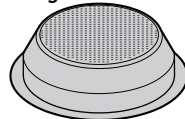
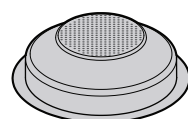
VERKRIJGBARE ACCESSOIRES VOOR HET ESPRESSOAPPARAAT

Bel de afdeling Klantenzorg van Breville op:
0800 028 7154

Filterbakjes van 58 mm

Enkelwandig

Dubbelwandig



Eén kopje
VCF130

Twee kopjes
VCF131

Eén kopje
VCF128

Twee kopjes
VCF129

Breville

Mini BARISTA

VERVANGENDE ONDERDELEN

Ga voor aanvullende of vervangende onderdelen naar www.breville.co.uk of bel ons op **0800 028 7154**.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Ga voor probleemoplossing en veelgestelde vragen naar: www.breville.co.uk/faqs

AFTERSALESSERVICE

Dit apparaat is volgens de strengste kwaliteitscriteria vervaardigd. Er zijn geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden of gerepareerd. Volg deze stappen als het apparaat niet werkt:

- Controleer of de instructies goed zijn opgevolgd.
- Controleer of de zekering is doorgebrand.
- Controleer of de netvoeding functioneert.

Als het apparaat nog steeds niet werkt, stuurt u het terug naar de leverancier voor vervanging. Volg de onderstaande stappen om het apparaat terug te sturen naar de klantenservice:

1. Verpak het zorgvuldig (bij voorkeur in de oorspronkelijke verpakking). Zorg dat het apparaat schoon is.
2. Sluit uw naam en adres bij en vermeld het modelnummer (te vinden op het typeplaatje) op alle correspondentie.
3. Geef aan waarom u het apparaat terugstuurt.
4. Als de garantieperiode nog niet is verlopen, geef dan aan waar en wanneer het is gekocht en sluit het aankoopbewijs (bijv. kassabon) bij.
5. Stuur het naar onze klantenservice op het volgende adres:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, Verenigd Koninkrijk
Telefoon: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
E-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GARANTIE

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen JCS (Europe) Products (Europa) Ltd. ("JCS (Europe)") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- u het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij JCS (Europe), en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop JCS (Europe) geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op enquiriesEurope@jardencs.com voor meer recycling- en AEEA-informatie.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom



SV

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BREVILLE

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR DIN BREVILLE ESPRESSOMASKIN

- Läs noggrant igenom och spara alla anvisningar som medföljer apparaten.
 - Ta inte bort grupphandtaget vid utmatning av espresso eller vatten eftersom enheten står under tryck. Du riskerar att skällas eller skadas om du tar bort grupphandtaget under någon av dessa åtgärder.
 - Ång- och varmvattenröret blir mycket varmt vid texturering av mjölk och vattenflöde. Detta kan orsaka brännskador vid kontakt. Undvik därför direkt kontakt med röret.
 - Dra alltid ut kontakten från eluttaget innan du rengör espressomaskinen eller om det uppstår något fel när du förbereder kaffe.
 - Du riskerar att skällas eller skadas om du placerar händerna direkt under ånga, varmvatten eller espresso.
 - Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Värmeelementets yta är varm även efter användning.
 - Använd apparaten endast för avsedda syften. Skador kan uppstå vid felaktig användning.
- Doppa inte apparaten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Tvätta följande åtta delar i varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel: mjölkkanne, droppskålens galler, filterkorgar för en och två koppar, grupphandtag, droppskål, packare och vattenbehållare. Skölj och torka varje del noggrant innan du byter ut den. Torka ångröret med en fuktig trasa. Du hittar fullständig information i avsnittet Skötsel och rengöring.
 - Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, t.ex. personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser, bondgårdar, av kunder på hotell, motell och andra hyrlokaler i bostadsmiljö samt hyrlokaler för övernattnings med frukost.
 - Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Barn får inte leka med apparaten.

- Enheten ska alltid stå på en plan yta.
- Använd den inte utan vatten i behållaren. Fyll behållaren med endast rent och kallt vatten. Tänk på att behållaren maximalt rymmer 2 liter.
- Elsladden får inte komma i kontakt med espressomaskinens heta delar, inklusive värmeplattan för koppar och ång- och varmvattenröret.
- Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller har skadats på något annat sätt. Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.
- Apparaten är inte avsedd för styrning med en extern timer eller separat fjärrkontroll.

Breville är mycket säkerhetsmedvetet vid utformning och tillverkning konsumentprodukter, men det är även viktigt att produktens användaren också är försiktig när han/hon använder en elektrisk apparat. Nedan anges försiktighetsåtgärder som är nödvändiga för säker användning av en elektrisk apparat:

- Stäng alltid av strömmen vid eluttaget (om tillämpligt) innan du sätter i eller drar ut en kontakt. Fatta tag i kontakten, inte sladden.
- Stäng av strömmen och dra ut kontakten när apparaten inte ska används och innan den rengörs.
- Använd endast eluttag med den spänning (endast likström) som anges på apparatens märkskylt.
- Lämna aldrig en apparat obevakad under användning.
- Använd apparaten endast för avsedda syften.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gasflamma, ett elektriskt element eller en uppvärmd ugn.
- Placera den inte ovanpå någon annan apparat.
- Apparaten elsladd får inte hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eller vidröra någon varm yta.

Om du har några funderingar kring prestanda och användning av din apparat kan du besöka Brevilles webbplats eller kontakta Brevilles kundtjänst med hjälp av informationen på baksidan. Du måste vara införstådd med säkerhetsåtgärderna ovan.




Undvik personskador eller skada på apparaten genom att endast använda tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.

FUNKTIONER PÅ DIN MINI BARISTA

A. Plats för värmeplatta med packare

Förvärm koppar och glas för att ytterligare bevara de viktigaste egenskaperna i äkta espresso: arom och en fyllig, söt smak.

B. Knapp och lampa

Lampan  tänds och pulserar för att visa att den startar upp. Lampan  lyser ihållande när den är klar. Maskinen försätts i viloläge efter 20 minuter, varvid lampan  slocknar.

C. Grupphuvud – 58 mm kommersiell storlek

Den större storleken tillåter mer malning, så att du kan bjuda på äkta kafésmak hemma.

D. Grupphandtag – 58 mm kommersiell storlek

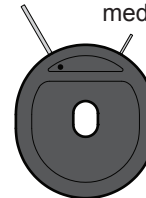
Den större storleken som används på kaféer ger ett jämnare vattenflöde och förhöjd extraherad smak.

E. Ång- och varmvattenrör

Kulledsrörelse med överdrag av silikon så att du kan flytta röret till önskat läge utan att bränna fingrarna.

Stift för ångrör

Stift för korg med dubbelfilter



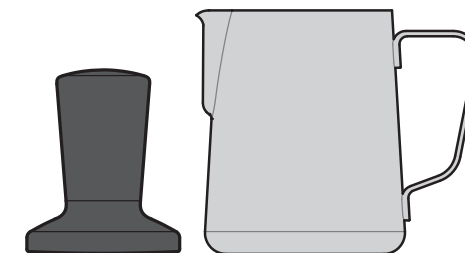
Rengöringsstift

F. Förvaringsplats för tillbehör

Du kan förvara filterkorgar för en eller två koppar samt rengöringsstiftet i området bakom droppskålen.

G. Löstagbar droppskål med galler

Innehåller en vattennivåindikator som flyter genom gallret och indikerar när brickan är full och kräver tömning.



58 mm packare

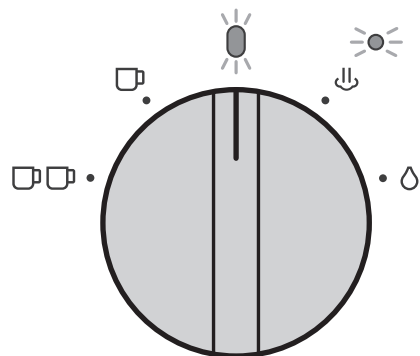
Mjölkkanna på 350 ml

H. Löstagbar vattenbehållare på 2 liter

Tryck tillbaka locket och fyll på vatten i rumstempererat eller ta bort vattenbehållaren genom att öppna locket och lyfta uppåt med hjälp av handtaget som sitter inuti.

FUNKTIONER PÅ DIN MINI BARISTA

I. Rätt för automatisk doseringskontroll



Klarlampa

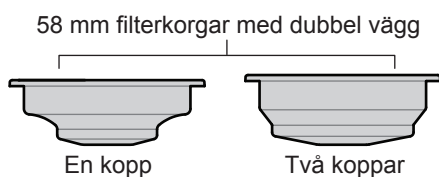
- Lyser ihållande när den är klar.
- Blinkar när ratten ska återställas till det vertikala läget.

En kopp

Matar en dosering espresso – 30 ml och stoppar automatiskt.

Två koppar

Matar två doseringar espresso – 60 ml och stoppar automatiskt.



Anglampa

- Lyser ihållande när den är klar att ånga.
- Blinkar vid uppvärmning till ångtemperatur och vid kylning (tömning av vatten) till kaffetemperatur.

Ånga

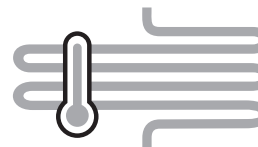
Använd för att förånga och doseringar mjölk.

Varmt vatten

Matar 200 ml och stoppar automatiskt.
Använd för långt svart kaffe och varma drycker som te och snabbsoppor samt för att värma dina koppar innan du gör espresso.

FUNKTIONER PÅ DIN MINI BARISTA

Snabbuppvärmningssystemet Thermoblock



Thermoblock säkerställer snabb uppvärmning och exakt vattentemperatur för optimalt extraherat kaffe och skummad mjölk.

Thermoblock har en PID-styrenhet som kontinuerligt övervakar vattentemperaturen för att säkerställa att vattnet alltid levereras till kaffekvarnarna i exakt rätt temperatur.

Espresso görs med varmt vatten, inte kokande. Thermoblock värmer upp vattnet så att espresso matas ut vid 92 °C (precis under kokpunkten), vilket ger bästa möjliga extrahering av oljor under malning av kaffe. Temperaturer över denna kommer bränna malningen och ger kaffet en bitter smak.

Italiensk 15 BAR-pump

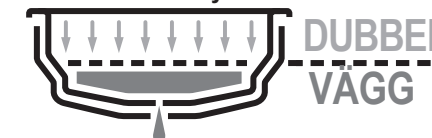


Thermoblock används tillsammans med pumpen i syfte att skapa rätt vattentemperatur vid rätt tryck för fullständig extraktion av oljor, kaffe och arom. 15-BAR pumpen har ett tryckavlastningssystem som begränsar trycket till 15 bar (för skydd mot övertryck). Efter extraktionen (när ratten återgår till vertikalt KLAR-läge) frigörs (töms) allt kvarvarande tryck i droppskålen.

Första infusionen

Espresso får en rikare arom om små mängder vatten släpps ned på det malda och pressade kaffet innan vattenflödet ökar.

Italienskt Crema-system



Filterkorgar med dubbel vägg skapar ett ytterligare mottryck som resulterar i en subtil luftning för en fantastisk espresso-extraktion och jämn utmatning. De garanterar en fyllig och sammetslen espresso med ett unikt lager av gyllene crema.

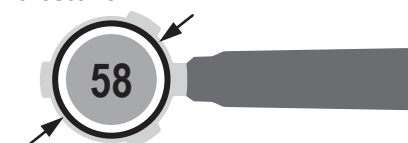
Filterkorgar med dubbel vägg är utformade för användning med förmalet kaffe, men kan även användas med färskmalet kaffe.

Automatisk kontroll av skottvolym



Det enklaste sättet att göra en fantastisk espresso är att använda sig av automatisk dosering. Välj helt en eller två koppar på ratten och vänta på att systemet matar ut precis rätt mängd innan det stannar automatiskt.

58 mm grupphuvud och -handtag i kaféstorlek



Grupphuvudet och grupphandtaget är av kommersiell storlek (58 mm), precis som på ditt lokala kafé.

Det större grupphandtaget på 58 mm har plats för mer malet kaffe, vilket ger en verklig kafés smak. Den bredare storleken framhäver smakextraktionen ytterligare eftersom malningen blir mer jämnt fördelad och lättare att fylla.

De större Filterkorgarna på 58 mm ger en mer konsekvent malningsgrad som ger ett godare kaffe och enklare tömning av kafferester.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN AV MINI BARISTA-ESPRESSOMASKINEN

Steg 1. Ta bort förpackningen

Se till att alla förpackningar tas bort.
Viktigt: Ta bort den röda kontakten som sitter på vattenbehållarens basenhet.

Steg 2. Placera maskinen

Se till att espressomaskinen alltid står på en torr, stabil, plan och horisontell bänkskiva.

Steg 3. Rengör delar

Doppa inte apparaten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Tvätta de åtta delar som anges nedan i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel.

- Mjölkkanan av rostfritt stål
- Droppskål av rostfritt stål
- Filterkorg av rostfritt stål för en kopp
- Filterkorg av rostfritt stål för två koppar

Viktigt: Följande fyra delar är INTE diskmaskinsäkra:

- Grupphandtag
- Droppskål
- Packare
- Vattenbehållare

Skölj och torka varje del noggrant innan du placerar den på maskinen.

Steg 4. Förbered maskinen

Viktigt: Du måste förbereda maskinen innan du använder den för första gången.


• Fyll på vattenbehållaren


- Tryck tillbaka locket för att öppna.
- Fyll på med vatten i rumstempererat eller
- Ta bort behållaren genom att öppna locket och lyfta uppåt med hjälp av det invändiga handtaget.
- Fyll på vatten i rumstempererat från kranen.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren och stäng locket.


Obs! Kontrollera att vattenbehållaren är ren och fri från skräp så att inte några fina partiklar kan blockera vattenflödet.

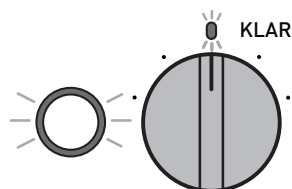
• Ström

Kontrollera följande:

- Ratten ska stå i vertikalt KLAR-läge.
- Sätt i strömkontakten i ett 230–240 VAC eluttag och slå på strömmen.
- Tryck på knappen  för att starta maskinen.

Lampan  tänds och pulserar för att visa att den startar upp.

Maskinen är klar när lampan  och KLAR-lampan lyser ihållande.



• För in grupphandtaget

- Placera filterkorgen för två koppar i grupphandtaget.
- För in grupphandtaget i grupphuvudet. Kontrollera att grupphandtaget ställs i rätt läge genom att rikta in det med FÖR IN-läget till vänster om grupphuvudet. För in grupphandtaget så att det ligger jämnt mot grupphuvudet och vrid sedan grupphandtaget till vänster ända till mittläget.

• Förbered maskinen

- Vrid ratten till inställningen för två koppar och låt vattnet rinna igenom.

Klar-lampan blinkar när ratten ska återställas till det vertikala läget.

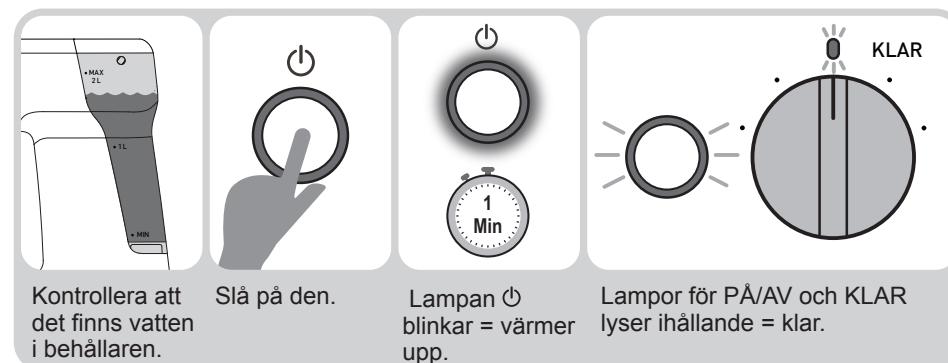
- Upprepa detta en gång.

Maskinen ska nu vara tillräckligt förberedd och klar att användas.

Kontakta Breville kundtjänst om vattnet inte rinner genom grupphuvudet. Informationen finns på baksidan.


GÖRA KAFFE MED MINI BARISTA-ESPRESSOMASKINEN

1. Starta



Kontrollera att det finns vatten i behållaren.

Slå på den.

Lampan  blinkar = värmer upp.

Lampor för PÅ/AV och KLAR lyser ihållande = klar.

2. Varm kopp



Värm koppen och packaren på den övre värmeplattan.

Placera koppen på bänkskivan rikta in ångröret.

Vrid ratten till läget för varmt vatten.

Fyll koppen till hälften med varmt vatten.

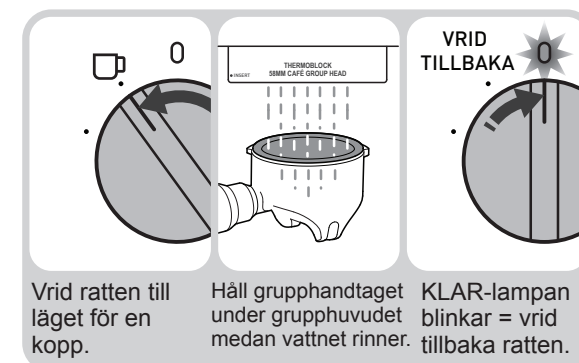
Vrid ratten till det vertikala läget.

3. Välj filterkorgar



Välj en av följande:
– Filterkorg för en kopp.
– Filterkorg för två koppar.

4. Värm grupphuvudet, handtaget och filterkorgen



Vrid ratten till läget för en kopp.

Håll grupphandtaget under grupphuvudet medan vattnet rinner.

KLAR-lampan blinkar = vrid tillbaka ratten.

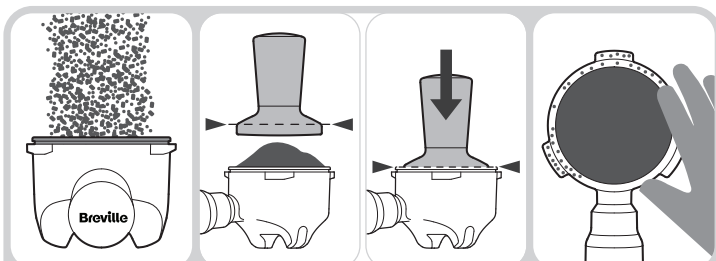
GÖRA KAFFE MED MINI BARISTA-ESPRESSOMASKINEN

5. Torr korg



Torka av filterkorgen med en torr trasa.

6. Fyll och pressa

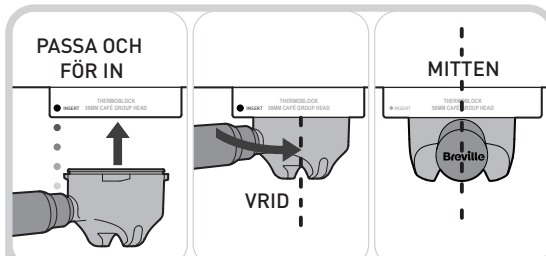


Fyll filterkorgen med malet kaffe.

Pressa det malda kaffet till angiven nivå.

Torka av kaffesump från kanterna.

7. För in grupphandtaget i gruppövudet

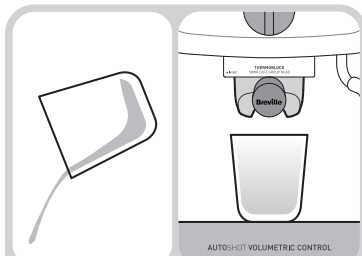


För in grupphandtaget (jämnt) i gruppövudet.

Vrid grupphandtaget.

Grupp handtaget ska vara i mittläget.

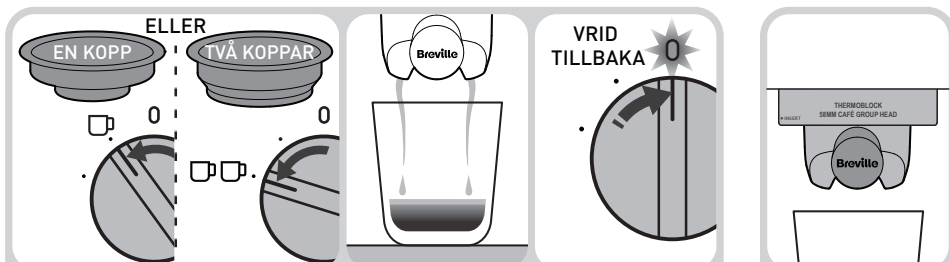
8. Placera koppen



Töm koppen på varmt vatten.

Placera koppen på Droppskålen under grupphandtaget.

9. Extraktion



Vrid ratten till:
– En kopp – 30 ml.
– Två koppar – 60 ml.

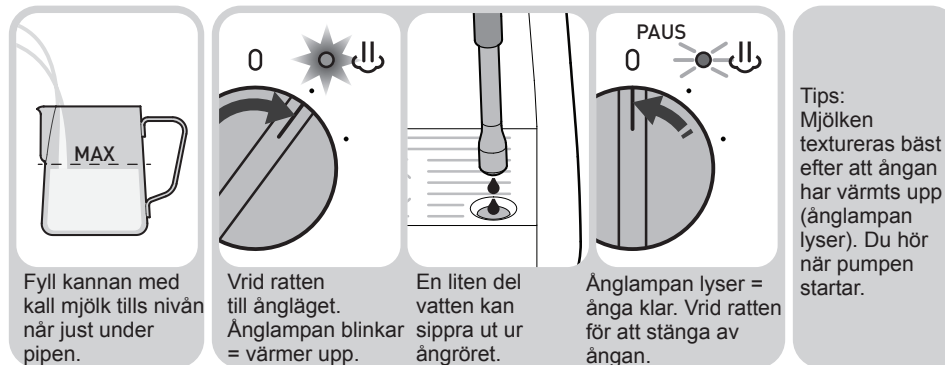
Extraktionen startar och stoppar automatiskt.

