

Breville®

Turn **on** your creativity®

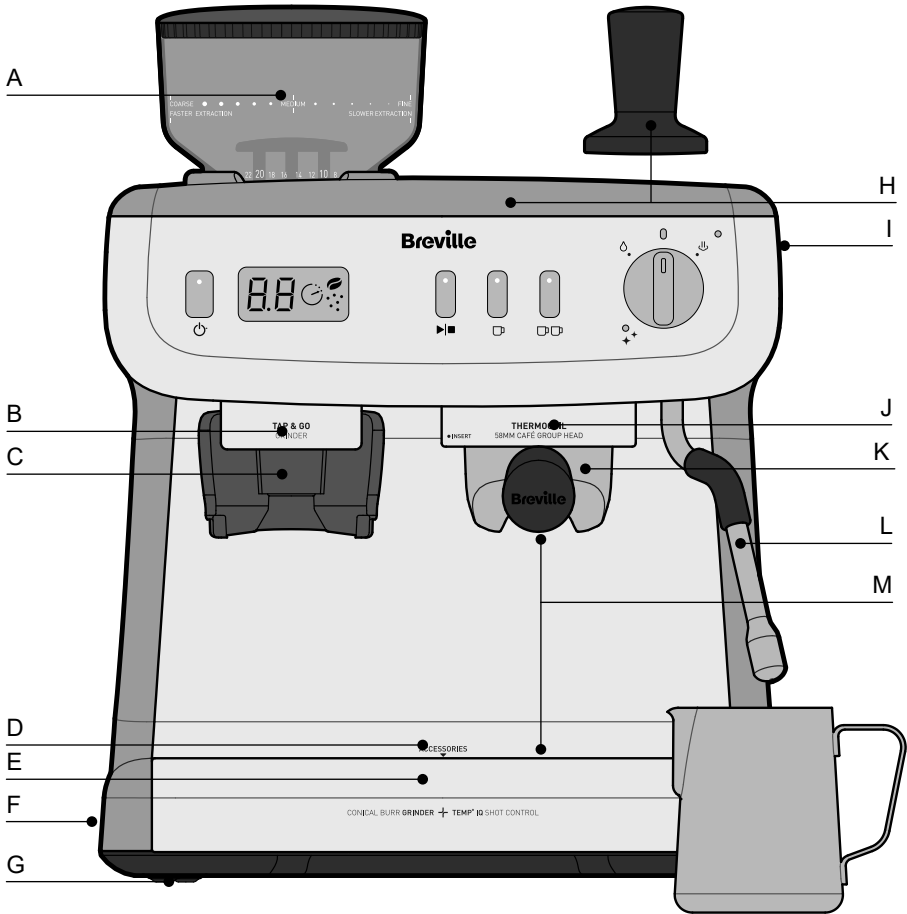


Uživatelská příručka

**Kávovar Barista Max+ Espresso
s inteligentním mletím a dávkováním**

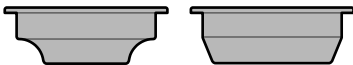
VCF152X a VCF153X

Pěchovadlo 58mm



Konvička na mléko
460 ml

Filtrační košíky 58 mm



Jednodávkový

Dvojdávkový



Čistící disk



Čistící kartáček

Pro čištění
parní trysky

Pro čištění
dvojitěnného
filtračního
košíku



Čistící špendlík

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ SPOLEČNOSTI BREVILLE

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO VÁŠ KÁVOVAR BREVILLE ESPRESSO

- Pečlivě si přečtěte a uschovejte všechny pokyny dodané se spotřebičem.
- Neodstraňujte páku během přípravy espressa nebo proudění vody, protože jednotka je pod tlakem. Odstranění skupinové rukojeti během kterékoliv z těchto operací může vést k opaření nebo zranění.
- Tryska na páru a horkou vodu se během šlehání mléka a průtoku vody velmi zahřívá. V případě kontaktu s tryskou může dojít k popálení, proto se vyvarujte přímému kontaktu s tryskou.
- Před čištěním kávovaru nebo v případě jakýchkoliv problémů během přípravy kávy vždy odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Nevkládejte ruce přímo pod páru, horkou vodu nebo proudící espresso, protože to může vést k opaření nebo zranění.
- Když je spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vysoká. I po použití je povrch topného tělesa stále horký díky zbytkovému teplu.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu. Při nesprávném použití může dojít ke zranění.
- Nikdy neponořujte spotřebič nebo napájecí kabel do

vody nebo jiné kapaliny. Následujících 10 součástí myjte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem; nádoba na mléko, odkapávací mřížka, košíky s filtrem pro jeden a dva šálky, páka / portafilter, odkapávací miska, pěchovadlo, horní mlecí kámen, násypka na kávová zrna a zásobník vody. Před nasazením důkladně opláchněte a osušte každou část. Otřete parní trysku vlhkým hadříkem. Podrobné informace naleznete v části Péče a čištění.

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; penziony; pro návštěvníky v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních; v prostředích typu ubytování se snídaní.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, avšak pouze pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

- Jednotku vždy umístěte na rovný a plochý povrch.
 - Nepoužívejte bez vody v zásobníku. Nádrž plňte pouze čistou a studenou vodou. Dodržujte maximální plnicí objem 2,8 litru.
 - Nedovolte, aby se napájecí kabel dostal do kontaktu s horkými částmi kávovaru, včetně desky pro ohřev šálků a parní a vodní trysky.
 - Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo byl-li spotřebič jakýmkoliv způsobem poškozen. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
 - Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Společnost Breville si je velmi dobře vědoma bezpečnosti při navrhování a výrobě spotřebního zboží, ale je nezbytné, aby uživatel výrobku byl při používání elektrického spotřebiče také opatrný. Níže jsou uvedena bezpečnostní opatření, která jsou nezbytná pro bezpečné používání elektrického spotřebiče:
- Před zasunutím nebo vyjmutím zástrčky vždy vypněte napájení v místě zásuvky. Vytáhněte uchopením za zástrčku – netahejte za kabel.
 - Vypněte napájení a vytáhněte zástrčku před čištěním a pokud spotřebič nepoužíváte.
 - K napájení používejte vždy pouze zásuvku o napětí (střídavém) vyznačeném na štítku spotřebiče.
 - Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
 - Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
 - Neumísťujte spotřebič na horký plynový či elektrický hořák, na vyhřátou troubu ani do jejich blízkosti.
 - Nepokládejte spotřebič na žádný jiný spotřebič.
 - Nedovolte, aby napájecí kabel spotřebiče visel přes okraj pracovní desky nebo stolu či se dotýkal horkých povrchů.
 - Kávovar nesmí být během používání umístěn ve skřínce.
- Máte-li jakékoliv obavy týkající se funkce a používání vašeho spotřebiče, navštivte webové stránky společnosti Breville nebo kontaktujte oddělení péče o spotřebitele společnosti Breville – podrobnosti naleznete na zadní straně. Zajistěte, aby výše uvedená bezpečnostní opatření byla pochopena. Nepoužívejte žádné příslušenství, které nedoporučuje výrobce, protože by mohlo dojít ke zranění nebo poškození spotřebiče.

FUNKCE VAŠEHO SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +

A. Odnímatelná násypka na zrna

Odnímatelná násypka na kávová zrna o objemu 250 g nabízí 30 snadno nastavitelných stupňů mletí. Otočením násypky z polohy pro hrubou kávu na jemnou nastavíte hrubost mletí a maximalizujete chuť vašeho espressa.

B. Osvětlená oblast mletí

Při zahájení mletí se zapne LED světlo. Osvětluje mletou kávu dopadající přímo do košíku. Po dokončení mletí světlo automaticky zhasne.

C. Kolébka mlýnku Tap & Go™

Jedinečná kolébka mlýnku Tap & Go™ drží portafiltr a zajišťuje bezproblémové mletí jedním dotykem na vyžádání. To vám pomůže kontrolovat množství umleté kávy dodávané přímo do filtračního košíku.

D. Místo pro skladování příslušenství

Prostor za odkapávací miskou slouží pro uložení filtračních košíků pro jeden nebo dva šálky, čistícího kotouče, kartáče a čistícího špendlíku.

E. Odnímatelná odkapávací miska, mřížka a zásobník na spadanou mletou kávu

Obsahuje kontrolku hladiny vody, která se pohybuje mřížkou z nerezové oceli a signalizuje, kdy je zásobník plný vody a vyžaduje vyprázdnění. Odnímatelný zásobník na přepadávající mletou kávu, oddělený od vody, je umístěn v odkapávací misce. Jednoduše vyjměte zásobník na spadanou mletou kávu a podle potřeby kávu zlikvidujte.

F. Uložení kabelů

Pohodlně uložte nevyužitou část kabelu jeho zatlačením do přístroje, abyste udrželi pracovní desku uklizenou.

G. Protiskluzové patky

Protiskluzové silikonové patky zajišťují, že přístroj Barista Max + zůstane během používání na pracovní desce stabilní.

H. Ohřívací deska s pěchovadlem

Předeheřivá šálky a sklenice, což pomáhá zachovat základní vlastnosti pravého espressa, jako je aroma a bohatá, sladká chuť.

Pro pohodlný přístup a skladování se pěchovadlo ukládá na ohřívací desku.

I. Odnímatelný zásobník vody 2,8 l

Zatlačením odklopte víko a naplňte jej studenou vodou nebo vyjměte zásobník vody otevřením víka a zvednutím směrem nahoru pomocí rukojeti umístěné uvnitř.

J. Hlava kávovaru – komerční velikost 58 mm

Širší rozměry umožňují rovnoměrnější extrakci upěchované mleté kávy.

K. Portafiltr/páka – komerční velikost 58 mm

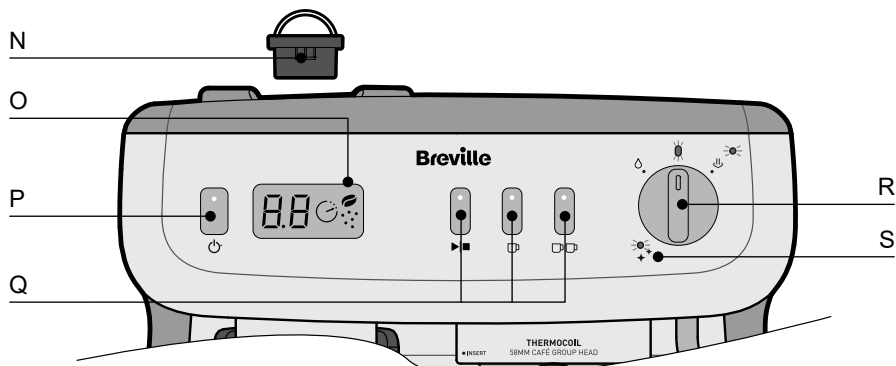
Širší rozměry zajišťují rovnoměrnější rozložení mleté kávy a snazší pěchování.

L. Tryska na páru a horkou vodu


Kulový kloub se silikonovým krytem umožňuje pohyb parní trysky do požadované polohy bez spálení prstů.


M. Extra vysoká výška šálku


Velký prostor 105 mm pro extrakci kávy přímo do vysokých hrnků a sklenic.




N. Odnímatelný horní mlecí kámen
 Snadno odnímatelný zvednutím rukojetí mlecího kamene při čištění. (Další informace viz strany 377-378)


 **Tlačítko JEDEN ŠÁLEK**
 Nalije 1 dávku espressa a poté se automaticky vypne.


O. LED Displej
 LED displej pro funkci inteligentního mletí a dávkování.


 **Tlačítko DVA ŠÁLKY**
 Nalije 2 dávky espressa a poté se automaticky vypne.





 **Počítadlo mletí**
 Po aktivaci mlynku se zobrazí ikona mletí. Když je mlýnek v provozu, počítadlo mletí bude připočítávat v jednotkách po 0,1.


R. Funkce a kontrolky OTOČNÉHO OVLADAČE


 **Kontrolka OTOČNÉHO OVLADAČE**
 Jakmile je připraven, kontrolka svítí. Bliká, když je třeba vrátit OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.


 **Časovač extrakce**
 Při extrakci espressa se na LED displeji zobrazí časovač a odpočet v intervalech po 1 sekundě.


 **Kontrolka páry**
 Svítí, jakmile je přístroj připraven k napařování.


P. Tlačítko a kontrolka 
 Stiskněte tlačítko pro zapnutí přístroje. KONTROLKA  se rozsvítí a pulzování signalizuje, že se přístroj zahřívá. KONTROLKA  zůstane zcela rozsvícená, když je přístroj připraven. Přístroj se automaticky přepne do režimu spánku po 20 minutách, KONTROLKA  přestane svítit.

 Bliká při zahřívání na teplotu páry a při ochlazování (proplachování vodou) na teplotu espressa.

Q. Tlačítka pro extrakci espressa
Tlačítko 
 Pro odpočet při extrakci 1 či 2 šálků sledujte LED displej.

 **PÁRA**
 Používá se k ohřevu a napařování mléka.

 **HORKÁ VODA**
 Nalije 200 ml a poté se automaticky zastaví. Použijte pro přípravu objemných kávových nápojů, teplých nápojů jako je čaj, instantních polévek a k ohřátí šálků před přípravou espressa.

 **Kontrolka ČIŠTĚNÍ**
 Svítí, pokud je vyžadován cyklus čištění hlavy kávovaru a spařovací hlavy. (Informace o cyklu čištění viz strana 26)

VÍCE INFORMACÍ O VAŠEM PŘÍSTROJI BREVILLE BARISTA MAX +

Řízení teploty IQ Shot Control™



Optimální teplota
Řízení teploty IQ Shot Control™ je exkluzivní technologie vyvinutá společností Breville pro váš přístroj Barista Max+. Tento třífázový systém poskytuje přesnou a stabilní teplotu vody, která je potřebná pro stále skvělou chuť kávy.

- **Technologie termobloku**
Termoblok zajišťuje rychlé zahřátí a přesnou teplotu vody pro extrakci espressa a napařování mléka za nejlepších podmínek. Pro rychlost a účinnost se ohřívá pouze požadované množství vody. Termoblok ohřívá vodu tak, aby se espresso extrahovalo při teplotě 92 °C pro optimální extrakci olejů z upěchované mleté kávy. Vyšší nebo nižší teplota bude mít za následek spálené/hořké espresso nebo espresso slabé chuti.
- **Pokročilý ovladač PID**
ovladač PID monitoruje a ovládá termoblok, aby zajistil, že voda je vždy dodávána do upěchované mleté kávy při přesné teplotě, která je potřeba.
- **Jemné předspaření**
Malé množství vody opatrně předběžně spařuje upěchovanou mletou kávu před spuštěním trvalého průtoku vody, pro espresso bohatší chuti. (Různé profily předspaření viz strana 373)

Kavárenská Hlava a Páka o velikosti 58 mm



Extrahujte maximální množství chuti

Skupinová hlava a portafiltr jsou komerčního průměru 58 mm, stejně jako ve vaší kavárně.

