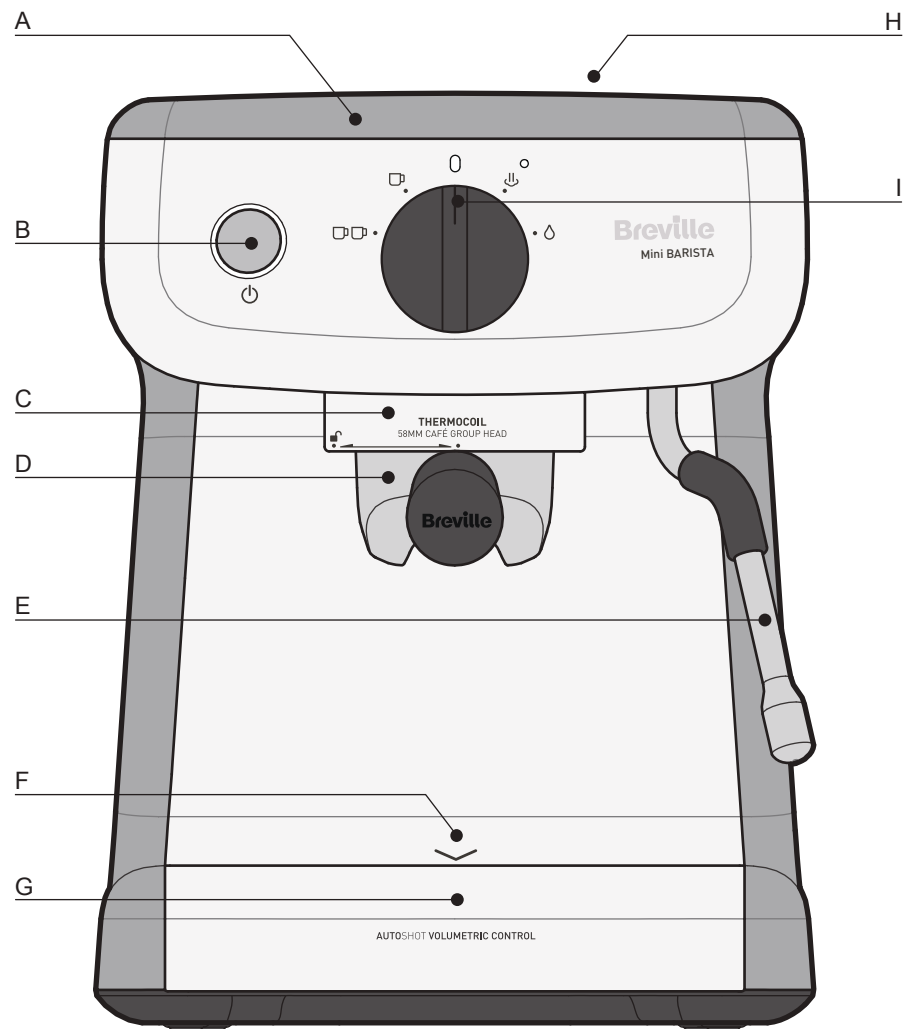


# Breville®

Turn **on** your creativity®



Ekspres do kawy  
VCF125X  
Instrukcja obsługi



## 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, koszyczki 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

napęlniać 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.

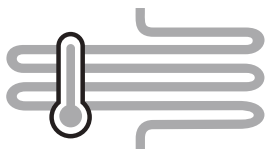
Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości dotyczące działania lub obsługi urządzenia, odwiedź stronę internetową firmy Breville lub skontaktuj się z jej działem obsługi klienta — informacje kontaktowe znajdują się na tylnej okładce. Upewnij się, że rozumiesz powyższe środki ostrożności.

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



## CECHY I FUNKCJE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO MINI BARISTA

### Układ szybkiego nagrzewania z termoblokiem



Termoblok zapewnia szybkie nagrzewanie oraz precyzyjną regulację temperatury wody w celu uzyskania optymalnej ekstrakcji oraz skutecznego spieniania 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 sparzenie zmielonych ziaren kawy, skutkując gorzkim posmakiem espresso.

### 15-BAROWA włoska pompa ciśnieniowa



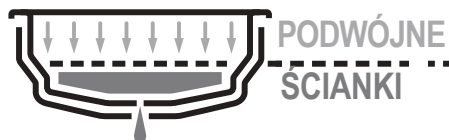
Termoblok działa w połączeniu z pompą ciśnieniową, gwarantując dostarczanie wody o właściwej temperaturze i pod odpowiednim ciśnieniem umożliwiającym kompletną ekstrakcję olejków, substancji suchych i aromatu. 15-BAROWA pompa jest wyposażona w układ niwelowania ciśnienia, ograniczający ciśnienie do 15 barów (w celu zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem). Po ekstrakcji i przywróceniu POKRĘTŁA do pozycji pionowej (GOTOWOŚCI) ciśnienie pozostałe w urządzeniu zostanie usunięte

(przedmuchiwać) 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.