KLAR-lampan blinkar = klart. Vrid tillbaka ratten.

Lämna grupphandtaget i gruppövudet tills mjölken har skummat.

GÖRA KAFFE MED MINI BARISTA-ESPRESSOMASKINEN

10. Förbered mjölkkanan 11. Före texturering av mjölk



Fyll kannan med kall mjölk tills nivån när just under pipen.

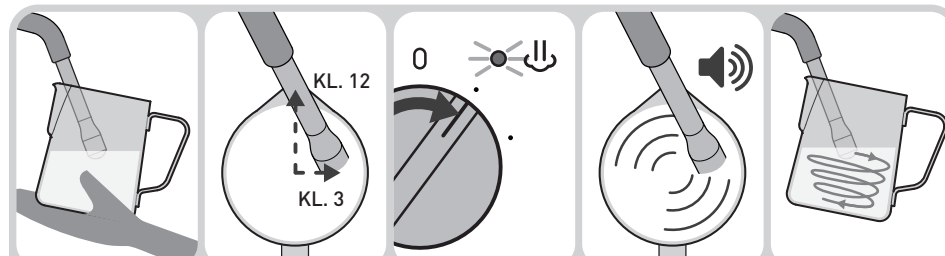
Vrid ratten till ångläget. Ånglampan blinkar = värmer upp.

En liten del vatten kan sippra ut ur ångröret.

Ånglampan lyser = ånga klar. Vrid ratten för att stänga av ångan.

Tips: Mjölken textureras bäst efter att ångan har värmts upp (ånglampan lyser). Du hör när pumpen startar.

12. Starta texturering av mjölk



Sänk ned ångrörets spets just under mjölkens yta.

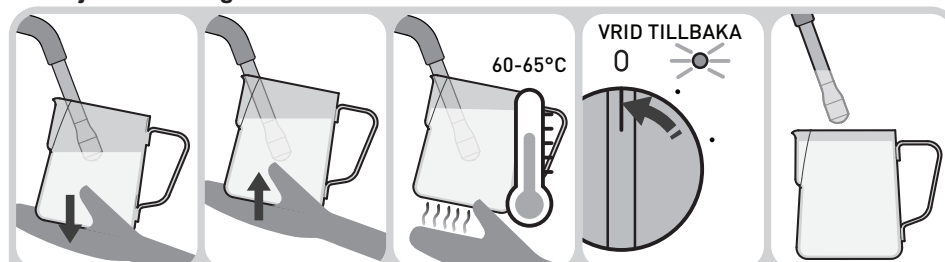
Ångrörets läge:
– Arm vid läget kl. 12.
– Spets vid läget kl. 3.

Starta mjölkskumningen genom att vrida ratten till ångläget.

Textureringen avger ett mjukt väsande ljud.

Kontrollera att mjölken virvlar runt.

13. Mjölkskumning



När mjölkknivån stiger sänker du kannan för att hålla spetsen under ytan.

Sänk ned ångröret halvvägs när du är nöjd med skummet.

Mjölken klar när kannan är för varm för att vidröras i 3 sekunder.

Vrid ratten till det vertikala läget.

Ta bort kannan från ångröret.

GÖRA KAFFE MED MINI BARISTA-ESPRESSOMASKINEN

14. Töm och rengör ångröret

0

Håll ratten i läget för varmt vatten i 1–2 sekunder.

Mjölk och vatten sipprar ut ur ångröret.

VRID TILLBAKA

Vrid ratten till det vertikala läget.

Torka ångröret och spetsen med en fuktig trasa.

Tips:
Tillförsäkra bästa prestanda genom att alltid tömma och rengöra ångröret efter att du har skummat mjölk.

15. Slutföra mjölken

Slå lätt med kannan för att frigöra större luftbubblor.

Snurra kannan för att blanda mjölken och skapa en silkeslen konsistens.

Håll mjölken i en stadig ström.

Ånglampan blinkar och vattnet töms ned i droppskålen vid kylning till espressotemperatur. Håll droppskålen på plats.

17. Rengöra

VRID

Vrid grupphandtaget ta bort det från grupphuvudet.

TA BORT

Ta bort kaffesumpen från grupphandtaget.

SLÅ

Ta bort kaffesumpen från grupphandtaget.

TA BORT

Kontrollera om droppskålen behöver tömmas.

Tvätta delarna med varmt vatten.

PROGRAMMERA SKOTTVOLYM

Mini Barista-espressomaskinen möjliggör automatisk kontroll av skottvolym. Den håller precis rätt mängd espresso och stoppar automatiskt.

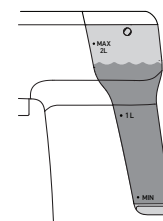
En kopp – ett doseringar espresso – 30 ml
Två koppar – två doseringar espresso – 60 ml

Anpassa volymen till hur du vill ha ditt kaffe.

Förbereda programmering av doseringar

• Kontrollera vattenbehållaren

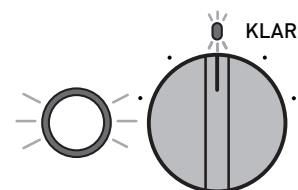
Se till att det finns tillräckligt med vatten i vattenbehållaren.



• Ström

Kontrollera följande:

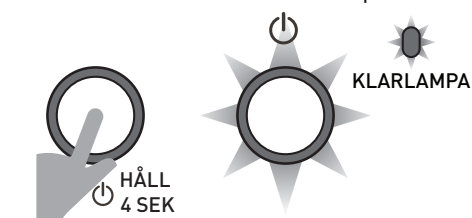
- Ratten står i vertikalt KLAR-läge.
- Strömkontakten är isatt och aktiverad.
- Maskinen är påslagen i KLAR-läget.



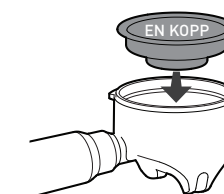
Viktigt: Maskinen återgår till KLAR-läget om du inte startar doseringsvolymprogrammet inom en minut från att du valt denna funktion.

Doseringsvolymprogram för en kopp

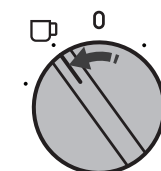
– Håll knappen nedtryckt i 4 sekunder eller tills en blinkande kombination mellan PÅ/AV- och KLAR-lampan startar.



– För in en filterkorg för en kopp i grupphandtaget, fyll på malet kaffe och pressa. Placera i grupphuvudet.

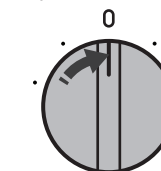


– Vrid ratten till läget för en kopp. Lampan och KLAR fortsätter att blinka en gång varannan sekund.



Espresso börjar matas ut.



– För tillbaka ratten till vertikalt läge när du erhåller volymen för en dosering.

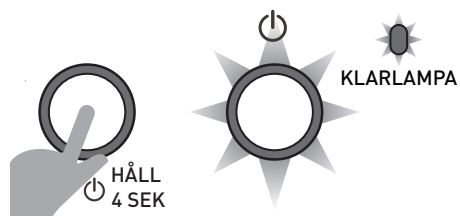


Espresso slutar att matas ut. Ny volym för ett skott är nu programmerad. Läget KLAR intas efter avslutat programmeringsläge.

PROGRAMMERA DOSERINGSVOLYM


Doseringsvolymprogram för två koppar

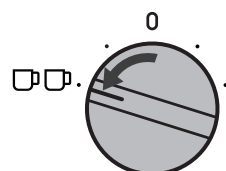
- Håll knappen  nedtryckt i 4 sekunder eller tills en blinkande kombination mellan  och KLAR-lampan startar.



- För in en filterkorg för två koppar i grupphandtaget, fyll på malet kaffe och pressa. Placera i grupphuvudet.

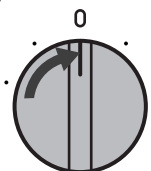


- Vrid ratten till läget för två koppar. Lampan  och KLAR fortsätter att blinka en gång varannan sekund.



Espresso börjar matas ut.



- För tillbaka ratten till vertikalt läge när du erhåller volymen för två doseringar.

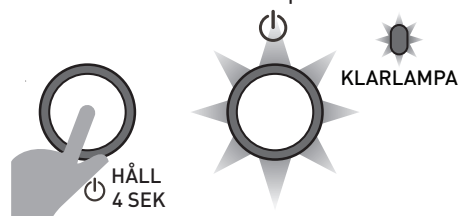


Espresso slutar att matas ut.

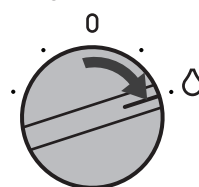
Ny volym för två doseringar är nu programmerad. Läget KLAR intas efter avslutat programmeringsläge.

Återställ standardvolym (dosering) för en och två koppar

- Håll knappen  nedtryckt i 4 sekunder eller tills en blinkande kombination mellan  och KLAR-lampan startar.

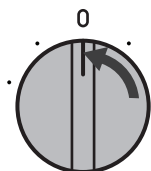


- Vrid ratten till läge .



Alla lampor kommer att blinka tre gånger. Standardvolymerna har återställts. Programmeringsläget är avslutat.

- Vrid ratten till vertikalt KLAR-läge.



SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Espressoprocessen handlar om att extrahera oljor från malet kaffe. Avlagringar av kaffe och oljor byggs upp med tiden, vilket påverkar kaffets smak och espressomaskinens funktion. Det enklaste sättet att hålla maskinen ren är att tömma ut vattnet genom grupphuvudet och ångröret före och efter varje kaffeservering. (Se bruksanvisningen)

Viktigt: Doppa aldrig basenheten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Viktigt: Följande delar är INTE diskmaskinsäkra:

- Grupphandtag
- Droppskål
- Packare
- Vattenbehållare

VAR FÖRSIKTIG: Förhindra skador på apparaten genom att inte använda alkaliska rengöringsmedel när du rengör utsidan. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

Rengöringstabletter

Rengöringstabletter för espressomaskinen kan köpas online.

Rengöra droppskål

Töm droppskålen vid behov eller omedelbart om den röda indikatorn för vattennivå visas genom gallret.

• Veckovis

Rengör droppskålen och gallret med varmt vatten och några droppar mildt diskmedel innan du sköljer och torkar.

Obs! Det är normalt att insidan av droppskålen med tiden får fläckar av oljorna i det malda kaffet.

Rengöra värmeplatta och utsida

Rengör maskinen med en fuktig trasa och torka den sedan. Använd inte alkaliska rengöringsmedel, grova svampar eller stålull eftersom de repar utsidan.

Rengöra grupphandtag och filterkorg

• Varje gång

Tvätta efter varje användning genom att

skölja dem med varmt vatten under kranen.

• Regelbundna intervall


I varmt tvålatten med ett mildt rengöringsmedel.

Rengöra grupphuvud

• Varje gång

Låt vatten gå igenom systemet innan du gör en espresso. (Se bruksanvisningen)

• Veckovis

- Vrid ratten till läget  för att köra igenom vatten.
- Vrid tillbaka ratten när du är klar.
- Torka runt insidan av kanten med en fuktig trasa och borste.



Rengöra filterkorgar

• 2–3 månader

- Låt filterkorgen ligga i mjölkkanan över natten tillsammans med varmt vatten och en rengöringstablett.



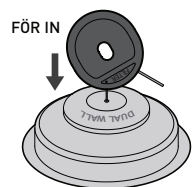
- På morgonen ska du skölja kannan och filterkorgen under rinnande vatten och se till att alla spår av rengöringstabletten avlägsnas.
- Placera filterkorgen i grupphandtaget (utan kaffe) och för in den i grupphuvudet.
- Vrid ratten till läget för en kopp. Vatten rinner i detta läge igenom.
- Vrid ratten till det vertikala läget.

• Rensa igensatta filterkorgar

Om filterkorgen med dubbel vägg blir igensatt:

- Sätt i rengöringsstiftet Filter i utgångshålet. (Rengöringsstift finns i förvaringsutrymme för tillbehör under droppbrickan).

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



- Placera filterkorgen i grupphandtaget (utan kaffe) och för in den i grupphuvudet.
- Vrid ratten till läget för en kopp. Vatten rinner i detta läge igenom.
- Vrid tillbaka ratten när du är klar.
- Upprepa vid behov.

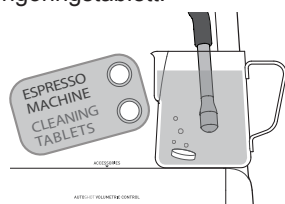
Rengöra ångrör

• Varje gång

- När du har skummat mjölken ska du rensa ångröret genom att vrida ratten till hett vatten och hålla den i 1–2 sekunder.
- Torka ångröret med en fuktig trasa. (Se bruksanvisningen)

• 2–3 månader

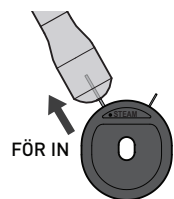
- Låt ångröret ligga i mjölkkanan över natten tillsammans med varmt vatten och en rengöringstablett.



- Nästa morgon ska du ta bort kannan och skölja och se till att alla spår av lösningen har tagits bort.
- Torka ångröret och spetsen med en fuktig trasa tills att alla spår av rengöringstabletten är borta.
- Kör hett vatten genom ångröret i 40 sekunder.

• Rensa ett igensatt ångrör

- Sätt i rengöringsstiftet Ånga i ångrörets spetshål. (Rengöringsstift finns i förvaringsutrymmet för tillbehör under droppbrickan).
- Kör hett vatten genom ångröret.



• Ångröret förblir igensatt:

- Skruva loss ångrörets spets och lås den ligga över natten tillsammans med varmt vatten och en rengöringstablett.



- På morgonen ska du skölja kannan och ångrörets spets under rinnande vatten och se till att alla spår av rengöringstabletten avlägsnas.
- Rengör ångspetsen med rengöringsstiftet.
- Skruva tillbaka ångrörets spets i ångrörets arm.
- Kör hett vatten genom ångröret i 40 sekunder.

Gummitätning för grupphuvud

Det finns en gummitätning i grupphuvudet som bildar en tätning mot filterkorgen varje gång du gör en espresso.


Viktigt: När du inte använder din espressomaskin rekommenderar vi att du inte lämnar grupphandtaget i grupphuvudet, eftersom det minskar tätningens livslängd. Med tiden förlorar denna tätning sin elasticitet och kan behöva bytas ut. Tätningen kan behöva bytas ut när vattnig espresso läcker från runt grupphuvudet eller om grupphandtaget känns löst när det är helt roterat till mittläget.

Obs! Kontakta Breville om du tror att grupphuvudets tätning behöver bytas ut. Försök inte att ändra tätningen utan att först konsultera Breville.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Grupphandtaget lossnar under matning av espresso.	Grupphandtaget är inte korrekt fastsatt eller har inte dragits åt tillräckligt.	Se till att alla tre flikarna i grupphandtaget är helt isatta i grupphuvudet och roterade till mittläget. Se bruksanvisningen.
	Kaffet är för finmalet.	Byt till grövre malning.
	Kaffet pressas för hårt.	Var mer försiktig när du pressar kaffet.
	Filtrets övre kant är inte fritt från kafferester.	Rengör filtrets övre kant och torka rent grupphuvudet.
Espresso sprutar ut ur grupphuvudet istället för att matas	Grupphuvudet är smutsigt.	Torka med en fuktig trasa. Rengör tätningen och hörndelarna med en borste som avlägsnar kafferesterna.
	Gummitätningen för grupphuvudet är skadat eller slitet.	Kontakta Brevilles kundtjänst. Informationen finns på baksidan.
Espresso rinner nedför sidan av grupphandtaget	Det finns inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten. Kör vatten genom maskinen utan filterkorg för att säkerställa att allt fungerar.
	Grupphuvudet kan vara blockerat.	Se avsnittet om avkalkning på.
	Filterkorgarna med dubbel vägg kan vara blockerade.	Rensa filterkorgen med hjälp av rengöringsstiftet.
	Det malda kaffet är för fint eller för hårt pressat.	Töm filterkorgen och skölj under vatten för att rengöra. Torka av grupphuvudet med en trasa. Fyll på kaffe i filtret och pressa.
Kaffet rinner ut i droppar (överextraherat)	Det malda kaffet är för fint.	Byt till grövre malning.
	Kaffet är för hårt packat.	Var mer försiktig när du pressar kaffet.
	Beläggning har bildats i maskinen.	Se avsnittet om avkalkning på.
Espresso har ingen Crema (underextraherat)	Böner är för gamla eller det malda kaffet är för torrt.	Använd färska böner och malt kaffe. Var noga med att förvara malt kaffe i en lufttät behållare.
	Det malda kaffet är inte tillräckligt kompakt.	Pressa mer kraftigt.
	Det malda kaffet är för grovt.	Använd ett mer finmalet kaffe.
Ojämn koppfyllning	Ojämn pressning eller igensättning i rören.	Se till att kaffet är jämnt pressat och att rören inte är igensatta.
Kaffesumpen är våt	Kaffesumpen kan vara våt i filterkorgar med dubbel vägg.	Håll grupphandtaget i grupphuvudet tills mjölktexturen är klar. Detta ger vattnet mer tid att sjunka undan.

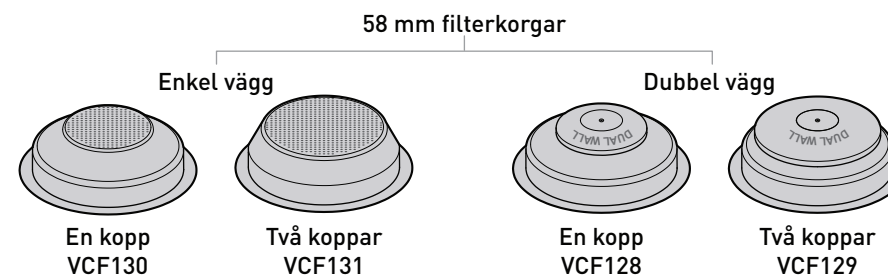
FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Espresso smakar bränt	Typ av kaffe som används.	Prova olika kaffemärken.
	Använd ångfunktionen precis innan du matar ut ett espresso-skott.	Vänta tills Thermoblock tömmer ånga och svalnar innan du matar ut ett espresso-skott. Lampan  ska ha slutat blinka och KLAR-lampan ska lysa ihållande.
Kaffet är för kallt	Mjölken är eventuellt inte uppvärmt tillräckligt.	Se till att mjölken värms upp ordentligt under texturering, men var noga med att inte värma för mycket, det vill säga koka mjölken.
Ingen ånga från ångröret	Ångrörets spets är blockerat.	Se skötsel och rengöring på.
	Det finns inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten. Kör hett vatten genom ångröret för att se till att vattnet rinner.
Inte tillräckligt med skum vid texturering	Mjölken är eventuellt inte färsk.	Se till att den mjölk som används är färsk.
	Mjölktemperaturen är för varm.	Börja textureringen av mjölk som är cirka 4 °C.
	Typ av kanna som används.	Använd en kyld mjölkkanne av rostfritt stål för bästa texturering.
	Mjölken har kokat.	Börja om med färsk och kyld mjölk. Värm tills kannan kan endast hållas i cirka 3 sekunder, 60–65 °C.
	Mjölken gör bubblor istället för mikro-skum.	Kontrollera att ångrörets spets är korrekt placerad. Den ska vara strax under mjölkens yta. Slå lätt med kannan på bänken när du är klar för att frigöra större luftbubblor.
	Mjölken ges inte tillräckligt med luft.	Håll ångrörets spets precis under mjölkens yta. Detta bidrar till att introducera luft i mjölken och skapa mikro-skum.
Pumpen avger ovanligt mycket buller	Det finns inget vatten i behållaren.	Fyll på vattenbehållaren.
	Vattenbehållaren är inte korrekt placerad.	Placera vattenbehållaren på enhetens baksida som avsett.
	Den röda kontakten från förpackningen kan fortfarande sättas in.	Ta bort den röda kontakten som sitter på vattenbehållarens basenhet.

Kontakta Brevilles kundtjänst om den här guiden inte löser ditt problem.
Informationen finns på baksidan.

TILLBEHÖR FÖR ESPRESSOMASKINEN SOM KÖPAS

Kontakta Brevilles kundtjänst på:
0800 028 7154



Breville

Mini BARISTA

RESERVDELAR

Information om extra- eller reservdelar finns på www.Breville.co.uk. Du kan även ringa oss på + (0)800 028 7154.

FELSÖKNING

För felsökning och vanliga frågor: www.Breville.co.uk/FAQs

SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

Dessa apparater är tillverkade för att hålla allra högsta standard. Det finns inga delar som kan repareras av användaren. Följ dessa steg om enheten inte fungerar:

- Kontrollera att instruktionerna har följts korrekt.
- Kontrollera att inte säkringen har bränts.
- Kontrollera att det inte finns fel på anslutningen till elnätet.

Om apparaten fortfarande inte fungerar ska du återlämna den till inköpsstället för att få den utbytt. Följ nedanstående steg för att återlämna apparaten till kundtjänstavdelningen:

1. Emballera den noga (helst i originalkartongen). Se till att den är rengjord.
2. Skicka med ditt namn, din adress och skriv modellnumret (anges på apparatens märkskylt) på all korrespondens.
3. Ange orsaken till att du återlämnar den.
4. Om garantitiden ännu inte löpt ut, ange när och var den köptes och inkludera ett inköpsbevis (t.ex. kvittot).
5. Skicka den till vår kundtjänstavdelning på nedanstående adress:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, STORBRIANNIEN
Telefon: + (0)161 621 6900 Fax: + (0)161 626 0391
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

JCS (Europe) åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som JCS (Europe) inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe) eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

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



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE BREVILLE

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD CON LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO DE BREVILLE

- Lea atentamente y guarde todas las instrucciones suministradas con el aparato.
- No retire el asa portafiltro durante el vertido del café espresso o el flujo de agua ya que la unidad está entonces bajo presión. Quitar el asa portafiltro durante cualquiera de estas operaciones puede provocar quemaduras o lesiones.
- La varilla de vapor y agua caliente se calienta mucho al vaporizar leche y expulsar agua caliente. Esto puede causar quemaduras en caso de contacto, así que evite todo contacto directo con la varilla.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la máquina de café espresso o si hay algún problema durante el proceso de elaboración del café.
- No ponga las manos directamente debajo del vapor, agua caliente o vertido de café espresso, ya que esto puede provocar quemaduras o lesiones.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando

el aparato está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calefactor puede seguir con calor residual.

- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el uso previsto. Se pueden producir lesiones por el uso indebido.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lave los 8 elementos siguientes en agua tibia con un detergente suave: jarra para leche, rejilla de bandeja de goteo, filtros de una y dos tazas, asa portafiltro, bandeja de goteo, compactador y depósito de agua. Enjuague y seque bien cada pieza antes de volver a colocarla. Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. Consulte el apartado Conservación y limpieza para obtener información completa.
- Este aparato está previsto para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares tales como áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; ambientes de tipo posada.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años de edad y lo hagan con supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Coloque siempre la unidad sobre una superficie plana y nivelada.
- No active sin agua en el depósito. Llene el depósito sólo con agua limpia y fría. Tenga en cuenta que el volumen máximo de llenado es 2 litros.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la máquina de café espresso, incluyendo la placa de calentamiento de tazas y la varilla de vapor y agua caliente.
- No use este aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato presenta algún daño. Si el cable de

alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Los aparatos no están previstos para utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto externo.

Breville es muy consciente de la seguridad al diseñar y fabricar productos de consumo, pero es esencial que el usuario del producto también tenga cuidado al usar un aparato eléctrico. A continuación se enumeran las precauciones que son esenciales para el uso seguro de un aparato eléctrico:

- Desconecte siempre la corriente eléctrica de la toma de corriente antes de insertar o extraer un enchufe. Extraiga el enchufe agarrándolo, no tirando del cable.
- Apague el aparato y desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el aparato desde una toma de corriente con la tensión (solo corriente alterna) indicada en el aparato.
- Nunca deje un aparato desatendido mientras esté en uso.
- No utilice el aparato para

ningún otro fin que no sea el uso previsto.

- No coloque un aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, un elemento eléctrico o un horno caliente.
- No lo coloque encima de ningún otro aparato.
- No deje que el cable de alimentación de un aparato cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque ninguna superficie caliente.




Si tiene alguna duda sobre el rendimiento y el uso de su aparato, visite el sitio web de Breville o póngase en contacto con el departamento de atención al consumidor de Breville, cuyos datos de contacto se indican en la última página. Asegúrese de que se comprendan las precauciones de seguridad anteriores. No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante, ya que podría provocar lesiones o daños en el aparato.

CARACTERÍSTICAS DE LA MINI BARISTA

A. Placa de calentamiento con hueco para compactador

Precaliente las tazas y vasos para ayudar a conservar las características esenciales del verdadero café espresso: el aroma y un sabor intenso y dulce.

B. Botón e indicador luminoso

El indicador luminoso  parpadea para indicar que la máquina se está calentando. La LUZ  se ilumina fijamente cuando la máquina está lista. La máquina pasará a inactividad tras 20 minutos y la LUZ  se apaga.

C. Cabezal infusor de tamaño comercial de 58mm

El mayor tamaño permite utilizar una mayor cantidad de café molido, para disfrutar en casa de un café con verdadero sabor al de una cafetería.

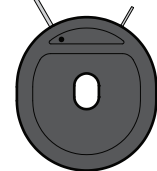
D. Asa portafiltro de tamaño comercial de 58mm

El mayor tamaño usado en las cafeterías para un flujo de agua más uniforme y una mejor extracción del sabor.

E. Varilla de vapor y agua caliente

Movimiento de rótula con revestimiento de silicona, para que se pueda mover la varilla a la posición deseada sin quemarse los dedos.

Aguja de la varilla de vapor Aguja de filtro de doble pared



Aguja de limpieza

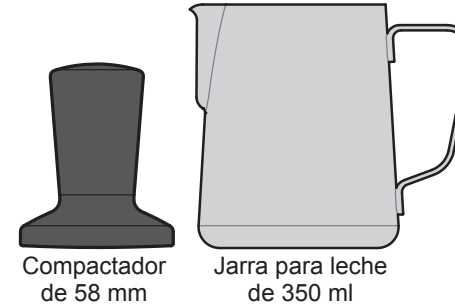
F. Hueco de almacenamiento para accesorios

Hueco detrás de la bandeja de goteo, para guardar los filtros de una y dos tazas y la aguja de limpieza.

CARACTERÍSTICAS DE LA MINI BARISTA

G. Bandeja de goteo y rejilla extraíbles

Incluye un indicador de nivel de agua que flota a través de la rejilla, indicando cuándo está llena la bandeja y tiene que vaciarse.



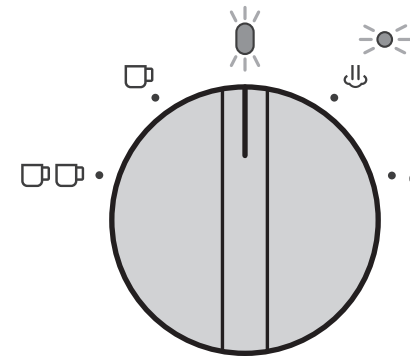
Compactador de 58 mm

Jarra para leche de 350 ml

H. Depósito de agua extraíble de 2 litros de capacidad

Levante la tapa la tapa y rellene el depósito con agua a temperatura ambiente o extraiga el depósito de agua abriendo la tapa y levantándolo por el asa del interior.

I. Mando con control automático de dosificación



Luz de preparada

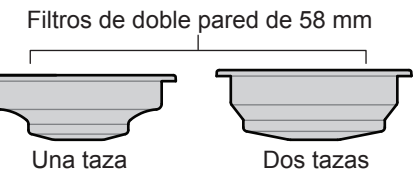
Iluminada fijamente cuando la máquina está lista.
Parpadea cuando es necesario llevar el MANDO a la posición vertical.

Una taza

Vierte 1 dosis de café espresso: 30 ml y luego se detiene automáticamente.

Dos tazas

Vierte 2 dosis de café espresso: 60 ml y luego se detiene automáticamente.



Filtros de doble pared de 58 mm

Una taza

Dos tazas

Luz de vapor

Iluminada fijamente cuando la máquina está lista para vaporizar. Parpadea cuando se calienta a la temperatura del vapor y cuando se enfría (purgando agua) a la temperatura del café.

Vapor

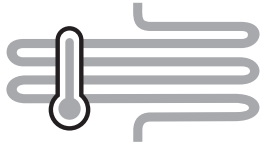
Usar para vaporizar y espumar la leche.

Agua caliente

Vierte 200 ml y luego se detiene automáticamente. Utilícelo para café solo largo y bebidas calientes como té, sopas instantáneas y para calentar las tazas antes de hacer café espresso.

CARACTERÍSTICAS DE LA MINI BARISTA

Sistema de calentamiento rápido mediante termobloque



El termobloque asegura un calentamiento rápido y una temperatura precisa del agua para la mejor extracción del café y espumificación de la leche.

El termobloque dispone de un controlador PID que regula continuamente la temperatura del agua para garantizar que llegue siempre al café molido a la temperatura exacta necesaria.

El café espresso se hace con agua caliente en lugar de agua hirviendo. El termobloque calienta el agua de modo que se extrae el café espresso a 92 °C (justo por debajo del punto de ebullición) para una extracción óptima de los aceites del café molido. Las temperaturas por encima de este valor quemarían el café molido, dando lugar a un sabor amargo.

Bomba italiana de 15 BAR



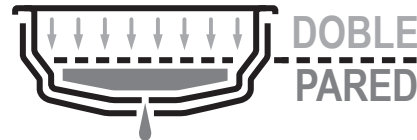
El termobloque se coordina con la bomba para suministrar agua a la temperatura y presión correctas para la plena extracción de aceites, sólidos y el aroma del café. La bomba de 15 BAR dispone de un sistema que limita a presión a 15 bar (para protección contra sobrepresión). Después de la extracción, cuando se devuelve el MANDO a la posición vertical de PREPARADA, se libera (purga) cualquier presión restante hacia la bandeja de goteo.

Preinfusión

Se rocían pequeñas cantidades de agua

sobre el café molido compactado antes del flujo constante de agua para obtener un café espresso de mejor sabor.

Sistema de crema italiano



Los filtros de doble pared crean una contrapresión adicional con una ligera aireación para una gran extracción del café espresso y un vertido constante. Aseguran un café espresso rico y cremoso con su distinguida capa de crema dorada.

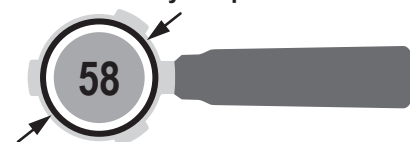
Los filtros de doble pared están previstos para usarse con café premolido, pero también se pueden usar con café recién molido.

Control volumétrico de dosificación automática



La dosificación automática es la manera más fácil de elaborar un gran café espresso. Sólo tiene que seleccionar UNA o DOS TAZAS en el MANDO y verterá la cantidad justa, deteniéndose luego automáticamente.

Cabezal infusor y asa portafiltro de 58mm



El cabezal infusor y asa portafiltro son de tamaño comercial, 58mm, al igual que en las cafeterías.

El asa portafiltro de 58 mm tiene mayor capacidad para café molido, dando lugar al verdadero sabor del café. El mayor

CARACTERÍSTICAS DE LA MINI BARISTA

tamaño asegura una distribución más uniforme del café molido y que sea más fácil de rellenar, para una mejor extracción del sabor.

Los filtros grandes de 58 mm permiten una compactación más uniforme del café molido, dando lugar a un mejor sabor y una torta de café usado más fácil de vaciar.

ANTES DEL PRIMER USO DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

Paso 1. Quitar el embalaje

Asegúrese de que se haya retirado todo el embalaje.

Importante: Retire el tapón rojo que se encuentra en el fondo del depósito de agua.

Paso 2. Colocar la máquina

Asegúrese de que la máquina de café espresso esté siempre colocada sobre una superficie horizontal seca, estable y plana.

Paso 3. Lavar las piezas

No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lave las 8 piezas enumeradas a continuación en agua tibia con un detergente suave.

- Jarra para leche de acero inoxidable
- Rejilla de bandeja de goteo de acero inoxidable
- Filtro de una taza de acero inoxidable
- Filtro de dos tazas de acero inoxidable

Importante: Las 4 piezas siguientes NO son aptas para lavavajillas:

- Asa portafiltro
- Bandeja de goteo
- Compactador
- Depósito de agua

Enjuague y seque bien cada pieza y luego colóquela en la máquina.

Paso 4. Cebear la máquina

Importante: El cebado debe realizarse antes del primer uso.

• Llenar el depósito de agua

- Levante la tapa del depósito de agua.
- Llene con agua a temperatura ambiente.
- o
- Retire el depósito abriendo la tapa y


levantándolo por el asa del interior.



- Llene con agua a temperatura ambiente del grifo.
- Vuelva a colocar el depósito de agua firmemente en su posición y cierre la tapa.

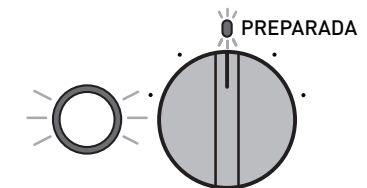
Nota: Asegúrese de que el depósito de agua esté limpio y libre de residuos, ya que cualquier partícula fina puede bloquear el flujo de agua.

• Encender

Asegúrese de que:

- El MANDO está en la posición vertical de PREPARADA.
- Inserte el enchufe de alimentación en una toma de CA de 230-240 V activa.
- Pulse el BOTÓN  para encender la máquina.

La LUZ  parpadea para indicar que la máquina se está calentando. Cuando las luces  y PREPARADA estén iluminadas fijamente, la máquina estará lista.



• Insertar el asa portafiltro

- Coloque el filtro de dos tazas en el asa portafiltro.
- Inserte el asa portafiltro en el cabezal infusor.

Para asegurarse de que el asa portafiltro está en la posición correcta, alinee el asa portafiltro con la posición "INSERTAR" situada a la izquierda del cabezal infusor. Inserte el asa portafiltro plana contra el

ANTES DEL PRIMER USO DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

cabezal infusor, luego gire el asa portafiltro hacia la derecha hasta la posición central.

• Cebear la máquina

- Gire el MANDO a la posición de DOS TAZAS y deje salir agua.

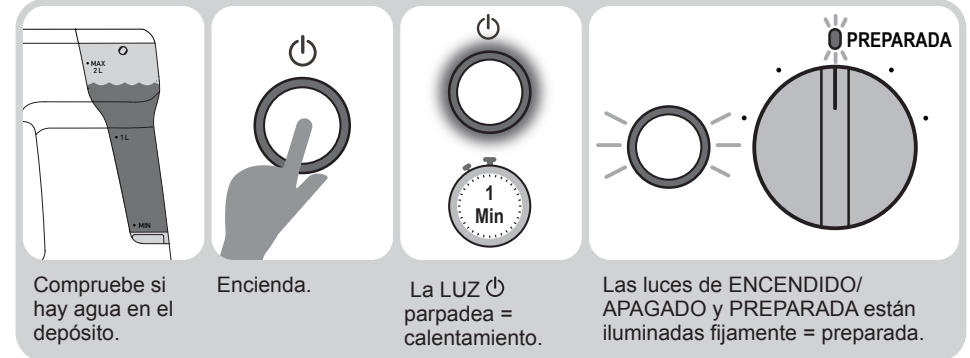
La luz PREPARADA parpadea cuando es necesario devolver el MANDO a la posición vertical.

- Hágalo una vez más.

Ahora la máquina debería estar completamente cebada y lista para usar. Si no sale agua por el cabezal infusor, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Breville. Datos indicados en la última página.


GUÍA PARA HACER CAFÉ CON LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

1. Puesta en marcha



Compruebe si hay agua en el depósito.

Encienda.

La LUZ  parpadea = calentamiento.

Las luces de ENCENDIDO/APAGADO y PREPARADA están iluminadas fijamente = preparada.

2. Calentar la taza



Taza caliente y compactador sobre la placa de calentamiento.

Coloque la taza en la encimera y coloque la varilla de vapor.

Gire el MANDO a AGUA CALIENTE.

Llene a la mitad la taza con agua caliente.

Devuelva el MANDO a la posición vertical.

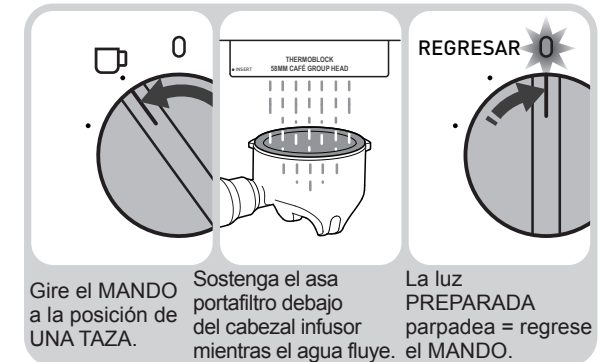
3. Seleccionar los filtros



Seleccione uno de los dos:

- Filtro de una taza
- Filtro de dos tazas

4. Calentar el cabezal infusor, asa portafiltro y filtro



Gire el MANDO a la posición de UNA TAZA.

Sostenga el asa portafiltro debajo del cabezal infusor mientras el agua fluye.

La luz PREPARADA parpadea = regrese el MANDO.

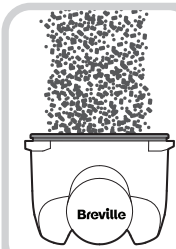
GUÍA PARA HACER CAFÉ CON LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

5. Secar el filtro

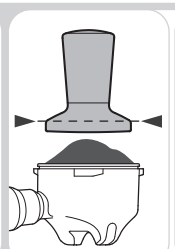


Limpie el filtro con un paño seco.

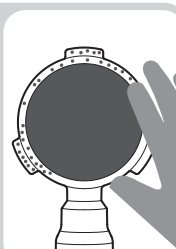
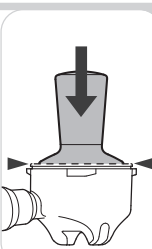
6. Llenar y compactar



Llene el filtro con café molido.



Compacte (presione) el café molido uniformemente hasta el nivel indicado.

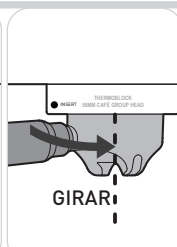


Limpie los bordes para eliminar cualquier exceso de café molido.

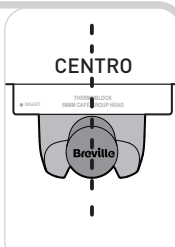
7. Insertar el asa portafiltro en el cabezal infusor



Mantenga el asa portafiltro plana e insértela en el cabezal infusor.

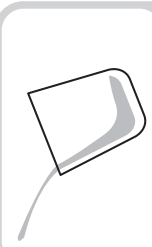


Gire el asa portafiltro.

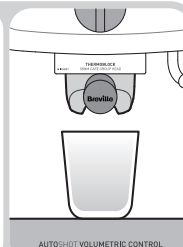


El asa portafiltro debe estar en la posición central.

8. Colocar la taza



Vacíe el agua caliente de la taza.



Coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del asa portafiltro.

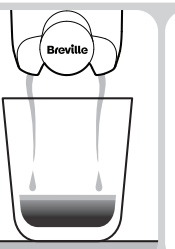
9. Extracción



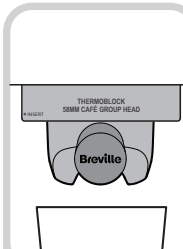
Gire el MANDO a una de las dos posiciones:
- Una taza: 30 ml.
- Dos tazas: 60 ml.



La extracción comienza y se detiene automáticamente.



La luz PREPARADA parpadea = vertido terminado. Regrese el MANDO.



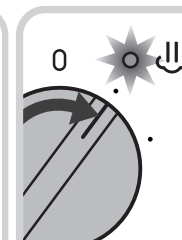
Deje el asa portafiltro en el cabezal infusor hasta después de espumar la leche.

GUÍA PARA HACER CAFÉ CON LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

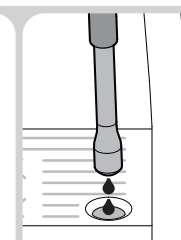
10. Jarra de preparación de leche 11. Antes de espumar leche



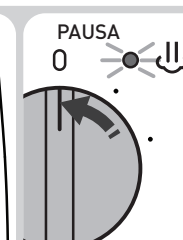
Llene la jarra con leche fría hasta justo por debajo del pico de vertido.



Gire el MANDO a VAPOR. La luz de VAPOR parpadea = calentamiento.



Un poco de agua puede salir por la varilla de vapor.



La luz de VAPOR está iluminada = vapor listo. Pause el vapor regresando el MANDO.

Consejo profesional: Para obtener los mejores resultados al espumar leche, asegúrese de que el vapor se haya calentado primero (luz VAPOR iluminada fijamente). Escuchará el arranque de la bomba.

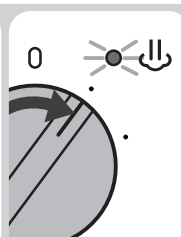
12. Empezar a espumar la leche



Inserte la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche.



Posición de la varilla de vapor:
- Brazo en la posición de las 12 en punto.
- Punta en la posición de las 3 en punto.



Devuelva el MANDO a la posición de VAPOR para comenzar a espumar la leche.



Al espumar se produce un suave sonido siseante.



Haga que la leche se mueva en forma de remolino.

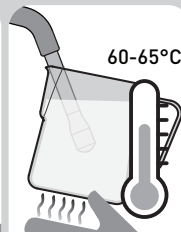
13. Espumar leche



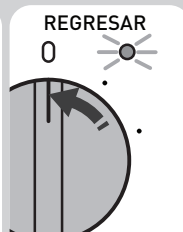
A medida que sube el nivel de la leche, baje la jarra para mantener la punta justo debajo de la superficie.



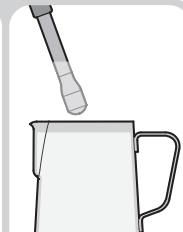
Cuando se consiga la microespuma deseada, sumerja la varilla de vapor hasta la mitad.



La leche estará lista cuando la jarra está demasiado caliente para tocarla durante 3 segundos.



Devuelva el MANDO a la posición vertical.



Retire la jarra de la varilla de vapor.

GUÍA PARA HACER CAFÉ CON LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

14. Purgar y limpiar la varilla de vapor

0
Gire el MANDO a AGUA CALIENTE durante 1 o 2 segundos.

Agua lechosa saldrá por la varilla de vapor.

REGRESAR 0
Devuelva el MANDO a la posición vertical.

Limpie la varilla de vapor y la punta con un paño húmedo.

Consejo profesional: Para mantener un rendimiento óptimo de la varilla de vapor, purgue y limpie siempre la varilla de vapor después de espumar la leche.

15. Toques finales de la leche

Golpetee la jarra para liberar las burbujas de aire más grandes.

Mueva la jarra en forma de remolino para mezclar la leche y crear una textura cremosa.

Vierta la leche con un chorro constante.

Cuando se enfría a la temperatura adecuada para el café espresso, la luz de VAPOR parpadea y se purga el agua hacia la bandeja de goteo. Mantenga la bandeja de goteo en su posición.

16. Purga automática del termobloque

17. Limpieza

GIRAR
Gire el asa portafiltro y retírela del cabezal infusor.

RETIRAR
Retire la torta de café usado del asa portafiltro.

GOLPEAR
Compruebe si la bandeja de goteo necesita vaciarse.

RETIRAR
Lave las piezas con agua tibia.

