

Breville

PIXL Espresso Machine

User Guide

VCF193X



GB	User Guide	3-32
FR	Guide de l'utilisateur	33-62
DE	Benutzerhandbuch	63-92
ES	Guía del usuario	93-122
PT	Guia do utilizador	123-152
IT	Guida per l'utente	153-182
NL	Gebruikershandleiding	183-212
SV	Användarhandbok	213-242
RO	Ghid de utilizare	243-272
PL	Podręcznik użytkownika	273-302
BG	Ръководство за употреба	303-332



SCAN HERE

For your hands-on interactive guide.

SCANNEZ CE CODE

pour obtenir le guide pratique et interactif.

HIER SCANNEN

Für Ihre praktische interaktive Anleitung.

ESCANEAR ESTO

Para ver una práctica guía interactiva.

DIGITALIZE O CÓDIGO

para obter o guia interativo prático.

SCANSIONARE QUI

Per la una guida pratica e interattiva.

HIER SCANNEN

Voor een praktische interactieve gids.

SKANNA HÄR

För din praktiska interaktiva guide.

SCANAȚI AICI

Pentru ghidul dvs. interactiv.

SKANUJ TUTAJ

Twój praktyczny i interaktywny przewodnik.

СКАНИРАЙТЕ ТУК

За интерактивно практическо ръководство.

Contents

3 - 4	Breville's Safety Precautions
5 - 7	Features of your Breville PIXL Espresso Machine
8	Before the first use of your Breville PIXL Espresso Machine
9 - 12	Coffee making guide for the Breville PIXL Espresso Machine
13 - 14	Tips for Making the Perfect Cup
15 - 16	Tips for Milk Texturing
17 - 18	Coffee Styles to Try
19	Hot and Cold Brew Espresso Extraction
20	Customising your Espresso Volume
21	Customising your Espresso Temperature
22	Restoring customised features to factory settings
23 - 25	Troubleshooting Guide
26 - 27	Care and Cleaning
28 - 29	Descaling your Group Head and Steam Wand
30	Adjustment of the Water Hardness Setting
31	Espresso Machine Accessories Available for Purchase
32	Additional Info

Breville's Safety Precautions

IMPORTANT SAFEGUARDS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

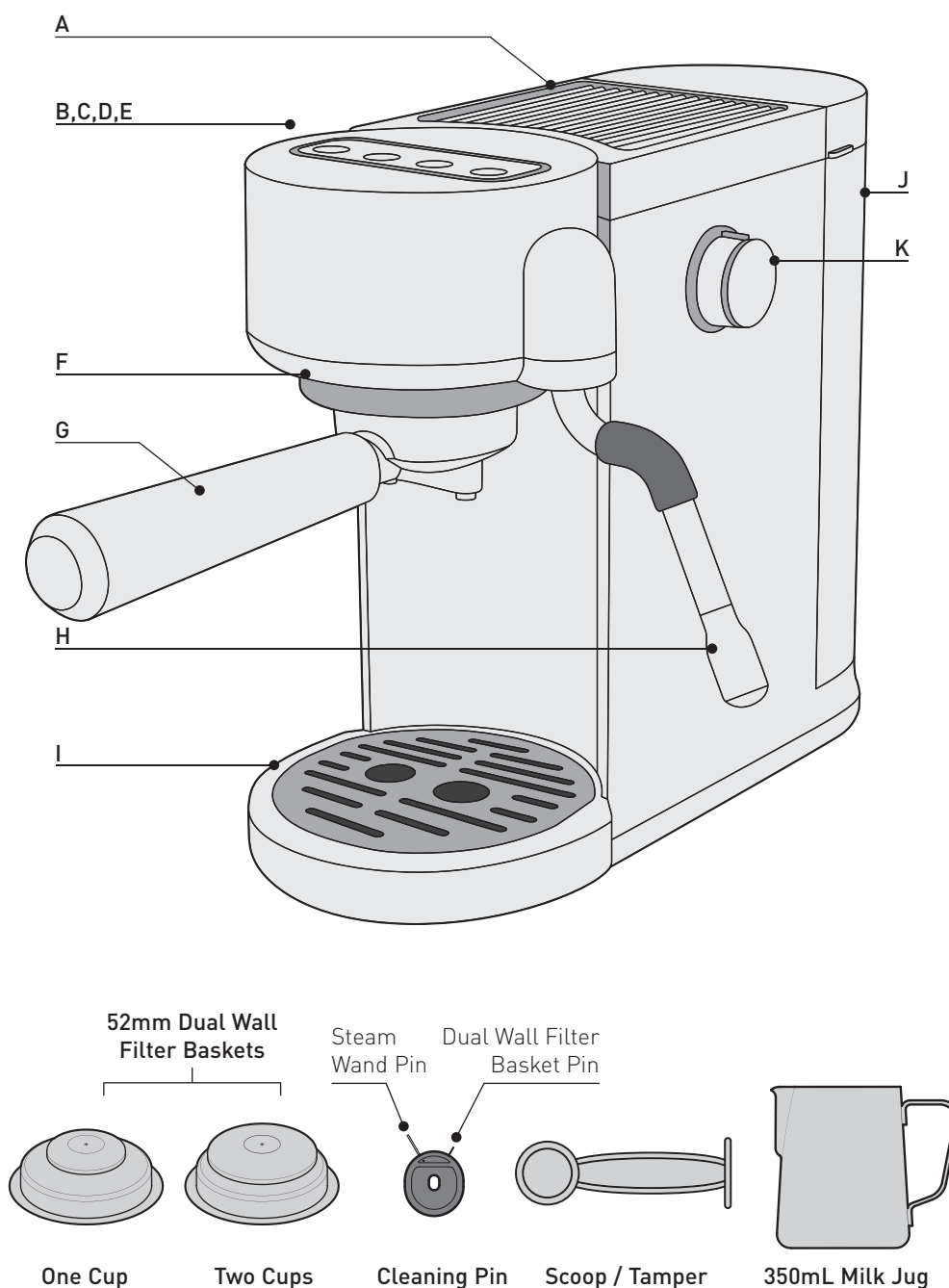
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance shall not be used by children.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Do not remove the Portafilter during the espresso pour or water flow as the unit is under pressure. Removing the Portafilter during either of these operations can lead to a scalding or injury.
5. Always disconnect the plug from the power outlet prior to cleaning the espresso machine or if there is any problem during the coffee making process.
6. Do not place hands directly under the steam, hot water or espresso pour as this can lead to a scalding or injury.
7. Models with steam wands: The Steam & Hot Water Wand becomes very hot during texturing milk and water flow. This may cause burns in case of contact, therefore avoid any direct contact with the wand.
8. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Even after use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
9. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Injury could occur from misuse.
10. To protect against electric shock, do not immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid. Wash the following parts in warm water with a mild detergent; milk jug, drip tray grill, one cup and two

Breville's Safety Precautions

- cup filter baskets, portafilter, drip tray, scoop/tamper and water reservoir. Rinse and dry each part thoroughly before replacing. Wipe the steam wand with a damp cloth. See Care & Cleaning section for full details.
11. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.
 12. Do not operate without water in reservoir. Fill reservoir with only clean and cold water. Observe the maximum filling volume. Do not fill above MAX fill line or maximum filling volume.
 13. Do not allow the Power Cord to come into contact with the hot parts of the espresso machine, including the Cup Warming Plate and the Steam & Hot Water Wand.
 14. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 15. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 16. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.
 17. CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and mild detergent.
 18. To protect against electric shock, do not place or immerse the main body of the appliance or power cord and, plugs, or appliance in water or other liquid.
 19. Wash parts in a solution of hot water and mild liquid soap. Dry thoroughly. See Routine Cleaning Section. (include instructions on how to clean surfaces in contact with food).
 20. Do not place appliance on or near a hot flame, electric element or on a heated oven.
 21. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
 22. Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts and before cleaning.
 23. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug – do not pull on the cord.
 24. Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
 25. Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
 26. Never leave an appliance unattended while in use.
 27. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors or for commercial purposes.
 28. This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
 29. Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
 30. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
 31. Avoid spilling water on the connector.