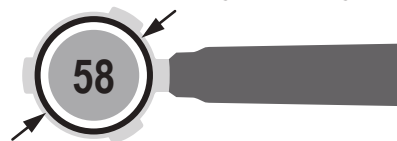
### Automatyczne regulowanie objętości dozowanej wody



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 umożliwi 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 deterгентem.

- Dzbaneł 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 ciśnieniowy 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.

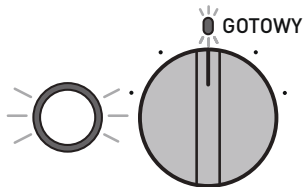
**Uwaga:** zwróć uwagę, czy zbiornik na wodę jest czysty i czy nie znajdują się w nim żadne zanieczyszczenia, ponieważ nawet drobne cząstki mogą blokować przepływ wody.

#### • 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 PRZYCIŚK , 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.

Wsун 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.

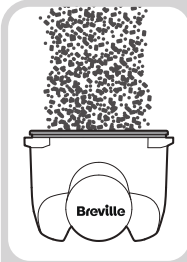
KONTROLKA GOTOWOŚCI miga = ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.

## PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

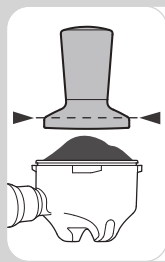
### 5. Osusz koszyczek 6. Napelnij go kawą i ubij



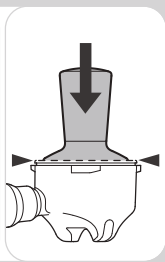
Wytrzyj koszyczek filtra suchą ściereczką.



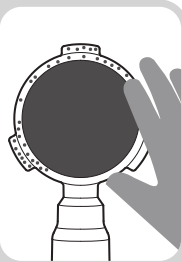
Napelnij koszyczek filtra zmielonymi ziarnami kawy.



Równomiernie ubij (dociśnij) kawę do wskazanego poziomu.



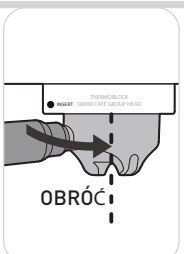
Wytrzyj krawędzie z nadmiaru kawy.



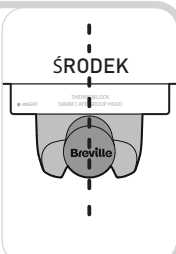
### 7. Wsuń kolbę do głowicy



Trzymając kolbę płasko, wsuń ją do głowicy.

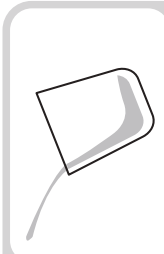


Obróć kolbę.

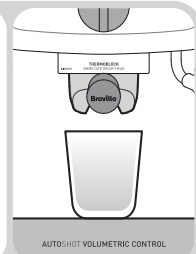


Kolba powinna znaleźć się w pozycji środkowej.

### 8. Ustaw filiżankę pod kolbą

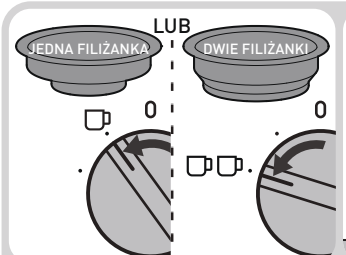


Wylej gorącą wodę z filiżanki.

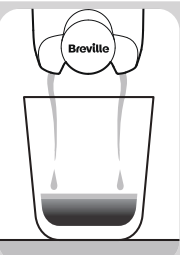


Ustaw filiżankę na tacy ociekowej, pod kolbą.

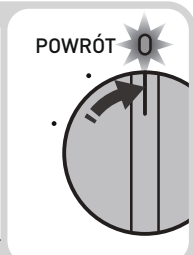
### 9. Ekstrakcja



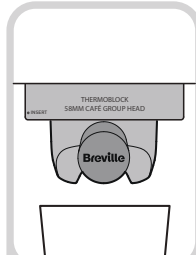
Ustaw POKRĘTŁO w jednej z następujących pozycji:  
— jedna filiżanka — 30 ml kawy,  
— dwie filiżanki — 60 ml kawy.



