



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΝΑ ΤΕΛΕΙΟ ΕΣΠΡΕΣΟ

Σας ευχαριστούμε για την αγορά και την εμπιστοσύνη σας.

Ακολουθούν οδηγίες για την σωστή λειτουργία της μηχανής.

Οδηγίες προστασίας.

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στεγνό πριν την τοποθέτηση του στην πρίζα.
- Όλα τα εξαρτήματα της συσκευής πρέπει να πλένονται στο χέρι με απλό υγρό πιάτων και όχι καυστικά υγρά.
- Πριν την τοποθέτηση στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι η μηχανή είναι στεγνή, χωρίς υγρά επάνω της.
- Μην τοποθετείτε μεγάλο βάρος επάνω στην συσκευή
- Μετά από κάθε χρήση, αδειάστε τον καφέ από το group και ξεπλένετε με καθαρό νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων.
- Μην αφήνετε την μηχανή σε λειτουργία για περισσότερη από μισή ώρα, προστατέψτε το περιβάλλον.
- Μην βάζετε σε λειτουργία την μηχανή αν δεν υπάρχει νερό στο δοχείο. Υπάρχει κίνδυνος καταστροφής της μηχανής.

Πρώτη χρήση.

Κατά την πρώτη χρήση αφαιρέστε και πλύνετε με απλό υγρό πιάτων τα παρακάτω εξαρτήματα .

1. Group  (1)

2. Δοσομετρητή  (2)

3. Portafilter  (3)

4. Δοχείο νερού  (4)

Σκουπίστε καλά με μία στεγνή πετσέτα και τοποθετήστε το δοχείο νερού στην θέση του.

Μετά τον καθαρισμό των εξαρτημάτων και πριν την πρώτη χρήση, γεμίστε το δοχείο με νερό, τοποθετήστε το portafilter στο group και στην συνέχεια το group στην μηχανή, από αριστερά προς δεξιά, μέχρι να σφίξει.

Προσοχή, Το group θα πρέπει να είναι στις 100 μοίρες δεξιόστροφα (μπορεί μερικές φορές να ξεπερνάει λίγες μοίρες ποιο δεξιά, είναι φυσιολογικό). Έτσι ώστε να σφίξει καλά στη βάση.

Συνδέστε την συσκευή στην πρίζα και πατήστε το κουμπί ON. Μετά την ενεργοποίηση της δεύτερης φωτεινής η μηχανή είναι έτοιμη για χρήση . Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο ατμού, γυρίστε τον επιλογέα ατμού σε ανοικτή θέση και κάντε εκχύλιση του νερού για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με τον επιλογέα ατμού κλειστό για εκχύλιση από το group για την απομάκρυνση σκόνης ή υπολειμμάτων που υπάρχουν μες στην συσκευή. Ξεπλένετε το group με καθαρό νερό. Η μηχανή είναι έτοιμη για την παραγωγή του καφέ.

Βασικές οδηγίες

Η διαδικασία παρασκευής καφέ είναι ίδια, όποιας ποιότητας ή γεύσης καφέ επιλέξετε.

Στη συσκευασία θα βρείτε δύο portafilter (βλέπε εικόνα 3) το ένα είναι για μονή δόση και το άλλο για διπλή δόση. Για σωστό αποτέλεσμα στην μονή δόση βάζουμε 7γρ καφέ και στην διπλή δόση 14γρ καφέ. Αφού βάλετε τον καφέ απλώστε τον ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του portafilter, έπειτα πιέστε με το τάμπερ (εικόνα 2 αριστερή πλευρά) ελαφριά για να συμπιεστεί ο καφές. Σε περίπτωση που έχετε μηχανή άλεσης καφέ θα πρέπει να δοκιμάσετε τον βαθμό κοπής έτσι ώστε σε 24-30 δευτερόλεπτα η μηχανή να έχει εκχύσει 25-30 ml espresso. Αν σε αυτό το χρόνο η μηχανή παράγει περισσότερη ποσότητα σημαίνει ότι ο καφές είναι πολύ χοντροκομμένος . Σε αντίθετη περίπτωση σημαίνει ότι ο καφές σας είναι πολύ ψιλά κομμένος. Στη πρώτη περίπτωση η γεύση του καφέ θα είναι πολύ αραιή ενώ στην δεύτερη ο καφές θα έχει την γεύση του καμμένου.