PROGRAMACIÓN DEL VOLUMEN DE DOSIFICACIÓN

La máquina de café espresso Mini Barista cuenta con control volumétrico de dosificación automática.

Vierte la cantidad justa de café espresso y luego se detiene automáticamente.

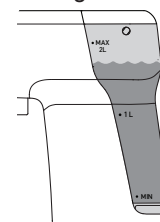
Una taza - sirve 1 dosis de café espresso - 30 ml
 Dos tazas - sirve 2 dosis de café espresso - 60 ml

Puede ajustarse el volumen de vertido para adaptarlo al gusto personal por el café.

Preparación para la programación de la dosificación

• Comprobar el depósito de agua

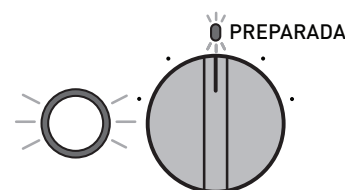
Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua.



• Encender

Asegúrese de que:

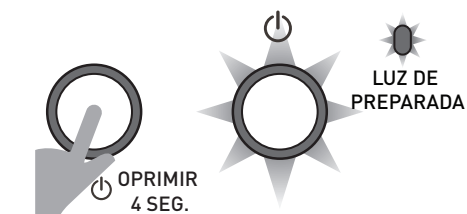
- El MANDO está en la posición vertical PREPARADA.
- El enchufe de alimentación está insertado en la toma de corriente activa.
- La máquina está encendida y en estado de preparada.



Importante: Si un programa de volumen de dosificación no se inicia dentro de 1 minuto tras entrar en la programación de la dosificación, la máquina volverá al estado de preparada.

Una taza - Programa de volumen de dosificación

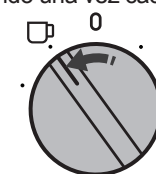
- Mantenga pulsado el botón durante 4 segundos o hasta que comience una combinación de luces intermitentes entre las luces de ENCENDIDO/APAGADO y PREPARADA.



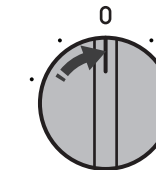
- Inserte un filtro de una taza en el asa portafiltro, llénelo con café molido y luego compáctelo. Coloque el asa portafiltro en el cabezal infusor.



- Gire el MANDO a la posición de UNA TAZA. Las luces y PREPARADA continuarán parpadeando una vez cada pocos segundos.





- El café espresso comenzará a fluir. Cuando alcance el volumen deseado de 1 dosis, devuelva el MANDO a la posición vertical de PREPARADA.

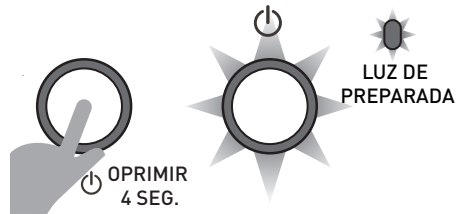


PROGRAMACIÓN DEL VOLUMEN DE DOSIFICACIÓN

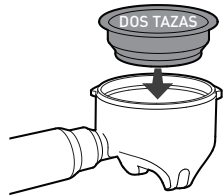
El vertido de café espresso se detendrá. El nuevo volumen de 1 dosis queda programado. El modo de programación ha finalizado y la máquina vuelve al estado de preparada.


Dos tazas - Programa de volumen de dosificación

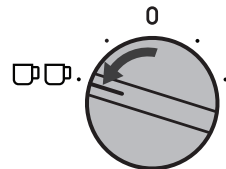
- Mantenga pulsado el botón  durante 4 segundos o hasta que comience una combinación de luces intermitentes entre las luces  y PREPARADA.



- Inserte un filtro de dos tazas en el asa portafiltro, llénelo con café molido y luego compactelo. Coloque el asa portafiltro en el cabezal infusor.

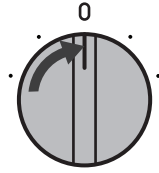


- Gire el MANDO a la posición de DOS TAZAS. Las luces  y PREPARADA continuarán parpadeando una vez cada pocos segundos.



El café espresso comenzará a fluir.



- Cuando alcance el volumen deseado de 2 dosis, devuelva el MANDO a la posición vertical de PREPARADA.

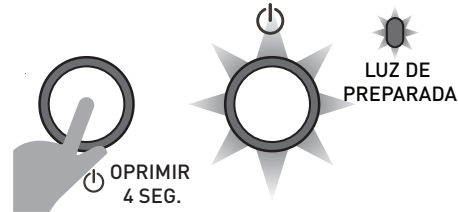



El vertido de café espresso se detendrá.

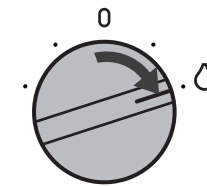
El nuevo volumen de 2 dosis queda programado. El modo de programación ha finalizado y la máquina vuelve al estado de preparada.

Restaurar los volúmenes de dosificación predeterminados de una o dos tazas

- Mantenga pulsado el botón  durante 4 segundos o hasta que comience una combinación de luces intermitentes entre las luces  y PREPARADA.

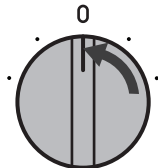


- Gire el MANDO a la posición .



Todas las LUCES parpadearán juntas 3 veces. Los volúmenes predeterminados quedan restaurados. El modo de programación finaliza.

- Devuelva el MANDO a la posición vertical de PREPARADA.



CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

El proceso de elaboración de café espresso consiste en extraer los aceites del café molido. Los residuos de café molido y aceites se acumulan con el tiempo afectando el sabor del café y el funcionamiento de la máquina de café espresso.

Purgar el agua a través del cabezal infusor y la varilla de vapor, antes y después de elaborar cada café, es la manera más fácil de mantener limpia la máquina. (Consulte la Guía de uso)

Importante: No sumerja el aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Importante: Las piezas siguientes NO son aptas para lavavajillas:

- Asa portafiltro
- Bandeja de goteo
- Compactador
- Depósito de agua

PRECAUCIÓN: Para evitar daños al aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos al limpiar el exterior. Utilice un paño suave y detergente igualmente suave.

Tabletas de limpieza

Las tabletas de limpieza de la máquina de café espresso se pueden comprar en línea.

Limpieza de la bandeja de goteo

Vacíe la bandeja de goteo cuando sea necesario; si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla, vacíe la bandeja de goteo inmediatamente.

• Semanalmente

Limpie la bandeja de goteo y la rejilla con agua tibia y un poco de detergente no abrasivo; enjuague y seque.

Nota: Con el tiempo es normal que el interior de la bandeja de goteo se manche con los aceites del café molido.

Limpieza de la placa de calentamiento y el exterior

Limpie la máquina con un paño húmedo y séquela. No utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayan la superficie exterior.

Limpieza del asa portafiltro y filtros

• Cada vez

Lave después de cada uso enjuagándolos con agua tibia bajo el grifo.

• Intervalos regulares


En agua tibia jabonosa con un detergente suave.

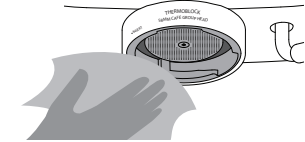
Limpieza del cabezal infusor

• Cada vez

Deje correr el agua antes de hacer un café espresso. (Consulte la Guía de uso)

• Semanalmente

- Purgue el agua girando el MANDO a la posición .
- Regrese el MANDO cuando haya terminado de funcionar.
- Limpie alrededor del borde interior con un paño húmedo y un cepillo.



Limpieza de los filtros

• 2-3 Meses

- Remoje el filtro toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y añada una tableta de limpieza.



- Por la mañana, enjuague la jarra y el filtro con agua corriente, asegurándose de que se hayan eliminado todos los restos de la tableta de limpieza.

- Coloque el filtro en el asa portafiltro (sin café) e insértela en el cabezal infusor.
- Gire el MANDO a la posición de UNA TAZA.

El agua fluirá a través del filtro.

- Devuelva el MANDO a la posición vertical.

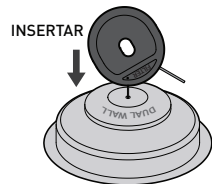
• Desobstrucción de los filtros

Si el filtro de doble pared se obtura con el café molido:

- Inserte la aguja de limpieza del filtro en el

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

orificio de salida. (La aguja de limpieza se encuentra en el hueco de almacenamiento de accesorios debajo de la bandeja de goteo).



- Coloque el filtro en el asa portafiltro (sin café) e insértela en el cabezal infusor.
- Gire el MANDO a la posición de UNA TAZA. El agua fluirá a través del filtro.
- Gire el MANDO cuando termine.
- Repita si es necesario.

Limpieza de la varilla de vapor

• Cada vez

- Después de espumar la leche, purgue la varilla de vapor girando el MANDO a AGUA CALIENTE durante solo 1-2 segundos.
- Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. (Consulte la Guía de uso)

• 2-3 Meses

- Remoje la varilla de vapor toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y añada una tableta de limpieza.



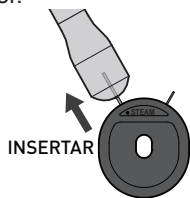
- Por la mañana, retire la jarra y enjuáguela asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la solución.
- Limpie la varilla de vapor y la punta con un paño húmedo asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la tableta de limpieza.
- Haga correr agua caliente por la varilla de vapor durante 40 segundos.

• Desobstrucción de la varilla de vapor

- Inserte la aguja de limpieza de la salida

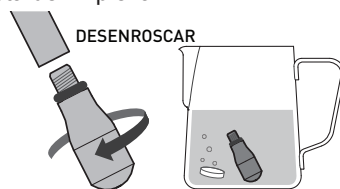
de vapor hacia arriba en el orificio de la punta de la varilla de vapor. (La aguja de limpieza se encuentra en el hueco de almacenamiento de accesorios debajo de la bandeja de goteo).

- Haga correr agua caliente por la varilla de vapor.



• La varilla de vapor sigue obstruida:

- Desenrosque la punta de la varilla de vapor y remójela toda la noche en la jarra para leche con agua tibia y añada una tableta de limpieza.



- Por la mañana, enjuague la jarra y la varilla de vapor con agua corriente, asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos de la tableta de limpieza.
- Utilice la aguja de limpieza para limpiar la punta de vapor.
- Vuelva a enroscar la punta de la varilla de vapor en el brazo de la varilla de vapor.
- Haga correr agua caliente por la varilla de vapor durante 40 segundos.

Junta de caucho del cabezal infusor

El cabezal infusor dispone de una junta de caucho que permite la estanqueidad del filtro cuando se hace un café espresso.

Importante: Cuando no se use la máquina de café espresso, recomendamos no dejar el asa portafiltro insertada en el cabezal infusor, ya que esto reduciría la vida útil de la junta.

Con el tiempo esta junta pierde su

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA


elasticidad y puede ser necesario reemplazarla. Se tendrá que reemplazar la junta cuando se produzcan fugas de café acuoso alrededor del cabezal infusor o si el asa portafiltro queda floja cuando se gira completamente a la posición central.

Nota: Póngase en contacto con Breville si piensa que la junta del cabezal infusor necesita reemplazarse. No intente cambiar la junta sin antes consultar a Breville.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Qué hacer
El asa portafiltro se desprende durante el vertido de café espresso.	El asa portafiltro no está colocada correctamente o no está suficientemente apretada.	Asegúrese de que las tres lengüetas del asa portafiltro estén completamente insertadas en el cabezal infusor y giradas hasta la posición central. Consulte el apartado Guía de uso.
Fugas de café acuoso por el cabezal infusor durante el vertido	El café molido es demasiado fino.	Cambie a un café molido más grueso.
Gotea café espresso por el lado del asa portafiltro	El café molido se ha compactado demasiado.	Compacte menos el café molido.
	El borde superior del filtro tiene residuos de café molido.	Limpie alrededor del borde superior del filtro y del cabezal infusor.
	El cabezal infusor está sucio.	Limpie con un paño húmedo. Limpie la junta, incluidos los bordes interiores con un cepillo para quitar los residuos.
No se vierte café	La junta de caucho del cabezal infusor presenta algún daño o desgaste.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville. Datos indicados en la última página.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Haga correr el agua por la máquina sin un filtro para asegurarse de que esté completamente cebada.
	El cabezal infusor puede estar obturado.	Consulte el apartado Descalcificación.
	Los filtros de doble pared pueden estar obturados.	Use la aguja de limpieza para desobstruir el filtro.
	El café molido es demasiado fino o se ha compactado demasiado.	Vacíe el filtro y enjuáguelo con agua para limpiarlo. Limpie el cabezal infusor con un paño. Rellene el filtro con café molido y compáctelo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Qué hacer
El café sale goteando (sobreextracción)	El café molido es demasiado fino.	Cambie a un café molido más grueso.
	El café se ha compactado demasiado.	Compacte menos el café molido.
	La máquina presente una acumulación de cal.	Consulte el apartado Descalcificación.
El café espresso no es cremoso (subextracción)	Los granos de café han caducado o el café premolido se ha secado.	Use granos de café o café molido frescos. Asegúrese de guardar el café premolido en un recipiente hermético.
	El café molido no está suficientemente compactado.	Compáctelo más.
	Café molido demasiado grueso.	Use un café molido más fino.
Dosificación desigual en las tazas	Compactación desigual u obstrucción de las boquillas de vertido.	Asegúrese de que el café esté compactado uniformemente y compruebe que no haya nada que obstruya las boquillas de vertido.
La torta de café usado está mojada	Los filtros de doble pared pueden mantener húmeda la torta de café.	Mantenga el asa portafiltro en el cabezal infusor hasta que haya terminado de espumar la leche. Esto dará más tiempo para que el agua se disipe.
El café espresso sabe a quemado	Tipo de café utilizado.	Pruebe diferentes marcas de café.
	Uso de la función de vapor justo antes de verter una dosis de café espresso.	Deje tiempo para que el termobloque purgue el vapor y se enfríe antes de verter una dosis de café espresso. La luz  debería haber dejado de parpadear y la luz PREPARADA debería estar iluminada fijamente.
El café está demasiado frío	Es posible que la leche no se haya calentado lo suficiente.	Asegúrese de calentar la leche correctamente al espumarla, pero asegúrese de no calentarla demasiado ni hervirla.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

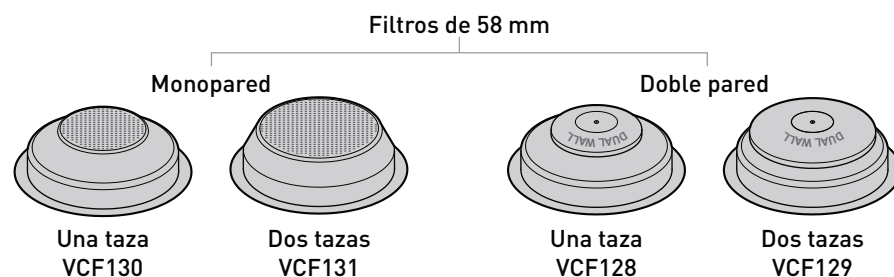
Problema	Causa posible	Qué hacer
No sale vapor por la varilla de vapor	La punta de la varilla de vapor está obturada.	Consulte Conservación y limpieza.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Haga correr agua caliente por la varilla de vapor hasta que el agua fluya libremente.
No se produce suficiente espuma al vaporizar	La leche no es fresca.	Asegúrese de que la leche utilizada sea fresca.
	La leche está demasiado caliente.	Asegúrese de empezar a espumar con la leche a unos 4 °C.
	Tipo de jarra que se está utilizando.	Para obtener los mejores resultados al espumar, utilice una jarra para leche de acero inoxidable refrigerada.
	La leche ha sido hervida.	Comience de nuevo con leche fresca y refrigerada. Calentar hasta que la jarra sólo se pueda sujetar durante aproximadamente 3 segundos, 60-65 °C.
	Se forman burbujas en la leche en lugar de microespuma.	Asegúrese de colocar correctamente la punta de la varilla de vapor. Debe situarse justo debajo de la superficie de la leche. Golpetee la jarra en la encimera cuando termine para liberar las burbujas de aire atrapadas más grandes.
	La leche no está tomando suficiente aire.	Mantenga la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Esto ayudará a introducir aire en la leche para crear microespuma.
La bomba hace un ruido inusual	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Coloque el depósito de agua firmemente en la parte posterior de la unidad.
	El tapón rojo del embalaje puede estar insertado aún.	Retire el tapón rojo que se encuentra en el fondo del depósito de agua.

Si esta guía no resuelve su consulta, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville.

Datos indicados en la última página.

ACCESORIOS DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO DISPONIBLES PARA COMPRAR

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville en:
0800 028 7154



Breville

Mini BARISTA

PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas adicionales o de repuesto, visite www.breville.co.uk o llámenos al **0800 028 7154**.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para solucionar problemas y consultar preguntas frecuentes, visite: www.breville.co.uk/faqs

SERVICIO POSVENTA

Estos aparatos han sido fabricados siguiendo los estándares de calidad más elevados. No hay ninguna pieza que pueda reparar el usuario. Siga esos pasos si la unidad no funciona:

- Compruebe que se hayan seguido correctamente las instrucciones.
- Compruebe que no se haya fundido el fusible.
- Compruebe que funcione la toma eléctrica.

Si el aparato sigue sin funcionar, devuélvalo al lugar en el que lo compró para que le sea sustituido. Para devolver el aparato al departamento de atención al cliente, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Empaquételo con cuidado (preferiblemente en su caja original). Asegúrese de que la unidad está limpia.
2. Adjunte en toda correspondencia su nombre y dirección e indique el número de modelo (que figura en la etiqueta de clasificación).
3. Indique el motivo por el que devuelve el producto.
4. Si está todavía en periodo de garantía, indique cuándo y dónde adquirió el producto e incluya un justificante de compra (por ejemplo, el recibo de caja).
5. Envíelo a la dirección de nuestro departamento de atención al cliente que se indica a continuación:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK
Teléfono: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
Correo electrónico: enquiriesEurope@jardencs.com

GARANȚIA

Guarde su recibo de compra, recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

JCS (Europe) se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a JCS (Europe) del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por JCS (Europe).

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos sino que debe hacerse por separado en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a los seres humanos a partir de la eliminación de residuos no controlada debido a la presencia de sustancias peligrosas en este producto, debe reciclarlo de modo responsable para promover la reutilización sostenible de materiales y recursos. Para devolver su dispositivo usado, por favor utilice los sistemas de devolución y recolección disponibles o comuníquese con el comercio donde compró el producto. Ellos pueden tomar este producto para su respectivo reciclado de modo seguro y responsable con el medio ambiente.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
Reino Unido



RO

MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU BREVILLE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU ESPRESSORUL DVS. BREVILLE

- **Citiți cu atenție și păstrați toate instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul.**
- **Nu îndepărtați Mânerul grupului portfiltru atunci când aparatul prepară cafea sau evacuează apă. Îndepărtarea Mânerului grupului portfiltru în timpul oricăreia dintre aceste operațiuni poate cauza opărirea sau rănirea.**
- **Tubul pentru abur și apă fierbinte se înfierbântă foarte tare în timpul texturării laptelui și curgerii apei. Aceasta poate provoca arsuri în cazul contactului. Prin urmare, evitați contactul direct cu tubul.**
- **Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de a curăța espressoorul sau dacă apar orice probleme în timpul preparării cafelei.**
- **Nu așezați mâinile direct sub jetul de abur, apă fierbinte sau cafea, deoarece acest lucru poate cauza opărirea sau rănirea.**
- **Suprafețele accesibile se pot înfierbânta în timpul funcționării aparatului. Din cauza căldurii reziduale, suprafața elementului de încălzire poate fi fierbinte chiar și după utilizare.**
- **Nu utilizați aparatul decât în scopurile pentru care a fost conceput. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la răniri.**
- **Nu scufundați aparatul sau cablul și ștecărul de alimentare în apă sau în orice alt lichid. Spălați următoarele 8 componente în apă caldă cu detergent slab: paharul pentru lapte, grătarul tăvii pentru picurare, filtrele espresso simplu și dublu, mânerul grupului portfiltru, tava de picurare, lingura de presare și rezervorul de apă. Clătiți și ștergeți cu atenție fiecare componentă înainte de a o remonta. Ștergeți tubul pentru abur cu o lavetă umedă. Pentru detalii complete, consultați secțiunea privind întreținerea și curățarea.**
- **Acest aparat este destinat utilizării casnice și pentru aplicații similare, cum ar fi: în chicinetele pentru personal din magazine, birouri și alte medii profesionale; în ferme; de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor spații de tip rezidențial; în pensiuni.**
- **Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență, cu condiția ca aceștia să fie**

supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele asociate. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.

- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă și orizontală.
- Nu utilizați aparatul fără rezervorul de apă. Umpleți rezervorul doar cu apă curată și rece. Rețineți că volumul maxim de apă care poate fi introdusă în rezervor este de 2 litri.
- Evitați contactul Cablului de alimentare cu componentele fierbinți ale espressorului, inclusiv Placa de încălzire a ceștilor și Tubul pentru abur și apă fierbinte.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul acestuia este deteriorat sau dacă aparatul a suferit orice deteriorări. Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- Aceste aparate nu sunt

proiectate pentru a fi controlate de un temporizator exterior sau de un sistem de telecomandare separat.

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

- Deconectați întotdeauna priza de la sursa de alimentare înainte de a introduce sau scoate un ștecher. Scoateți trăgând de ștecher, nu de cablu.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză atunci în perioadele de neutilizare și înainte de a-l curăța.
- Alimentați întotdeauna aparatul de la o priză cu tensiunea (doar c.a.) indicată pe aparat.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul decât în scopurile pentru care a fost conceput.
- Nu amplasați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz, radiator electric sau pe un cuptor încălzit.
- Nu așezați aparatul pe alte aparate.

- Nu lăsați cablul de alimentare al aparatului să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat de lucru sau să atingă orice suprafețe fierbinți.