- Širší rozměry zajišťují rovnoměrnější rozložení mleté kávy ve filtračních košících a snazší manipulaci. Mletou kávu je po použití snazší plnit, pěchovat a odstraňovat.
- Portafiltr o průměru 58 mm umožňuje rovnoměrnější extrakci upěchované mleté kávy, což vede ke skutečně chutné kávě jako z kavárny.

Inteligentní mletí a dávkování Tap&Go™



Přístroj Barista Max+ je navržen tak, aby přesně dávkoval přesnou hmotnost mleté kávy pro dávkování 1 a 2 dávek. Kromě toho přístroj Barista Max + poskytuje zpětnou vazbu pro optimální extrakci kávy.

- **Technologie Tap&Go™**
Technologie mletí kávy Tap&Go™ vyvinutá společností Breville dopravní mletou kávu jedním dotykem přímo do portafiltru. Jednoduše zatlačte na páku a aktivujte mlýnek.
- **Kuželový mlecí kámen mlýnku**
Integrovaný mlýnek nabízí řešení vše v jednom. Kalený kuželový mlecí kámen z nerezové oceli dosahuje konzistentních velikostí částic mleté kávy, což minimalizuje přenos tepla a snižuje tření díky jemné a pomalé rotaci.
- **Násypka na zrna**
Násypka na 250 g zrnkové kávy je vybavena zábranami proti vysypání, která zabraňuje úniku kávových zrn na pracovní desku při sejmutí. Mlýnek integrovaný do kávovaru nabízí řešení mletí kávy vše v jednom.

Automatické dávkování a možnost přizpůsobení



Nastavení objemu

Správné množství espressa ve vašem šálku

- Automatické dávkování je nejjednodušší způsob, jak připravit skvělé espresso. Stiskněte TLAČÍTKO pro přípravu JEDNOHO nebo DVOU ŠÁLKŮ, abyste připravili správné množství.
- Všechna tlačítka pro extrakci kávy lze přizpůsobit tak, aby poskytovala preferované objemy dávek. Další informace viz strany 370 - 371.

Vlastní nastavení Teplota extrakce kávy



Teplota přesně taková, jakou chcete

- Přístroj Barista Max+ umožňuje změnit teplotu vody z doporučených 92 °C (v krocích po 2 °C), aby odpovídala osobním preferencím. (Další informace viz strana 372.)

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +

Krok 1. Odstranění obalu

- Ujistěte se, že byly odstraněny všechny části obalu.

Důležité: Odstraňte červenou zátku, která se nachází na dně zásobníku vody.

Krok 2. Umístění přístroje

- Zajistěte, aby byl přístroj umístěn na suché, stabilní, ploché a vodorovné pracovní desce.

Krok 3. Mytí a sušení součástí

- Nikdy neponožujte spotřebič nebo napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny. Níže uvedené součásti umyjte v teplé vodě s mírným čisticím prostředkem:

Konvička na mléko z nerezové oceli
Košík s filtrem z nerezové oceli na jeden šálek

Košík s filtrem z nerezové oceli na dva šálky
Horní mlecí kámen z tvrzené nerezové oceli
Zásobník vody

Portafiltr

Násypka na zrna

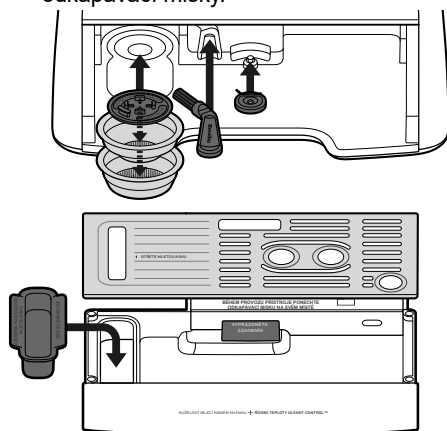
Pěchovadlo

- Opláchněte a nechte důkladně oschnout.

Krok 4. Místo pro příslušenství

- Prostor pro uložení příslušenství za odkapávací miskou slouží pro čisticí kartáč a čisticí špendlík. Vlevo je úložný prostor pro čisticí kotouč, filtrační košíky pro jeden a dva šálky.

- Vložte zásobník na spadanou mletou kávu do prostoru na levé straně odkapávací misky.

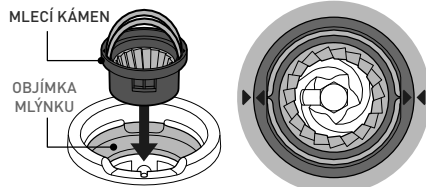


- Nasadte pěchovadlo do prolisu na ohřívací desce.

Krok 5. Vložte součásti do mlýnku

• Odnímatelný horní mlecí kámen

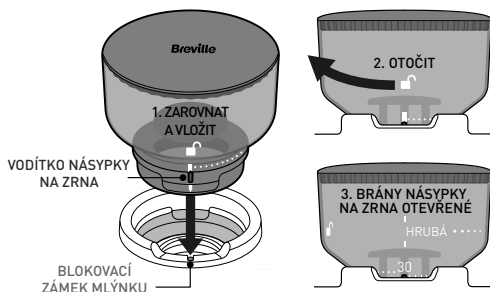
- Pomocí obou rukojetí vložte horní mlecí kámen do objímky mlýnku.
- Šípky na horním mlecím kameni by měly být zarovnané se šípkami na objímce mlýnku.
- Při správném usazení se horní mlecí kámen zarovná s povrchem objímky mlýnku.



- Položte držadla dolů, jedno na každé straně.

• Odnímatelná násypka na zrna

- Vyrovnajte vodítko násypky s červeným blokovacím zařízením mlýnku.
- Zasuňte násypku do objímky mlýnku.
- Jemně zatlačte dolů, otočte násypku zrn po směru hodinových ručiček a zamkněte násypku na svém místě.
- Tím se otevírá branka zásobníku (pro uvolnění kávových zrn na mlecí kameny). Při nastavení 30 je branka násypky plně otevřená.
- Pokračujte v otáčení násypky po směru hodinových ručiček, abyste nastavili hrubost mletí.



- Jako výchozí bod pro extrakci kávy pro espresso vyzkoušejte nastavení mletí na stupeň 20. (Může být zapotřebí další nastavení mletí, viz informace na stranách 363-364).
- Naplňte násypku na zrna čerstvě praženými kávovými zrnky.

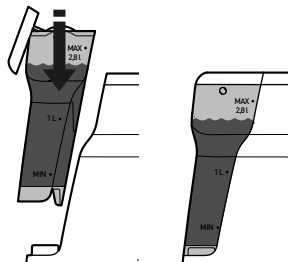
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE BREVILLE BARISTA MAX +

Krok 6. Příprava naplnění přístroje

Důležité: Tento postup napouštění musí být dokončen před prvním použitím.

• Naplňte zásobník vody

- Otevřete víko a zvedněte jej nahoru pomocí rukojeti uvnitř.
- Naplňte studenou vodou z kohoutku.
- Vložte zásobník vody do vyhrazené polohy a zavřete víko.

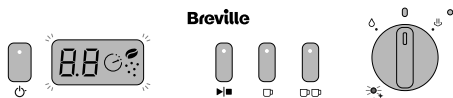


Poznámka: Ujistěte se, že zásobník vody je čistý a bez jakýchkoliv zbytků, protože jakékoliv jemné částice mohou blokovat průtok vody.

Poznámka: Když se v přístroji vyčerpá voda, pípné pětkrát a kontrolky blikají.

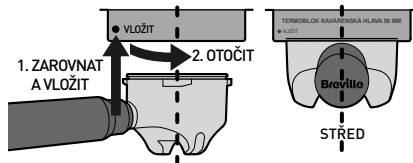
• Napájení

- Ujistěte se, že je **OTOČNÝ OVLADAČ** páry ☉ a horké vody ☽ je ve svislé poloze.
- Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky 230–240 V AC a zapněte napájení.
- Stiskněte **TLAČÍTKO** ☐ pro zapnutí přístroje.
- **KONTROLKA** ☐ se rozsvítí a pulzování signalizuje, že se termoblok zahřívá.
- Když jsou **TLAČÍTKA** ☐, **EXTRAKCE KÁVY** a **KONTROLKY OTOČNÉHO OVLADAČE** rozsvíceny, přístroj je ve stavu **PŘIPRAVENÉM** pro **EXTRAKCI KÁVY** a funkcí **OTOČNÉHO OVLADAČE**.



• Vložte portafiltr

- Vložte filtrační košík pro dva šálky do portafiltru.
- Zarovnejte páku s pozicí „VLOŽIT“ umístěnou vlevo od hlavy kávovaru.
- Vložte portafiltr naplocho proti hlavě kávovaru a poté otočte rukojeť doprava až do střední polohy.



Poznámka: Otočení portafiltru do střední polohy může být při prvních několika použitích těsné.

Krok 7. Naplnění kávovaru

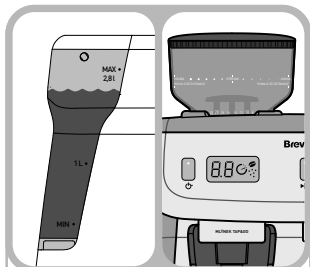
- Stiskněte **TLAČÍTKO** ☐☐ a z hlavy by měla začít vytékat voda.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- Přístroj se vrátí do stavu **PŘIPRAVENO**.

Poznámka: Během prvních několika sekund bude čerpadlo vydávat hlasitější zvuk, než je obvyklé, když začne pumpovat vodu.

- Umístěte parní trysku nad odkapávací misku.
- Otočte **OTOČNÝ OVLADAČ** do polohy ☉.
- Nechte vodu protékat po dobu 20 sekund.
- Vraťte **OTOČNÝ OVLADAČ** do svislé polohy.
- Přístroj se vrátí do stavu **PŘIPRAVENO**.
- Přístroj na espresso by měl být důkladně naplněn.
- Před přípravou první kávy umyjte portafiltr a filtrační košík v teplé vodě a osušte.
- Pokud z hlavy nebo parní trysky neteče voda, opakujte krok 7.
- Pokud voda stále neteče, obraťte se na oddělení péče o zákazníky společnosti Breville. Podrobnosti jsou na zadní straně.

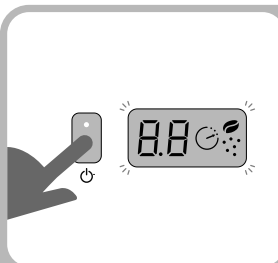
BREVILLE BARISTA MAX + PRŮVODCE PŘÍPRAVOU KÁVY

1. Zkontrolujte vodu a kávová zrna

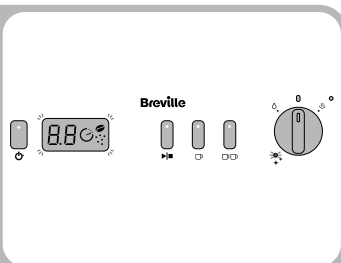


Tip pro baristy: Pro nejlepší espresso použijte filtrovanou vodu a čerstvě pražená kávová zrna.

2. Spuštění



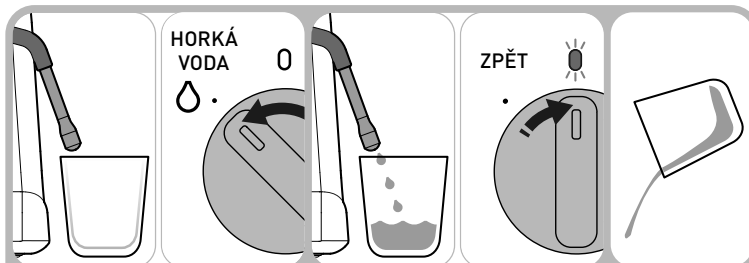
Stiskněte TLAČÍTKO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ, KONTROLKA bude pulzovat = zahřívání.



TLAČÍTKA ZAPNUTO/VYPNUTO, VYLUHOVÁNÍ a KONTROLKY OTOČNÉHO OVLADAČE všechny svítí = kávovar je připraven k použití.

3. Ohřev šálku – horkou vodou

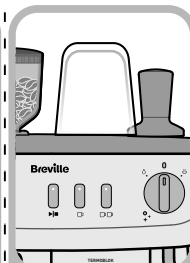
NEBO Ohřívací deska



Umístěte šálek na stůl a nastavte parní trysku. Otočte OTOČNÝM OVLADAČEM do polohy HORKÁ VODA.

Naplňte šálek ze čtvrtiny horkou vodou. OTOČNÝ OVLADAČ vraťte do svislé polohy.

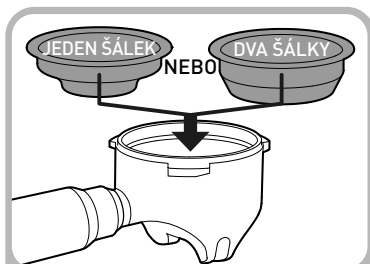
Po 20–30 sekundách vyprázdněte šálek.



Hrnek lze ohřát na horní straně přístroje, když je zapnutý.

4. Výběr filtračního košíku

5. Ohřev skupinové hlavy, rukojeti a filtračního košíku



Vyberte:
– Filtrační košík pro jeden šálek
– Filtrační košík pro dva šálky

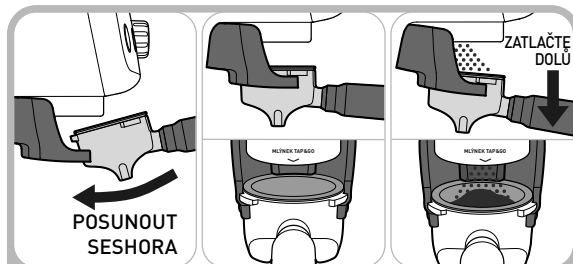


Stiskněte TLAČÍTKO

Držte portafiltr pod hlavou, dokud voda teče.

Filtrační košík otřete suchým hadrem.

6. Naplnění mleté kávy



POSUNOUT
SESHORA

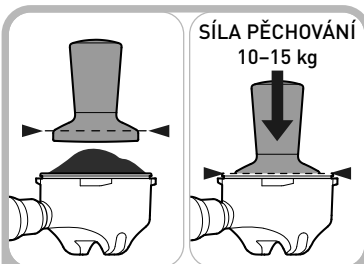
Vložte portafiltr páku do kolébky mlynku.