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



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



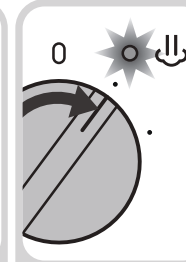
Pozostaw kolbę w głowicy aż do momentu zakończenia spieniania mleka.

## PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

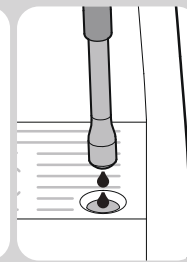
### 10. Przygotuj dzbanek na mleko 11. Przed spienianiem mleka



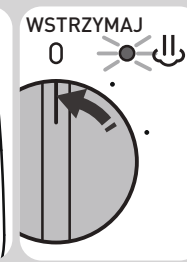
Napelnij dzbanek zimnym mlekiem, tuż pod poziomem dzióbka.



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



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



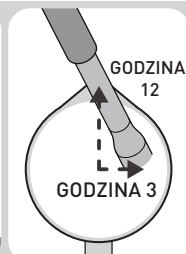
KONTROLKA SPIENIANIA świeci się stałym światłem = funkcja spieniania mleka jest gotowa do pracy. Zatrzymaj nagrzewanie, obracając POKRĘTŁO z powrotem w pozycję pionową.

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

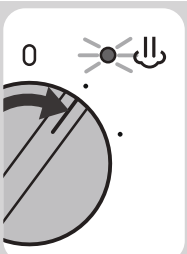
### 12. Rozpocznij spienianie mleka



Umieść końcówkę dyszy do spieniania mleka tuż pod jego powierzchnią.



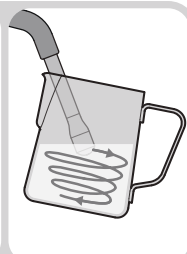
Pozycja dyszy do spieniania mleka:  
— ramię w pozycji pionowej (godzina 12),  
— końcówka w pozycji poziomej (godzina 3).



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



Podczas spieniania mleka z urządzenia dobiega równomierny, syczący dźwięk.



Sprawdź, czy mleko w dzbanku wiruje.

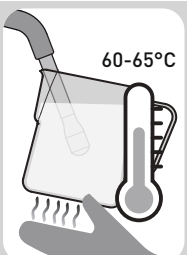
### 13. Spienianie mleka



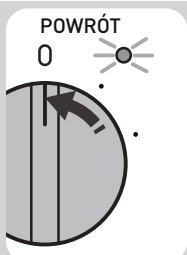
Gdy poziom mleka się podniesie, opuść dzbanek, aby końcówka dyszy znajdowała się wciąż tuż pod powierzchnią mleka.



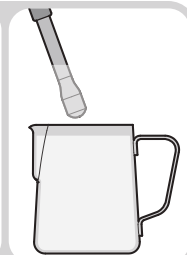
Jeśli chcesz uzyskać mikropienie, zanurz końcówkę dyszy do spieniania mleka do połowy.



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



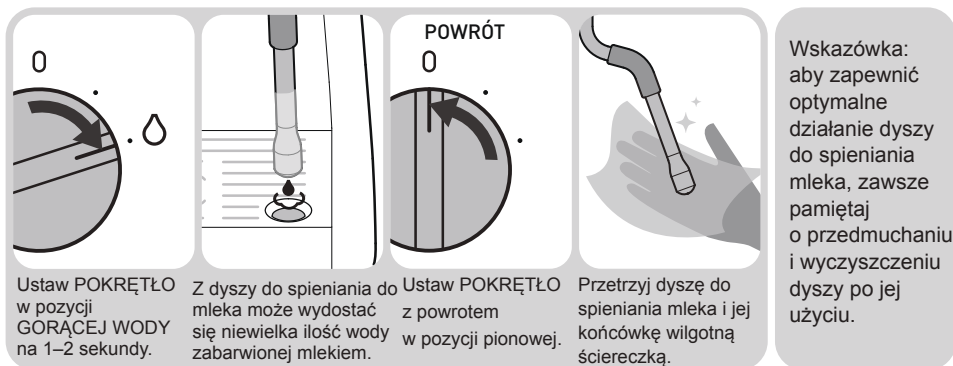
Ustaw POKRĘTŁO z powrotem w pozycji pionowej.



Wymij dyszę do spieniania mleka z dzbanka.