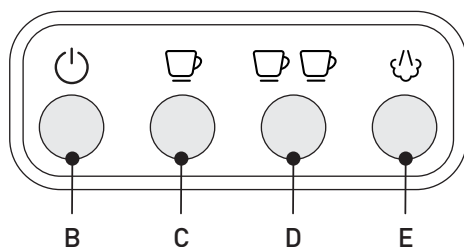
Features of your Breville PIXL Espresso Machine



Features of your Breville PIXL Espresso Machine

A. Cup Rest

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



B. ON/OFF Button and Light

 Press briefly to turn on Hot Brew (illuminated red) or press and hold to turn on COLD Brew (illuminates blue). The button illuminates when the machine is powered on.

C. Single Espresso Button and Light

 Pulses whilst the machine is heating up. Press to dispense a single shot of Espresso.

D. Double Espresso Button and Light

 Pulses whilst the machine is heating up. Press to dispense a double shot of Espresso.

E. Steam Selection Button and Light

 Press to select the steam function, the light will pulse whilst the machine heats up to steam temperature. Pulsing will stop when the machine is ready to dispense steam.

Note: The Steam Selection Light will also flash to indicate the Selection Dial needs to be returned to the vertical position after use.

F. Group Head

G. Portafilter

H. Steam and Hot Water Wand

360° steam wand with silicon cover, so you can move the wand to your desired position without burning your fingers.

I. Removable Drip Tray and Grill

Removable for easy emptying.

J. Removable 600ml Water Tank

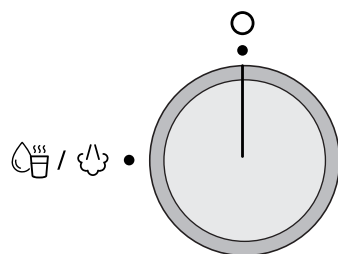
Open the Lid and fill with room temperature filtered water, or remove the Water Tank by opening the Lid and lifting upwards using the Handle located inside.

K. Steam and Hot Water Selection Dial

Rotate the Dial to dispense either Steam or Hot Water from the Steam Wand.

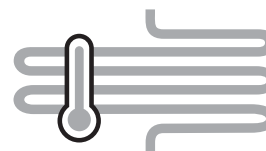
Hot Water - Rotate the Dial in the Hot Brew setting. DO NOT press the Steam Selection Button (E).

Steam - Press the Steam Selection Button E and wait for the unit to reach steam temperature BEFORE turning the dial.



Features of your Breville PIXL Espresso Machine

Thermoblock Fast Heating System



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

The thermoblock is a temperature control system that continually monitors temperatures to ensure water is always delivered to the coffee grinds at the precise temperature needed.

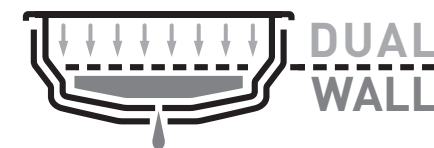
An espresso is made with hot rather than boiling water. The thermoblock heats the water so that the **espresso extracts at the correct temperature** for optimum extraction of oils from the coffee grinds. If the temperature is too high it will burn the grinds resulting in a bitter taste.

20 BAR Pump



The 20 Bar pump ensures the high pressure levels essential for optimum espresso extraction. It works in conjunction with the Thermoblock to force the hot water through the tightly packed coffee grinds quickly, creating the concentrated, rich flavour and signature crema.

Italian Crema System



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

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

Auto Shot Volumetric Control



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

Hot and Cold Brew Espresso



In addition to conventional hot extraction of the espresso, cold espresso shots can also be dispensed, the machines brewing profile being adapted to ensure optimum extraction of the espresso at high pressure but without hot water

Before First Use of the Breville PIXL Espresso Machine

Step 1. Remove Packaging

Ensure all packaging has been removed.

Important: Remove the red Plug found at the base of the Water Tank.

Step 2. Position Machine

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

Step 3. Wash Parts

Wash the parts listed below in warm water with a mild detergent.

- Water Tank
- Stainless Steel Milk Jug
- Stainless Steel One Cup Filter Basket
- Stainless Steel Two Cup Filter Basket
- Portafilter

Important: Below parts are NOT DISHWASHER SAFE:

- Portafilter
- Drip Tray
- Water Tank

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

Step 4. Prime the Machine

Important: Priming must be completed prior to first use.

• Fill Water Tank

- Open the lid.
- Fill with room temperature water.
- or
- Remove the tank by opening the Lid and lifting upwards using the Handle inside.
- Fill with room temperature water from the tap.
- Replace the Water Tank, ensure the valve engages into position and close the Lid.

Note: Make sure that the Water Tank is clean and free of any debris, as any fine particles can block the water flow. Use filtered water if you are in a hard water area to preserve the life of your product.

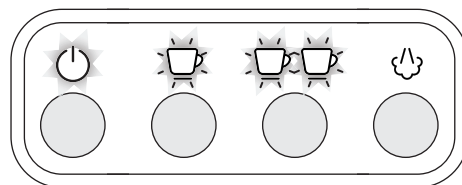
• Turning on

Ensure that:

- Insert the Power Plug into a 230-240V AC power outlet and turn the power on.
- The ON/OFF BUTTON will illuminate red when the machine is first plugged in.
- Press the ON/OFF BUTTON to start the machine.

The ON/OFF LIGHT will illuminate RED to indicate it is in the HOT BREWING setting and the SINGLE and DOUBLE ESPRESSO BUTTON LIGHTS will flash.

When both the SINGLE and DOUBLE ESPRESSO BUTTONS are fully illuminated, the machine is ready.



Note: To turn your machine on into the COLD BREWING mode, press and hold the ON/OFF BUTTON and the ON/OFF LIGHT will illuminate BLUE. All other functionality remains the same.

• Insert Portafilter

- Place the Two Cup Filter Basket in the Portafilter.
- Insert the Portafilter into the Group Head ensuring it is flat against the Group Head, then turn the Portafilter to the right until the handle is in the centre position.