Portafiltr bude v kolébce mlynku sedět naplocho, bez podpory.

ZATLAČTE
DOLU

Zatlačte portafiltr směrem dolů a spustí se mletí kávy do filtračního košíku.

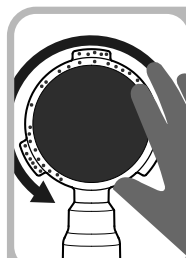
7. Pěchování



SÍLA PĚCHOVÁNÍ
10–15 kg

– Jeden šálek = 13 g mleté kávy.
– Dva šálky = 19,5 g mleté kávy.
Upěchujte rovnoměrně mletou kávu (slisujte) na indikovanou úroveň.

8. Otření zbytků mleté kávy



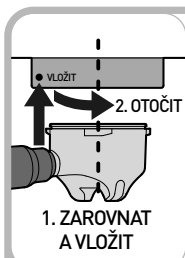
Otřete všechny zbytky mleté kávy, aby se vyčistily hrany.



DO ZÁSBNÍKU NA
ODPADNÍ MLETOU KÁVU

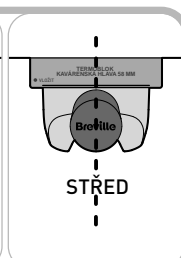
Otřete spadlé zbytky mleté kávy na odkapávací misku do zásobníku na spadanou mletou kávu.

9. Vložení skupinové rukojeti



1. ZÁROVNAT
A VLOŽIT

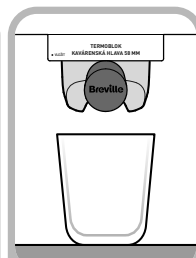
Držte portafiltr naplocho, zarovnejte, vložte do hlavy a otočte.



STŘED

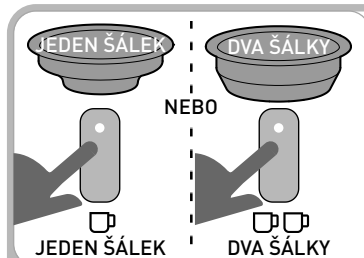
Portafiltr by měl být ve střední poloze.

10. Poloha šálku



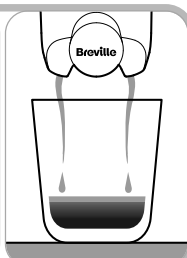
Umístěte nádobu na odkapávací misku pod portafiltr.

11. Vyluhování kávy pro espresso



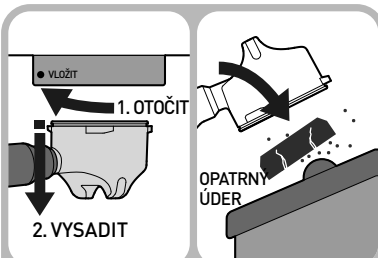
Stiskněte:

- TLAČÍTKO = dávka 30 ml.
- TLAČÍTKO = dávka 60 ml.



Extrakce se zahájí a skončí automaticky.

12. Odstranění kávové sedliny



1. OTOČIT

2. VYSADIT

Otočte skupinovou rukojeť a vyjměte ji ze skupinové hlavy.

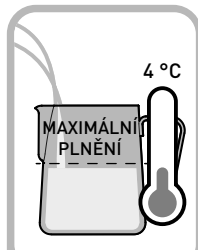
OPATRNÝ
ÚDER

Vyklopte kávovou sedlinu z portafiltru.

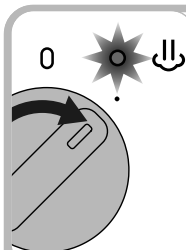
BREVILLE BARISTA MAX + PRŮVODCE PŘÍPRAVOU KÁVY

13. Příprava

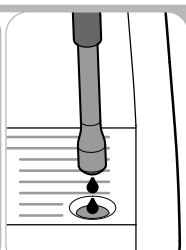
konvičky s mlékem 14. Před napařováním mléka



Naplňte nádobu studeným mlékem těsně pod dolní část kohoutku.

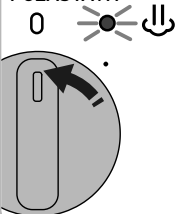


Otočte OVLADAČ do polohy PÁRA. Bliká KONTROLKA PÁRA = zahřívání.



Z parní trysky může vytékat voda.

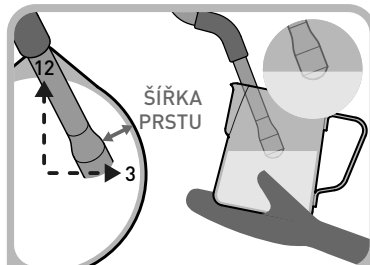
POZASTAVIT



KONTROLKA PÁRA svítí = pára připravena. Zastavte páru vrácením OTOČNÉHO OVLADAČE do původní polohy.

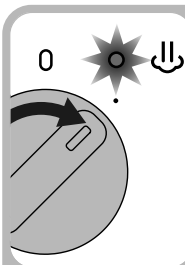
Tip pro baristy: Pro dosažení nejlepších výsledků napařování mléka se ujistěte, že se nejprve zahřála pára (KONTROLKA PÁRA svítí). Uslyšíte start čerpadla.

15. Poloha parní trysky

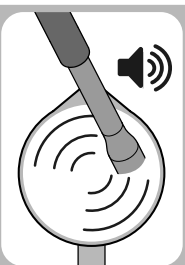


Vložte rameno parní trysky do polohy 12 hodin. Konec v poloze 3. hodiny, na šířku prstu od okraje a těsně pod povrchem mléka.

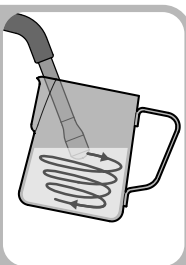
16. Zahájení napařování mléka



Otočte OVLADAČEM zpět do polohy PÁRA a začněte napařovat mléko.

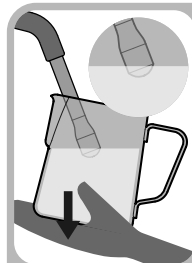


Napařování vydává jemný syčící zvuk.

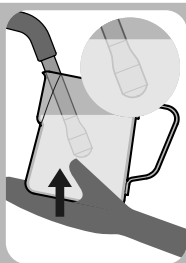


Zkontrolujte, zda se mléko pohybuje ve víru.

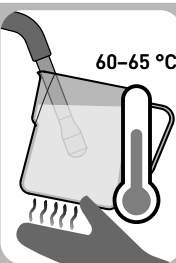
17. Napařování mléka



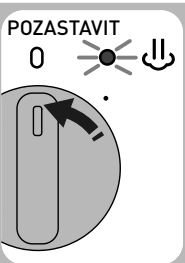
Jak hladina mléka stoupá, snižujte polohu nádoby, aby se konec trysky udržel těsně pod povrchem.



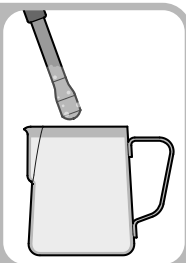
Jakmile je dosaženo požadovaného množství mikropěny, ponořte parní trysku do poloviny.



Mléko je připraveno, když je základna konvičky s mlékem příliš horká na to, aby se jí bylo možné dotknout po dobu 3 sekund.



OTOČNÝ OVLADAČ vrate do svislé polohy.



Vyjměte spodní část trysky z nádoby.

18. Propláchněte a vyčistěte parní trysku



HORKÁ VODA
0



Z parní trysky vyteče mléčná voda.



ZPĚT



Otřete parní trysku a špičku vlhkým hadrem.

Tip pro baristy:
Abyste udrželi optimální výkon parní trysky, vždy po napařování mléka parní trysku propláchněte a očistěte.

Otočte OVLADAČ do polohy HORKÁ VODA na 1–2 sekundy.

OTOČNÝ OVLADAČ vraťte do svislé polohy.

19. Konečná úprava mléka



Klepnutím na konvčičky o pracovní desku uvolníte větší vzduchové bubliny.



Krouživým pohybem promíchejte mléko a vytvoříte hedvábnou strukturu.



Nalijte mléko jedním stálým pohybem.

20. Automatické čištění termobloku



0




PONECHTE NA MÍSTĚ

Při ochlazení na teplotu espresso bliká KONTROLKA PÁRA a voda se proplachuje do odkapávače. Udržujte odkapávací misku na místě.

21. Mytí součástí 22. Čištění odkapávací misky




Součásti umyjte teplou vodou.



VYPRÁZDNĚTE ZÁSOBNÍK

KÁMEN MLÝNKU + TEPLŮTA 10 RÍZEN

Zkontrolujte, zda odkapávací miska potřebuje vyprázdnit.



ZÁSOBNÍK NA SPADANOU MLETOU KÁVU

Odstraňte mřížku odkapávací misky a oddělte odkapávací mřížku od odkapávací misky.



Vyprázdněte mletou kávu a umyjte zásobník na spadanou mletou kávu v teplé vodě.



Vyprázdněte vodu z odkapávací misky a umyjte v teplé vodě.

TIPY PRO MLETÍ A PĚCHOVÁNÍ

1. Káвовá zrna

Pro optimální chuť a extrakci:

- Nakupujte čerstvě pražená kávová zrna v malých dávkách po 250 g pro zkrácení doby skladování.
- Spotřebujte do dvou týdnů od otevření.
- Kávová zrna skladujte v suché, vzduchotěsné nádobě. Umístěte do chladné tmavé skříně.

Důležité: Stará kávová zrna, bez ohledu na nastavení mletí, budou mít rychlou extrakci a budou produkovat nedostatečně extrahované espresso.

2. Nastavení mletí

Při použití různých kávových zrn a v závislosti na čerstvosti zrn budete možná muset změnit nastavení mletí. Rozsah 30 nastavení hrubosti mletí umožňuje přesné seřízení, ovládání hrubosti mletí a v konečném důsledku i charakteristiky výsledné extrakce kávy. Než dosáhnete optimálního nastavení mletí, může to vyžadovat několik dodatečných úprav. Nastavte hrubost mletí na základě doby nalévání a chuti, viz Průvodce extrakcí espressa.

Tip pro baristy:

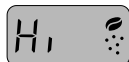
Po úpravě nastavení mlýnku je důležité z mlýnku vypudit (po dobu 1–2 sekund) malé množství mleté kávy z mlýnku. Tím se odstraní částice z předchozího nastavení mlýnku; zajistí se, že další extrakce espressa bude provedena výhradně z částic po novém nastavení mlýnku. Při extrakci byste se měli cílit na dobu extrakce mezi 25–30 s pro dvojitou dávku s mletím 2,0. Pokud extrakce trvá déle, mletí je příliš jemné. Pokud je extrakce kratší, pak je mletí příliš hrubé. Doporučujeme experimentovat.

- Nižší hodnota nastavení přináší jemnější mletí kávy a pomalejší extrakci.
- Vyšší hodnota nastavení přináší hrubší mletí kávy a rychlejší extrakci.

Mlýnek přístroje Barista Max+ je navržen tak, aby produkoval mletou kávu pro širokou škálu druhů nápojů.

• Seřízení mlýnku

Pokud je hrubost mletí příliš hrubá pro espresso, zobrazí se při úpravě nastavení mletí na displeji „Hi“.



Pokud je hrubost mletí příliš jemná, na displeji se zobrazí „Lo“.

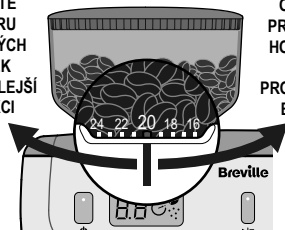


Při zobrazení „Hi/Lo“ můžete přístroj pro mletí stále používat, toto jsou však obecné pokyny pro „normální“ typy zrn.

Přístroj Barista Max+ byl navržen tak, aby poskytoval zpětnou vazbu jak pro mletí a dávkování, tak pro čas extrakce. Hodnoty hrubosti mletí 1,0 a 2,0 jsou optimální nastavení, můžete například mlít na 1,2 nebo 2,2 a experimentovat s vaším espresem v závislosti na vašich chuťových preferencích. Displej mletí indikuje v hodnotách po 0,1.

Pokud zjistíte, že časy extrakce se liší pro 1 nebo 2 dávky kávy, podívejte se na stranu 365 pro průvodce extrakcí espressa. Vezměte na vědomí, že odrůdy kávových zrn, hrubost mletí a objem dávky všechny mění kvalitu espressa, proto vám přístroj Barista Max+ umožní vaše espresso zdokonalit.

OTÁČEJTE
PO SMĚRU
HODINOVÝCH
RUČÍČEK
PRO POMALEJŠÍ
EXTRAKCI

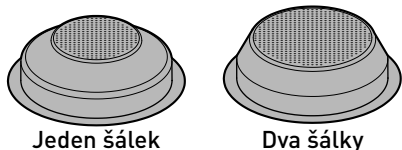


OTÁČEJTE
PROTI SMĚRU
HODINOVÝCH
RUČÍČEK
PRO RYCHLEJŠÍ
EXTRAKCI

TIPY PRO MLETÍ A PĚCHOVÁNÍ

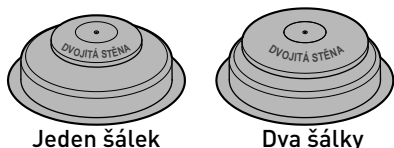
3. Filtrační košíky

- **Jednostěnné filtrační košíky 58 mm**
Pracují s čerstvě mletou kávou a jsou dodávány společně s přístrojem Barista Max.



Poznámka: Předem namletá káva je příliš hrubá na to, aby se dala použít s jednotlivými filtračními košíky.

- **Dvoustěnné filtrační košíky 58 mm**
Ty nejlépe fungují s předem namletými kávovými zrny, ale mohou být použity i pro čerstvě umletou kávu.



Jsou k dispozici ke koupi od společnosti Breville. Podrobnosti jsou na zadní straně.

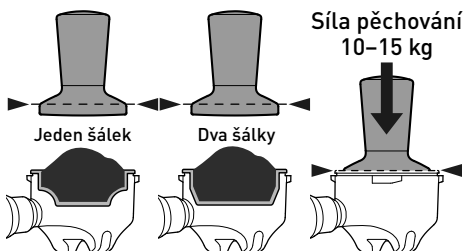
4. Dávkování kávy a síla pěchování

Pro dosažení nejlepších výsledků by mělo množství použité mleté kávy zůstat konzistentní.