## PRZEWODNIK ROBIENIA KAWY W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM MINI BARISTA

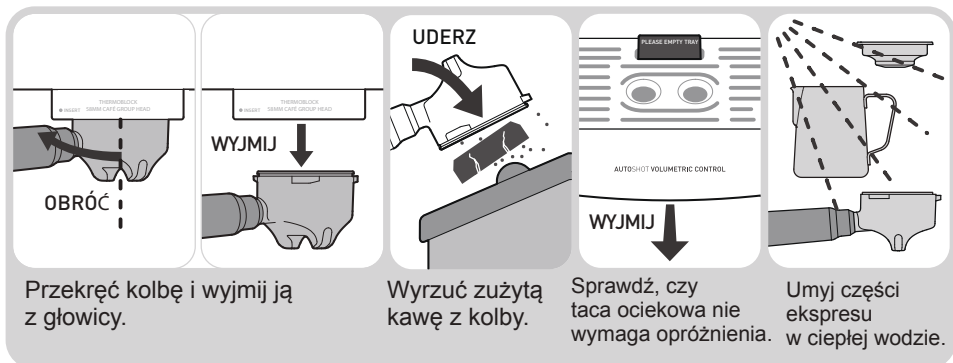
### 14. Przedmuchać i wyczyścić dyszę do spieniania mleka



### 15. Końcowe czynności procesu spieniania mleka



### 17. Czyszczenie



## 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.

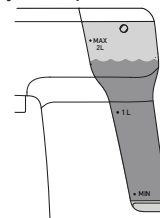
Jedna filiżanka — to ustawienie odpowiada pojedynczemu espresso, 30 ml  
Dwie filiżanki — to ustawienie odpowiada podwójnemu espresso, 60 ml

Możesz dostosować objętość dozowanej wody do swoich indywidualnych upodobań.

### Przygotowywanie do programowania objętości dozowanej wody

#### • Sprawdź zbiornik na wodę

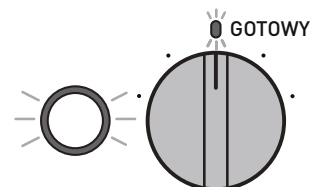
Upewnij się, czy zbiornik na wodę jest napełniony w odpowiednim stopniu.



#### • Włącz zasilanie

Upewnij się, że:

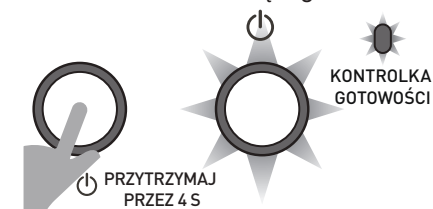
- POKRĘTŁO jest w pionowej pozycji GOTOWOŚCI.
- Wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka, które jest włączone.
- Urządzenie jest włączone i gotowe do pracy (stan gotowości).



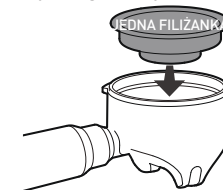
**Ważne:** jeśli użytkownik nie przystąpi do programowania objętości dozowania w ciągu minuty od wejścia w tryb programowania, ekspres automatycznie powróci do stanu gotowości.

### Jedna filiżanka — programowanie objętości dozowanej wody

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



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

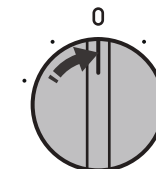


- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji JEDNEJ FILIŻANKI. KONTROLKI i GOTOWOŚCI będą migać co kilka sekund.



Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.

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





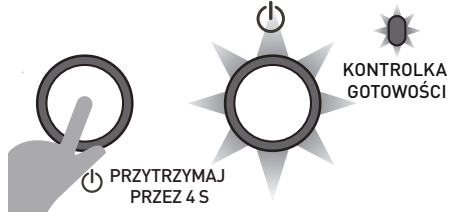
Nalewanie espresso zostanie zatrzymane. Zaprogramowano nową objętość dozowania wody na pojedyncze espresso. Nastąpi zamknięcie trybu programowania, a ekspres powróci do stanu gotowości.



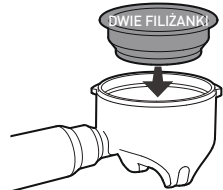
## PROGRAMOWANIE OBJĘTOŚCI DOZOWANEJ WODY


### Dwie filiżanki — programowanie objętości dozowanej wody

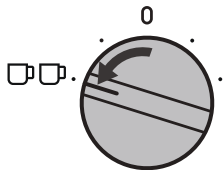
- Naciśnij i przytrzymaj PRZYCISK  przez 4 sekundy lub do momentu, w którym KONTROLKI  i GOTOWOŚCI zaczną migać.



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

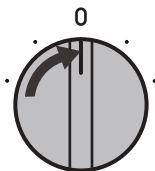


- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji DWÓCH FILIŻANEK. KONTROLKI  i GOTOWOŚCI będą migać co kilka sekund.