Dacă aveți orice întrebări referitoare la performanța și utilizarea aparatului dvs., accesați site-ul Breville sau contactați Departamentul de

asistență clienți Breville – găsiți datele de contact pe spatele manualului. Asigurați-vă că ați înțeles măsurile de siguranță de mai sus.

Nu utilizați niciun accesoriu care nu este recomandat de către producător, întrucât acest lucru poate cauza rănirea sau deteriorarea aparatului.

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA MINI BARISTA

- A. Placă de încălzire cu spațiu de depozitare pentru dispozitivul de presare**

Preîncălziți ceștile și paharele pentru a menține caracteristicile esențiale ale unui espresso autentic, aroma și gustul intens și dulce.

- B. ⏻ Buton și iluminare**

BECUL ⏻ se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că aparatul se încălzește. BECUL ⏻ rămâne aprins constant când aparatul este pregătit pentru funcționare. Aparatul intră în hibernare după 20 min., iar BECUL ⏻ se stinge.

- C. Capul grupului portfiltru – Dimensiune comercială 58 mm**

În cazul dimensiunilor mai mari, puteți utiliza cafea cu diferite granulații, pentru a vă bucura acasă de o cafea la fel de savuroasă ca și cea preparată într-o cafenea.

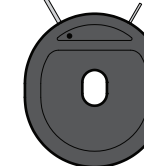
- D. Mânerul grupului portfiltru – Dimensiune comercială 58 mm**

Dimensiune mare utilizată în cafenele pentru o curgere uniformă a apei și o mai bună extragere a gustului.

- E. Tubul de abur și apă caldă**

Deplasare cu articulație sferică, cu capac din silicon, pentru a putea muta tubul în poziția dorită, fără să vă ardeți degetele.

Instrument pentru tubul de abur Instrument pentru filtrul cu perete dublu



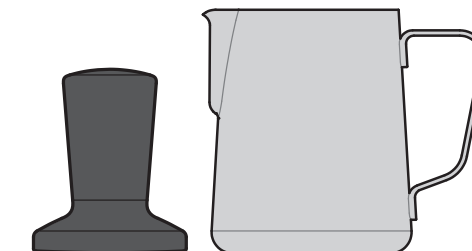
Instrument de curățare

- F. Spațiul de depozitare pentru accesorii**

Spațiu în spatele Tavii de picurare, pentru depozitarea filtrelor pentru espresso simplu sau dublu și a Instrumentului de curățare.

- G. Tavă de picurare și grătar demontabile**

Include un Indicator de nivel al apei care iese prin grătar, semnaland că tava este plină și trebuie golită.



Dispozitiv de presare 58 mm

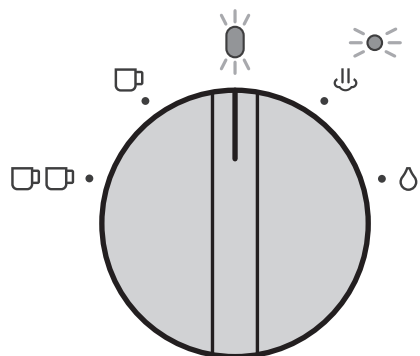
Pahar pentru lapte 350 ml

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA MINI BARISTA

H. Rezervor de apă demontabil, cu o capacitate de 2 l

Deplasați Capacul în spate și umpleți cu apă la temperatura camerei sau demontați Rezervorul de apă deschizând Capacul și ridicându-l în sus cu ajutorul Mânerului din interior.

I. Disc cu control automat al dozelor



- Bec „Pregătit pentru funcționare”**
Aprins constant când aparatul este pregătit pentru utilizare.
Se aprinde intermitent dacă DISCUL trebuie să fie readus în poziție verticală.

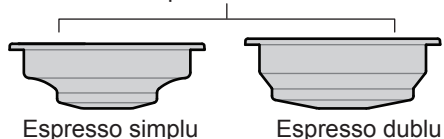
Espresso simplu

Prepară 1 doză de espresso – 30 ml și apoi se oprește automat.

Espresso dublu

Prepară 2 doze de espresso – 60 ml și apoi se oprește automat.

Filtre cu perete dublu 58 mm



Bec abur

- Aprins constant atunci când aparatul este pregătit să producă abur.
Se aprinde intermitent după ce aparatul a ajuns la temperatura necesară pentru a produce abur și în timpul răcirii (eliminarea apei) la temperatura cafelei.

Abur

- Folosiți pentru generarea de abur și texturarea laptelui.

Apă fierbinte

- Toarnă 200 ml de apă, după care se oprește automat.
Folosiți această funcție pentru a prepara un espresso lung și băuturi fierbinți, cum ar fi ceaiul, supele instant și pentru a vă încălzi ceștile înainte de a prepara un espresso.

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA MINI BARISTA

Sistem de încălzire rapidă cu termobloc



Termoblocul asigură încălzirea rapidă și obținerea unei temperaturi optime a apei pentru cea mai bună extracție a cafelei și pentru texturarea laptelui.

Termoblocul este echipat cu un controler PID care monitorizează constant temperatura apei pentru a asigura că aceasta ajunge la cafeaua măcinată la temperatura exactă necesară.

Un espresso se prepară cu apă fierbinte, mai degrabă decât fiartă. Termoblocul încălzește apa astfel încât extracția cafelei să aibă loc la 92°C (chiar sub punctul de fierbere), pentru o extracție optimă a uleiurilor din cafeaua măcinată. Temperaturile mai mari ard cafeaua măcinată, rezultatul fiind un gust amar.

Pompă italiană 15 BARI



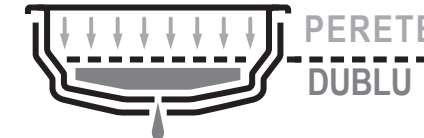
Termoblocul funcționează împreună cu pompa pentru a asigura temperatura corectă a apei, la presiunea adecvată, pentru o extracție completă a uleiurilor, materiilor solide și aromei cafelei. Pompa de 15 BARI este echipată cu un sistem de depresurizare, pentru a limita presiunea la 15 bari (pentru protejarea la suprapresiune). După extracție, dacă rotiți DISCUL în poziția PREGĂTIT, orice presiune rămasă va fi eliberată (evacuată) în Tava de picurare.

Preinfuzarea

Cantități mici de apă sunt turnate peste cafeaua măcinată presată înainte ca apa să curgă constant, pentru un espresso cu

o aromă mai intensă.

Sistemul Italian Crema



Filtrele cu perete dublu creează contrapresiune suplimentară oferind o aerare subtilă pentru o extragere adecvată a cafelei și o turnare constantă. Astfel, se obține un espresso intens, cremos, cu un strat unic de cremă aurie.

Filtrele cu perete dublu sunt destinate utilizării cu cafeaua premăcinată, însă pot fi folosite și cu cafea proaspăt măcinată.

Control volumetric automat al dozelor



Dozarea automată este cea mai ușoară modalitate de a crea un espresso grozav. Selectați ESPRESSO SIMPLU sau ESPRESSO DUBLU cu ajutorul DISCULUI, iar aparatul va turna cantitatea adecvată, după care se oprește automat.

Capul și mânerul pentru grupul portfiltru Café 58 mm



Capul și mânerul pentru grupul portfiltru au dimensiunea utilizată și în cazul aplicațiilor comerciale (58 mm), ca și în cafeaua dvs. locală.

Mânerul grupului portfiltru de dimensiune mare (58 mm) permite introducerea unei cantități mai mari de cafea măcinată, pentru un espresso la fel de savuros ca și cel din cafeaua. Datorită dimensiunii mai

CARACTERISTICILE APARATULUI DVS. DE CAFEA MINI BARISTA

mari, cafeaua este distribuită mai uniform și este mai ușor de introdus, pentru o extracție optimă a gustului.

Filtrele mai mari, de 58 mm, oferă o

compactare optimizată a cafelei, rezultatul fiind un gust mai plăcut, în timp ce zațul de cafea este mai ușor de îndepărtat.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A ESPRESSORULUI MINI BARISTA

Pasul 1. Îndepărtați ambalajul

Asigurați-vă că ați îndepărtat complet ambalajul.

Important: Îndepărtați Dopul roșu din partea de jos a Rezervorului de apă.

Pasul 2. Poziționați mașina

Asigurați-vă că espressoorul este întotdeauna poziționat pe un blat de lucru uscat, stabil, plat și orizontal.

Pasul 3. Spălați componentele

Nu scufundați aparatul, cablul și ștecărul de alimentare în apă sau în orice alt lichid. Spălați cele 8 componentele de mai jos în apă caldă cu un detergent slab.

- Pahar din inox pentru lapte
- Grătar tavă picurare din inox
- Filtru din inox pentru espresso simplu
- Filtru din inox pentru espresso dublu

Important: Cele 4 componente de mai jos NU trebuie introduse în mașina de spălat vase:

- Mânerul grupului portfiltru
- Tavă de picurare
- Dispozitiv presare
- Rezervor de apă

Clătiți și ștergeți cu atenție fiecare componentă înainte de a o monta pe aparat.

Pasul 4. Amorsați aparatul

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

• Umpleți rezervorul cu apă

- Împingeți capacul în spate pentru a-l deschide.
- Umpleți cu apă la temperatura camerei. sau
- Îndepărtați rezervorul deschizând capacul și ridicându-l în sus cu ajutorul


Mânerului din interior.



- Umpleți cu apă curentă la temperatura camerei.
- Remontați Rezervorul de apă ferm în poziție și închideți capacul.

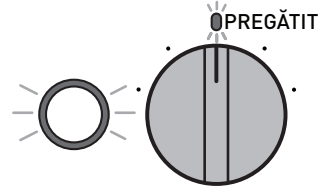
Notă: Asigurați-vă că Rezervorul de apă este curat și că nu prezintă depuneri, deoarece orice particule fine pot obstrucționa curgerea liberă a apei.

• Pornirea

Asigurați-vă că:

- DISCUL este în poziția verticală PREGĂTIT.
- Introduceți ștecherul într-o priză c.a. de 230–240 V.c.a. și porniți aparatul.
- Apăsăți BUTONUL  pentru a porni mașina.

BECUL  se va aprinde intermitent pentru a indica faptul că aparatul se încălzește. Când BECURIILE  și PREGĂTIT sunt aprinse continuu, mașina este pregătită pentru funcționare.



• Introduceți Mânerul grupului portfiltru

- Așezați filtrul pentru espresso dublu în Mânerul grupului portfiltru.
 - Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru.
- Pentru a vă asigura că Mânerul grupului portfiltru este în poziția corectă, aliniați Mânerul cu poziția „INSERT” (INTRODUCERE) din partea stângă a Capului grupului portfiltru.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI A ESPRESSORULUI MINI BARISTA

Introduceți Mânerul grupului portfiltru ferm în Capul grupului portfiltru și apoi rotiți mânerul Grupului portfiltru complet în poziție centrală.

• Amorsați aparatul

- Rotiți DISCUL în poziția pentru ESPRESSO DUBLU și lăsați apa să curgă.

BECUL „PREGĂTIT” se aprinde intermitent dacă DISCUL trebuie readus în poziție verticală.

– Reluați procedura.

Acum mașina ar trebui să fie amorsată corespunzător și pregătită pentru utilizare. Dacă apa nu curge prin Capul grupului portfiltru, contactați Departamentul de Asistență clienți Breville. Detaliile sunt pe coperta spate.

GHID DE PREPARARE A CAFELEI CU ESPRESSORUL MINI BARISTA

1. Pornire

Verificați dacă apa din rezervor este suficientă.

Porniți aparatul.

⏻ BECUL se aprinde intermitent = Încălzire.

BECURILE PORNIRE/OPRIRE ȘI PREGĂTIT sunt aprinse continuu = Pregătit.

2. Încălziți ceașca

Încălziți ceașca și Dispozitivul de presare pe Placa de încălzire superioară.

Așezați ceașca pe blatul de lucru și poziționați Tubul de abur.

Rotiți DISCUL în poziția pentru APĂ FIERBINTE.

Umpleți ceașca cu apă fierbinte până la jumătate.

Readeșteți DISCUL în poziție verticală.

3. Selectați filtrele

Selecția:

- Filtrul pentru espresso simplu.
- Filtrul pentru espresso dublu.

4. Încălziți Capul grupului portfiltru, mânerul și filtrul

Treceți DISCUL în poziția pentru ESPRESSO SIMPLU.

Mențineți Mânerul grupului portfiltru sub Capul filtrului portfiltru până când începe să curgă apă.

Becul PREGĂTIT se aprinde intermitent = rotiți din nou DISCUL.

GHID DE PREPARARE A CAFELEI CU ESPRESSORUL MINI BARISTA

5. Filtru uscat

Ștergeți filtrul cu o lavetă uscată.

6. Umpleți și presați

Umpleți Filtrul cu cafea.

Presați (compactați) uniform cafeaua până la nivelul indicat.

Ștergeți marginile pentru a elimina orice exces de cafea.

7. Introduceți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru

ALINIAȚI ȘI INSERAȚI

ROTIRE

CENTRAȚI

Mențineți Mânerul grupului portfiltru ferm introdus în Capul grupului portfiltru.

Rotiți mânerul grupului portfiltru.

Mânerul grupului portfiltru trebuie să se afle în poziție centrală.

8. Poziționați ceașca

Goliți apa fierbinte din ceașcă.

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

9. Extracția

ESPRESSO SIMPLU SAU ESPRESSO DUBLU

REVENIRE

Rotiți DISCUL pe:

- Espresso simplu – 30 ml.
- Espresso dublu – 60 ml.

Extracția începe și se va opri automat.

BECUL PREGĂTIT se aprinde intermitent = Preparare încheiată. Rotiți din nou DISCUL.

Lăsați Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru până când laptele este texturat.

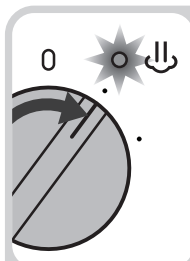
GHID DE PREPARARE A CAFELEI CU ESPRESSORUL MINI BARISTA

10. Pahar preparare lapte

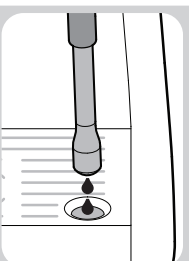
11. Înainte de texturarea laptelui



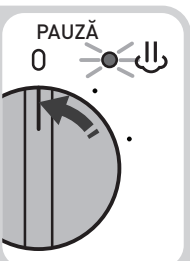
Umpleți paharul cu lapte rece chiar până sub duză.



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



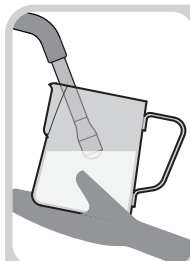
Este posibil ca din tubul pentru apă să curgă o anumită cantitate de apă.



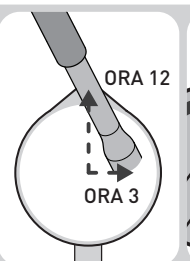
BEFUL pentru ABUR este APRINS = Abur pregătit. Pentru a întrerupe aburul, rotiți DISCUL.

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

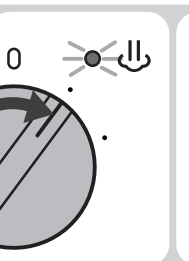
12. Inițierea texturării laptelui



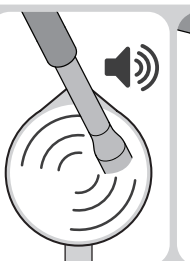
Introduceți Duza tubului pentru abur chiar sub suprafața laptelui.



Poziția tubului pentru abur:
– Brațul la ora 12.
– Duza la ora 3.



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

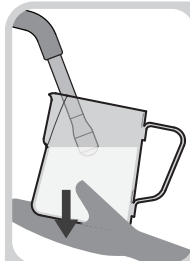


În timpul texturării, veți auzi un fâșâit slab.

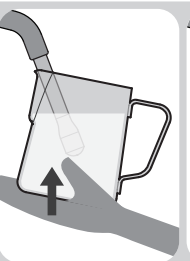


Verificați dacă laptele se rotește.

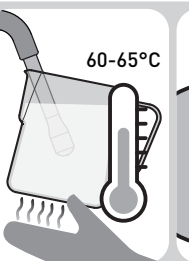
13. Texturarea laptelui



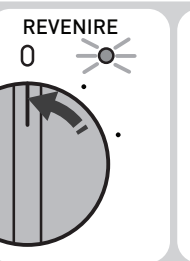
Pe măsură ce nivelul laptelui crește, coborâți Paharul, astfel încât aplicatorul să fie menținut chiar sub suprafață.



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



Laptele este pregătit atunci când recipientul este prea fierbinte la atingere timp de 3 sec.



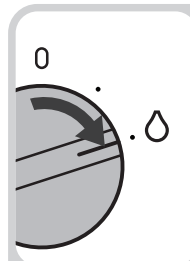
Readuceți DISCUL în poziție verticală.



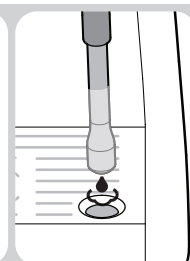
Scoateți Tubul pentru abur din Pahar.

GHID DE PREPARARE A CAFELEI CU ESPRESSORUL MINI BARISTA

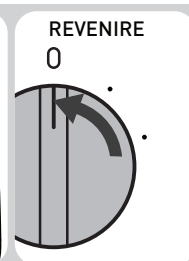
14. Goliți și curățați tubul pentru abur



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



Din Tubul pentru abur va ieși apă cu lapte.



Readuceți DISCUL în poziție verticală.

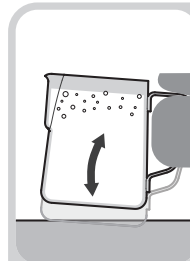


Ștergeți Tubul pentru abur și duza cu o lavetă umedă.

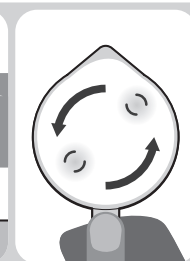
Sfat: Pentru o performanță optimă a Tubului pentru abur, goliți și curățați întotdeauna Tubul pentru abur după texturarea laptelui.

15. Finisarea laptelui

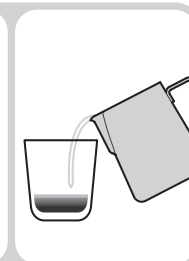
16. Golirea automată a termoblocului



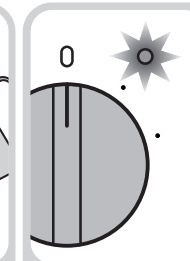
Loviți Paharul pentru a elimina bulele de aer mai mari.



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

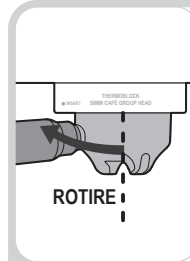


Turnați lapte în flux continuu, constant.

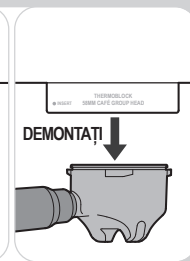


După răcirea la temperatura specifică pentru prepararea cafelei, LAMPA pentru ABUR se aprinde intermitent și apa curge în Tava de picurare. Mențineți Tava de picurare în poziție.

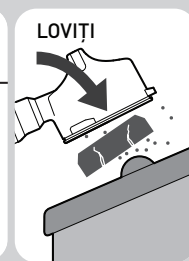
17. Curățarea



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



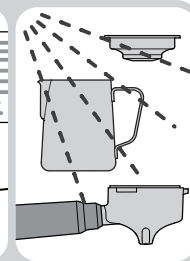
DEMONTAȚI



Îndepărtați zațul din Mânerul grupului portfiltru.



Verificați dacă Tava de picurare trebuie golită.



Spălați componentele cu apă caldă.

PROGRAMAREA VOLUMULUI DOZEI

Espresso Mini Barista include o Comandă de programare automată a dozei. Prepară cantitatea adecvată de espresso, după care se oprește automat.

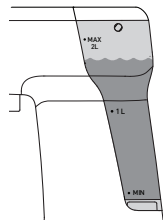
Espresso simplu – Prepară 1 doză de espresso – 30 ml
Espresso dublu – Prepară 2 doze de espresso – 60 ml

Puteți ajusta volumul de preparare pentru a corespunde preferințelor dvs.

Pregătirea pentru programarea dozei

• Verificați rezervorul de apă

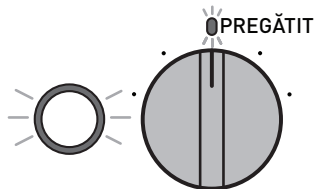
Asigurați-vă că apa din Rezervor este suficientă.



• Pornirea

Asigurați-vă că:

- DISCUL de comandă este în poziția verticală, PREGĂTIT.
- Ștecherul de alimentare este în priză și aparatul a fost pornit.
- Aparatul este PORNIT și în starea Pregătit.

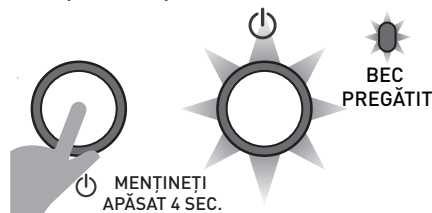


Important: Dacă Programul volumului dozei nu este activat în interval de 1 minut de la intrarea în modul Programare doză, mașina va ieși din acest mod și va reveni la starea Pregătit.

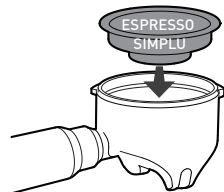
Programul pentru espresso simplu

– Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ☺ timp de 4 secunde sau până când

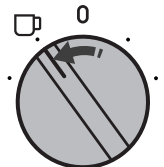
becurile PORNIT/OPRIT și PREGĂTIT încep să se aprindă intermitent succesiv.