Jednotka je naprogramována tak, aby pro každé nastavení mletí nadávkovalo asi 13 g při nastavení 1,0, nebo 19,5 g při nastavení 2,0. Jedná se o ideální množství pro jednu (1,0) nebo dvojitou (2,0) dávku. I když je mlýnek seřízen, přístroj se překalibruje tak, aby poskytoval konzistentní dávku mleté kávy. Přístroj Barista Max+ vám umožní zdokonalit chuť espressa nastavením mletí tak, aby bylo mleté méně zrn: například můžete méně mlít pro dvojitou dávku (1,8) nebo více (2,2), podle LED displeje, jakmile naleznete perfektní espresso, můžete zajistit konzistentní dávkování a výsledky přípravy tím, že budete vždy mlít požadovanou dávku.

Poznámka: Je normální, že se správná dávka mleté kávy před pěchováním objeví ve filtračním košíku přeplněná.

Intenzitu pěchování je velmi obtížné měřit, měli byste ji procvičit pomocí kuchyňské váhy a sledovat, jak vlastně vypadá síla 10–15 kg.



- **Příklady optimalizace přípravy espressa pomocí přístroje Barista Max +**

1. Mletí na 2,0 pro dvojité espresso. Extrakce končí výdejem nápoje za 15 sekund. Voda protéká kávou příliš snadno, a káva bude nedostatečně extrahovaná, světlé barvy.
 - Snižte hrubost mletí na jemnější nastavení, ale pokračujte v dávkování na 2,0 a pěchujte stejným tlakem. Když se káva vydává za 25-30 s, bude espresso dokonale extrahované.
2. Mletí na 2,0 pro dvojité espresso. Vyluhování skončí za 45 sekund. Voda se snaží procházet mletou kávou a z filtru pomalu odkapává káva. Káva bude nadměrně extrahovaná a velmi tmavé barvy.
 - Zvyšte hrubost mletí na hrubší nastavení, ale pokračujte v dávkování na 2,0 a pěchujte stejným tlakem. Když se káva vydává za 25-30 s, bude espresso dokonale extrahované.
3. Příprava 2 káv: Osoba A má ráda silnější kávu, osoba B má ráda slabší kávu, obě chtějí dvojité espresso.
 - Osoba A mele kávu na stupeň 2,2, osoba B mele kávu na 1,8, aby se změnilo množství kávy vložené do portafiltru. Všechny ostatní proměnné by měly zůstat stejné.

TIPY PRO DOKONALOU EXTRAKCI ESPRESSA

Způsob, jakým se připravuje espresso, vám řekne všechno.

1. Čas extrakce

Časovač se spustí, jakmile začne proces extrakce, a umožňuje uživateli snadno měřit dobu extrakce.

Čas extrakce je dobrým ukazatelem kvality nalévání. Optimální čas na dávku se liší podle typu a čerstvosti kávových zrn. Nicméně obecně platí, že čas nalévání by měl být mezi 25–30 sekundami pro jeden i dva šálky nápoje.

2. Druh extrakce

• Optimální extrakce

Kvalitně připravená káva má stálý průtok s konzistencí podobnou teplému medu. Výsledná crema je tmavě zlatá. Nejsladší příchutě a oleje byly extrakce tak, aby vytvořili bohaté chutnající espresso.

• Nedostatečná extrakce

Průtok při extrakci je rychlý a světlý, výsledná crema je řídká se světle hnědou barvou, která se rychle rozptýlí. K tomu dochází, když bylo extrahováno

příliš málo esenciálních olejů, chutí a barviv z mleté kávy.

Vzniká tak kysele chutnající espresso.

• Nadměrná extrakce

Nápoj nebude téměř odtékat nebo může být velmi pomalý a bude kapat po celou dobu nalévání. Výsledná crema je velmi tmavá. K tomu dochází, když bylo z kávy extrahováno příliš mnoho esenciálních olejů, chutí a barviv.

Vzniká tak hořce chutnající espresso.

3. Sledujte barevné proměny

Optimální dávka obsahuje 3 prvky:

Srdce: U dna – začíná tmavě hnědá.

Tělo: Spojuje se se srdcem – přechází v sytější karamelovou s načervenalými odlesky.

Crema: Vrstva na vrcholu těla – tmavě zlatá.

Crema –
Tělo –
Srdce –



4. Průvodce extrakcí espressa

Tato příručka pomůže vylepšit extrakci espressa, dosáhnout skvělé chuti kávy, a to pokaždé.

	NEDOSTATEČNÁ EXTRAKCE	OPTIMÁLNÍ EXTRAKCE	NADMĚRNÁ EXTRAKCE
Nalévání**	Extrakce je příliš rychlá Nalévání po dobu kratší než 15 sekund	Extrakce s ustáleným tokem Nalévání po dobu 25–30 sekund	Extrakce je příliš pomalá Nalévání po dobu delší než 35 sekund
Barva	Světle hnědá Crema světle hnědá	Sytý karamel Crema tmavě zlatá	Velmi tmavě hnědá Crema tmavě hnědá
Chuť	Trpká, kyselá, vodnatá	Bohatá, sladká, živá	Hořká, suchá, zrnitá
Velikost mleté kávy (hrubost) **	Příliš hrubé Použijte jemnější mletí	Akorát správná	Příliš jemné Použijte hrubší mletí
Dávkování	Nedostatek namletých zrn Použít více namletých zrn	Jeden šálek = asi 13 g Dva šálky = asi 19,5 g	Příliš mnoho namletých zrn Použijte méně namletých zrn
Pěchování	Nedostatečná síla pěchování Upěchujte pevněji	Přesně správná síla. 10–15 kg síly	Příliš velká síla pěchování Pěchujte jemněji

* Pokud používáte předmletou kávu, použijte dvoustěnné filtrační košíky.

** Ujistěte se, že kávová zrna nebo předem namletá káva je čerstvá.

** Stará kávová zrna, bez ohledu na nastavení mletí, budou mít rychlou extrakci a budou produkovat nedostatečně extrahované espresso.

TIPY PRO TEXTUROVÁNÍ MLÉKA

Mléčná pěna se vytváří pomocí páry.

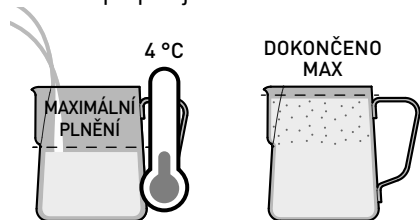
Klíčové prvky napěněného mléka

Mléko, které bylo správně napěněno, má silnou, bohatou mikropěnu s hedvábným leskem. Napařování zahrnuje ohřev i provzdušňování mléka pomocí páry. Mezi zásadní prvky patří nastavení polohy parní trysky, nastavení polohy konvičky na mléko a dosažení správné teploty. Pomocí níže uvedených kroků můžete vytvářet mikropěnu jako v kavárně.

1. Naplňte konvičku na mléko

Do vychlazeného čistého nerezového do vychlazené čisté nerezové konvičky přidejte studené mléko o teplotě kolem 4°C. Naplňte k dolní části hubice.

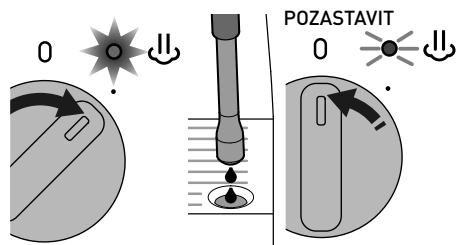
Poznámka: Objem mléka se během napařování zvýší neboli „natáhne“, takže nádobu nepřepĺňujte.



Konvička na mléko o větším objemu je k dispozici ke koupi od společnosti Breville. Podrobnosti jsou na zadní straně.

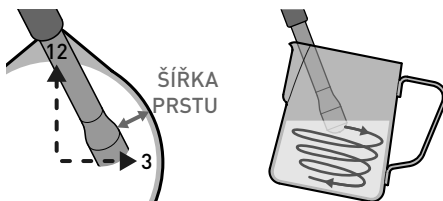
2. Zahřívání páry

Otočte OTOČNÝM OVLADAČEM do polohy ☽. Pro dosažení nejlepších výsledků při napařování mléka vždy nechte páru ohřát. Pára je připravena, když je KONTROLKA ☽ rozsvícena. Ulyšíte také čoch čerpadla. Zastavte páru návratem OTOČNÉHO OVLADAČE do svislé polohy.



3. Poloha

Umístěte rameno parní trysky do hrdla nádoby do polohy 12 hodin, s koncem parní trysky v mléce v poloze 3. hodiny, na šířku prstu od okraje nádoby. Konec parní trysky udržte těsně pod hladinou mléka. Otočte OVLADAČEM zpět do polohy ☽ a začněte napařovat mléko. V konvici by měl být vytvořen vír.



4. Zvuk

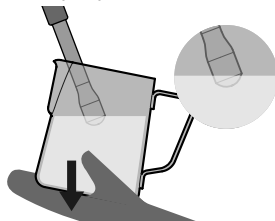
Způsob, jakým je do mléka přiváděn vzduch, určuje konzistenci pěny. Pokud se do mléka přidají velké objemy vzduchu, pěna bude mít velké bubliny. Zavedení vzduchu do mléka kontrolovaným, šetrným způsobem indikovaným jemným syčením zajistí, že mléko bude mít jemnou provzdušněnou mikropěnu.

Tip pro baristy: Zvuky napařování mléka

- Bublání – konec není dostatečně hluboko, zvedněte konvičku.
- Hladké syčení – to právě pro latté.
- Skřípání – konec příliš hluboko, spusťte konvičku.

5. Udržování polohy konce parní trysky

Jak se pára ohřívá a napařuje mléko, mléko se „natáhne“, což způsobí zvýšení hladiny mléka v konvici. Při tom sledujte hladinu mléka spouštěním konvičky a držte konec parní trysky těsně pod povrchem.



Poznámka: Při použití neživočišného mléka bude třeba provést určité úpravy techniky.

TIPY PRO ŠLEHÁNÍ MLÉKA

6. Množství pěny

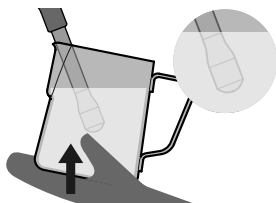
Vytvořte množství mikropěny, které chcete. Cappuccina mají tradičně více mikropěny než bílá káva.

(Viz Styly kávy k vyzkoušení, strany 368-369)

7. Ponoření konce

Po vytvoření požadovaného množství pěny ponořte napařovací trysku do poloviny hloubky mléka. Tím ohřejete všechno mléko a přitáhnete mléko místo vzduchu.

To zajišťuje, že mléko a pěna jsou smíchány dohromady, takže výsledek je hustší a hladší.



8. Správná teplota

Indikací dosažení správné teploty mléka je, když se lze základny nádoby na mléko pohodlně dotýkat pouze po dobu přibližně 3 sekund.


Tip pro baristy: Teplota mléka

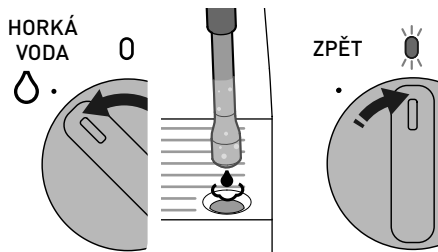
- Nedostatečná – pokud není dostatečně dlouho zahřáté, bude teplé se slabou pěnou.
- Optimální – viz tabulka níže.
- Nadměrná – pokud se zahřívá příliš dlouho, začne se vařit při teplotě kolem 72 °C a bude mít spálenou chuť zcela bez pěny.

Mléko	Teplota
Plnotučné a nízkotučné	60–65 °C
Mandlové	55–65 °C
Sójové	55–60 °C
Kokosové	65–70 °C

Poznámka: Výše uvedená doporučení se mohou lišit v závislosti na značce mléka a na vašich chuťových preferencích.

9. Proplachování parní trysky

Po dosažení správné teploty mléka otočte OVLADAČEM do svislé polohy a vyjměte nádobu zespodu parní trysky. Odložte konvičku stranou. Umístěte parní trysku nad odkapávací misku. Otočte OVLADAČEM do polohy  na několik sekund a poté jej vraťte do svislé polohy. Tím se odstraní veškeré mléko, které bylo nasáto do konce parní trysky.



10. Otřete parní trysku

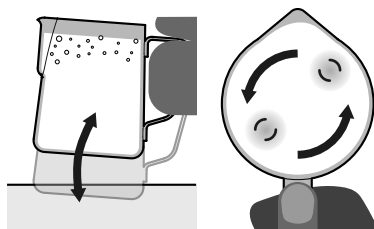
Otřete rameno a konec parní trysky čistým navlhčeným hadrem, abyste odstranili zbytky mléka.

11. Poklepejte a otáčejte nádobou

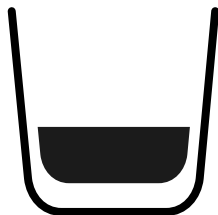
Jemné poklepnutí nádobou na pracovní desce pomáhá uvolnit větší zachycené vzduchové bubliny.

Víření pomáhá mléku a pěně dosáhnout rovnoměrné konzistence a hedvábného vzhledu.

12. Konečná úprava



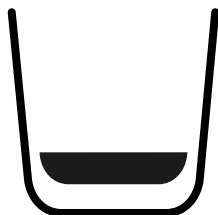
Lijte mléko z konvičky do šálku jedním plynulým pohybem.



Espresso (malá černá)

Espresso je koncentrovaná, plná káva se stabilní vrstvou cremy na hladině. Espresso je základem veškeré kavárenské kávy.

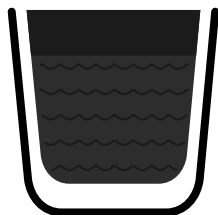
- Sklenice na espresso (90 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa



Ristretto

Ristretto je extrémně malé espresso, vyznačující se intenzivní chutí, uplývající chutí a tenkou cremou navrchu.

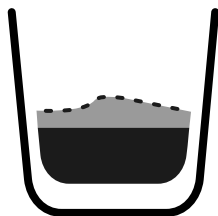
- Šálek na espresso (30 ml)
- Poloviční espresso



Velká černá káva (americano)

Standardní espresso s přidavkem horké vody. Nejdříve se přidá horká voda, aby se zachovala crema.

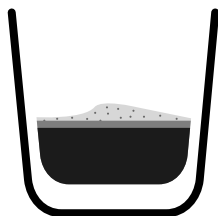
- Šálek (190 ml)
- Horká voda (na přání)
- Jedna nebo dvě dávky espressa



Con Panna

Con Panna, italsky „se smetanou“, se skládá z espressa s lehce našlehanou smetanou. Může být také poprášeno skořicí nebo čokoládou na pití.

- Šálek (190 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Lehce našlehaná šlehačka – poprášená skořicí.



Macchiato

Macchiato, italsky „poskvřnit nebo označit“. Tradičně se podává jako standardní espresso s trochou studeného nebo šlehaného mléka a malou dávkou mléčné pěny ve středu cremy.

- Sklenice na espresso (90 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Pár kapek studeného nebo šlehaného mléka a malá dávka mléčné pěny.

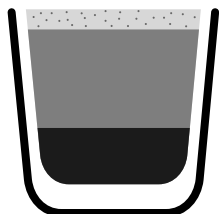
STYLY KÁVY K VYZKOUŠENÍ



Bílá káva

Espresso se šlehaným mlékem a tenkou vrstvou mléčné pěny navrchu. Širší šálek vytvoří tenkou vrstvu pěny, což je signatura bílé kávy.

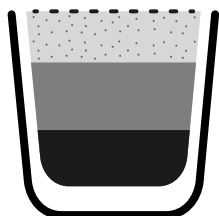
- Široký šálek (190 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Šlehané mléko a pěna.



Latté

Espresso se šlehaným mlékem a vrstvou mléčné pěny na šířku prstu navrchu. Užší šálek vytvoří silnější vrstvu pěny.

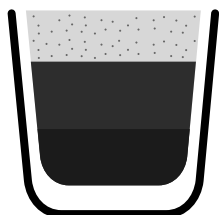
- Sklenice nebo šálek (220 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Šlehané mléko a pěna.



Cappuccino

Espresso s napěněným texturovaným mlékem 1/3 espressa, 1/3 šlehaného mléka a 1/3 mléčné pěny poprášené čokoládou.

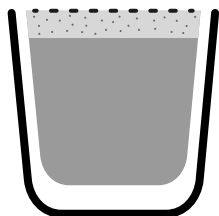
- Šálek (190-240 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- 1/3 šlehané mléko, 1/3 mléčná pěna, poprášek čokolády.



Mocha

Vyrobeno podobným způsobem jako cappuccino, ale s přidávkem horké čokolády. Jednoduše zamíchejte čokoládu do espressa před přidáním šlehaného mléka a pěny.

- Šálek nebo vysoká sklenice (190–240 ml)
- Jedna nebo dvě dávky espressa
- Horká čokoláda (na přání)
- Šlehané mléko a pěna.



Babyccino

Šlehané mléko s vrstvou mléčné pěny.

Může být také poprášeno čokoládou.

- Malý hrnek (90 ml)
- Žádná dávka espressa
- Šlehané mléko a pěna – poprášené čokoládou.

PŘÍZPŮSOBITELNÉ – OBJEMY DÁVEK

Přístroj Barista Max je vybaven automatickým ovládáním objemu. Vyluhuje správné množství espressa a pak se automaticky zastaví.

- ☐ – Naplní 1 dávku espressa
- ☐☐ – Naplní 2 dávky espressa
- ▶■ – Naplní až do = 200 ml

Kdykoliv během extrakce espressa můžete zastavit nalévání opětovným stisknutím stejného tlačítka.

Výchozí objemy dávek můžete upravit tak, aby vyhovovaly vaší kávě.

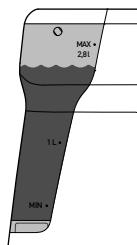
Poznámka: Maximální povolené objemy dávek:

- ☐ TLAČÍTKO 100 ml
- ☐☐ TLAČÍTKO 200 ml
- ▶■ TLAČÍTKO 400 ml

Příprava na přizpůsobení objemu dávky

• Zkontrolujte zásobník vody

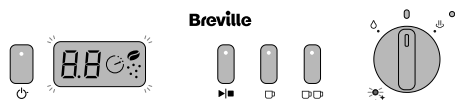
- Ujistěte se, že v zásobníku je dostatek vody.



• Zkontrolujte napájení

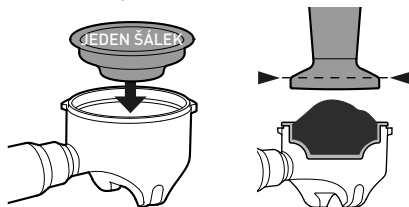
Zajistěte následující:

- Napájecí zástrčka je vložena do zásuvky a zapnuta.
- OTOČNÝ OVLADAČ je ve svislé poloze.
- Přístroj je zapnutý a v PŘÍPRAVENÉM stavu.



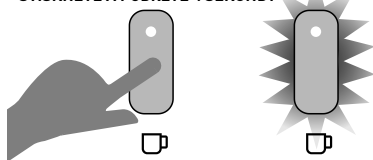
Přizpůsobení – objem jednoho šálku

- Vložte filtrační košík pro jeden šálek do portafiltru.
- Naplňte umletou kávou a pak upěchujte.



- Vložte portafiltr do hlavy.
- Stiskněte a podržte TLAČÍTKO ☐ po dobu 4 sekund.
- KONTROLKA ☐ bude blikat, aby signalizovala, že je v uživatelském režimu.

STISKNĚTE A PODRŽTE 4 SEKUNDY

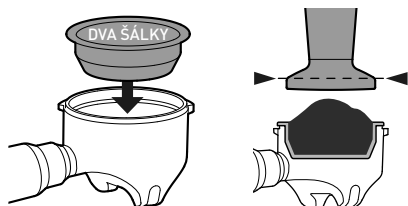


- Espresso se začne nalévat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného objemu 1 dávky, stiskněte TLAČÍTKO ☐.
- Nalévání se zastaví.
- Přístroj pípne a KONTROLKA ☐ přestane blikat.
- Nová dávka ☐ espressa byla uložena.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘÍPRAVENO.

VLASTNÍ NASTAVENÍ – OBJEMY DÁVEK

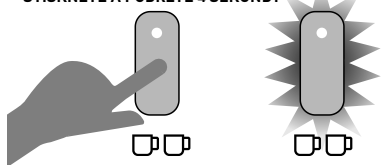
Prizpůsobení – objem dvou šáleků

- Vložte filtrační košík pro dva šálky do portafiltru.
- Naplňte umletou kávou a pak upěchujte.



- Vložte portafiltr do hlavy.
- Stiskněte a podržte TLAČÍTKO ☐☐ po dobu 4 sekund.
- KONTROLKA ☐☐ bude blikat, aby signalizovala, že je v uživatelském režimu.

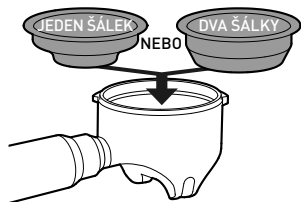
STISKŇTE A PODRŽTE 4 SEKUNDY



- Espresso se začne nalévat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného objemu 2 dávek, stiskněte TLAČÍTKO ☐☐.
- Nalévání se zastaví.
- Přístroj pípne a KONTROLKA ☐☐ přestane blikat.
- Nová dávka ☐☐ espressa byla uložena.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

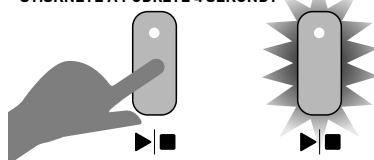
Prizpůsobení – ruční objem dávky

- Vložte požadovaný filtrační košík pro dva šálky do portafiltru.
- Naplňte umletou kávou a pak upěchujte.



- Vložte portafiltr do hlavy.
- Stiskněte a podržte TLAČÍTKO ▶■ po dobu 4 sekund.
- KONTROLKA ▶■ bude blikat, aby signalizovala, že je v uživatelském režimu.

STISKŇTE A PODRŽTE 4 SEKUNDY

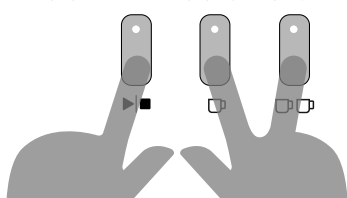


- Espresso se začne nalévat.
- Jakmile dosáhnete požadovaného objemu dávky, stiskněte TLAČÍTKO ▶■.
- Nalévání se zastaví.
- Přístroj pípne a KONTROLKA ▶■ přestane blikat.
- Nový objem ▶■ espressa byl uložen.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

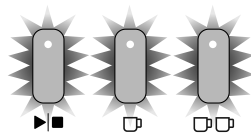
Obnova – všechny výchozí objemy dávek

- Stiskněte a podržte všechna 3 TLAČÍTKA EXTRAKCE současně po dobu 4 sekund.

STISKŇTE A DRŽTE SPOLEČNĚ 4 SEKUNDY



- Přístroj pípne a všechny 3 KONTROLKY TLAČÍTKA EXTRAKCE budou blikat společně.



- Výchozí objemy espressa byly obnoveny.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

VLASTNÍ NASTAVENÍ – TEPLOTA EXTRAKCE

Termoblok ohřívá vodu tak, aby se espresso extrahovalo při teplotě 92 °C. Pro nejlepší chuť espressa, vyvážení hořkosti a kyselosti.

Teplotu vody použitou pro extrakci espressa můžete nastavit v krocích po 2 °C v rozmezí 88–96 °C tak, aby to vyhovovalo různým typům pražených kávových zrn a osobním preferencím.

– Vyšší teploty zvyšují hořkost a snižují kyselost.

– Nižší teploty snižují hořkost a zvyšují kyselost.

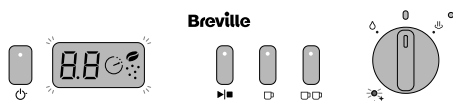
• Zkontrolujte napájení

Zajistěte následující:



– Napájecí zástrčka je vložena do zásuvky a zapnuta.

– OTOČNÝ OVLADAČ je ve svislé poloze.


– Přístroj je zapnutý a ve stavu PŘIPRAVENO.



• Přístup k uživatelskému režimu teploty extrakce

– Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA  a  po dobu 4 sekund.

Přístroj pípne a KONTROLKA  začne blikat.

Poznámka: KONTROLKA  bude nadále blikat, aby signalizovala, že jste v uživatelském režimu.



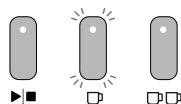
Důležité: Pokud do 1 minuty od vstupu do uživatelského režimu nezmáčknete žádné tlačítko, přístroj režim vypne a vrátí se do stavu PŘIPRAVENO.

• Nastavení teploty extrakce

Kombinace rozsvícených KONTROLEK EXTRAKCE signalizuje zvolenou teplotu.

Výchozí nastavení je:

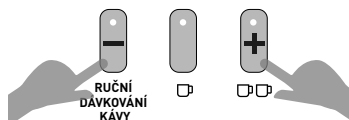
– 92 °C = svítí KONTROLKA JEDEN ŠÁLEK.



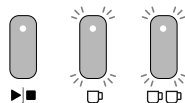
– Pro nastavení teploty extrakce stiskněte:

– TLAČÍTKO RUČNÍHO DÁVKOVÁNÍ = tlačítko mínus.

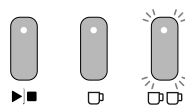
– TLAČÍTKO DVOU ŠÁLKŮ = tlačítko plus.



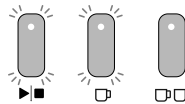
– 94 °C = svítí KONTROLKA JEDNOHO a DVOU ŠÁLKŮ.



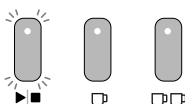
– 96 °C = svítí KONTROLKA DVA ŠÁLKY.




– 90 °C = svítí KONTROLKA RUČNÍ DÁVKOVÁNÍ a DVA ŠÁLKY.



– 88 °C = svítí KONTROLKA RUČNÍ DÁVKOVÁNÍ.



• Potvrďte teplotu extrakce

– Stisknutím TLAČÍTKA  uložíte svůj výběr. Přístroj pípne a opustí uživatelský režim.

– Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

VLASTNÍ NASTAVENÍ - PROFIL PŘEDSPAŘENÍ

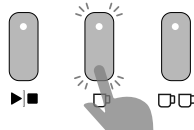
Můžete si vybrat ze tří profilů předspaření a přizpůsobit je osobním preferencím.

- **Jemné předspaření:** Určité malé množství vody se vpraví do upěchované mleté kávy, čímž se jemně přidá vlhkost, aby se mletá káva otevřela a připravila se na stálý průtok vody. Pro vyváženou chuť espressa. To je výchozí nastavení profilu.
- **Výrazné předspaření:** Do upěchované mleté kávy se uvolní jedna samostatná dávka vody, po níž následuje krátká doba odpočinku a poté stálý průtok vody. Pro zřetelnější a lepší chuť espressa.
- **Konstantní předběžné navlhčení:** Dodává konstantní a stálý průtok vody od začátku do konce. Pro ostřejší chuť espressa.
- **Přístup k uživatelskému režimu předspaření**
 - Příklad je ZAPNUTÝ ve stavu PŘIPRAVENO.
 - Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA ☺, JEDEN a DVA ŠÁLKY po dobu 4 sekund. Příklad pípe a KONTROLKA ☺ začne blikat.

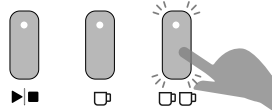


- **Výběr profilů předspaření**
Rozsvícená kontrolka EXTRAKCE signalizuje vybraný profil předspaření. Výchozí nastavení je:

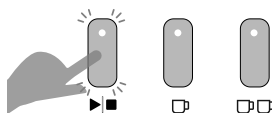
- **Jemné** = TLAČÍTKO ☐.
KONTROLKA ☐ svítí.



- Pro výběr profilu předspaření stiskněte:
– **Výrazné** = TLAČÍTKO ☐☐.
KONTROLKA ☐☐ svítí.



- **Konstantní** = TLAČÍTKO ▶/■.
KONTROLKA ▶/■ svítí.



- **Potvrďte profil předspaření**
 - Stisknutím TLAČÍTKA ☺ uložíte svůj výběr. Příklad pípe a opustí uživatelský režim.
 - Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

OBNOVIT VŠECHNA VÝCHOZÍ NASTAVENÍ

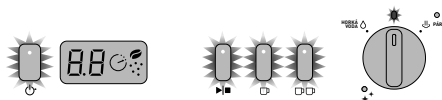
Všechna nastavení můžete snadno obnovit na výchozí tovární nastavení.

Obnovit všechna výchozí nastavení

- Příklad je ZAPNUTÝ a ve stavu PŘIPRAVENO.
- Stiskněte a podržte ☺ a všechna 3 TLAČÍTKA EXTRAKCE současně po dobu 4 sekund.



- Příklad pípe a TLAČÍTKA ☺, EXTRAKCE a KONTROLKY OTOČNÉHO OVLADAČE třikrát zablikají společně.



- Všechna výchozí nastavení byla obnovena.
- Příklad se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ – KÁVOVAR

Proces výroby espressa zahrnuje extrakci olejů z mleté kávy. V průběhu času se hromadí usazeniny z mletí a olejů, což ovlivňuje chuť kávy a provoz kávovaru.

Proplachování vody přes hlavu kávovaru a parní trysku, před a po přípravě každé kávy, je nejjednodušší způsob, jak udržet váš kávovar čistý.
(Viz Průvodce přípravou kávy, strana 359 - 362.)

Čištění příslušenství a odnímatelných částí

- Přístroj, napájení a zástrčku neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Části čistíte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Poznámka: Nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, abraziva nebo drátěnky na kov, protože by poškrábaly povrchy součástí.

Součásti, které lze mýt v myčce:

- Konvička na mléko z nerezové oceli
- Odkapávací mřížka z nerezové oceli
- Košík s filtrem z nerezové oceli na jeden šálek
- Košík s filtrem z nerezové oceli na dva šálky
- Čisticí kotouč

Součásti bezpečné POUZE PRO HORNÍ KOŠ myčky nádobí:

- Horní mlecí kámen z tvrzené nerezové oceli
 - Zásobník na spadanou mletou kávu
- Součásti, které NELZE mýt v myčce:
- Zásobník vody
 - Páka/Portafiltr
 - Násypka na zrna
 - Odkapávací miska
 - Pěchovadlo
 - Čisticí špendlík
 - Čisticí kartáč

Čištění ohřívací desky a vnějších povrchů

- **V případě potřeby**
Přístroj otřete měkkým vlhkým hadrem s slabým čisticím prostředkem a otřete jej do sucha.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili poškození spotřebiče, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, abraziva nebo drátěnky na kov.

Čištění odkapávací misky a zásobníku na spadanou mletou kávu

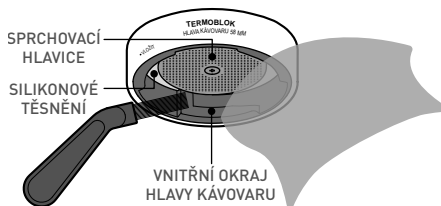
- **V případě potřeby**
Pokud se červená kontrolka hladiny vody objeví v nerezové mřížce, vyprázdněte ji, jinak bude voda přetékat.
Poznámka: Postupem času je normální, že je vnitřek odkapávací misky a nádoby na mletí bude znečištěn oleji z mleté kávy.
- **Týdenní**
Součásti čistíte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Čištění páky/portafiltru a filtračního košíku

- **Pokaždé**
Po každém použití je opláchněte teplou vodou pod kohoutkem.
- **Pravidelné intervaly**
V teplé mýdlové vodě s použitím slabého čisticího prostředku, pak opláchněte a osušte.

Čištění hlavy kávovaru a spařovací hlavy

- **Pokaždé**
Před přípravou espressa nechte protéct trochu vody. (Viz Průvodce přípravou kávy, strana 359.)
- **Týdenní**
 - Propláchněte hlavu kávovaru stiskem TLAČITKA JEDEN ŠÁLEK.
 - Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
 - Čisticím kartáčem odstraňte všechny zbytky mleté kávy z okolí hlavy kávovaru uvnitř okraje a silikonového těsnění. Otřete spařovací hlavu vlhkým hadrem.



Čisticí tablety

Čisticí tablety pro espresso přístroje lze zakoupit online.

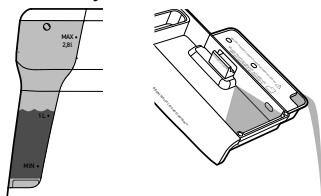
PÉČE A ČIŠTĚNÍ – KÁVOVAR

Cyklus čištění

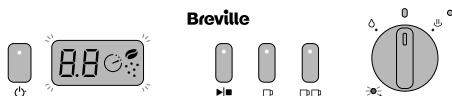
Kontrolka ČIŠTĚNÍ se rozsvítí modře, což znamená, že je nutný čisticí cyklus. Dokončení čisticího cyklu trvá přibližně 7 minut.

• Příprava na cyklus čištění

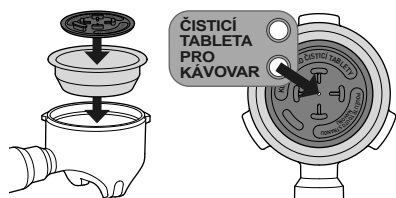
- Ujistěte se, že v zásobníku je k dispozici alespoň 1 litr vody.
- Vyprázdněte odkapávací misku a nasadte ji.



- Přístroj je zapnutý a ve stavu PŘIPRAVENO.



- Vložte filtrační košík pro dva šálky a čisticí kotouč do portafiltru.
- Umístěte jednu čisticí tabletu doprostřed čisticího kotouče do poskytnutého prostoru.
- Vložte skupinovou rukojeť do skupinové hlavy.



• Spusťte čisticí cyklus

- Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA ZAPNUTO/VYPNUTO a RUČNÍ DÁVKA po dobu 4 sekund. Přístroj pípne a spustí se cyklus čištění.

STISKNĚTE A DRŽTE SPOLEČNĚ 4 SEKUNDY



Poznámka: Čisticí cyklus lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka ZAPNUTO/VYPNUTO.

- Během čisticího cyklu budou blikat KONTROLKY ZAPNUTO/VYPNUTO a ČIŠTĚNÍ.
- Do odkapávací misky vyteče voda a malé množství vody vyteče z výpusti portafiltru.

• Dokončení čisticího cyklu

- Přístroj pípne a KONTROLKY ZAPNUTO/VYPNUTO a ČIŠTĚNÍ přestanou blikat.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.
- Vyjměte portafiltr z hlavy kávovaru. Zkontrolujte, zda byla tableta rozpuštěna.

Poznámka: Pokud se tableta nerozpustila, vložte portafiltr zpět do hlavy kávovaru, vyprázdněte odkapávací misku a nasadte ji. Opakujte část „Spuštění cyklu čištění“.

• Vyučištění po čisticím cyklu

- Propláchněte hlavu kávovaru stiskem TLAČÍTKA JEDEN ŠÁLEK – voda by měla protékat.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- Odkapávací misku, páku s portafiltry a čisticí kotouč umyjte v teplé vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Silikonové těsnění hlavy kávovaru

Silikonové těsnění se nachází v hlavě kávovaru vytváří utěsnění proti filtračnímu košíku při přípravě espressa.

Důležité: Pokud se nepoužívá, doporučujeme nenechávat portafiltr zasunutý do hlavy kávovaru protože by se tím snížila životnost silikonového těsnění.

Postupem času toto těsnění ztrácí svou pružnost a může vyžadovat výměnu. Těsnění může vyžadovat výměnu, pokud během extrakce uniká z okolí portafiltru vodnaté espressa, nebo pokud je páka uvolněná, když je zcela otočena do střední polohy.

Poznámka: Kontaktujte společnost Breville, pokud si myslíte, že je třeba vyměnit těsnění hlavy kávovaru. Nepokoušejte se vyměnit silikonové těsnění bez předchozí konzultace se společností Breville.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ – KÁVOVAR

Čištění parní trysky

- **Pokaždé**
 - Po šlehání mléka propláchněte parní trysku otočením OTOČNÉHO OVLADAČE do polohy HORKÁ VODA po dobu pouhých 1–2 sekund.
 - Otřete parní trysku vlhkým hadrem. (Viz Průvodce přípravou kávy, strana 362.)
- **2–3 měsíce**
 - Ponořte parní trysku přes noc do konvičky naplněné teplou vodou a jednou čisticí tabletou.



- Ráno vyjměte z nádoby a opláchněte, abyste se ujistili, že byly odstraněny všechny stopy roztoku.
- Otřete parní trysku vlhkým hadrem a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po čisticí tabletě.
- Pusťte horkou vodu přes parní trysku po dobu 40 sekund.
- **Uvolnění parní trysky**
Pokud se konec parní trysky ucpe zbytky mléka:
 - Vložte silnější čisticí špendlík „PÁRA“ do otvoru konce parní trysky a vyjměte jej.



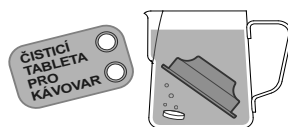
- Pusťte horkou vodu přes parní trysku po dobu 40 sekund.
- **Parní tryska zůstává ucpaná:**
 - Odšroubujte konec parní trysky a ponořte jej přes noc do konvičky naplněné teplou vodou a jednou čisticí tabletou Breville.



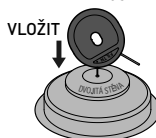
- Ráno opláchněte konvičku a špičku parní trysky pod tekoucí vodou a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po čisticí tabletě.
- Pro čištění konce parní trysky použijte silnější čisticí špendlík.
- Ujistěte se, že je červený O-kroužek přítomen a nepoškozen.
- Našroubujte konec parní trysky zpět do ramene parní trysky.
- Pusťte horkou vodu přes parní trysku po dobu 40 sekund.

Čištění filtračních košíků

- **2–3 měsíce**
 - Filtrační košíky ponořte přes noc do konvičky naplněné teplou vodou a jednou čisticí tabletou.



- Ráno opláchněte košík a konvičku pod tekoucí vodou a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po čisticí tabletě.
- Vložte filtrační košík do portafiltru (bez mleté kávy) a vložte do hlavy kávovaru.
- Stiskněte TLAČÍTKO JEDEN ŠÁLEK.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- **Uvolnění dvoustěnných filtračních košů**
Pokud se dvoustěnný filtrační košík (není dodáván s Barista Max) ucpe mletou kávou:
 - Do výstupního otvoru vložte tenčí čisticí špendlík „FILTR“ a vyjměte jej.



- Vložte filtrační košík do portafiltru (bez mleté kávy) a vložte do hlavy kávovaru.
- Stiskněte TLAČÍTKO JEDEN ŠÁLEK.
- Nechte vodu protékat, dokud se nezastaví.
- V případě potřeby opakujte.

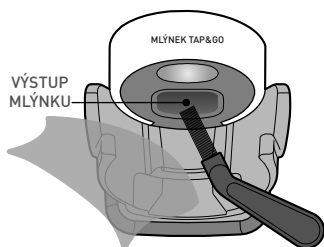
PÉČE A ČIŠTĚNÍ – MLÝNEK

Kuželové mlecí kameny se používají k mletí kávových zrn do vhodné velikosti pro extrakci espressa. V průběhu času se hromadí usazeniny z mletí a olejů, což ovlivňuje chuť kávy a provoz integrovaného mlýnku.

Čištění kolébky mlýnku a výstup mleté kávy

• Týdenní

Pomocí čistícího kartáče odstraňte všechny zbytky mleté kávy z kolébky mlýnku a výstupu mleté kávy, otřete vlhkým hadrem, otřete a osušte.



Čištění násypky na zrna

• 2–3 měsíce

Pokud je mlýnek používán často (každodenně), je třeba násypky na zrna čistit, aby byla zajištěna co nejlepší funkčnost.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili poškození spotřebiče, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, abraziva nebo drátěnky na kov.

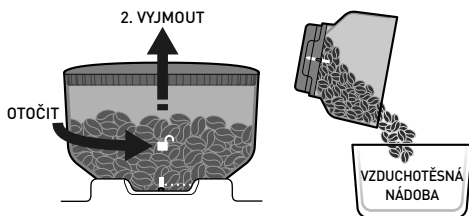
VÝSTRAHA: Neponořujte přístroj do vody.

• Příprava na čištění násypky na zrna

- Vypněte přístroj a odpojte od elektrické zásuvky.
- Poznamenejte si aktuální nastavení mletí (pro použití jako výchozí bod po vyčištění).

• Vyměňte a vyčistěte násypku na zrna

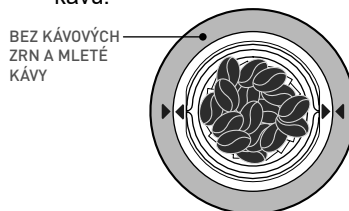
- Otočte násypkou zcela proti směru hodinových ručiček, zavřete branku násypky a odjistěte násypku.
- Vyměňte násypku na zrna z objímky mlýnku a uložte zbývající zrna do vzduchotěsné nádoby, aby se zachovala jejich čerstvost.



- Násypku na zrna umyjte v teplé mýdlové vodě, poté opláchněte a osušte. Nechte násypku na zrna před nasazením stát, aby mohla důkladně vyschnout.

• Nasadte násypku na zrna

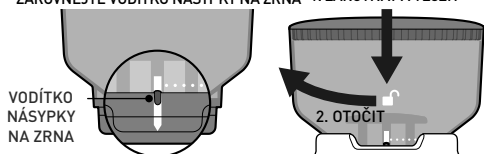
- Ujistěte se, že objímka mlýnku neobsahuje kávová zrna nebo mletou kávu.



Poznámka: Mletá káva zachycená pod horním mlecím kamenem může zabránit správnému usazení násypky na zrna. Pokud k tomu dojde, rozeberte přebytečná kávová zrna, viz strana 378.

- Ujistěte se, že vodítko násypky je zarovnáno se svislými bílými čarami na základně násypky.
- Vyrovnajte a vložte násypku na zrna do objímky mlýnku a pevně zatlačte dolů otočením po směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili na místě a otevřeli vodítko násypky.

ZAROVNEJTE VODÍTKO NÁSPYKY NA ZRNA 1. ZAROVNAT A VLOŽIT



- Nastavte zpět na hodnoty mletí zaznamenané před čištěním.

Poznámka: Po vyčištění se mohlo změnit optimální nastavení mletí. Pro nalezení optimálního nastavení mletí použijte informace na stranách 363-364.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ – MLÝNEK

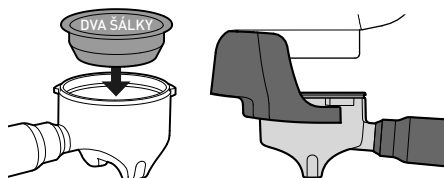
Čištění a odblokování mlecích kamenů mlýnku, objímky, mlecí komory a výstupu

• 1–2 měsíce

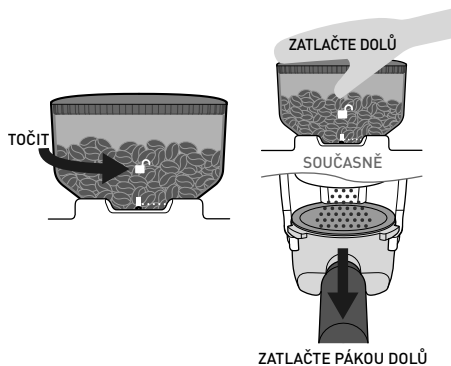
Pokud je mlýnek používán často (každodenně), je třeba mlecí kameny vyčistit, aby byl zajištěn co nejlepší výkon integrovaného mlýnku. Pravidelné čištění mlecích kamenů pomáhá dosáhnout konzistentních výsledků při mletí, což je důležité zejména při mletí kávových zrn pro espresso.