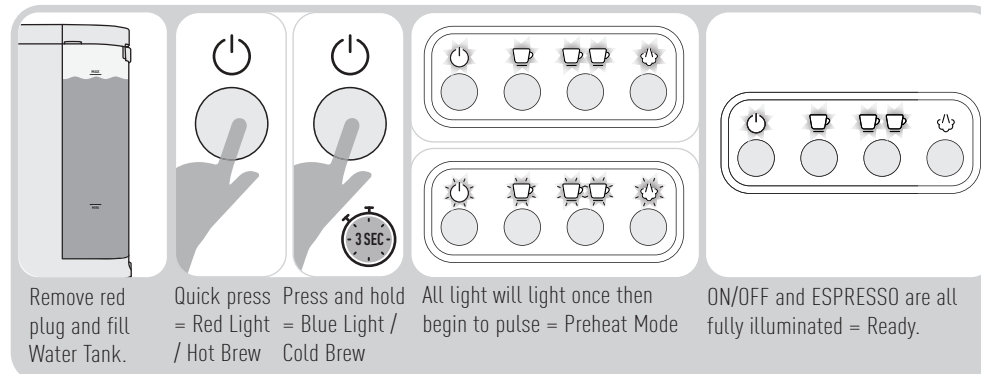
Note: The portafilter may be tight to install and turn especially when new, but this is important to ensure a good seal and should ease with use.

• Prime the Machine

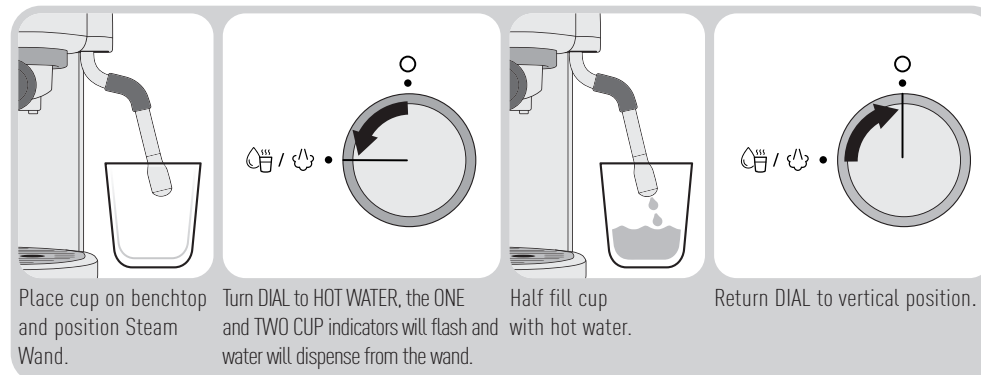
- Press the SINGLE cup button and allow the water to run through.
 - Repeat once more.
- Now the machine should be thoroughly primed and ready to use.

Coffee Making Guide for the Breville PIXL Espresso Machine

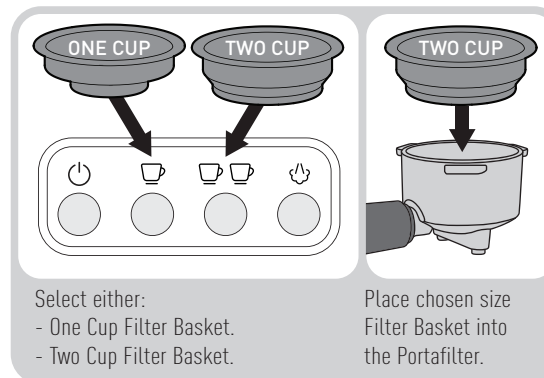
1. Start Up



2. Warm Cup

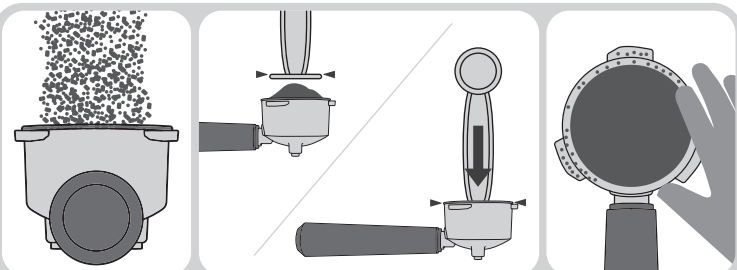


3. Select Filter Baskets



Coffee Making Guide for the Breville PIXL Espresso Machine

6. Fill and Tamp

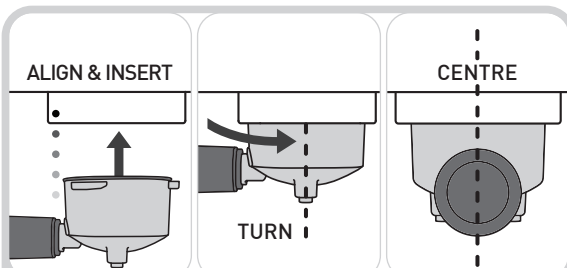


Fill the Filter Basket with grinds.

Evenly tamp to Max level indicated on the Filter Basket.

Wipe edges to clear any excess grinds.

7. Insert Portafilter into Group Head

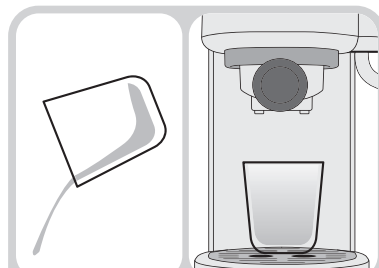


Keep Portafilter flat, insert into Group Head.

Turn Portafilter.

Portafilter should be in the centre position.

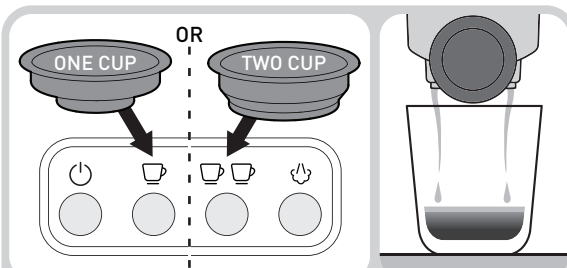
8. Position Cup



Empty hot water from cup.

Position cup on Drip Tray, under Portafilter.

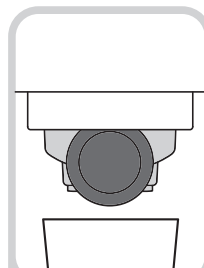
9. Extraction



Press button:
One cup = 30ml
Two cup = 60ml

To customise volumes see later in Manual.

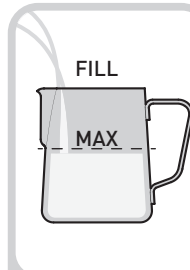
Extraction begins and will automatically stop.



Leave Portafilter in Group Head, until after milk texturing.

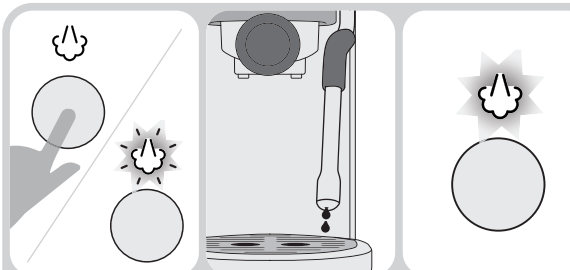
Coffee Making Guide for the Breville PIXL Espresso Machine

10. Prep Milk Jug



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

11. Before Texturing Milk



Press STEAM BUTTON. Steam light pulses = warming up.