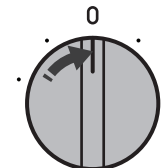
– Introduceți un Filtru pentru espresso simplu în Mânerul grupului portfiltru, adăugați cafea măcinată și apoi presăați. Introduceți Capul grupului portfiltru.



– Rotiți DISCUL în poziția pentru O CUPĂ. BECURIILE pentru ☺ și PREGĂTIT vor continua să se aprindă intermitent o dată la câteva secunde.



Cafeaua va începe să curgă.
– După ce este atins Volumul dorit pentru 1 doză, readuceți DISCUL în poziția verticală PREGĂTIT.

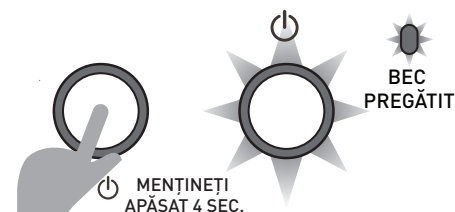


Turnarea cafelei se va opri.
Noul volum pentru 1 Doză a fost programat. Modul de programare s-a încheiat, iar aparatul a revenit în starea Pregătit.

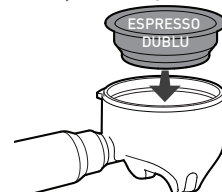
PROGRAMAREA VOLUMULUI DOZEI

Programul pentru espresso dublu

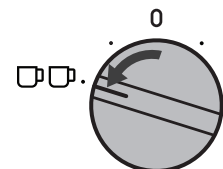
– Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ☺ timp de 4 secunde sau până când BECURIILE ☺ și PREGĂTIT încep să se aprindă intermitent succesiv.



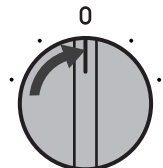
– Introduceți un Filtru pentru espresso dublu în Mânerul grupului portfiltru, adăugați cafea măcinată și apoi presăați. Introduceți Capul grupului portfiltru.



– Rotiți discul în poziția pentru ESPRESSO DUBLU. BECURIILE pentru ☺ și PREGĂTIT vor continua să se aprindă intermitent o dată la câteva secunde.



Cafeaua va începe să curgă.
– După ce este atins Volumul dorit pentru 2 doze, readuceți DISCUL în poziția verticală PREGĂTIT.

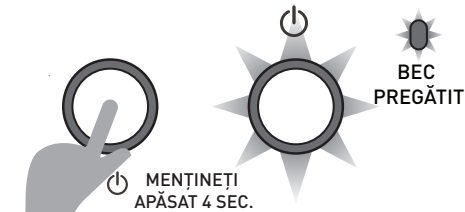


Turnarea cafelei se va opri.

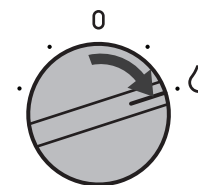
Noul volum pentru 2 Doză a fost programat. Modul de programare s-a încheiat, iar aparatul a revenit în starea Pregătit.

Readucerea volumelor pentru espresso simplu și dublu la valorile implicite

– Apăsați și mențineți apăsat BUTONUL ☺ timp de 4 secunde sau până când BECURIILE ☺ și PREGĂTIT încep să se aprindă intermitent succesiv.

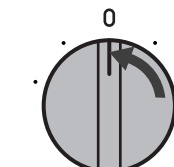


– Rotiți DISCUL în poziția ☺.



Toate BECURIILE se vor aprinde intermitent simultan de 3 ori. Aparatul a readus Volumele la valorile implicite. Modul de Programare s-a încheiat.

– Readuceți DISCUL în poziția verticală Pregătit.



ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Procesul de preparare a cafelei espresso presupune extragerea de uleiuri din cafeaua măcinată. În timp, se formează depuneri de cafea și uleiuri, care afectează gustul cafelei și funcționarea espressorului. Circularea apei prin Capul grupului portfiltru și Tubul de abur, înainte și după prepararea fiecărei cafele, este cea mai ușoară modalitate pentru a vă menține aparatul curat. (Consultați Instrucțiunile de utilizare)

Important: Nu scufundați aparatul sau cablul și ștecărul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Important: Componentele de mai jos NU trebuie introduse în mașina de spălat vase:

- Mânerul grupului portfiltru
- Tavă de picurare
- Dispozitiv presare
- Rezervor de apă

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini pentru a curăța exteriorul acestuia. Utilizați o lavetă moale și un detergent neagresiv.

Tabletele de curățare

Tabletele de curățare pentru espressor pot fi achiziționate online.

Curățarea tăvii de picurare

Goliți tava de picurare după cum este necesar. Dacă Indicatorul roșu pentru nivelul apei devine vizibil prin Grătar, goliți imediat Tava de picurare.

• Săptămânal

Curățați Tava de picurare și Grătarul cu apă caldă și o cantitate redusă de detergent lichid neabraziv, clătiți-o și ștergeți-o.

Notă: În timp, este normal ca pe interiorul Tăvii de picurare să apară pete de ulei din cafea.

Curățarea Plăcii de încălzire și a Exteriorului

Ștergeți mașina cu o lavetă umedă și uscați-o. Nu folosiți agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți din sârmă, deoarece aceștia vor zgâria suprafața exterioră.

Curățarea Mânerului grupului portfiltru și a Filtrului

• După fiecare utilizare

Spălați după fiecare utilizare, clătindu-le cu apă curentă caldă.

• La intervale regulate


În apă caldă, folosind un detergent slab.

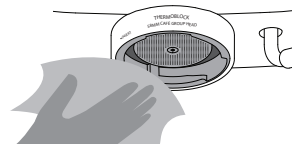
Curățarea Capului grupului portfiltru

• După fiecare utilizare

Circulați apă prin acesta înainte de a prepara un espresso. (Consultați Instrucțiunile de utilizare)

• Săptămânal

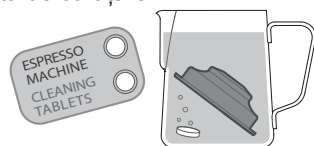
- Circulați apă prin acesta rotind DISCUL pe setarea .
- Rotiți din nou DISCUL la finalul ciclului de circulare a apei.
- Ștergeți marginea interioară cu o lavetă umedă și o perie.



Curățarea filtrelor

• La 2–3 luni

– Lăsați Filtrul în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte și adăugați o Tabletă de curățare.



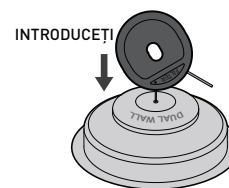
- Dimineața, clătiți Paharul și Filtrul sub apă curentă, asigurându-vă că îndepărtați toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Așezați Filtrul în Mânerul grupului portfiltru (fără cafea) și introduceți-l în Capul grupului portfiltru.
- Rotiți DISCUL pe setarea pentru espresso simplu. Prin acesta va curge apă.
- Readuceți DISCUL în poziție verticală.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

• Desfundarea filtrelor

Dacă Filtrul pentru espresso dublu se înfundă cu cafea:

- Introduceți Instrumentul de curățare „Filtru” în orificiul de ieșire. (Instrumentul de curățare din zona de depozitare pentru „Accesorii” de sub Tava de picurare).



- Așezați Filtrul în Mânerul grupului portfiltru (fără cafea) și introduceți-l în Capul grupului portfiltru.
- Rotiți DISCUL pe setarea pentru espresso simplu. Prin acesta va curge apă.
- Rotiți din nou DISCUL după ce ați terminat.
- Reluați dacă este necesar.

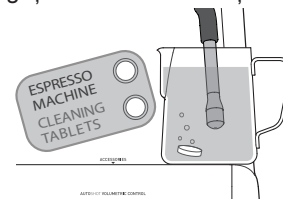
Curățarea tubului pentru abur

• După fiecare utilizare

- După ce ați texturat lapte, circulați apă prin Tubul pentru abur rotind DISCUL pe APĂ FIERBINTE timp de numai 1–2 sec.
- Ștergeți Tubul pentru abur cu o lavetă umedă. (Consultați Instrucțiunile de utilizare)

• La 2–3 luni

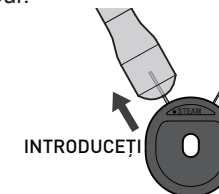
– Lăsați Tubul pentru abur în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte și adăugați o Tabletă de curățare.



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

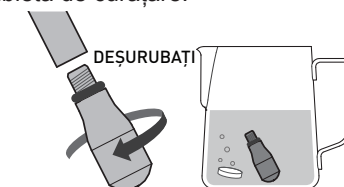
• Desfundarea Tubului pentru abur

- Introduceți Instrumentul de curățare pentru „Abur” în orificiul Duzei tubului pentru abur. (Instrumentul de curățare din zona de depozitare pentru „Accesorii” de sub Tava de picurare).
- Circulați apă fierbinte prin Tubul pentru abur.



• Tubul pentru abur este în continuare înfundat:

- Deșurubați Duza tubului pentru abur și lăsați-o în apă caldă peste noapte, în Paharul pentru lapte și adăugați o Tabletă de curățare.



- Dimineața, clătiți Paharul și Tubul pentru abur sub apă curentă, asigurându-vă că îndepărtați toate reziduurile de tabletă de curățare.
- Folosiți Instrumentul de curățare pentru a curăța Duza pentru abur.
- Înșurubați Duza tubului de abur pe Brațul tubului de abur.
- Circulați Apă fierbinte prin Tubul pentru abur timp de 40 sec.

Garnitura din cauciuc a Capului grupului portfiltru

În interiorul Capului grupului portfiltru este amplasată o garnitură din cauciuc, care asigură etanșarea Filtrului la prepararea unui espresso.

Important: În perioadele de neutilizare a espressorului, vă recomandăm să nu lăsați Mânerul grupului portfiltru introdus în Capul grupului portfiltru, deoarece aceasta

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

va reduce durata de viață a garniturii. În această perioadă garnitura își pierde elasticitatea și poate necesita înlocuire. Este posibil ca garnitura să necesite înlocuire dacă observați scurgeri de espresso cu apă în jurul Capului grupului portfiltru sau dacă Mânerul grupului

portfiltru pare slăbit la rotirea completă în poziție centrală.

Notă: Dacă considerați că este necesară înlocuirea Capului grupului portfiltru, contactați Breville. Nu încercați să înlocuiți garnitura fără a fi consultat mai întâi Breville.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Mânerul grupului portfiltru se detașează în timpul preparării cafelei.	Mânerul grupului portfiltru nu este montat corect sau nu a fost strâns suficient.	Asigurați-vă că toate cele trei butoane ale Mânerul grupului portfiltru au fost introduse corect în Capul grupului portfiltru și că acesta este rotit în poziție centrală. Consultați secțiunea Instrucțiuni de utilizare.
Capul grupului portfiltru împoașcă espresso în timpul preparării	Cafeaua este măcinată prea fin.	Treceți pe un mod de măcinare mai grosier.
	Cafeaua măcinată este presată excesiv.	Presăți mai puțin cafeaua măcinată.
	Marginea superioară a filtrului prezintă depuneri de cafea.	Curățați în jurul marginii superioare a filtrului și ștergeți Capul grupului portfiltru.
Se scurge espresso pe lateralul Mânerul grupului portfiltru	Capul grupului portfiltru este murdar.	Ștergeți cu o lavetă umedă. Curățați garnitura, inclusiv colțurile, cu o perie pentru a îndepărta resturile de cafea.
	Garnitura din cauciuc a Capului grupului portfiltru este deteriorată sau uzată.	Contactați Departamentul de asistență clienți Breville. Detaliile sunt pe coperta spate.
Nu curge cafea	Nu există apă în Rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă. Circulați apă prin aparat fără Filtru, pentru a vă asigura că acesta a fost amorsat corespunzător.
	Capul grupului portfiltru poate fi înfundat.	Consultați Secțiunea privind Detartrarea.
	Este posibil ca Filtrele cu perete dublu să fie înfundate.	Folosiți Instrumentul de curățare pentru a desfunda Filtrul.
	Cafeaua este măcinată prea fin sau presată prea tare.	Goliți Filtrul și clătiți-l sub apă curentă pentru a-l curăța. Ștergeți capul grupului portfiltru cu o cârpă. Umpleți din nou filtrul cu cafea și presăți.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE

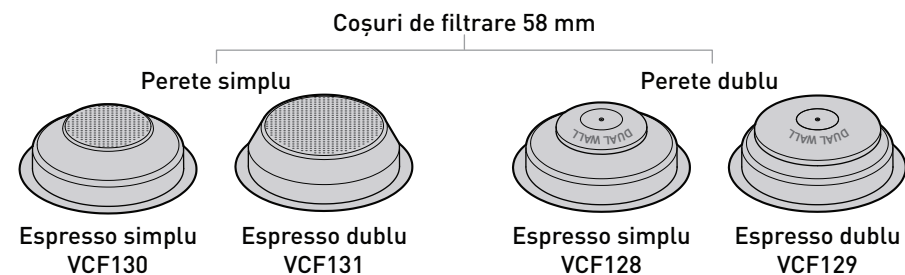
Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Cafeaua picură (Extracție excesivă)	Cafeaua este măcinată prea fin.	Treceți pe un mod de măcinare mai grosier.
	Cafeaua este presată excesiv.	Presăți mai puțin cafeaua măcinată.
	Aparatul prezintă depuneri de calcar.	Consultați Secțiunea privind Detartrarea.
Espresso-ul nu are niciun pic de Cremă (Extracție insuficientă)	Boabele de cafea sunt vechi sau cafeaua premăcinată este uscată.	Folosiți boabe de cafea și cafea măcinată proaspete. Asigurați-vă că depozitați cafeaua premăcinată într-un recipient etanș.
	Cafeaua măcinată nu este compactată suficient.	Presăți mai ferm.
	Cafeaua este măcinată prea grosier.	Folosiți o cafea cu o granulație mai fină.
Umplere neuniformă a ceștii	Cafeaua este presată neuniform sau duzele de curgere sunt blocate.	Asigurați-vă că ați presat uniform cafeaua și că duzele de curgere nu sunt obstructate.
Zațul este ud	Filtrele cu perete dublu pot menține zațul ud.	Mențineți Mânerul grupului portfiltru în Capul grupului portfiltru până la finalizarea texturării laptelui. Astfel, apa va avea mai mult timp pentru a se disipa.
Espresso-ul are gust de ars	Tipul de cafea utilizat.	Încercați o altă marcă de cafea.
	Ați folosit funcția de abur chiar înainte de a turna o doză de espresso.	Acordați timpul necesar pentru ca termoblocul să elimine aburul și să se răcească înainte de a turna o doză de espresso. BECUL ↓ ar fi trebuit să nu se mai aprindă intermitent și BECUL PREGĂTIT ar fi trebuit să lumineze continuu.
Cafeaua este prea rece	Este posibil ca laptele să nu fi fost încălzit suficient.	Asigurați-vă că laptele a fost încălzit corespunzător în timpul texturării, însă verificați ca acesta să nu ajungă la punctul de fierbere. Consultați Secțiunea „Texturarea laptelui”.

INSTRUCȚIUNI DE DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Ce este de făcut?
Nu iese abur din Tubul pentru abur	Duza Tubului pentru abur este blocată.	Consultați secțiunea „Întreținere și curățare”.
	Nu există apă în Rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă. Treceți apă fierbinte prin Tubul pentru abur pentru a vă asigura că apa circulă prin acesta.
Spumă insuficientă la texturare	Este posibil ca laptele să nu fie proaspăt.	Asigurați-vă că folosiți lapte proaspăt.
	Temperatura laptelui este prea ridicată.	Asigurați-vă că începeți texturarea cu lapte care are o temperatură de 4°C.
	Tipul de Pahar utilizat.	Pentru cele mai bune rezultate de texturare, folosiți un Pahar de lapte din inox.
	Laptele a fost fiert.	Reluați prepararea, cu lapte proaspăt, răcit. Încălziți până când Paharul poate fi ținut în mână doar aprox. 3 secunde, 60–65°C.
	Laptele prezintă bule, mai degrabă decât spumă.	Asigurați-vă că ați poziționat corect Duza tubului pentru abur. Aceasta ar trebui să fie chiar sub suprafața laptelui. Loviți Paharul de blatul de lucru după ce ați terminat, pentru a elimina bulele de aer rămase în interiorul acestuia.
Laptele nu este suficient de aerat.	Mențineți Duza tubului pentru abur chiar sub suprafața laptelui. Astfel, veți putea introduce aer în lapte, pentru a crea spumă.	
Pompa generează un zgomot neobișnuit.	Nu este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Introduceți ferm Rezervorul de apă în spațiile aparatului.
	Este posibil ca Dopul roșu al ambalajului să nu fi fost îndepărtat.	Îndepărtați Dopul roșu din partea de jos a Rezervorului de apă.

ACCESORII PENTRU ESPRESSOR DISPONIBILE PENTRU ACHIZIȚIE

Contactați Departamentul de asistență clienți Breville la:
0800 028 7154



Breville
Mini BARISTA

Dacă această soluție nu vă rezolvă problema, contactați Departamentul de asistență clienți Breville.
Detaliile sunt pe coperta spate.

PIESE DE SCHIMB

Pentru componente suplimentare sau piese de schimb, accesați www.breville.co.uk sau apelați-ne la **0800 028 7154**.

DEPANARE

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

SERVICII POST-VÂNZARE

Aceste aparate sunt fabricate la cele mai înalte standarde de calitate. Nu există piese care pot fi reparate de către utilizator. Dacă aparatul nu funcționează corect, urmați pașii prezentați în continuare:

- Asigurați-vă că instrucțiunile au fost respectate cu strictețe.
- Asigurați-vă că siguranța nu este arsă.
- Asigurați-vă că priza este funcțională.

Dacă aparatul continuă să nu funcționeze, returnați-l vânzătorului și solicitați înlocuirea acestuia. Pentru a returna aparatul la departamentul de servicii clienți, urmați pașii prezentați în continuare:

1. Ambalați-l cu atenție (preferabil în ambalajul original). Asigurați-vă că unitatea este curată.
2. Includeți numele și adresa dvs., precum și numărul modelului aparatului (localizat pe eticheta de clasificare), în toate mesajele trimise.
3. Indicați motivul returnării.
4. Dacă aparatul se află în perioada de garanție, indicați momentul și locul achiziției și includeți dovada achiziției (de ex. bonul fiscal).
5. Trimiteți aparatul departamentului nostru de servicii clienți, la adresa de mai jos:

Departamentul de Asistență clienți
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, Marea Britanie
Telefon: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție. Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiți-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

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

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

United Kingdom



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA DA BREVILLE

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA COM A MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO DA BREVILLE

- Leia atentamente e guarde todas as instruções fornecidas com o aparelho.
- Não retire o punho porta-filtro durante a descarga do café espresso ou do fluxo de água, dado que nesse momento a unidade está sob pressão. A remoção do punho porta-filtro durante qualquer uma destas operações pode provocar queimaduras ou lesões.
- A vareta de vapor e água quente aquece-se muito ao vaporizar leite e expulsar água quente. Isto pode provocar queimaduras em caso de contacto, de forma que evite qualquer contacto direto com a vareta.
- Desconecte sempre a ficha da tomada de corrente antes de limpar a máquina de café espresso se houver algum problema durante o processo de elaboração do café.
- Não ponha as mãos diretamente por debaixo do vapor, água quente ou descarga de café espresso, dado que isto pode provocar queimaduras ou lesões.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho

está em funcionamento. Inclusivamente depois do uso do mesmo, a superfície do elemento aquecedor pode continuar com calor residual.

- Não utilize o aparelho para nenhum outro fim que não seja o uso previsto. Podem ser provocadas lesões por uso indevido.
- Não submirja o aparelho nem o cabo de alimentação ou a ficha em água, nem em qualquer outro líquido. Lave os 8 elementos seguintes em água morna com um detergente suave: jarra para leite, grelha da bandeja de gotejamento, filtros de uma e duas chávenas, punho porta-filtro, bandeja de gotejamento, compactador e depósito de água. Enxague e seque bem cada peça antes de voltar a colocá-la. Limpe a vareta de vapor com um pano húmido. Consulte a secção Conservação e limpeza para obter informações completas.
- Este aparelho foi pensado para ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de tipo pousada.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir

dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência, desde que sejam supervisionadas ou instruídas no uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos que isso implica. As crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção, salvo se tiverem mais de 8 anos de idade e o fizerem com supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos de idade. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Coloque sempre a unidade sobre uma superfície plana e nivelada.
- Não ativar sem água no depósito. Encha o depósito apenas com água limpa e fria. Tenha em conta que o volume máximo de enchimento é 2 litros.
- Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes da máquina de café espresso, incluindo a placa de aquecimento de chávenas e a vareta de vapor e água quente.
- Não use este aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho apresentar algum dano. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante,

pelo agente de assistência técnica ou por pessoas que contem com uma qualificação equivalente, para se evitarem eventuais riscos.

- Os aparelhos não foram pensados para serem utilizados por intermédio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto externo.

A Breville está bem consciente da segurança ao conceber e fabricar produtos de consumo, mas é essencial que o utilizador do produto também tenha cuidado ao usar um aparelho elétrico. Enumeram-se em seguida as precauções que são essenciais para o uso seguro de um aparelho elétrico:

- Desconecte sempre a corrente elétrica da tomada de corrente antes de inserir ou retirar alguma ficha. Retire a ficha pegando nela, não puxando pelo cabo.
- Desligue o aparelho e desconecte-o quando não estiver a ser usado e antes de o limpar.
- Utilize sempre o aparelho a partir de uma tomada de corrente com a tensão indicada no aparelho (só corrente alterna).
- Nunca deixe um aparelho abandonado enquanto estiver a ser usado.
- Não utilize o aparelho para nenhum outro fim que não seja o uso previsto.

- Não coloque um aparelho sobre ou perto de uma chama de gás quente, um elemento elétrico ou um forno quente.
- Não o coloque em cima de nenhum outro aparelho.
- Não deixe que o cabo de alimentação de um aparelho fique suspenso sobre a borda de uma mesa ou bancada, nem que toque em nenhuma superfície quente.