Με μία μηχανή εσπρέσο με ακροφύσιο μπορούμε να κάνουμε τρεις λειτουργίες,

1. Παρασκευή καφέ από το Group
2. Παραγωγή ζεστού νερού από το ακροφύσιο. Σε αυτή την περίπτωση ανοίξτε τον επιλογέα ατμού και πατήστε το κουμπί για την παραγωγή εσπρέσο , ώστε το νερό αντί να πάει στο Group να περάσει από το ακροφύσιο ατμού σε θερμοκρασία 80-90 βαθμούς.
3. Την παραγωγή ατμού από το ακροφύσιο. Για την λειτουργία αυτή θα πρέπει να επιλέξετε το κουμπί παραγωγή ατμού και να περιμένετε την φωτεινή ένδειξη. Ανοίξτε και κλείστε στιγμιαία τον επιλογέα ατμού για την διαφυγή τυχών νερού στο ακροφύσιο , έπειτα τοποθετήστε την γαλατιέρα στο ακροφύσιο και ανοίξτε τον επιλογέα.

Για ένα καλό αποτέλεσμα εσπρέσο θα πρέπει το ποτήρι του εσπρέσο να είναι ζεστό. Βάλτε λίγο ζεστό νερό στο ποτήρι για 10 δευτερόλεπτα και έπειτα αδειάστε το πριν την παρασκευή του εσπρέσο.

Οδηγίες παρασκευής εσπρέσο.

Προθερμάνετε την μηχανή και τοποθετήστε την ζάχαρη σε ζεστό ποτήρι, πριν την εκχύλιση του καφέ.

1. Επιλέξτε το Portafilter 7γρ ή 14 γρ ανάλογα .
2. Απλώστε ισομετρικά τον καφέ στο portafilter.
3. Πατήστε ελαφρά με το tamper για να πιεστεί ο καφές
4. Απομακρύνετε από το χείλος του group περίσσιους κόκκους καφέ
5. Τοποθετείστε το group στην μηχανή και επιλέξτε το κουμπί της εκχύλισης
6. Μετά από 24-30 δευτερόλεπτα διακόψτε την εκχύλιση.

Ο Espresso είναι έτοιμος με εξάισια κρέμα. Για να καταλάβετε ότι έχει γίνει σωστά η παρασκευή θα πρέπει το χρώμα από την κρέμα να είναι όπως φαίνεται στην παρακάτω φωτογραφία



Για την Παρασκευή Lungo Espresso ακολουθείστε την ίδια διαδικασία με 14 γρ εσπρέσο με τον χρόνο εκχύλισης να μην υπερβαίνει τα 30 δευτερόλεπτα και 42-60 ml.

Οδηγίες παρασκευής Americano

Κανονικός εσπρέσσο αραιωμένος με ζεστό νερό. Η παρασκευή του γίνεται όπως ένας κανονικός εσπρέσσο μονής (40ml) ή διπλής δόσης (60ml). Έπειτα, γίνεται η προσθήκη ζεστού ή καυτού νερού στο ίδιο φλιτζάνι. Έτσι αυξάνεται η ποσότητά του στα 75-95 ml. Μοιάζει με καφέ φίλτρου.

Οδηγίες παρασκευής Latte

Εσπρέσο στον οποίο έχει προστεθεί ζεστό γάλα σε θερμοκρασία 70-80οC, ενώ μπορεί να υπάρχει και ελάχιστος αφρός γάλακτος.

Οδηγίες παρασκευής Cappuccino

Ακολουθήστε την τυπική διαδικασία παρασκευής εσπρέσο. Προσοχή: πρώτα πρέπει να παρασκευάσετε τον εσπρέσο και μετά το αφρόγαλα ώστε για την δημιουργία ατμού το μπόιλερ να έχει φτάσει τους 130 βαθμούς . Μετά την παρασκευή του αφρόγαλου θα πρέπει να περιμένετε ώστε η θερμοκρασία να κατέβει ξανά στους 90. Για την αποφυγή αυτού του χρόνου αναμονής, παρασκευάστε πρώτα τον εσπρέσο .