• Rozemletí přebytečných kávových zrn

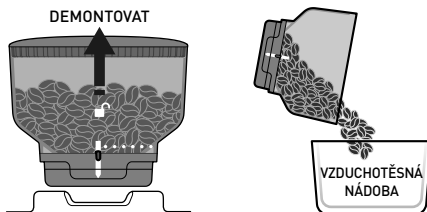
- Přístroj je zapnutý a ve stavu PŘIPRAVENO.
- Poznamenejte si aktuální nastavení mletí (pro použití jako výchozí bod po vyčištění).
- Vložte filtrační košík pro dva šálky do páky.
- Vložte páku do kolébky mlýnku.



- Otočte násypkou zcela proti směru hodinových ručiček, zavřete branku násypky a odjistěte násypku. Násypka na zrna se mírně vysune.
- Položte ruku na horní část násypky na zrna a lehce zatlačte dolů. Současně zatlačte na páku a aktivujte mlýnek. Pokračujte v mletí, dokud z mlýnku nepřestane vypadávat mletá káva.



- Sejměte páku a zlikvidujte odpadní mletou kávu, protože bude pro espresso příliš hrubá.
- Vyjměte násypku na zrna z objímky mlýnku a uložte zbývající kávová zrna do vzduchotěsné nádoby, aby se zachovala jejich čerstvost.



• Příprava na čištění

- Vypněte přístroj a odpojte od elektrické zásuvky.

UPOZORNĚNÍ: Při čištění mlecích kamenů mlýnku je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože jsou ostré.

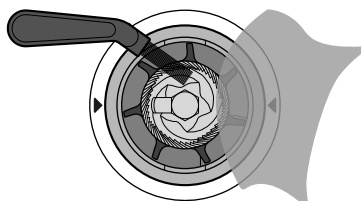
• Čištění horního mlecího kamene

- Vyklopte obě držadla nahoru a zvedněte horní mlecí kámen z objímky mlýnku.
- Omyjte horní mlecí kámen v teplé mýdlové vodě se slabým čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Poznámka: Skvrny a stopy na povrchu mlecího kamene jsou součástí procesu kalení (pro extra dlouhou životnost). Tyto stopy neovlivňují výkon mlýnku ani chuť espressa.

• Čištění a odblokování dolního mlecího kamene a komory mlýnku

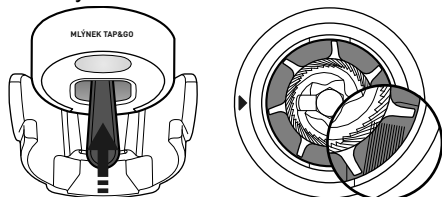
- Pomocí čisticího kartáče nebo vysavače důkladně vyčistěte části a povrchy v mlecí komoře od jemné mleté kávy. K očištění vnitřku objímky mlýnku lze použít vlhký hadr.
- Nechte důkladně uschnout.



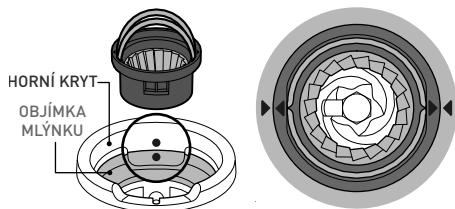
PÉČE A ČIŠTĚNÍ – MLÝNEK

VÝSTRAHA: Nelijte vodu ani jinou tekutinu do komory mlýnku.

- **Čištění a uvolnění výstupu mleté kávy**
 - Zaveďte čisticí kartáč do výstupu mleté kávy zespodu, oťřete a vyčistěte vnitřní povrchy.
 - Pokud je výstup mleté kávy volný, budou štetiny viditelné uvnitř komory mlýnku.



- **Nasazení horního mlecího kamene**
 - Ujistěte se, že tečka na horním krytu je zarovnána s tečkou na objímce mlýnku.
 - Pomocí obou rukojetí vložte horní mlecí kámen do objímky mlýnku.
 - Šipky na horním mlecím kameni by měly být zarovnány se šipkami na objímce mlýnku.
 - Při správném usazení se horní mlecí kámen zarovná s povrchem objímky mlýnku.

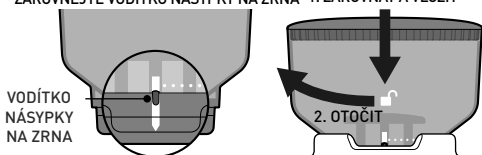


- Sklopte držadla dolů, jedno na každé straně.

- **Nasadíte násypku na zrna**
 - Ujistěte se, že vodítko násypky je zarovnáno se svislými bílými čarami na základně násypky.
 - Vyrovnajte a vložte násypku na zrna do objímky mlýnku a pevně zatlačte dolů otočením po směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili na místě a otevřeli vodítko násypky.
 - Nastavte zpět na hodnoty mletí zaznamenané před čištěním.
 - Naplňte násypku kávovými zrny.

Poznámka: Po vyčištění se mohlo změnit optimální nastavení mletí. Pro nalezení optimálního nastavení mletí použijte informace na stranách 363-364.

ZAROVNEJTE VODÍTKO NÁSYPKY NA ZRNA 1. ZAROVNAT A VLOŽIT



1. ZAROVNAT A VLOŽIT

VODÍTKO
NÁSYPKY
NA ZRNA

2. OTOČIT

CYKLUS ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE – KÁVOVAR

Po delším používání může u vašeho kávovaru dojít k nahromadění minerálních usazenin, a proto vyžaduje občasné odstranění vodního kamene.

Doporučujeme provádět odstranění vodního kamene u vašeho kávovaru každých 4–6 měsíců, i když tato doba bude záviset na tvrdosti vody a četnosti použití.

Roztok pro odstraňování vodního kamene

Máte 2 možnosti:

- A. Tablety pro odstranění vodního kamene pro kávovar.
- nebo
- B. Bílý ocet a teplá voda.

Cyklus odstraňování vodního kamene

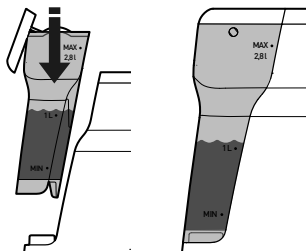
Cyklus odstraňování vodního kamene trvá přibližně 10 minut.

Důležité: Pokud není cyklus odstraňování vodního kamene dokončen nebo byl pozastaven v některém z kroků cyklu, budete muset cyklus odstraňování vodního kamene zahájit znovu od začátku.

Příprava na cyklus odstraňování vodního kamene

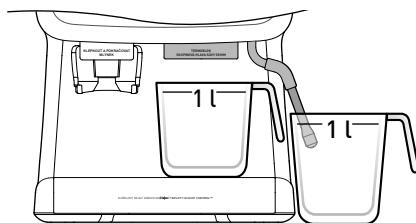
- Naplňte zásobník vody roztokem
- A. Naplňte zásobník vody 1 litrem teplé vody. Přidejte jednu tabletu pro odstranění vodního kamene. Nechte tabletu zcela rozpustit.
- nebo
- B. Do prázdné zásobníku vody přidejte 1½ polévkové lžice bílého octa. Naplňte zásobník vody 1 litrem teplé vody. Roztok nechte důkladně promíchat.

– Vložte zásobník vody na místo.



• Vložte nádoby

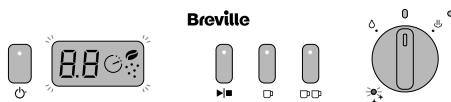
- Vložte litrovou nádobu pod hlavu kávovaru a další litrovou nádobu pod parní trysku.








• Zkontrolujte napájení

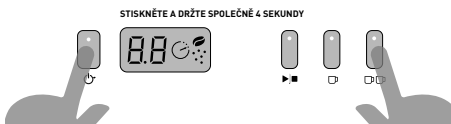
Zajistěte následující:

- Napájecí zástrčka je vložena do zásuvky a zapnuta.
- OTOČNÝ OVLADAČ je ve svislé poloze.
- Přístroj je zapnutý a ve stavu PŘIPRAVENO.



• Přístup k cyklus odstraňování vodního kamene

- Současně stiskněte a podržte TLAČÍTKA   a  po dobu 4 sekund. Přístroj pípne a začne blikat kombinace kontrolky  a .



CYKLUS ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE – KÁVOVAR

Poznámka: KONTROLKA ☐ bude blikat až do dokončení cyklu odstraňování vodního kamene.

Důležité: Pokud není krok 1 odstraňování vodního kamene spuštěn do 1 minuty od vstupu do cyklu, přístroj ukončí cyklus odstraňování vodního kamene a vrátí se do stavu PŘIPRAVENO.

Důležité: Cyklus odstraňování vodního kamene lze kdykoliv ukončit stisknutím TLAČITKA ☐.

Krok 1. Spuštění cyklu odstraňování vodního kamene

- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do polohy PÁRA.
- KONTROLKA PÁRA bude nyní plně svítit.
- Čerpadlo se spustí a horká voda bude proudit z hlavy kávovaru do parní trysky. Během 2 minut bude čerpadlo vydávat různé zvuky.
- Když přestane být horká voda vypouštěna z hlavy kávovaru a parní trysky, je tento krok dokončen.
- Pro indikaci, zda přístroj dokončil tento krok, bude přístroj pípat, KONTROLKA PÁRA přestane svítit a KONTROLKA OTOČNÉHO OVLADAČE začne blikat.
- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.
- KONTROLKA OTOČNÉHO OVLADAČE se nyní rozsvítí.
- Přejděte ke kroku 2.

Krok 2. Příprava na propláchnutí

Důležité: K dokončení tohoto kroku je povoleno maximálně 5 minut, než se cyklus odstraňování vodního kamene ukončí.

- Parní tryska a hlava kávovaru musí být nyní čistěna čistou vodou, aby se odstranil roztok pro odstranění vodního kamene.

• Vypláchněte zásobník vody

- Vyjměte zásobník vody a důkladně jej opláchněte pod tekoucí vodou a ujistěte se, že byly odstraněny všechny stopy po roztoku pro odstranění vodního kamene.

• Naplňte zásobník vody

- Naplňte zásobník vody po rysku „1 litr“ studenou vodou z kohoutku a vložte jej na místo.

• Vyprázdnění nádob

- Vyprázdněte vodu z nádob a nasadte je.
- Přejděte ke kroku 3.

Krok 3. Zahájení proplachování

- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do polohy PÁRA.
- KONTROLKA PÁRA bude nyní plně svítit.
- Čerpadlo se spustí a horká voda bude proudit z hlavy kávovaru do parní trysky. Během 2 minut bude čerpadlo vydávat různé zvuky.
- Když přestane být horká voda vypouštěna z hlavy kávovaru a parní trysky, je cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

Dokončení cyklu odstraňování vodního kamene

- Pro indikaci dokončení cyklu odstraňování vodního kamene bude přístroj pípat a KONTROLKA ☐ přestane blikat.
- KONTROLKA PÁRA přestane svítit a KONTROLKA OTOČNÉHO OVLADAČE začne blikat a vyzve k návratu OTOČNÉHO OVLADAČE do svislé polohy.
- Otočte OTOČNÝ OVLADAČ do svislé polohy.
- Přístroj se vrátí do stavu PŘIPRAVENO.

Vyčištění po cyklu odstraňování vodního kamene

- Vyprázdněte vodu z nádob a vyčistěte ji, aby byly odstraněny všechny stopy po roztoku pro odstranění vodního kamene.

PRŮVODCE ODSTRANĚNÍM POTÍŽÍ - KÁVOVAR

Problém	Možná příčina	Co dělat
Páka se ztěžka otáčí v hlavě kávovaru	Silikonové těsnění hlavy kávovaru je nové a potřebuje se usadit.	Pokračujte v užívání. Toto těsnění se usadí během prvních několika použití a bude se pak snadněji otáčet.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
Páka je uvolněná nebo se uvolní během extrakce.	Páka není správně nasazena nebo nebyla dostatečně dotažena.	Ujistěte se, že všechny tři západky páky jsou zcela zasunuty do hlavy kávovaru a otočeny do střední polohy. Viz Průvodce přípravou kávy, strana 360.
	V páce není vložen žádný filtrační košík.	Ujistěte se, že byl do páky vložen filtrační košík.
	Silikonové těsnění hlavy kávovaru je poškozené nebo opotřebované.	Viz Péče a čištění, strana 375. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky společnosti Breville.
Espresso během extrakce stříká nebo stéká po boku hlavy kávovaru.	Mletá káva je příliš jemná.	Přejděte na hrubší nastavení mletí.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Mletá káva je upěchována příliš pevně.	Při pěchování používejte menší sílu.
	Horní okraj filtračního koše nebyl očištěn od uvolněné mleté kávy.	Před vložením do hlavy kávovaru oťete horní okraj filtračního košíku. Viz Průvodce přípravou kávy, strana 360.
	Vnitřní okraj hlavy kávovaru, silikonové těsnění nebo spařovací hlava jsou znečištěné.	Vyčistěte součásti čisticím kartáčem a vlhkým hadrem. Viz Péče a čištění, strana 375.
	Silikonové těsnění hlavy kávovaru je poškozené nebo opotřebované.	Viz Péče a čištění, strana 375. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky společnosti Breville.
Espresso je příliš studené	Kávová zrna jsou skladována v chladničce nebo mrazničce.	Kávová zrna skladujte v suché, vzduchotěsné nádobě. Umístěte do chladné tmavé skříně.
	Používá se vlastní nastavení teploty extrakce.	Použijte výchozí teplotu extrakce 92 °C. Viz Vlastní nastavení - teplota extrakce, strana 373.
	Před nalitím espressa byly šálek nebo sklenice studené.	Před extrakcí espressa nalijte do šálku horkou vodu z parní trysky. Viz Průvodce přípravou kávy, strana 359.
	Hlava nebo páka se před použitím neohřívají.	Podržte páku pod hlavou a stiskněte TLACÍTKO JEDEN ŠÁLEK. Nechte protékat vodu. Viz Průvodce přípravou kávy, strana 359.