Se tiver alguma dúvida quanto ao rendimento e ao uso do seu aparelho, visite

o sítio web da Breville ou entre em contacto com o departamento de atendimento ao consumidor da Breville, cujos dados de contacto são indicados na última página. Certifique-se de que as precauções de segurança anteriores são compreendidas.

Não utilize nenhum acessório que não seja recomendado pelo fabricante, dado que poderia provocar lesões ou danos no aparelho.

CARACTERÍSTICAS DA MINI BARISTA

A. Placa de aquecimento com compartimento para compactador

Pré-aqueça as chávenas e copos para ajudar a conservar as características essenciais do verdadeiro café espresso: o aroma e um sabor intenso e doce.

B. Botão e indicador luminoso

O indicador luminoso pisca para indicar que a máquina está a ser aquecida. A LUZ acende-se fixamente quando a máquina está pronta.

A máquina ficará inativa decorridos 20 minutos e a LUZ apaga-se.

C. Terminal infusor de tamanho comercial de 58 mm

O maior tamanho permite a utilização de uma maior quantidade de café moído, para desfrutar em casa de um café com verdadeiro sabor, igual ao de uma cafetaria.

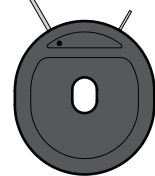
D. Punho porta-filtro de tamanho comercial de 58 mm

O maior tamanho usado nas cafetarias para um fluxo de água mais uniforme e uma melhor extração do sabor.

E. Vareta de vapor e água quente

Movimento de rótula com revestimento de silicone, para que se possa mover a vareta para a posição desejada sem queimar os dedos.

Agulha da vareta de vapor Agulha de filtro de parede dupla



Agulha de limpeza

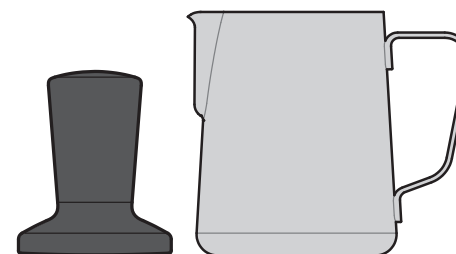
F. Compartimento de armazenamento para acessórios

Compartimento por detrás da bandeja de gotejamento, para guardar os filtros de uma e duas chávenas e a agulha de limpeza.

CARACTERÍSTICAS DA MINI BARISTA

G. Bandeja de gotejamento e grelha amovíveis

Inclui um indicador de nível de água que flutua através da grelha, indicando quando a bandeja está cheia e deve ser esvaziada.



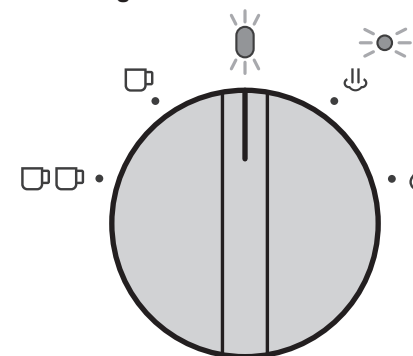
Compactador de 58 mm

Jarra para leite de 350 ml

H. Depósito de água amovível de 2 litros de capacidade

Levante a tampa e encha o depósito com água à temperatura ambiente ou retire o depósito de água abrindo a tampa e levantando-o pelo punho do interior.

I. Comando com controlo automático de dosagem



Luz de preparada

Acesa fixamente quando a máquina está pronta.

Pisca quando é necessário levar o COMANDO à posição vertical.

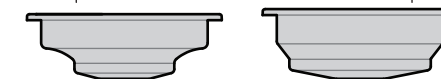
Uma chávena

Deita 1 dose de café espresso: 30 ml e depois para automaticamente.

Dois chávenas

Deita 2 doses de café espresso: 60 ml e depois para automaticamente.

Filtros de parede dupla de 58 mm



Uma chávena

Dois chávenas

Luz de vapor

Acesa fixamente quando a máquina está pronta para vaporizar. Pisca quando se aquece à temperatura do vapor e quando se arrefece (purgando água) à temperatura do café.

Vapor

Usar para vaporizar e espumar o leite.

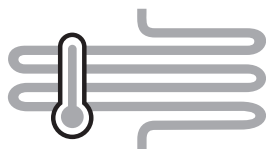
Água quente

Deita 200 ml e depois para automaticamente.

Utilize-o apenas para café longo e bebidas quentes como chá, sopas instantâneas e para aquecer as chávenas antes de fazer café espresso.

CARACTERÍSTICAS DA MINI BARISTA

Sistema de aquecimento rápido mediante termobloco



O termobloco garante um aquecimento rápido e uma temperatura precisa da água para a melhor extração do café e espumação do leite.

O termobloco dispõe de um controlador PID que regula continuamente a temperatura da água, para garantir que chegue sempre ao café moído à temperatura exata necessária. O café espresso é feito com água quente em vez de água a ferver. O termobloco aquece a água, de modo que se extrai o café espresso a 92 °C (exatamente abaixo do ponto de ebulição) para uma extração ótima dos óleos do café moído. As temperaturas acima deste valor queimariam o café moído, dando lugar a um sabor amargo.

Bomba italiana de 15 BAR

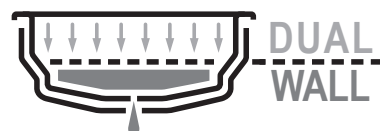


O termobloco coordena-se com a bomba para fornecer água à temperatura e pressão corretas para a plena extração de óleos, sólidos e aroma do café. A bomba de 15 BAR dispõe de um sistema que limita a pressão a 15 bar (para proteção contra sobrepressão). Depois da extração, quando se devolve o COMANDO à posição vertical de PREPARADA, liberta-se (purga-se) qualquer pressão restante para a bandeja de gotejamento.

Pré-infusão

Borrifam-se pequenas quantidades de água sobre o café moído compactado antes do fluxo constante de água, para se obter um café espresso mais saboroso.

Sistema de creme italiano



Os filtros de parede dupla criam uma contrapressão adicional com um leve arejamento para uma grande extração do café espresso e uma descarga constante. Garantem um café espresso delicioso e cremoso, com a sua distinta camada de creme dourado.

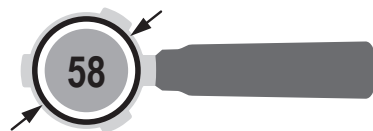
Os filtros de parede dupla foram pensados para serem usados com café pré-moído, mas também podem ser usados com café acabado de moer.

Controlo volumétrico de dosagem automática



A dosagem automática é a forma mais fácil de elaborar um bom café espresso. Só tem que selecionar UMA ou DUAS CHÁVENAS no COMANDO e deitará a quantidade justa, parando depois automaticamente.

Terminal infusor e punho porta-filtro de 58 mm



O terminal infusor e punho porta-filtro são de tamanho comercial, 58 mm, tal como nas cafetarias.

O punho porta-filtro de 58 mm tem uma maior capacidade para café moído, dando lugar ao verdadeiro sabor do café. O maior tamanho garante uma distribuição mais uniforme do café moído e uma maior facilidade no enchimento, para uma melhor extração do sabor.

Os filtros grandes de 58 mm permitem uma compactação mais uniforme do café moído, dando lugar a um melhor sabor e uma torta de café usado mais fácil de esvaziar.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

Passo 1. Retirar a embalagem

Certifique-se de que toda a embalagem foi retirada.

Importante: Retire a tampa vermelha que se encontra no fundo do depósito de água.

Passo 2. Colocar a máquina

Certifique-se de que a máquina de café espresso está sempre colocada sobre uma superfície horizontal seca, estável e plana.

Passo 3. Lavar as peças

Não submirja o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água, nem em qualquer outro líquido. Lave as 8 peças enumeradas em seguida em água morna com um detergente suave.

- Jarra para leite de aço inoxidável
- Grelha de bandeja de gotejamento de aço inoxidável
- Filtro de uma chávena de aço inoxidável
- Filtro de duas chávenas de aço inoxidável

Importante: As 4 peças seguintes NÃO são adequadas para máquina de lavar louça:

- Punho porta-filtro
- Bandeja de gotejamento
- Compactador
- Depósito de água

Enxague e seque bem cada peça e depois coloque-a na máquina.

Passo 4. Preparar a máquina

Importante: A preparação deve ser efetuada antes da primeira utilização.

• Encher o depósito de água

- Levante a tampa do depósito de água.
- Encha com água à temperatura ambiente.


ou


- Retire o depósito abrindo a tampa e levantando-o pelo punho do interior.
- Encha com água da torneira à temperatura ambiente.
- Volte a colocar o depósito de água firmemente na sua posição e feche a tampa.


Nota: Certifique-se de que o depósito de água está limpo e livre de resíduos, dado que qualquer partícula fina pode bloquear o fluxo de água.

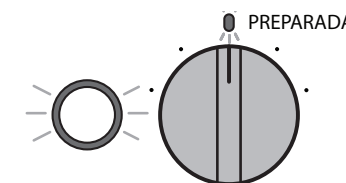
• Ligar

Certifique-se de que:

- O COMANDO está na posição vertical de PREPARADA.
- Insira a ficha de alimentação numa tomada de CA de 230-240 V ativa.
- Pressione o BOTÃO  para ligar a máquina.

A LUZ  pisca para indicar que a máquina está a aquecer.

Quando as luzes  e PREPARADA estiverem acesas fixamente, a máquina estará pronta.



• Inserir o punho porta-filtro

- Coloque o filtro de duas chávenas no punho porta-filtro.
- Insira o punho porta-filtro no terminal infusor.

Para se certificar de que o punho porta-filtro está na posição correta, alinhe o punho porta-filtro com a posição "INSERIR" situada à esquerda do terminal infusor. Insira o punho porta-filtro plano contra o terminal infusor, a depois rode o punho porta-filtro para a direita até à posição central.

• Preparar a máquina

- Rode o COMANDO para a posição de DUAS CHÁVENAS e deixe sair água.

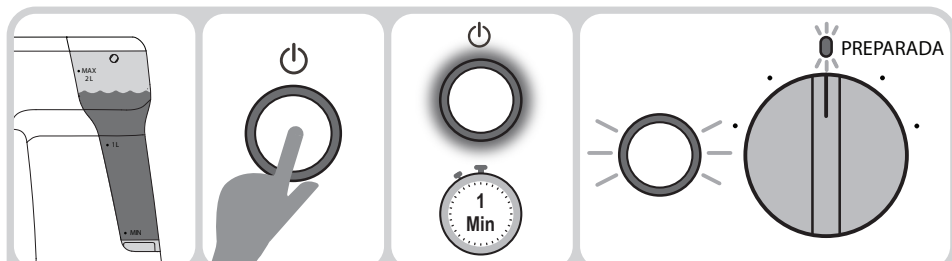
A luz PREPARADA pisca quando é necessário devolver o COMANDO à posição vertical.

- Faça-o uma vez mais.

Agora a máquina deveria estar totalmente preparada e pronta para ser usada. Se não sair água pelo terminal infusor, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente da Breville. Dados indicados na última página.


GUIA PARA FAZER CAFÉ COM A MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

1. Colocação em funcionamento



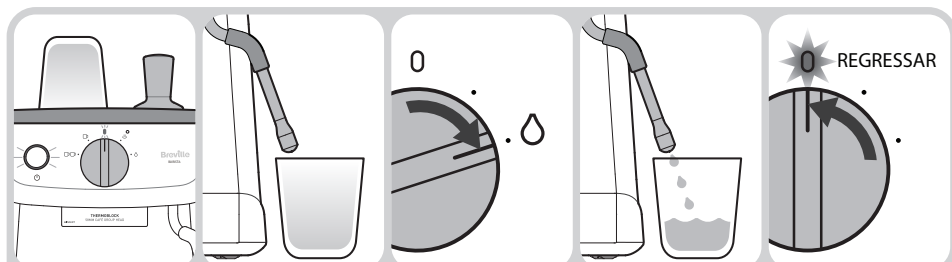
Verifique se há água no depósito.

Ligue.

A LUZ  pisca = aquecimento.

As luzes de LIGAÇÃO/ DESATIVAÇÃO e PREPARADA estão acesas fixamente = preparada.

2. Aquecer a chávena



Chávena quente e compactador sobre a placa de aquecimento.

Coloque a chávena na bancada e coloque a vareta de vapor.

Rode o COMANDO para **ÁGUA QUENTE**.

Encha a chávena até meio com água quente.

Devolva o COMANDO à posição vertical.

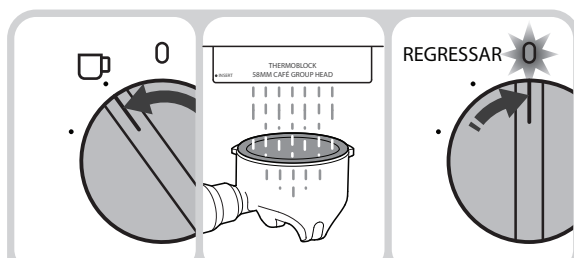
3. Seleccionar os filtros



Seleccione um dos dois:

- Filtro de uma chávena
- Filtro de duas chávenas

4. Aquecer o terminal infusor, punho porta-filtro e filtro



Rode o COMANDO para a posição de **UMA CHÁVENA**.

Sustente o punho porta-filtro por debaixo do terminal infusor enquanto a água flui.

A luz **PREPARADA** pisca = faça regressar o COMANDO.

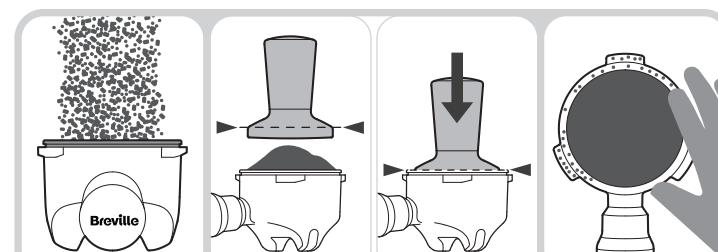
COFFEE MAKING GUIDE FOR THE MINI BARISTA ESPRESSO MACHINE

5. Secar o filtro



Limpe o filtro com um pano seco.

6. Encher e compactar

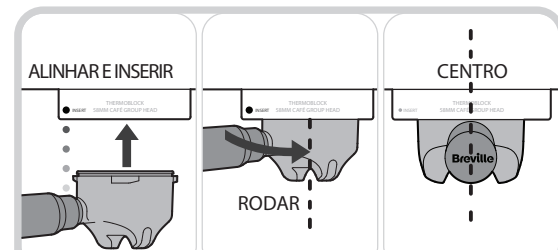


Encha o filtro com café moído.

Compacte (pressione) o café moído uniformemente até ao nível indicado.

Limpe as bordas para eliminar qualquer excesso de café moído.

7. Inserir o punho porta-filtro no terminal infusor



ALINHAR E INSERIR

RODAR

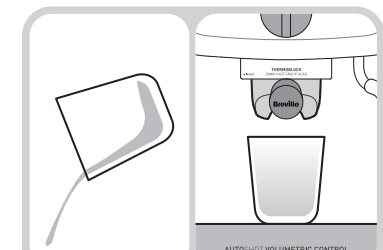
CENTRO

Mantenha o punho porta-filtro plano e insira-o no terminal infusor.

Rode o punho porta-filtro.

O punho porta-filtro deve estar na posição central.

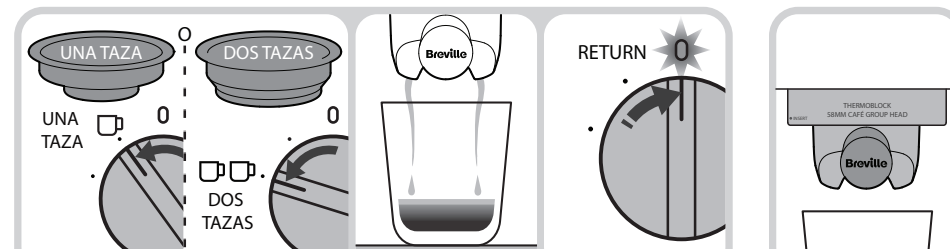
8. Colocar a chávena



Esvazie a água quente da chávena.

Coloque a chávena sobre a bandeja de gotejamento, debaixo do punho porta-filtro.

9. Extração



Rode o COMANDO para uma das duas posições:

- Uma chávena: 30 ml.
- Duas chávenas: 60 ml.

A extração começa e para automaticamente.

A luz **PREPARADA** pisca = despejo terminado. Faça regressar o COMANDO.

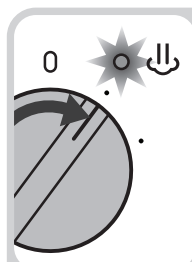
Deixe o punho porta-filtro no terminal infusor até depois de o leite espumar.

GUIA PARA FAZER CAFÉ COM A MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

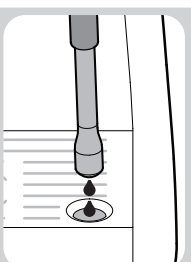
10. Jarra de preparação de leite



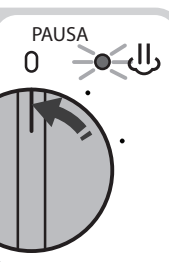
Encha a jarra com leite frio até exatamente abaixo do bico de descarga.



Rode o COMANDO para VAPOR. A luz de VAPOR pisca = aquecimento.



Pode sair um pouco de água pela vareta de vapor.

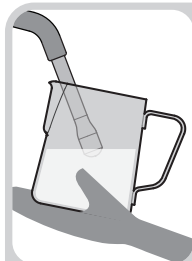


A luz de VAPOR está acesa = vapor pronto. Pause o vapor fazendo regressar o COMANDO.

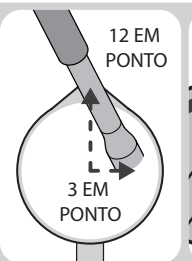
Conselho profissional:

Para obter os melhores resultados ao espumar leite, certifique-se de que o vapor se aqueceu primeiro (luz VAPOR acesa fixamente). Ouvirá o arranque da bomba.

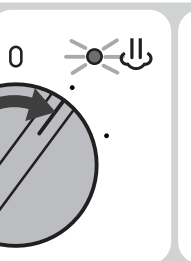
12. Começar a espumar o leite



Insira a ponta da vareta de vapor imediatamente abaixo da superfície do leite.



Posição da vareta de vapor:
- Braço na posição das 12 em ponto.
- Ponta na posição das 3 em ponto.



Devolva o COMANDO à posição de VAPOR para que o leite comece a espumar.



Ao espumar é provocado um suave som sibilante.

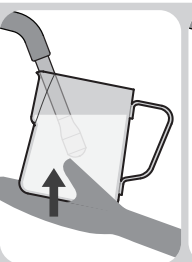


Faça com que o leite se mova em forma de remoinho.

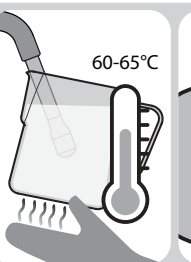
13. Milk Texturing



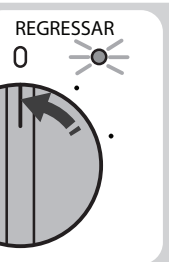
À medida que o nível do leite sobe, baixe a jarra para manter a ponta imediatamente abaixo da superfície.



Quando conseguir a microespuma desejada, submija a vareta de vapor até meio.



O leite estará pronto quando a jarra estiver demasiado quente para ser tocada durante 3 segundos.



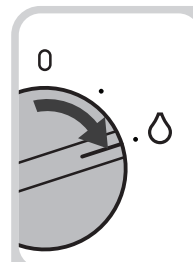
Devolva o COMANDO à posição vertical.



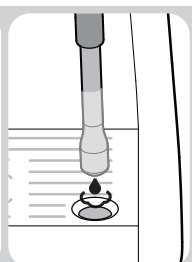
Retire a jarra da vareta de vapor.

GUIA PARA FAZER CAFÉ COM A MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO MINI BARISTA

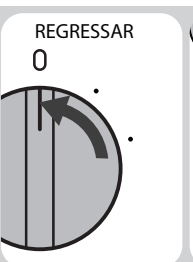
14. Purgar e limpar a vareta de vapor



Rode o COMANDO para ÁGUA QUENTE durante 1 ou 2 segundos.



Sairá água leitosa pela vareta de vapor.



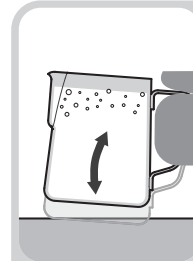
Devolva o COMANDO à posição vertical.



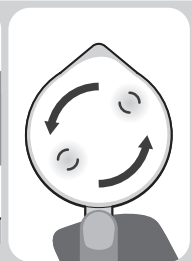
Limpe a vareta de vapor e a ponta com um pano húmido.

Conselho profissional: Para manter um rendimento ótimo da vareta de vapor, purgue e limpe sempre a vareta de vapor depois de espumar o leite.

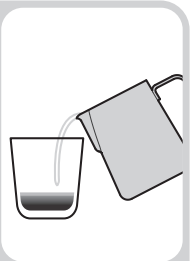
15. Toques finais do leite



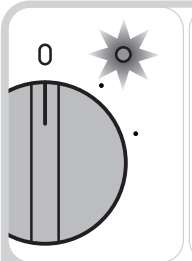
Bata na jarra para libertar as bolhas de ar maiores.



Mova a jarra em forma de remoinho para misturar o leite e criar uma textura cremosa.

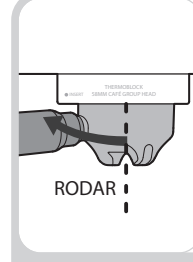


Deite o leite com um jato constante.