Για την ετοιμασία αφρόγαλου πατήστε το κουμπί του ατμού. Μόλις η λυχνία του ατμού ανάψει βάλτε την γαλατιέρα κάτω από το ακροφύσιο και ανοίξτε στιγμιαία τον επιλογέα ατμού ώστε να βγάλει το νερό που είναι εγκλωβισμένο. Έπειτα βάλτε περίπου 60 – 80ml κρύο γάλα πλήρες σε λιπαρά. Στη συνέχεια, τοποθετήστε την άκρη της ράβδου ατμού στο γάλα έτσι ώστε να βρίσκεται περίπου ½ εκ κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος. Ανοίξτε πρώτα τη βαλβίδα ατμού και βεβαιωθείτε ότι η άκρη της ράβδου βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια του γάλακτος ώστε να τραβήξει αέρα από την επιφάνεια του γάλακτος για να παράγει τον αφρό. Για τον αφρισμό, θα πρέπει να πειραματιστείτε, αλλά καλό σημείο εκκίνησης είναι αυτό που προαναφέραμε. Για τον ατμό, μπορείτε να βυθίσετε εντελώς την άκρη. Αν η άκρη είναι πολύ κοντά στην επιφάνεια του γάλακτος, θα δημιουργήσει φυσαλίδες που είναι πολύ μεγάλες. Θυμηθείτε ότι θέλουμε “μικροφυσαλίδες”. Από την άλλη πλευρά, αν η άκρη είναι πολύ μακριά κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος, δεν θα τραβήξει αρκετό αέρα για να δημιουργήσει αφρό (που είναι αυτό που θέλουμε για το ατμό-γάλα). Θα πρέπει να πειραματιστείτε για να μάθετε τι είναι κατάλληλο και να θυμάστε ότι καθώς ο αφρός αυξάνεται, η επιφάνεια του γάλακτος πέφτει. Είναι επίσης καλό να έχετε την γαλατιέρα με κλίση για να στροβιλίζετε το γάλα δεξιόστροφα, αυτό θα αναγκάσει τον αφρό να αναμειχθεί ομοιόμορφα σε όλο το γάλα έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη υφή. Κρατήστε τον αφρό μέχρι να φτιάξετε την υφή που ταιριάζει καλύτερα στις προτιμήσεις σας. Γενικά, το γάλα πρέπει να αφαιρεθεί μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος. Μόλις το γάλα φτάσει σε αυτό το σημείο, μετακινήστε την άκρη της ράβδου αργά μέσα στο γάλα. Αυτό κατανέμει τον αφρό στο γάλα και εξασφαλίζει ομοιόμορφη θερμοκρασία. Όταν η ένδειξη του θερμομέτρου φτάσει στους 65ο (εξήντα πέντε) Κελσίου, απενεργοποιήστε τη βρύση ατμού και αφαιρέστε την άκρη από το γάλα. Το αφρώδες γάλα θα πρέπει να έχει θερμοκρασία 71ο -72ο Κελσίου και όχι παραπάνω.

Ρίξτε το αφρόγαλο στο φλυτζάνι που έχετε ετοιμάσει τον εσπρέσο πρώτα περιμετρικά και έπειτα στο κέντρο.

Προσοχή

Οι Briel διαθέτουν Boiler για την παρασκευή του αφρόγαλου. Μετά την Παρασκευή θα πρέπει να εισάγετε νερό στο boiler. Για να το κάνετε αυτό κλείστε την βαλβίδα ατμού και πατήστε το κουμπί της εκχύλισης μέχρι να βγει νερό από το Group. Μετά θα πρέπει να περιμένετε να ανάψει η λυχνία του πριν προχωρήσετε σε άλλη παρασκευή αφρόγαλου.