PRŮVODCE ODSTRANĚNÍM POTÍŽÍ - KÁVOVAR

Problém	Možná příčina	Co dělat
Espresso se nenalévá	Žádná voda v zásobníku vody.	Naplňte nádrž vodou. Natáhněte do kávovaru vodu stiskem TLAČITKA JEDEN ŠÁLEK. Nechte protékat vodu.
	Mletá káva je příliš jemná.	Přejděte na hrubší nastavení mletí.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Mletá káva je upěchována příliš pevně.	Při pěchování používejte menší sílu.
	Používá se vlastní nastavení objemu dávky.	Obnovte výchozí objemy dávek. Viz Vlastní nastavení - objemy dávek, strany 370 - 371.
	Filtrační košík je zablokován.	Viz Péče a čištění, strany 374-376.
	Hlava kávovaru je znečištěná.	Je vyžadován cyklus čištění. Viz Cyklus čištění, strana 375.
	Hlava kávovaru je zablokována.	Je vyžadován cyklus odstraňování vodního kamene. Viz Cyklus odstraňování vodního kamene, strany 380-381.
Espresso se nalévá po kapkách (extrahováno nadměrná extrakce)	Mletá káva je příliš jemná.	Přejděte na hrubší nastavení mletí.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Mletá káva je upěchována příliš pevně.	Při pěchování používejte menší sílu.
	Kávovar je zanesený vodním kamenem.	Je vyžadován cyklus odstraňování vodního kamene. Viz Cyklus odstraňování vodního kamene, strany 381-382.
Espresso není krémové, nebo je řídké (nedostatečná extrakce)	Kávová zrna jsou stará nebo suchá.	Použijte čerstvě pražená kávová zrna. Viz Tipy pro mletí, strana 363.
	Mletá káva je příliš hrubá.	Přejděte na jemnější nastavení mletí.
	Nepoužíváte dostatek mleté kávy.	Plňte více mleté kávy.
	Mletí není dostatečně upěchované (zpevněné).	Pěchujte pevněji. Viz Průvodce extrakcí espressa, strana 365.
Objem dávky espressa je příliš velký nebo příliš malý	Používáte vlastní nastavení objemu dávky.	Obnovte výchozí objemy dávek nebo změňte vlastní objemy dávek. Viz Vlastní nastavení – objemy dávek, strana 370-371.

PRŮVODCE ODSTRANĚNÍM POTÍŽÍ - KÁVOVAR

Problém	Možná příčina	Co dělat
Espresso chutná hořce	Typ kávových zrn, která se používají.	Vyzkoušejte různé značky kávových zrn.
	Používá se vlastní nastavení teploty extrakce.	Použijte výchozí teplotu extrakce 92 °C. Viz Vlastní nastavení - teplota extrakce, strana 373.
	Parní funkce byla použita těsně před extrakcí espressa.	Před extrakcí espressa ponechte čas na propláchnutí termobloku vodou a jeho ochlazení. KONTROLKA PÁRA měla přestat blikat.
Kávová sedlina je mokrá	V kávové sedlině zůstalo trochu vody.	Před likvidací kávové sedliny odložte páku s portafiltrem na odkapávací misku po dobu 5 sekund, aby se voda rozptýlila.
	Bylo použito příliš mnoho mleté kávy.	Plňte méně mleté kávy.
	Používají se dvoustěnné filtrační košíky.	Dvoustěnné filtrační košíky udrží zadrž v kávové sedlině více vlhkosti jedностěnné filtry.
Espresso se do šálku nalévá nerovnoměrně	Nerovnoměrné pěchování.	Ujistěte se, že mletá káva je rovnoměrně upěchována.
	Překážka v hlavě kávovaru nebo páce.	Zkontrolujte, zda hlava kávovaru nebo páka nejsou blokovány a vyčistěte.
Čerpadlo vydává neobvyklý zvuk	V zásobníku není žádná voda.	Naplňte nádrž vodou. Pokud se přístroj po napařování ochlazuje, nechte jej vrátit do stavu PŘIPRAVENO. Natáhněte do kávovaru vodu stiskem TLAČÍTKA JEDEN ŠÁLEK. Nechte protékat vodu.
	Zásobník vody není správně umístěn.	Vložte zásobník vody do zadní části jednotky.
	Červená zátka z obalového materiálu může být stále zasunuta.	Odstraňte červenou těsnicí zátku, která se nachází na dně zásobníku vody.
	Byly vybrány nové profily předspaření.	Různé profily předspaření vydávají na začátku extrakce espressa různé zvuky. Viz Vlastní nastavení - profily předspaření, strana 373.
Voda v okolí odkapávací misky nebo na pracovní desce	Přetečení vody z odkapávací misky.	Pokud se červená kontrolka hladiny vody objeví na mřížce z nerezové oceli odkapávací misky, vyprázdněte ji.
	Odkapávací miska není přítomna při automatickém čištění termobloku.	Při ochlazování na teplotu espressa udržujte odkapávací misku na svém místě. KONTROLKA PÁRA bliká a voda se proplachuje do odkapávací misky. Viz Průvodce přípravou kávy, strana 362.

PRŮVODCE ODSTRANĚNÍM POTÍŽÍ - KÁVOVAR

Problém	Možná příčina	Co dělat
Káva s mlékem je příliš studená	Mléko nemusí být dostatečně zahřáté.	Ujistěte se, že je mléko během šlehání správně zahříváno, ale zase nesmí být zahřáto nadměrně a nesmí se svařit. Viz Tipy pro šlehání mléka, strany 366-367.
Žádná pára z parní trysky	Konec parní trysky je ucpaný.	Viz Péče a čištění, strana 376.
	Žádná voda v zásobníku vody.	Naplňte nádrž vodou. Nechte proudit horkou vodu přes parní trysku, abyste zajistili průtok vody.
	Kávovar je zanesený vodním kamenem.	Je vyžadován cyklus odstraňování vodního kamene. Viz Cyklus odstraňování vodního kamene, strany 380-381.
Parní tryska vydává skřípavý zvuk	Konec parní trysky je příliš hluboko.	Spustte konvičku s mlékem níže. Při šlehání se ujistěte, že špička parní trysky umístěna správně. Viz Tipy pro šlehání mléka, strany 366-367.
Nedostatek pěny při šlehání	Mléko není čerstvé.	Ujistěte se, že použité mléko je čerstvé.
	Teplota mléka je příliš vysoká.	Ujistěte se, že budete šlehat mléko, které má teplotu kolem 4 °C.
	Typ použité konvičky.	Pro dosažení nejlepších výsledků šlehání použijte chlazenou konvičku na mléko z nerezové oceli.
	Mléko bylo svařeno.	Začněte znovu s čerstvým, chlazeným mlékem. Zahřívajte, dokud budete moci držet konvičku s mlékem při teplotě 60–65 °C jenom po dobu přibližně 3 sekund.
	Mléko vytváří bubliny spíše než mikropěnu.	Při šlehání se ujistěte, že je špička parní trysky umístěna správně. Po dokončení poklepejte nádobou na pracovní desce, aby se uvolnily zachycené vzduchové bubliny. Viz Tipy pro šlehání mléka, strany 366-367.
	Mléko nepřijímá dostatek vzduchu.	Konec parní trysky udržujte těsně pod hladinou mléka. To pomůže zavést vzduch do mléka a vytvořit mikropěnu.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM POTÍŽÍ – MLÝNEK

Problém	Možná příčina	Co dělat
Optimální nastavení mletí produkuje nedostatečně extrahované espresso	Nové mlecí kameny se usazují. To je normální pro prvních pár použití.	Otočte násypkou na zrna po směru hodinových ručiček v malých krocích na jemnější nastavení mletí, abyste dosáhli optimální extrakce espressa. Postupujte podle pokynů na stranách 364-365.
	Zrna ztrácejí čerstvost.	
	Nepoužíváte dostatek mleté kávy.	Plňte více mleté kávy.
	Mletí není dostatečně upěchované (zpevněné).	Pěchujte pevněji. Viz Průvodce extrakcí espressa, strana 365.
Z výstupu mlýnku nevychází žádná mletá káva	Žádná kávová zrna v násypce na zrna	Násypku na zrna naplňte čerstvě praženými kávovými zrny.
	Branka zásobníku na zrna je zavřená nebo ne zcela otevřená.	Otočte násypku na zrna po směru hodiny je branka násypky plně otevřená. Viz Odnímatelná násypka na zrna, strana 357.
	Komora mlýnku nebo výstup jsou zablokovány.	Mlýnek potřebuje vyčistit. Viz Péče a čištění, strany 377-379.
Mletí kávy je hrubé při jemném nastavení mletí	Nastavení mletí není správné.	Nastavte hrubost mletí otáčením násypky na zrna. Viz Tipy pro mletí a extrakci, strany 364-365.
	Horní mlecí kámen není správně usazen. Kávová zrna nebo mletá káva jsou zachyceny kolem a pod horním mlecím kamenem.	Horní mlecí kámen potřebuje vyčistit. Viz Péče a čištění, strany 378-379.
Na displeji mlýnku se zobrazí Hi nebo Lo	Mlýnek poskytuje zpětnou vazbu, že chcete použít hrubost mletí, která je mimo doporučený průměrný rozsah pro espresso.	Experimentujte s optimalizací přípravy v rámci standardního doporučeného rozsahu hrubosti mletí. Pokud dáváte přednost velmi jemnému nebo hrubému mletí, pak je naprosto v pořádku používat mlýnek při zobrazování Hi nebo Lo.

PRŮVODCE ODSTRANĚNÍM POTÍŽÍ – MLÝNEK

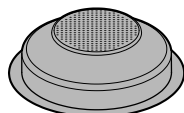
Problém	Možná příčina	Co dělat
Espresso není extrahováno ani s jemně namletou kávou	Nepoužíváte dostatek mleté kávy.	Plňte více mleté kávy.
	Zrna jsou příliš stará.	Použijte čerstvě pražená zrna. Stará kávová zrna, bez ohledu na nastavení mletí, budou mít rychlou a nedostatečnou extrakci.
Nastavení hrubosti mletí nelze upravit	Násypka na zrna není správně usazena.	Vyjměte násypku na zrna a znovu ji nasadte. Viz část Nasazení násypky na zrna, strana 377.
	Kávová zrna nebo mletá káva se zachytí kolem objímky nebo horního mlecího kamene.	Demontujte násypku na zrna a horní mlecí kámen. Podle potřeby použijte čisticí kartáč nebo vysavač k odstranění uvolněných kávových zrn nebo mleté kávy. Viz část Nasazení násypky na zrna, strana 378.
Násypku na zrna nelze zajistit ve stanovené poloze	Objímka mlýnku není zarovnána s horním krytem.	Ujistěte se, že tečka na horním krytu je zarovnána s tečkou na objímce mlýnku. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 379.
	Kávová zrna nebo mletá káva se zachytí v objímce nebo horním mlecím kameni.	Demontujte násypku na zrna a horní mlecí kámen. Podle potřeby použijte čisticí kartáč nebo vysavač k odstranění uvolněných kávových zrn nebo mleté kávy. Viz část Nasazení násypky na zrna, strana 378.
	Horní mlecí kámen není správně usazen.	Ujistěte se, že horní mlecí kámen je správně zarovnan a že obě rukojeti jsou umístěny na každé straně. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 379.
Horní mlecí kámen nesedí správně v objímce mlýnku	Objímka mlýnku není zarovnána s horním krytem.	Ujistěte se, že tečka na horním krytu je zarovnána s tečkou na objímce mlýnku. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 379.
	Kávová zrna nebo mletá káva jsou zachyceny kolem a pod horním mlecím kamenem.	Odstraňte horní mlecí kámen a nasadte násypku na zrna. Držte násypku na zrna rukou, neotáčejte. Zasuňte páku do kolébky mlýnku a zatlačte dolů pro aktivaci mlýnku. Mletá káva vypadává z výstupu mletí.
	Horní mlecí kámen není správně usazen.	Ujistěte se, že horní mlecí kámen je správně zarovnan a že obě držadla jsou sklopena na každé straně. Viz část Nasazení horního mlecího kamene, strana 379.

PŘÍSLUŠENSTVÍ K ZAKOUPENÍ

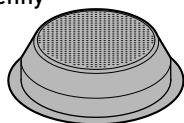
Kontaktujte distributora Breville na:
info@bionaire.cz

Filtrační košíky 58 mm

Jednostěnný

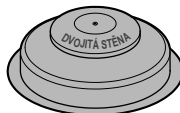


Jeden šálek
VCF130

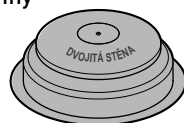


Dva šálky
VCF131

Dvojitěnný



Jeden šálek
VCF128



Dva šálky
VCF129

Navštivte webové stránky společnosti Breville a podívejte se na kompletní sortiment
přístrojů espresso a příslušenství, které je k dispozici.

www.breville.co.uk

NÁHRADNÍ SOUČÁSTI

Pro další nebo náhradní součásti navštivte web www.breville.co.uk nebo nám zavolejte na číslo **+420 485 130 303**.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Odstraňování problémů a nejčastější dotazy naleznete na webu: www.breville.co.uk/faqs

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

⚠ Tento spotřebič musí být uzemněn.

Pokud zástrčka není vhodná pro zásuvky ve vaší domácnosti, lze ji vyjmout a vyměnit za zástrčku správného typu.

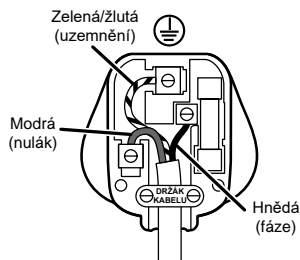
Pokud je nutné vyměnit pojistku v lisované zástrčce, musí být kryt pojistky znovu namontován. Spotřebič se nesmí používat bez připevněného krytu pojistky.

Vyžaduje-li pojistka výměnu, musí být použita pojistka stejné hodnoty jako pojistka namontovaná výrobcem. Nemontujte pojistku s nižším nebo vyšším výkonem, předejdete tak nebezpečí.

Pokud svorky v zástrčce nejsou označeny nebo pokud si nejste jisti instalací zástrčky, obraťte se na kvalifikovaného elektrotechnika.

Zástrčka musí být schválena ASTA podle normy BS1363

Pojistka musí být schválena ASTA podle normy BS1362



Ujistěte se, že vnější opláštění kabelu je pevně uchyceno v upevnění kabelu.

Poprodejní servis a náhradní součásti

V případě, že spotřebič nefunguje, ale je v záruce, vraťte výrobek prodejci za účelem výměny. Vezměte na vědomí, že bude vyžadován platný doklad o koupi. Další podporu vám poskytne naše oddělení služeb zákazníkům na čísle **+420 485 130 303** nebo na e-mailové adrese: info@bionaire.cz

Likvidace odpadu

Odpadní elektrické výrobky se nesmí vyhazovat do domácího odpadu. Recyklujte tam, kde jsou k dispozici příslušná recyklační zařízení. Další informace o recyklaci a získáte na adrese www.electrowin.cz.



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.