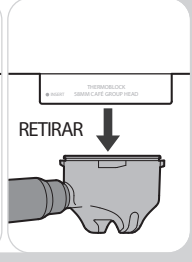


Quando se arrefece até à temperatura adequada para o café espresso, a luz de VAPOR pisca e a água é purgada para a bandeja de gotejamento. Mantenha a bandeja de gotejamento na sua posição.

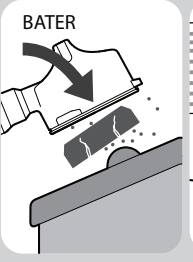
17. Limpeza



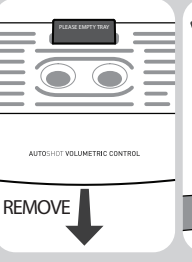
Rode o punho porta-filtro e retire-o do terminal infusor.



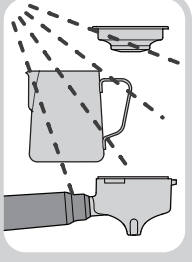
Retire a torta de café usado do punho porta-filtro.



Verifique se é necessário esvaziar a bandeja de gotejamento.



Lave as peças com água morna.



PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DE DOSAGEM

A máquina de café espresso Mini Barista conta com controlo volumétrico de dosagem automática. Deita a quantidade exata de café espresso e depois para automaticamente.

Uma chávena - serve 1 dose de café espresso -30 ml

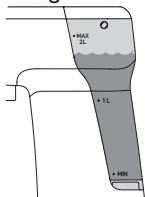
Duas chávenas - serve 2 doses de café espresso -60 ml

Pode-se regular o volume de descarga para o adaptar ao gosto pessoal pelo café.

Preparação para a programação da dosagem

• Verificar o depósito de água

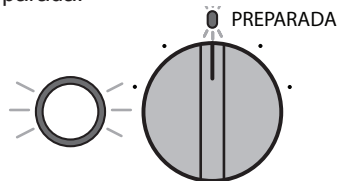
Certifique-se de que há água suficiente no depósito de água.



• Ligar

Certifique-se de que:

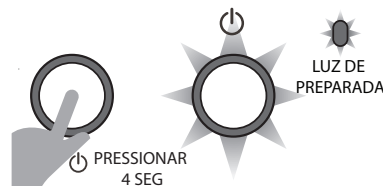
- O COMANDO está na posição vertical PREPARADA.
- A ficha de alimentação está inserida na tomada de corrente ativa.
- A máquina está ligada e em estado de preparada.



Importante: Se um programa de volume de dosagem não for iniciado dentro de 1 minuto depois de ter entrado na programação da dosagem, a máquina voltará ao estado de preparada.

Uma chávena - Programa de volume de dosagem

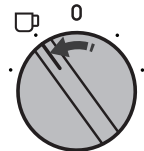
- Mantenha o botão pressionado durante 4 segundos ou até que comece uma combinação de luzes intermitentes entre as luzes de LIGAÇÃO/DESATIVAÇÃO e PREPARADA.



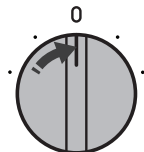
- Insira um filtro de uma chávena no punho porta-filtro, encha-o com café moído e depois compacte-o. Coloque o punho porta-filtro no terminal infusor.



- Rode o COMANDO para a posição de UMA CHÁVENA. As luzes e PREPARADA continuarão a piscar a intervalos de poucos segundos.



- O café espresso começará a fluir.
- Quando alcançar o volume desejado de 1 dose, devolva o COMANDO à posição vertical de PREPARADA.

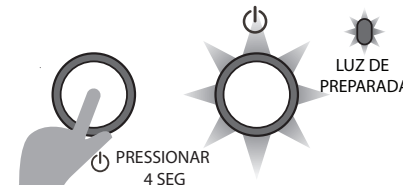


A descarga de café espresso parará.
O novo volume de 1 dose fica programado.
O modo de programação terminou e a máquina volta ao estado de preparada.

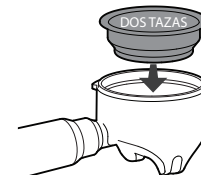
PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DE DOSAGEM

Duas chávenas - Programa de volume de dosagem

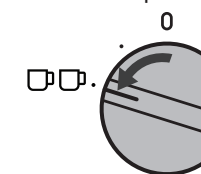
- Mantenha o botão pressionado durante 4 segundos ou até que comece uma combinação de luzes intermitentes entre as luzes e PREPARADA.



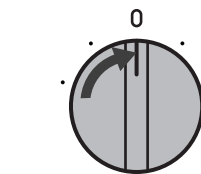
- Insira um filtro de duas chávenas no punho porta-filtro, encha-o com café moído e depois compacte-o. Coloque o punho porta-filtro no terminal infusor.



- Rode o COMANDO para a posição de DUAS CHÁVENAS. As luzes e PREPARADA continuarão a piscar a intervalos de poucos segundos.



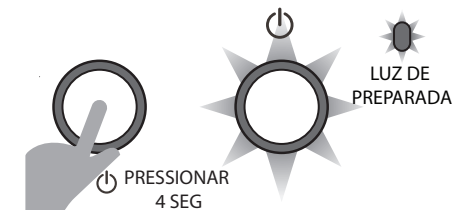
- O café espresso começará a fluir.
- Quando alcançar o volume desejado de 2 doses, devolva o COMANDO à posição vertical de PREPARADA.



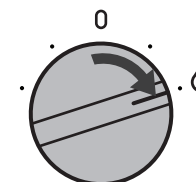
A descarga de café espresso parará.
O novo volume de 2 doses fica programado.
O modo de programação terminou e a máquina volta ao estado de preparada.

Restaurar os volumes de dosagem predeterminada de uma ou duas chávenas

- Mantenha o botão pressionado durante 4 segundos ou até que comece uma combinação de luzes intermitentes entre as luzes e PREPARADA.



- Rode o COMANDO para a posição .



Todas as LUZES piscarão juntas 3 vezes. Os volumes predeterminados ficam restaurados.

O modo de programação termina.

- Devolva o COMANDO à posição vertical de PREPARADA.



CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

O processo de elaboração de café espresso consiste em extrair os óleos do café moído. Os resíduos de café moído e óleos acumulam-se com o tempo, afetando o sabor do café e o funcionamento da máquina de café espresso.

A purga da água através do terminal infusor e da vareta de vapor, antes e depois da elaboração de cada café, é a forma mais fácil de manter a máquina limpa. (Consulte o Guia de utilização) **Importante:** Não submirja o aparelho nem o cabo de alimentação ou a ficha em água, nem em qualquer outro líquido. **Importante:** As peças seguintes NÃO são adequadas para máquina de lavar louça:

- Punho porta-filtro
- Bandeja de gotejamento
- Compactador
- Depósito de água

CUIDADO: Para evitar danos no aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos ao limpar o exterior. Utilize um pano macio e detergente igualmente suave.

Tabletes de limpeza

As tabletes de limpeza da máquina de café espresso podem ser compradas em linha.

Limpeza da bandeja de gotejamento

Esvazie a bandeja de gotejamento quando for necessário; se aparecer o indicador vermelho de nível de água através da grelha, esvazie imediatamente a bandeja de gotejamento.

• Semanalmente

Limpe a bandeja de gotejamento e a grelha com água morna e um pouco de detergente não abrasivo; enxague e seque.

Nota: Com o tempo é normal que o interior da bandeja de gotejamento se manche com os óleos do café moído.

Limpeza da placa de aquecimento e do exterior

Limpe a máquina com um pano húmido e seque-a. Não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos ou esfregões metálicos, dado que riscam a superfície exterior.

Limpeza do punho porta-filtro e filtros

• Cada vez

Lave depois de cada utilização enxaguando-os com água morna sob a torneira.

• Intervalos regulares

Em água morna saponária com um detergente suave.

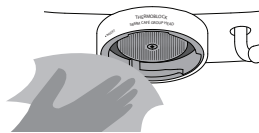
Limpeza do terminal infusor

• Cada vez

Deixe que a água corra antes de fazer um café espresso. (Consulte o Guia de utilização)

• Semanalmente

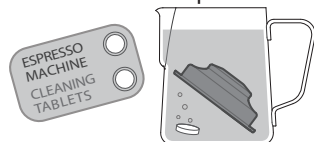
- Purgue a água rodando o COMANDO para a posição ☐.
- Faça regressar o COMANDO quando tiver acabado de funcionar.
- Limpe à volta da borda interior com um pano húmido e uma escova.



Limpeza dos filtros

• 2-3 Meses

Embeba o filtro durante toda a noite na jarra para leite com água morna e adicione uma tablete de limpeza.



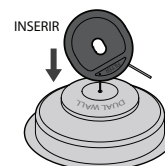
- De manhã, enxague a jarra e o filtro com água corrente, certificando-se de que todos os restos da tablete de limpeza foram eliminados.
- Coloque o filtro no punho porta-filtro (sem café) e insira-o no terminal infusor.
- Rode o COMANDO para a posição de UMA CHÁVENA. A água fluirá através do filtro.
- Devolva o COMANDO à posição vertical.

• Desobturação dos filtros

Se o filtro de parede dupla ficar obturado com o café moído:

- Insira a agulha de limpeza do filtro no orifício de saída. (A agulha de limpeza está no compartimento de armazenamento de acessórios, por debaixo da bandeja de gotejamento).

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA



- Coloque o filtro no punho porta-filtro (sem café) e insira-o no terminal infusor.
- Rode o COMANDO para a posição de UMA CHÁVENA. A água fluirá através do filtro.
- Rode o COMANDO quando terminar.
- Repita se for necessário.

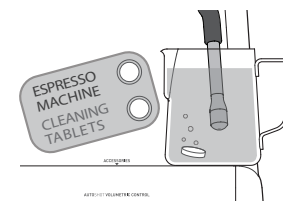
Limpeza da vareta de vapor

• Cada vez

- Depois de o leite ter começado a espumar, purgue a vareta de vapor rodando o COMANDO para ÁGUA QUENTE durante apenas 1-2 segundos.
- Limpe a vareta de vapor com um pano húmido. (Consulte o Guia de utilização)

• 2-3 Meses

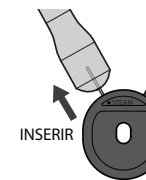
- Embeba a vareta de vapor durante toda a noite na jarra para leite com água morna e adicione uma tablete de limpeza.



- De manhã, retire a jarra e enxague-a, certificando-se de que todos os resíduos da solução foram eliminados.
- Limpe a vareta de vapor e a ponta com um pano húmido certificando-se de que todos os resíduos da tablete de limpeza foram eliminados.
- Faça correr água quente pela vareta de vapor durante 40 segundos.

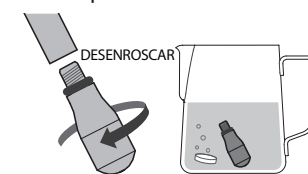
• Desobturação da vareta de vapor

- Insira a agulha de limpeza da saída de vapor para cima no orifício da ponta da vareta de vapor. (A agulha de limpeza está no compartimento de armazenamento de acessórios, por debaixo da bandeja de gotejamento).
- Faça correr água quente pela vareta de vapor.



• A vareta de vapor continua obstruída:

- Desenrosque a ponta da vareta de vapor e demolhe-a durante toda a noite na jarra para leite com água morna e adicione uma tablete de limpeza.



- De manhã, enxague a jarra e a vareta de vapor com água corrente, certificando-se de que todos os resíduos da tablete de limpeza foram eliminados.
- Utilize a agulha de limpeza para limpar a ponta de vapor.
- Volte a enroscar a ponta da vareta de vapor no braço da vareta de vapor.
- Faça correr água quente pela vareta de vapor durante 40 segundos.

Junta de borracha do terminal infusor

O terminal infusor dispõe de uma junta de borracha que permite a estanquidade do filtro quando se faz um café espresso.

Importante: Quando não tiver intenção de usar a máquina de café espresso, recomendamos que não deixe o punho porta-filtro inserido no terminal infusor, dado que isto reduziria a vida útil da junta.

Com o tempo esta junta perde a sua elasticidade e pode ser necessário substituí-la.

Ter-se-á que substituir a junta quando ocorrerem fugas de café aquoso à volta do terminal infusor ou se o punho porta-filtro ficar frouxo quando se rodar totalmente para a posição central.

Nota: Entre em contacto com a Breville se pensar que é necessário substituir a junta do terminal infusor. Não tente substituir a junta sem consultar previamente a Breville.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	O que fazer
O punho porta-filtro desprende-se durante a descarga de café espresso. Fugas de café aquoso pelo terminal infusor durante a descarga Goteja café espresso pelo lado do punho porta-filtro	O punho porta-filtro não está colocado corretamente ou não está suficientemente apertado.	Certifique-se de que as três linguetas do punho porta-filtro estão totalmente inseridas no terminal infusor e rodadas até à posição central. Consulte a secção Guia de utilização.
	O café moído é excessivamente fino.	Mude para um café moído mais grosso.
	O café moído foi compactado excessivamente.	Compacte menos o café moído.
	A borda superior do filtro tem resíduos de café moído.	Limpe à volta da borda superior do filtro e do terminal infusor.
	O terminal infusor está sujo.	Limpe com um pano húmido. Limpe a junta, incluindo as bordas interiores, com uma escova para retirar os resíduos.
	A junta de borracha do terminal infusor apresenta algum dano ou desgaste.	Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente da Breville. Dados indicados na última página.
Não sai café	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água. Faça correr a água pela máquina sem filtro para se certificar de que está totalmente preparada.
	O terminal infusor pode estar obturado.	Consulte a secção Descalcificação.
	Os filtros de parede dupla podem estar obturados.	Use a agulha de limpeza para desobturar o filtro.
	O café moído é excessivamente fino ou foi compactado excessivamente.	Esvazie o filtro e enxague-o com água para o limpar. Limpe o terminal infusor com um pano. Encha o filtro com café moído e compacte-o.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	O que fazer
O café sai a gotejar (excesso de extração)	O café moído é excessivamente fino.	Mude para um café moído mais grosso.
	O café foi compactado excessivamente.	Compacte menos o café moído.
	A máquina apresenta uma acumulação de calcário.	Consulte a secção Descalcificação.
O café espresso não é cremoso (extração insuficiente)	Os grãos de café perderam a validade ou o café pré-moído ficou seco.	Use grãos de café ou café moído frescos. Certifique-se de que guarda o café pré-moído num recipiente hermético..
	O café moído não está suficientemente compactado.	Compacte-o melhor.
	Café moído excessivamente grosso.	Use um café moído mais fino.
Dosagem desigual nas chávenas	Compactação desigual ou obstrução das boquilhas de descarga.	Certifique-se de que o café está compactado uniformemente e verifique se há algo a obstruir as boquilhas de descarga.
A torta de café usado está molhada	Os filtros de parede dupla podem manter a torta de café húmida.	Mantenha o punho porta-filtro no terminal infusor até que o leite tenha acabado de espumar. Isto dará mais tempo para que a água se dissipe.
O café espresso sabe a queimado	Tipo de café utilizado.	Experimente diferentes marcas de café.
	Uso da função de vapor imediatamente antes de deitar uma dose de café espresso.	Dê tempo para que o termobloco purgue o vapor e arrefeça antes de deitar uma dose de café espresso. A luz ☽ deveria ter deixado de piscar e a luz PREPARADA deveria estar acesa fixamente.
O café está demasiado frio	É possível que o leite não tenha sido aquecido suficientemente.	Certifique-se de que aquece o leite corretamente ao espumá-lo, mas certifique-se de que não o aquece excessivamente nem o deixa ferver.

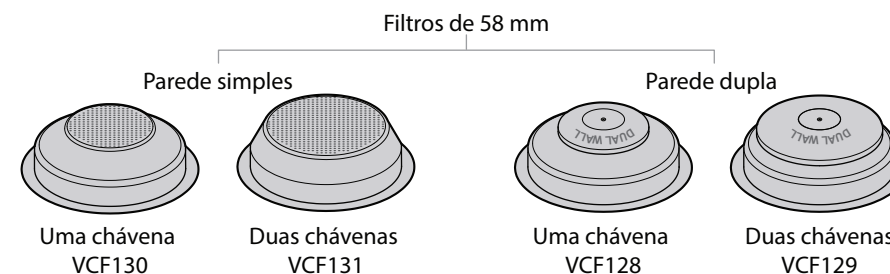
GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	O que fazer
Não sai vapor pela vareta de vapor	A ponta da vareta de vapor está obturada.	Consulte Conservação e limpeza.
	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água. Faça correr água quente pela vareta de vapor até que a água flua livremente.
Não é produzida espuma suficiente ao vaporizar	O leite não é fresco.	Certifique-se de que o leite utilizado é fresco.
	O leite está demasiado quente.	Certifique-se de que começa a espumar com o leite a cerca de 4 °C.
	Tipo de jarra que está a ser utilizada.	Para obter os melhores resultados ao espumar, utilize uma jarra para leite de aço inoxidável refrigerada.
	O leite foi fervido.	Comece novamente com leite fresco e refrigerado. Aqueça até que a jarra só possa ser segurada durante aproximadamente 3 segundos, 60-65 °C.
	Formam-se bolhas no leite em vez de microespuma.	Certifique-se de que coloca corretamente a ponta da vareta de vapor. Deve ficar colocada imediatamente abaixo da superfície do leite. Bata na jarra na bancada quando terminar para libertar as bolhas de ar maiores agarradas.
	O leite não está a tomar ar suficiente.	Mantenha a ponta da vareta de vapor imediatamente abaixo da superfície do leite. Isto ajudará a introduzir ar no leite para criar microespuma.
A bomba faz um ruído invulgar	Não há água no depósito.	Encha o depósito de água.
	O depósito de água não está colocado corretamente.	Coloque o depósito de água firmemente na parte posterior da unidade.
	A tampa vermelha da embalagem ainda pode estar inserida.	Retire a tampa vermelha que se encontra no fundo do depósito de água.

Se este guia não resolver a sua consulta, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente da Breville.
Dados indicados na última página.

ACESSÓRIOS DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO DISPONÍVEIS PARA COMPRA

Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente da Breville em:
0800 028 7154



Breville

Mini BARISTA

SOBRESSALENTES

Para obter peças adicionais ou sobressalentes, visite www.breville.co.uk ou ligue-nos para o n.º **0800 028 7154**.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para solucionar problemas e consultar perguntas frequentes, visite: www.breville.co.uk/faqs

SERVIÇO PÓS-VENDA

Estes aparelhos foram fabricados seguindo os padrões de qualidade mais elevados. Não há nenhuma peça que o utilizador possa reparar. Siga estes passos se a unidade não funcionar:

- Verifique se as instruções foram seguidas corretamente.
- Verifique se o fusível se fundiu.
- Verifique se a tomada de corrente funciona.

Se o aparelho continuar a não funcionar, devolva-o ao lugar em que o comprou, para que seja substituído. Para devolver o aparelho ao departamento de atendimento ao cliente, dê os passos que se indicam em seguida:

1. Embale-o com cuidado (preferivelmente na sua caixa original). Certifique-se de que a unidade está limpa.
2. Indique em toda a correspondência o seu nome e endereço e o número de modelo (que figura na etiqueta de classificação).
3. Indique o motivo pelo qual devolve o produto.
4. Se ainda estiver em período de garantia, indique quando e onde é que adquiriu o produto e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, o talão de caixa).
5. Envie-o para o endereço do nosso departamento de atendimento ao cliente que se indica em seguida:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middieton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK
Telephone: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
E-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GARANTIA

Guarde o seu recibo de compra, dado que necessitará dele para qualquer reclamação ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos a contar da data de compra, tal como se descreve neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho já não funcionar devido a uma falha de conceção ou fabrico, devolva-o ao lugar onde o comprou com o seu recibo de compra e uma cópia desta garantia.

Os direitos e as vantagens desta garantia são adicionais aos seus direitos estatutários, que não ficarão afetados por esta garantia. Só a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (“JCS (Europe)”) é que tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) compromete-se, durante o período de garantia, a reparar ou alterar gratuitamente o aparelho ou qualquer parte do aparelho que não funcione corretamente, desde que:

- Informe imediatamente o estabelecimento de compra ou a JCS (Europe) sobre o problema; e
- O aparelho não tenha sido modificado de nenhuma forma, nem tenha sido submetido a danos, uso indevido, mau uso ou reparação por qualquer outra pessoa não autorizada pela JCS (Europe).

As falhas que ocorram por uso indevido, danos, mau uso, uso com uma voltagem incorreta, desastres naturais, acontecimentos que escapem ao controlo da JCS (Europe), reparações ou modificações efetuadas por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe) ou por não se terem seguido as instruções de utilização não estão cobertas por esta garantia. Além disso, o desgaste ou deterioração devidos ao uso normal,

incluindo, sem limitação, os arranhões e as pequenas descolorações, não estão cobertos por esta garantia.

Os direitos desta garantia só se aplicarão ao comprador original e o uso comercial ou comunitário não estará coberto.

Se o aparelho incluir uma garantia específica de algum país, consulte os termos e condições de tal garantia em substituição da presente garantia, ou entre em contacto com o comerciante autorizado da sua localidade para obter mais informações.

Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos, devendo-se fazê-lo em separado em toda a UE. Para prevenir eventuais danos no meio ambiente ou nos seres humanos a partir da eliminação de resíduos não controlada devido à presença de substâncias perigosas neste produto, deve reciclá-lo de modo responsável para promover a reutilização sustentável de materiais e recursos. Para devolver o seu dispositivo usado, por favor utilize os sistemas de devolução e recolha disponíveis ou entre em contacto com a loja onde comprou o produto. Eles podem receber este produto para a respetiva reciclagem de modo seguro e responsável em relação ao meio ambiente.

Jarden Consumer Solutions (Europe)
Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
Reino Unido





Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

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.



© 2022 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are
subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing
product development.
Made in China.

© 2022 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) 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.
Jarden Consumer Solutions (Europe) 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.