Μετά από κάθε χρήση του ακροφύσιου θα πρέπει να το καθαρίσετε καλά και να εξαγάγετε λίγη ποσότητα ατμού ώστε να καθαρίσουν οι εξόδους ατμού.

Οδηγίες παρασκευής Σοκολάτας

Ακολουθείστε την ίδια διαδικασία παρασκευής αφρόγαλου με την διαφορά ότι βάζετε 150ml κρύο γάλα και έπειτα προσθέτετε 2 κουταλιές της σούπας σοκολάτα σε σκόνη. Συνεχίστε όπως με την διαδικασία παραγωγής του αφρόγαλου.

Οδηγίες παρασκευής Freddo espresso

Ετοιμάστε μια παρασκευή εσπρέσο Lungo με 14gr καφέ. Εάν σας φαίνεται λίγη η ποσότητα μέσα στο ποτήρι, προτιμήστε να αυξήσετε τα παγάκια και όχι την ποσότητα του espresso. Θυμηθείτε ότι ένα συμπυκνωμένο ρόφημα έχει περισσότερη διάρκεια από ένα αραιωμένο ρόφημα, που έχει προκύψει από υπερεκχείλιση. Εάν το freddο σας έχει ζάχαρη χτυπήστε στην φραπιέρα μαζί με τον διπλό espresso που εκχυλίσατε. Μην βάλετε πάγο, καθώς η

θερμοκρασία του espresso, η οποία μετά την εκχύλιση είναι περίπου στους 65 °C, είναι αρκετή για να λιώσει την ζάχαρη πολύ γρήγορα. Σε αντίθετη περίπτωση, εάν βάλετε πάγο, η θερμοκρασία του ροφήματος θα πέσει και άρα η ζάχαρη δεν θα λιώνει εύκολα. Για να την ενσωματώσετε με το ρόφημά σας θα πρέπει να χτυπήσετε το ρόφημα για περισσότερη ώρα με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί περισσότερος αφρός. Ήρθε η ώρα να μετατρέψετε το ρόφημά σας από Caldo σε Freddo! Βάλτε δυο με τρία παγάκια στο σέικερ στο οποίο ανακατέψατε τον espresso και τη ζάχαρη και κρατήστε το από την βάση του, ώστε να νιώθετε την θερμοκρασία. Τοποθετήστε το σέικερ στην φραπιέρα και χτυπήστε μέχρι να κρυώσει το ρόφημα. Προσπαθήστε να χτυπήσετε τον freddo όσο λιγότερο γίνεται, καθώς με το χτύπημα χάνεται σημαντικό ποσοστό των αρωμάτων του καφέ. Γι' αυτό είναι σημαντικό να ελέγχετε τη θερμοκρασία του σέικερ με το χέρι σας. Μετά τον πάγο, σειρά έχει το γάλα εάν θέλετε να φτιάξετε freddo carruccino. Προτιμήστε γάλα με χαμηλά λιπαρά λόγω γεύσης, αλλά και γιατί πήζει πιο εύκολα. Προσοχή! Το γάλα το χτυπάμε πάντα χωρίς παγάκια. Τα παγάκια νερώνουν το γάλα με αποτέλεσμα να μην πήζει. Εάν έχετε χρησιμοποιήσει γάλα με χαμηλά λιπαρά και δεν έχετε βάλει πάγο και παρόλα αυτά το γάλα δεν πήζει, τότε βεβαιωθείτε εάν έχει τη σωστή θερμοκρασία. Για να πήξει το γάλα πρέπει να είναι σε όσο το δυνατόν χαμηλότερη θερμοκρασία (4-8°C). Για ακόμα καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε το κρύο γάλα σε κρύο σέικερ και φροντίστε ο άξονας της φραπιέρας να είναι σταθερός, για να παράγει σταθερό στροβιλισμό. Ακόμα και η παραμικρή λεπτομέρεια παίζει ρόλο στη δημιουργία του τέλειου freddo espresso ή carruccino. Γι' αυτό τοποθετήστε μερικά παγάκια στο ποτήρι και ρίξτε από πάνω τον κρύο καφέ. Κάποιοι barista σουρώνουν τον καφέ πριν τον ρίξουν στο ποτήρι για να μην πέσει ο αφρός. Εμείς πιστεύουμε ότι ο αφρός είναι μέρος του καφέ, με στερεά διαλυτά και υδατάνθρακες και άρα τον θέλουμε στο ποτήρι μας! Υπάρχουν βέβαια κάποιοι που τον προτιμούν χωρίς. Εάν ετοιμάζουμε freddo carruccino, αφού ρίξουμε τον καφέ επάνω στα παγάκια, ρίχνουμε αργά αργά το πηχτό γάλα. Το γάλα στέκεται επάνω από τον καφέ με αποτέλεσμα να δημιουργείται μια όμορφη αντίθεση στο ποτήρι. Εκτός από το εμφανισιακό κομμάτι όμως, αυτός ο διαχωρισμός έχει επίδραση και στο γευστικό αποτέλεσμα. Το πηχτό γάλα σταδιακά αναμειγνύεται με το υπόλοιπο ρόφημα δίνοντας μια πιο ελαφριά αίσθηση του γάλακτος μέσα στον καφέ. Εάν το γάλα δεν έχει πήξει αρκετά, τότε θα αναμειχθεί γρηγορότερα με τον καφέ, αλλάζοντας αρκετά το γευστικό αποτέλεσμα. Τώρα ξέρετε τη συνταγή για τον ιδανικό freddo espresso ή carruccino. Το μόνο που μένει είναι να την εφαρμόσετε!