Rozpocznie się nalewanie espresso do filiżanki.



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

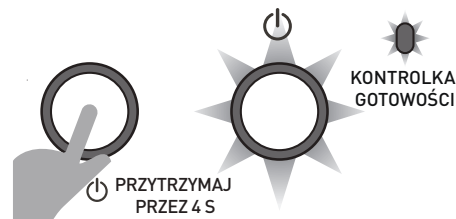


Nalewanie espresso zostanie zatrzymane.

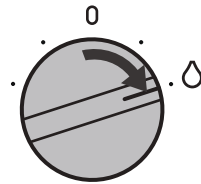
Zaprogramowano nową objętość dozowania wody na podwójne espresso. Nastąpi zamknięcie trybu programowania, a ekspres powróci do stanu gotowości.

### 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.

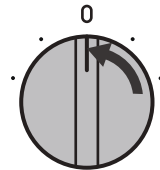


- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji .



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. Przemuchiwanie 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 koszyczka 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.

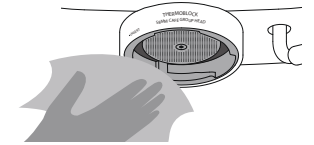
### Czyszczenie głowicy

#### • Za każdym razem

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

#### • Raz w tygodniu

- Przemuchaj 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 koszyczków filtrów

#### • Co 2–3 miesiące

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



- Następnego dnia rano dokładnie wypłucz dzbanek i koszyczek filtra pod bieżącą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości tabletki czyszczącej.
- Umieść koszyczek filtra w kolbie (bez kawy) i wsuń kolbę do głowicy.
- Ustaw POKRĘTŁO w pozycji JEDNEJ FILIŻANKI. Przez kolbę zacznie przepływać woda.

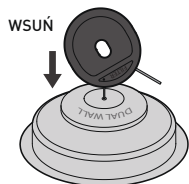
## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

— 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

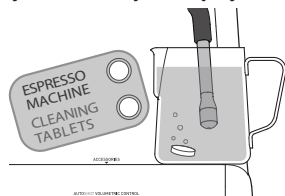
#### • Za każdym razem

— Po spienieniu mleka przedmuchaaj 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

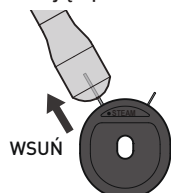
i jej końcówkę wilgotną ściereczką, aby dokładnie usunąć wszelkie pozostałości tabletki czyszczącej.

— 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 obrocie 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	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Zmień kawę na grubiej zmieloną.
	Ziarna zmielonej kawy są zbyt mocno ubite.	Ubijaj kawę lżej.
Kawa ścieka z boku kolby	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

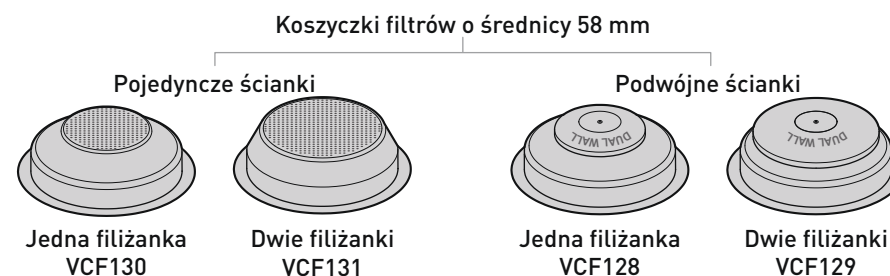
Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
Espresso ma posmak spalonej kawy	Typ używanej kawy.	Spróbuj innych mieszanek i innych marek.
	Używanie funkcji spieniania mleka tuż przed zrobieniem espresso.	Odczekaj, aż termoblok upuści parę i ostygnie przed przystąpieniem do robienia espresso. KONTROLKA ⚡ 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](http://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](http://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](mailto: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 użytkowania. 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 użytkowania 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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

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



# Breville®

**Autoryzowany  
importer i dystrybutor  
w Polsce**

**DLF**<sup>®</sup>

*pomysł na lepsze życie*

DLF Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 8c  
81-300 Gdynia  
tel.: +48 58 781 43 63  
fax: +48 58 781 43 65  
sekretariat@dlf.pl  
www.dlf.pl

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
z Biurem Obsługi Klienta  
Infolinia: 801 88 99 99\*  
z tel. kom: +48 58 781 66 63  
e-mail: kontakt@food-saver.pl  
www.food-saver.pl

\* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora