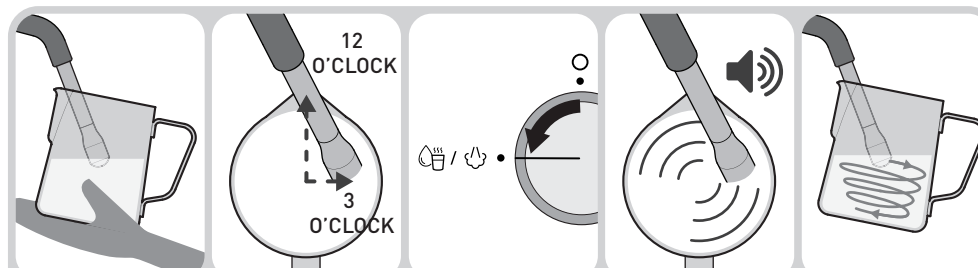
Some water may come out of Steam Wand.

STEAM LIGHT is ON = Steam Ready.

Pro Tip:

If making more than one Milk Coffee Drink, brew all the Espresso shots, then foam the milk to avoid having to heat up and cool down the machine.

12. Start Texturing Milk



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

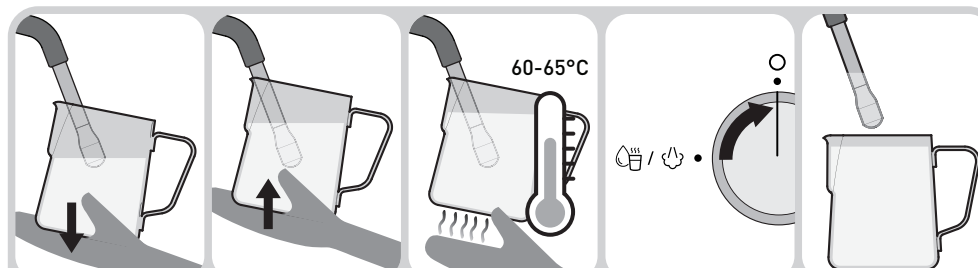
Steam Wand position:
- Arm at 12 o'clock.
- Tip at 3 o'clock.

Turn DIAL to STEAM position to start texturing milk.

Texturing makes a hushed whisper.

Check milk is moving in a whirlpool action.

13. Milk Texturing



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

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

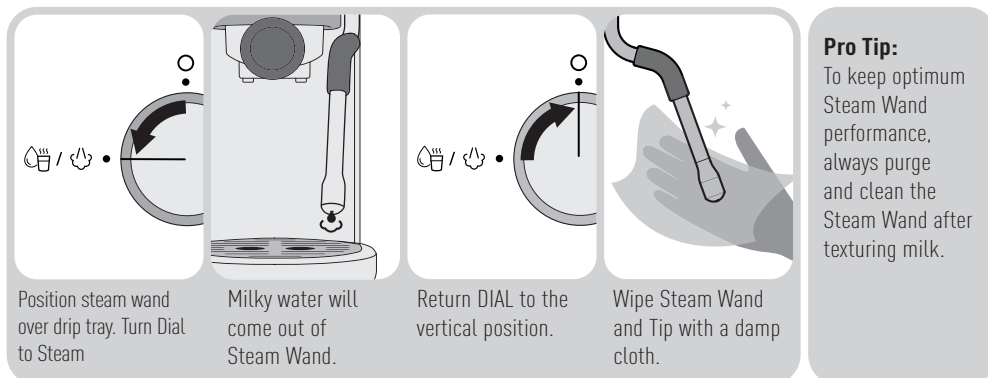
Milk ready when Jug is too hot to touch for 3 secs.

Return DIAL to vertical position.

Remove Jug from Steam Wand.

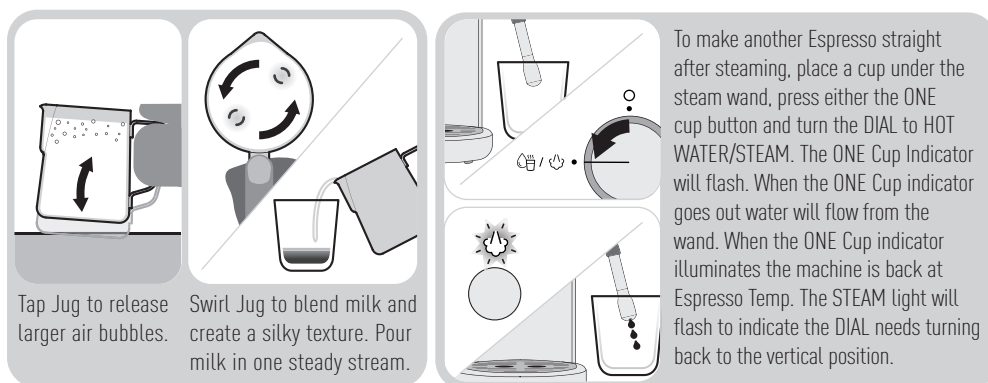
Coffee Making Guide for the Breville PIXL Espresso Machine

14. Purge and Clean Steam Wand

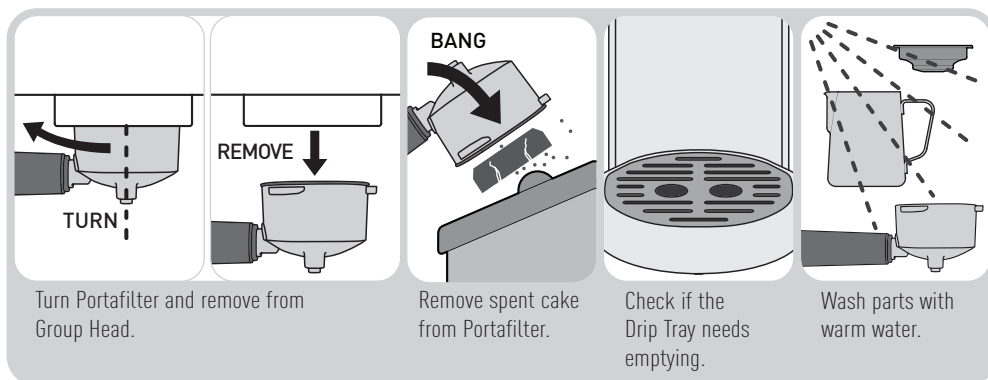


15. Milk Finishing Touches

Optional: Manual Cool Down



16. Cleaning Up



Tips for Making the Perfect Cup

The way the espresso pours will tell you everything. Look out for:

1. Extraction Time

Extraction time provides a good indicator of the quality of the pour. The optimum time per shot varies between different bean types and between fresh and pre-ground coffee grinds. However, in general, the time will be between 20-30 seconds for both One and Two Cup shots.

2. Type of Extraction

• Optimum Extraction

A quality pour has a steady flow with a consistency similar to that of warm honey. The resulting crema is dark golden. The sweetest flavours and oils have been extracted creating a rich tasting espresso.

• Under Extraction

The pour is quick and light in colour, the resulting crema is thin with a creamy light brown colour which quickly dissipates. This occurs when too little of the essential oils, flavours and colours from the coffee grinds have been extracted. This creates a sour tasting espresso.

• Over Extraction

There may be no pour, or it may be slow and drip throughout the entire pour. The resulting crema is very dark. This occurs when too much of the essential oils, flavours and colours from the coffee grinds have been extracted. This creates a bitter tasting espresso.

3. Look for Colour Change

The optimum shot contains 3 elements:

Heart: At the base - starts out dark brown.

Body: Blends with the heart - becomes a rich caramel with reddish reflections.

Crema: The layer on top of the body - dark golden.



Important: Freshly ground beans will always produce better tasting Espresso.