Φίλτρο Pressurized and non Pressurized

Για τους ψαγμένους του καφέ ... σε όλες τις Briel μπορείτε να ρυθμίσετε το ποσοστό πίεσης στο φίλτρο. Κάθε φίλτρο έχει μία βίδα στην μέση όπου κρατάει μια βάση στο πίσω μέρος . Ο βαθμός στρέψεις καθορίζει την πίεση. Αν η βίδα είναι καλά σφιγμένη δε θα επιτρέψει την εξαγωγή του καφέ, ενώ αν την χαλαρώσετε χωρίς να αλλάξετε το βαθμό κοπής του καφέ η εκχύλιση θα γίνεται γρήγορα και δε θα έχετε κρέμα (καϊμάκι). Αν δεν θέλετε να είναι η απόσταξη Pressurized απλά περιστρέψτε την βίδα 2 φορές για να μεγαλώσει το καινό του συστήματος στο φίλτρο.



Για να ρυθμίσετε την πίεση στην προκαθορισμένη ρύθμιση ακολουθήστε τα βήματα .

1. Γυρίστε την βίδα δεξιόστροφα κρατώντας το πίσω μέρος (για να μην γυρίζει μαζί με την βίδα) μέχρι να σφίξει ελαφρά.
2. Γυρίστε την βίδα αριστερόστροφα ένα τέταρτο (το ένα τέταρτο από μια πλήρη περιστροφή)



Αυτό είναι το προκαθορισμένο σημείο για καλύτερο αποτέλεσμα για τους περισσότερους καφέδες του εμπορίου. Ο βαθμός πίεσης καθορίζεται από

1. Την ποσότητα του καφέ (θα πρέπει ο δοσομετρητής να γεμίζει μέχρι το χείλος και όχι να προεξέχει)
2. Πόσο λεπτά κομμένος είναι ο καφές (βαθμός άλεσης)
3. Τον βαθμό σφίξης της βίδας στο φίλτρο.

Μπορείτε να προσαρμόσετε το βαθμό πίεσης χαλαρώνοντας την βίδα (Δοκιμάστε μικρές διακύμανσης χιλιοστού) ανάλογα με το είδος και βαθμός κοπής του καφέ σας.

Οδηγίες συντήρησης

Όπως όλες οι μηχανές εσπρέσο θα πρέπει να καθαρίζεται από άλατα που υπάρχουν μέσα στην μηχανή **μια φορά το μήνα**. Χρησιμοποιήστε καθαριστικά αποκλειστικά για μηχανές εσπρέσο και ακολουθήστε πιστά της οδηγίες. Ποτέ μην υπερβαίνετε την δοσολογία που αναφέρει το καθαριστικό διάλυμα και πάντα ξεβγάζετε την μηχανή μετά από κάθε καθαρισμό όπως αναφέρουν οι οδηγίες του καθαριστικού.