4. Grind Dosage

For best results, grind dosage should remain consistent. Use the scoop provided to measure the correct amount

5. Tamp Force

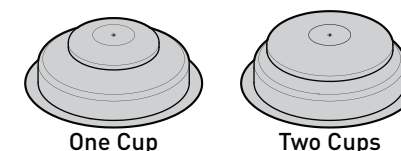
For best results, evenly tamp (press) grinds using around 15kg of force.

Note: Isolating changes to Grind Size and Tamp Force will assist in producing a consistent taste every time.

6. Filter Baskets

• Dual Wall Filter Baskets

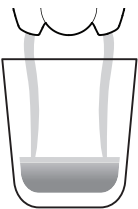
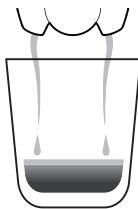
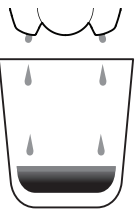
Supplied with the PIXL Espresso Machine, these work well with both pre-ground bagged grinds and freshly ground grinds.



Tips for Making the Perfect Cup

Extraction Guide

There are extraction variations from bean to bean and everyone's taste is different. Use the below as a guide to improve your espresso technique, so it's just right for you.

	UNDER EXTRACTION	OPTIMUM EXTRACTION	OVER EXTRACTION
			
Pour	Quick flow Under 15 sec	Steady flow 20-30 sec	No flow-drips Over 35 sec
Colour	Pale brown Crema-light brown	Rich caramel Crema-dark golden	Very dark brown Crema-dark brown
Taste	Sour, Acidic, Watery	Rich, Sweet, Vibrant	Bitter, Dry, Grainy
Grind ^	Too coarse Use a finer grind	Just right	Too fine Use a coarser grind
Dosage	Not enough grinds Use more grinds	Correct quantity of grounds	Too many grinds Use less grinds
Tamp	Not enough tamp force Tamp firmer*	Just right-firm pressure 10-15Kg of force**	Too much tamp force Tamp lighter

^ Ensure beans or pre-ground grinds are **fresh**. Old pre-ground grinds and old beans, no matter the grind size, will not produce a good tasting espresso.

* When using **pre-ground** bagged grinds, try using a 2-step dose and tamp method: Dose in half the grinds then tamp and repeat.

** When using **pre-ground** bagged grinds try tamping a little harder, 15-20Kg of force.

Tips for Milk Texturing

Milk texturing is the steaming of milk.

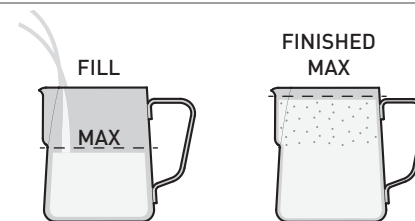
Key Elements to Textured Milk

The steam only heats the milk. The milk also needs to be aerated (add air) to create the micro-foam and needs to be blended well together. Milk that has been textured correctly has been heated to between 60-65°C and has a thick, rich micro-foam with a silky sheen. It's all about the temperature, positioning of the Steam Wand and when you move the Milk Jug.

1. Fill Milk Jug

Add cold milk around 4°C into a chilled clean Stainless Steel Jug. Fill to the bottom of the spout.

Note: The volume of milk will increase or 'stretch' during texturing, so don't overfill the Jug.



A larger capacity Milk Jug is available for purchase from Breville. Details are on the back page.

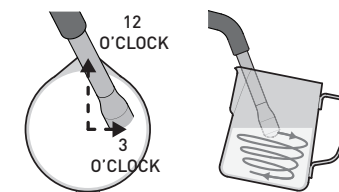
2. Steam Warm Up

For best milk texturing results every time, ensure steam has warmed up before texturing milk. Steam is ready when STEAM LIGHT is fully ON. You will also hear the pump start when the dial is turned.

Important Note: If the steam button is pressed but the Dial is not turned to dispense steam, after 30 seconds the machine will cancel the function and the One and Two Cup indicator lights will flash. The machine will need manually cooling down if another Espresso is to be made (see page 12).

3. Position

Place the Steam Wand Arm in the Jug spout at the 12 o'clock position, with the Steam Wand Tip in the milk at the 3 o'clock position. Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will create a whirlpool action.



4. Sound

How air is introduced to the milk determines the consistency of the foam. If large gulps of air are added to the milk, the foam will have large bubbles. Introducing air to the milk in a controlled, gentle fashion indicated by a gentle hissing sound, will ensure the milk has fine aerated micro-foam.

Pro Tip: Milk Texturing Sounds

- Screeching - Tip too deep, lower Jug.
- Hushed Whisper - Just right for latte.
- Gurgling - Tip not deep enough, raise Jug.

5. Keeping Steam Tip Position

As the steam heats and textures the milk, the milk will stretch causing the level of the milk in the Jug to rise. As this happens follow the level of the milk by lowering the Jug, keeping the Steam Wand Tip just below the surface.



6. Amount of Foam

Create the amount of micro-foam you want. Continue step 5 for longer for Cappuccinos, as they traditionally have more micro-foam than a flat white or latte. (See Coffee Styles on the following pages)

Tips for Milk Texturing

7. Immerse Tip

After you have created the amount of foam you want, immerse the Steam Wand half way down the milk level. This heats all the milk and stops the aeration. This ensures the milk and foam is blended together, making it denser and smoother.



8. Correct Temperature

An indication of reaching correct milk temperature is when the Milk Jug base can only be touched comfortably for approximately 3 seconds.

Barista Tip: Milk Temperature

Under - If not heated long enough, it will be warm with little texture.

Optimum - See below table.

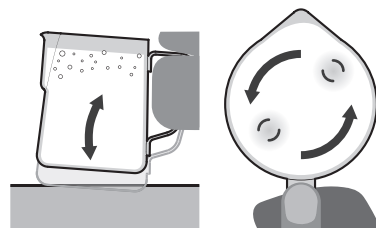
Over - If heated for too long it will start to boil around 72°C and will have a burnt taste with all texture lost.

Milk	Temperature
Plant based and alternative milks	60°C
Dairy based milks	65°C

9. Tap and Swirl the Jug

Gently tapping the Jug on the benchtop helps release larger trapped air bubbles.

Swirling helps the milk and froth to combine for an even consistency and a silky appearance.



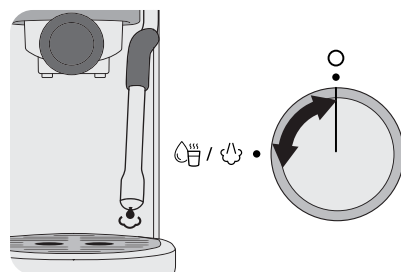
10. The Finishing Touches

Pour from the Milk Jug into your cup in one steady motion.

11. Purging the Steam Wand

After turning the DIAL to the vertical READY position and removing the Jug from the Steam Wand, place the Steam Wand over the Drip Tray and purge the Steam Wand to remove any milk residue.

To purge turn the DIAL to the STEAM/HOT WATER position for a few seconds, then return the DIAL to the vertical READY position.



12. Wipe Steam Wand

Wipe the Steam Wand Arm and Tip with a clean damp cloth to remove any milk residue.



Coffee Styles to Try



Espresso (Short Black)

Espresso is a concentrated, full bodied coffee with a stable layer of 'crema' on top. An espresso is the foundation of all café coffee.

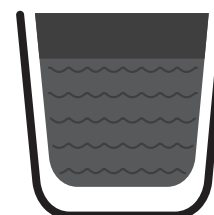
- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)



Ristretto

A ristretto is an extremely short espresso, distinguished by its intense flavour and aftertaste.

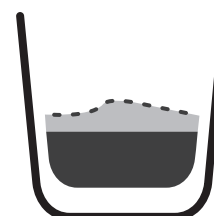
- Espresso cup (30mL)
- Half a single shot of espresso (15mL)



Long Black (Americano)

A standard espresso with hot water added. The hot water is added first so that the 'crema' is maintained.

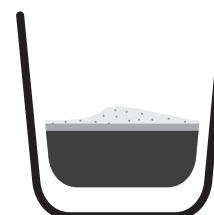
- Cup (190mL)
- Hot Water (to preference)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)



Con Panna

Con Panna, Italian for 'with cream', made up of an espresso topped with lightly whipped cream. It can also be dusted with cinnamon or drinking chocolate.

- Cup (190mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Lightly whipped cream - dusted cinnamon.



Macchiato

Macchiato, Italian for 'to stain or mark'. Traditionally served as a standard espresso with a dash of cold or textured milk and a small dollop of textured foam into the middle of the 'crema'.

- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Dash of cold or textured milk and small dollop of textured foam.

Coffee Styles to Try



Flat White

An espresso with textured milk and a thin layer of textured foam milk on top. The wider cup will create the slim layer of foam, the signature of the flat white.

- Wide cup (190mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Textured milk and foam.



Latte

An espresso with textured milk and a finger-width layer of textured foam milk on top. The narrower cup will create the thicker layer of foam.

- Glass or Cup (220mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Textured milk and foam.



Cappuccino

An espresso with 1/3 steamed textured milk, topped with 1/3 creamy foam and a dusting of chocolate.

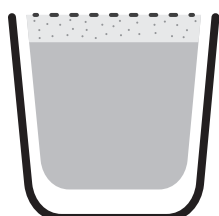
- Cup (190-240mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- 1/3 textured milk, 1/3 textured foam - dusted with chocolate.



Mocha

Made in a similar way to a cappuccino but with the addition of drinking chocolate. Simply stir the chocolate into the espresso prior to adding the steamed textured milk and foam.

- Cup or tall glass (190-240mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Drinking chocolate (to preference)
- 1/3 textured milk, 1/3 textured foam.



Babyccino

Steamed textured milk with a layer of foamed milk. It can also be dusted with chocolate.

- Small cup (90mL)
- No shot of espresso
- Textured milk and textured foam - dusted with chocolate.

Hot and Cold Brew Espresso Extraction

Cold Brew Espresso Function

Your Breville PIXL Espresso Machine can make both conventional Hot Espresso as well as Cold Brew Espresso Shots.

The choice to make a Hot or Cold Espresso is made when the machine is initially powered on:

- Press and hold the ON/OFF Button to turn on COLD Brew Espresso, the corresponding light illuminates blue.
- Press briefly the ON/OFF Button to turn on HOT BREW, the corresponding light illuminates red. The process of making the Espresso is exactly the same in both Hot and Cold Brew.

When switching to Cold brew after Hot Brew, please note:

When switching the PIXL Espresso machine from the hot coffee function to the cold brew function, the machine is over temperature and both the ONE CUP and TWO CUP indicator lights will flash if the Cold Brew function is selected. Cooling will be required.

After making a Hot Espresso press the ON/OFF button to switch the machine off, then press and hold the ON/OFF button for 3 secs to turn the machine on in the Cold Brew setting, the ON/OFF Indicator light will illuminate blue. The ONE CUP and TWO Cup indicator lights will flash as the machine needs cooling.

Place a cup under the steam wand and rotate the steam dial to the STEAM/HOT WATER position. The ONE CUP light will flash and the machine will automatically pump water into the cup.

When the machine detects the appropriate temperature has been reached, it will automatically stop pumping water and the ONE CUP indicator light will stop flashing. The STEAM light will flash to indicate to turn the dial back to the vertical position.

Rotate the dial back to the 12 o'clock position and your Breville PIXL Espresso Machine is ready to make a Cold Brew Espresso.

Customising your Espresso Volume

The One and Two Cup Espresso Volume is set from the factory at:

	One Cup	30ml
	Two Cup	60ml

Please follow the following steps to change the Espresso size if needed:

- Install the Portafilter containing the correct amount of grinds for the setting you are to adjust (i.e. one or two cup). Place a cup under the portafilter outlet.
- Press and continuously hold the appropriate ONE or TWO CUP button. The machine starts pouring coffee and the corresponding indicator light is illuminated with the other indicator light flashing, indicating that the setting is ongoing.
- When the coffee in cup reaches the required level, release the button. The machine stops pouring coffee and the corresponding indicator light flashes and beeps, indicating that the coffee cup setting is completed.

Note: The machine cannot be programmed to accept Espresso brew periods of less than 15 second or greater than 76 seconds.

Customising your Espresso Temperature

The Breville PIXL Espresso machine can be adjusted to brew a Hot Espresso at 3 different temperatures.

- Press the Steam button for 5 seconds, the ONE CUP, TWO CUP and STEAM Indicator lights will flash in turn.
- Press the ONE CUP button to enter the coffee temperature settings feature. The indicator light corresponding to the previously selected temperature will illuminate.

	ONE CUP indicator illuminated	Low Temperature
	ONE and TWO Cup indicators illuminated	Medium Temperature
	ONE and TWO Cup and STEAM indicators illuminated	High Temperature

To select press the associated button:

	ONE CUP Button	Low Temperature
	TWO CUP Button	Medium Temperature
	STEAM Button	High Temperature

- The ONE CUP Button indicator light will flash x 3 indicating the temperature has been successfully adjusted.
- The machine will automatically return to normal operating conditions

Restoring customised features to factory settings

This operation will return the customisable settings back to the factory settings.

Please follow the following steps:

- Press the Steam button for 5 seconds, the ONE CUP, TWO CUP and STEAM Indicator lights will flash in turn.
- Rotate the STEAM DIAL on the side of the machine to the STEAM/HOT Water position.
- Press the ONE CUP button. The ONE and TWO CUP and STEAM INDICATOR lights will all flash at the same time, indicating the factory settings have been restored.
- Rotate the STEAM DIAL on the side of the machine back to the vertical OFF position. The machine will automatically return to normal operating conditions.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
Espresso tastes burnt	Type of coffee being used.	Try different brands of coffee.
	Using steam function just before pouring an espresso shot, scalding the coffee.	Allow time for the thermoblock to cool down naturally, or perform a manual cool down cycle detailed within the Coffee Making Guide.
Coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing, but be sure not to heat too much and boil the milk.
	Machine might be on a low temperature setting.	Check the 'Customising your Espresso Temperature' section of the Manual and adjust as needed.
	Dispensing into a cold cup.	Preheat the cup with hot water from the steam wand before making your drink.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care and Cleaning.
	No water in the Water Tank.	Fill tank with water. Run Hot Water through the Steam Wand to ensure water flows.
Not enough froth when texturing	Milk may not be fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start texturing with milk that is around 4°C.
	Type of Jug being used.	For best texturing results use a chilled Stainless Steel Milk Jug.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat till the Jug can only be held for approximately 3 second, 60-65°C.
	The milk is making bubbles rather than micro-foam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly. It should be just below the surface of the milk. Tap the Jug on the benchtop when finished to release larger trapped air bubbles.
	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help to introduce air to the milk to create micro-foam.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
Pump makes an unusual noise	No water in tank.	Fill the Water Tank.
	Water Tank not correctly positioned.	Place the Water Tank firmly into the back of the unit.
	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red Plug found at the base of the Water Tank.
Portafilter comes off during espresso pour.	Portafilter is not attached correctly, or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Portafilter are fully inserted into the Group Head and rotated to the centre position.
Espresso squirts out of the Group Head during pour	Coffee grinds tamped too hard.	Tamp the grinds more lightly.
	Top edge of filter is not free of coffee grinds.	Clean around the top edge of the filter and wipe the Group Head clean.
Espresso trickles down the side of the Portafilter	The Group Head is dirty.	Wipe with a damp cloth. Clean the seal including the bayonet corner areas with a brush to remove grinds.
	Group Head rubber seal is damaged or worn.	Contact Breville Customer Care. Details are on the back page.
No coffee pours	No water in the Water Tank.	Fill tank with water. Run water through the machine without a Filter Basket to ensure it is fully primed.
	Group Head may be blocked.	See Descaling Section.
	The Dual Wall Filter Baskets may be blocked.	Use the Cleaning Pin to unblock the Filter Basket.
	The coffee grinds are too fine or tamped down too hard.	Empty the Filter Basket and rinse under water to clean. Wipe the group head with a cloth. Refill the filter with grinds and tamp.
Coffee pours out in drips (Over Extracted)	Coffee tamped too hard.	Tamp the grinds more lightly.
	Machine has scale build up.	See Descaling Section.
Espresso does not have any Crema (Under Extracted)	Beans are old or pre-ground grinds are dry.	Use fresh beans and grinds. Be sure to store pre-ground grinds in an airtight container.
	Grinds not compacted enough.	Tamp more firmly.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
Uneven cup filling	Uneven tamping or obstruction in the pouring spouts.	Ensure coffee is tamped evenly and check there is nothing obstructing the pouring spouts.
Spent Coffee Cake is wet	Dual Wall Filter Baskets can keep the Coffee Cake wet.	Keep Portafilter in Group Head until milk texturing is finished. This will give more time for the water to dissipate.
The machine automatically switches off	Your machine automatically switches into a power saving mode after 20 minutes to conserve energy.	Press the ON/OFF button and the machine will turn on as normal.
Steam icon is flashing quickly	The Selection Dial has been left rotated in the Hot Water/Steam position and needs turning back.	Rotate the Selection Dial to the 12 o'clock position.
The ONE and TWO CUP lights flash quickly	The machine has just performed a function that increased the temperature of the heater (i.e. steaming before making an Espresso). The machine needs to cool down.	The machine can be left and will cool naturally, or if it needs immediate use follow the 'Manual Cool Down' instructions (See Coffee Making Guide).
	The STEAM Button was pressed, causing the unit to heat up, the Steam selection Dial was then never turned to dispense steam. The machine needs to cool down.	The machine can be left and will cool naturally, or if it needs immediate use follow the 'Manual Cool Down' instructions (See Coffee Making Guide)
The ONE and TWO CUP AND STEAM are illuminated continuously.	This is the Descale alert, meaning the machine needs to be descaled.	Follow the descaling procedure outlined within this booklet at the earliest opportunity. The machine will still function normally whilst all lights are illuminated, until there is a chance to descale.
The ON/OFF Button Light illuminates blue or red	The light illuminates blue to indicate cold brew mode and red to indicate hot espresso mode. Which function is entered is selected when initially switching on the machine.	From standby, press and hold the ON/OFF button to enter cold, or quickly press to enter hot brewing modes.

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

Care and Cleaning

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds and oils build up over time affecting the taste of the coffee and operation of the espresso machine.

Purging water through the Group Head and Steam Wand, before and after making each coffee, is the easiest way to maintain your machine.

Important: Below parts are **NOT DISHWASHER SAFE:**

- Portafilter
- Drip Tray
- Water Tank

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

Cleaning Tablets

Espresso Machine Cleaning Tablets are available for purchase Online.

Cleaning Drip Tray

Empty the Drip Tray after use.

• Weekly

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

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

Cleaning Exterior

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

Important: Do not immerse the machine in water.

Cleaning Portafilter and Filter Basket

• After each use

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

• Weekly

In warm soapy water using a mild detergent.

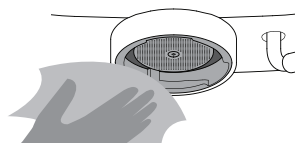
Cleaning Group Head

• After each use

Run water through before making an espresso. (See Operating Guide page 9-12)

• Weekly

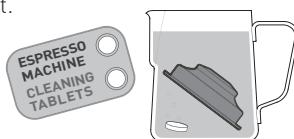
- Purge water through by pressing the button for the ONE CUP setting.
- Wipe around the inside rim with a damp cloth and brush.



Cleaning Filter Baskets

• 2-3 Months

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



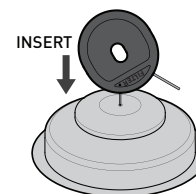
- In the morning rinse the Jug and Filter Basket under running water ensuring all traces of the cleaning tablet has been removed.
- Place Filter Basket into Portafilter (without coffee) and insert into Group Head.
- Press the button for the ONE CUP setting. Water will pour through.

• Unblocking Filter Baskets

If the Dual Wall Filter Basket becomes clogged with coffee grinds:

- Insert the 'Filter' Cleaning Pin in the exit hole. (Cleaning Pin located under the Water Tank Lid).

Care and Cleaning



- Place Filter Basket into Portafilter (without coffee) and insert into Group Head.
- Turn the DIAL to the ONE CUP setting. Water will pour through.
- Repeat if needed.

Cleaning Steam Wand

• After each use

- After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 secs.
- Wipe the Steam Wand with a damp cloth (See Operating Guide page 9-12)

• 2-3 Months

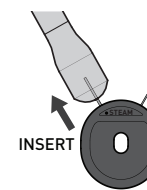
- Soak the Steam Wand overnight in the Milk Jug with warm water and add Cleaning Tablet.



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

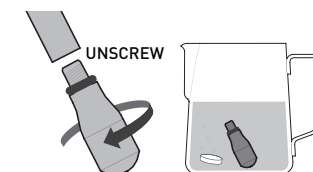
• Unblocking Steam Wand

- Insert the 'Steam' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole. (Cleaning Pin located under the Water Tank lid).
- Run Hot Water through the Steam Wand.



• Steam Wand Remains Blocked:

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



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

Group Head Rubber Seal

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

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

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

Descaling: Group Head and Steam Wand

After continued use, your espresso machine may develop a build-up of mineral deposits and therefore require occasional 'descaling'.

Your Breville PIXL Espresso Machine monitors its usage and automatically alerts the need to descale.

To alert that a descale is needed the ONE CUP, TWO CUP and STEAM indicator lights will all remain permanently illuminated. During this period the machine can continue to be used as normal, but the indicator lights will remain illuminated continuously.

Descaling Solution

You have 3 options:

- A. Espresso Machine Descaling Tablets.
- B. Liquid Descaler
- C. White vinegar and warm water.

Descaling Program

The Descaling Program takes approximately 3 minutes to complete.