Καθαρίζετε με υγρό πιάτων τον συλλέκτη νερού καθώς και όλα τα εξαρτήματα και έπειτα σκουπίστε με ένα καθαρό πανί. Με ένα βρεγμένο πανί ή ένα βουρτσάκι καθαρίστε τον υποδοχέα του Group που βρίσκετε επάνω στην μηχανή.



Σημαντική ενημέρωση

Όλες οι μηχανές Briel διαθέτουν σύστημα Anti-drop , αυτή η λειτουργία μετά από κάθε παρασκευή καφέ κάνει αντιεπιστροφή του νερού που είναι στο boiler στο δοχείο νερού για την αποφυγή συσσώρευσης αλάτων και πίεσης στο σύστημα. Για το μοντέλο ES62A θα πρέπει να συνυπολογίσετε στον επιλογέα της ποσότητας και το νερό που χρειάζεται για να γεμίσει το boiler.

Κάποια μοντέλα διαθέτουν σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης μετά από την πάροδο μεγάλου χρόνου. Στην περίπτωση που θέλετε να συνεχίσετε απλά ενεργοποιήστε την συσκευή ξανά.

Συχνές ερωτήσεις

1. **Παρέλαβα την μηχανή και στο κάδο νερού υπάρχει υγρασία.** / Είναι φυσιολογικό , κάθε briel ελέγχεται για την καλή λειτουργία της αντλίας από το κατασκευαστή.
2. **Κλείνει από μόνη της /** Βάση Ευρωπαϊκών προδιαγραφών ο κεντρικός διακόπτης κλείνει την συσκευή μετά από καθορισμένο χρόνο.
3. **Στάζει νερό γύρω από το Group/** Ο καφές είναι παραπάνω γραμμάρια από αυτό που πρέπει/ Η μηχανή χρειάζεται αθαλάτωση/Ο καφές είναι πολύ λεπτά κομμένος/ Δεν είναι καλά σφιγμένο το Group/ Η βίδα στο φίλτρο θέλει χαλάρωση.
4. **Ο καφές που βγαίνει είναι καμένος/** Έχετε βάλει περισσότερη ποσότητα από ότι πρέπει/ Ο καφές είναι πολύ λεπτά κομμένος/ Η βίδα στο φίλτρο θέλει χαλάρωση.
5. **Στάζει νερό από το ακροφύσιο/** Δεν έχετε κλείσει καλά τον διακόπτη ατμού/ Η μηχανή έχει άλατα και χρειάζεται καθαρισμό/ Το να βγαίνουν λίγες σταγόνες είναι φυσιολογικό.
6. **Δεν βγαίνει ατμός από το ακροφύσιο/** Πατήστε το κουμπί παρασκευή ατμού/ Πατήστε το κουμπί του καφέ μέχρι να στάξει νερό από το Group για να γεμίσει το boiler με νερό και περιμένετε την ένδειξη του ατμού.

Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση ανάγκης τεχνικής υποστήριξης ή δυσλειτουργίας της συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Briel, στο email rma@data-media.gr, ή με το κατάστημα που το αγοράσατε περιγράφοντας την βλάβη και αν είναι εφικτό, επισυνάπτοντας φωτογραφίες ή βίντεο. Το τεχνικό τμήμα θα σας απαντήσει εντός 24 ωρών.

-Εάν σχετίζεται με λάθος χρήση του μηχανήματος θα ενημερωθείτε σχετικά με τον σωστό τρόπο λειτουργίας.

-Εάν κάποιο ανταλλακτικό χρειάζεται αντικατάσταση (όπως φίλτρο, δοχείο νερού κλπ) τότε θα σας αποσταλεί καινούριο ανταλλακτικό.

-Σε περίπτωση ελαττωματικού προϊόντος γίνεται αντικατάσταση συσκευής Pick up and Return

Αποκλειστικός διανομέας Briel Ελλάδος