Important: If the Descaling Program is not completed or stopped part way through any of the Descaling Steps, then you will need to start the Descaling Program again from the beginning.

Preparing for Descaling

• Fill Water Tank with Solution

- A. Fill Water Tank with warm water add one Descaling Tablet. Allow tablet to fully dissolve.
or
 - B. In an empty Water Tank add half a cap full of Liquid Descaler. Fill Water Tank with warm water. Allow solution to mix thoroughly.
or
 - C. In an empty Water Tank add 1½ tablespoons of white vinegar. Fill Water Tank with warm water. Allow solution to mix thoroughly.
- Place the Water Tank into position.

• Place Containers

Place a large container under Group Head and another large container under the Steam Wand.



• Preparation

Ensure that:

- Steam DIAL is in the vertical READY position.
 - The Power Plug is inserted into the outlet and turned on.
 - The machine is ON and in the Ready state. The ON/OFF Button should be illuminated red and the ONE CUP and TWO CUP lights are illuminated.
 - Water Tank is full to max and that water is readily available for topping up as required.
 - The portafilter is installed in the grouphead, WITH the FILTER BASKET but WITHOUT coffee grounds inside.
- #### • Access the Descaling Program
- Press and hold the STEAM Button for 5 seconds, the ONE CUP, TWO CUP and STEAM indicator lights will flash alternately.
 - Turn the STEAM SELECTION DIAL to the HOT WATER/STEAM position.
 - Press the STEAM Button within 15 seconds of turning the DIAL and the machine's descale procedure will start and descale solution will be dispensed through the steam wand. The STEAM indicator light will flash throughout the descale cycle.

Descaling: Group Head and Steam Wand

- After approximately 30 seconds turn the STEAM SELECTION DIAL to the off position to pass descale solution through the Grouphead.
- The Steam light will flash throughout the duration of the Descaling Cycle.
- The machine will automatically exit the descale cycle once completed, at which time the pump will stop.

Important: The Descaling Program can be exited at any point by pressing the ON/OFF Button.

Preparing for Purge

The Steam Wand and Group Head now need to be purged clean with fresh water to remove descaling solution.

• Rinse Water Tank

- Remove the Water Tank and rinse thoroughly under running water, ensuring that all traces of the descaling solution have been removed.

• Fill Water Tank

- Fill the Water Tank to the 'MAX' line with clean water and replace.

• Rinse Portafilter and Filter basket

- Rinse Portafilter and Filter basket thoroughly in clean water.

• Empty Containers

- Empty water from the containers and replace.

Start Purge

- Fill the Water Tank with clean water to the MAX level and reinstall.
 - Reinstall the Portafilter, with Filter Basket, into the Grouphead.
 - Rotate the Steam Dial to the HOT WATER/STEAM position, HOT water will be purged through the Steam Wand.
 - After approximately 30 seconds turn the dial to the off position to stop dispense.
 - Press the TWO CUP button to dispense an Espresso shot of water through the Grouphead. Repeat dispensing double shots until the water in the Tank is emptied.
- ### Descaling Cycle Clean Up
- Empty water from the containers and clean, ensuring that all traces of the descaling solution have been removed.
 - Remove Portafilter from Group head.
 - Reinstall the Water Tank.

Adjustment of the Water Hardness setting

The Breville PIXL Espresso machine's descale alert can be adjusted for the water hardness conditions in your local area.

Please follow these steps to adjust:

- Press the Steam button for 5 secs, the ONE CUP, TWO CUP and STEAM Indicator lights will flash in turn.
- Press the TWO CUP button to enter the Water Hardness settings feature.

The indicator light corresponding to the previously selected hardness will illuminate temporarily as below:

	ONE CUP indicator illuminated	Soft water
	ONE and TWO Cup indicators illuminated	Average
	ONE and TWO Cup and STEAM indicators illuminated	Hard water

The machine will default to setting mode where the ONE and TWO Cup and STEAM indicators illuminate in turn.

To adjust the water hardness setting press the associated button:

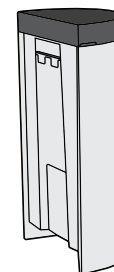
	ONE CUP Button	Soft water
	TWO CUP Button	Average
	STEAM Button	Hard water

- The TWO CUP Button indicator light will flash x 3 indicating the water hardness has been successfully adjusted.
- The machine will automatically return to normal operating conditions.

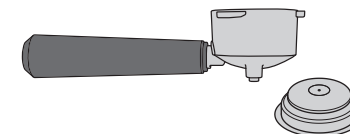
CONTACT BREVILLE CUSTOMER CARE:
+44 (0)800 525 089

SPARES

Water Tank



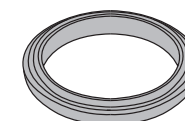
Portafilter + Filter Baskets



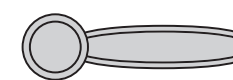
Drip Tray



Group Head Seal



Scoop / Tamper



Visit Breville website to see full Espresso Machine range & accessories available.
www.breville.co.uk

Additional Info

TROUBLESHOOTING

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

AFTER SALES SERVICE and REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department:

Phone: +44 (0)800 028 7154

Email: BrevilleEurope@newellco.com

WASTE DISPOSAL

This device is marked in accordance with the The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (as amended) in the UK and European Directive 2012/19/EU with the symbol of a crossed out waste container. Such marking informs that this equipment cannot be disposed of with other household waste at the end of its operation. The user of the equipment is obliged to hand it over to waste electrical and electronic equipment collectors.

Collection points are run, among others: by wholesalers and retailers of this equipment and by municipal organizational units conducting waste collection activities.

Proper handling of waste electrical and electronic equipment helps to avoid consequences harmful to human health and the natural environment resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment.



ELECTRICAL SAFETY

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

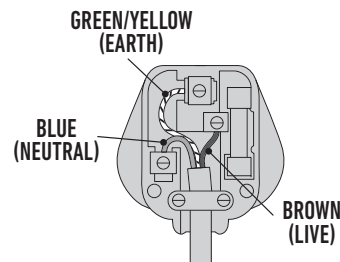
If the fuse is moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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

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

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



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

ENERGY CONSUMPTION AND POWER MANAGEMENT INFORMATION:

Power Consumption in Off Mode: When the appliance is not performing its primary function, it consumes maximum 0.2 W power.

Power Management: The appliance does feature an automatic power management function and will automatically switch to Off mode after 20 minutes.

Table des matières

33 - 34	Précautions de sécurité de Breville
35 - 37	Caractéristiques de votre machine à espresso Breville PIXL
38	Avant la première utilisation de votre machine à espresso Breville PIXL
39 - 42	Guide de préparation du café pour la machine à espresso Breville PIXL
43 - 44	Conseils pour préparer un café parfait
45 - 46	Conseils pour la texturation du lait
47 - 48	Types de café à essayer
49	Extraction de l'espresso à chaud et à froid
50	Personnalisation de votre volume d'espresso
51	Personnalisation de votre température d'espresso
52	Rétablissement des réglages d'usine
53 - 55	Guide de dépannage
56 - 57	Entretien et nettoyage
58 - 59	Détartrage de la tête de groupe et de la buse vapeur
60	Ajustement du réglage de dureté de l'eau
61	Accessoires disponibles à l'achat pour la machine à espresso
62	Informations complémentaires

Précautions de sécurité de Breville

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, notamment les suivantes :

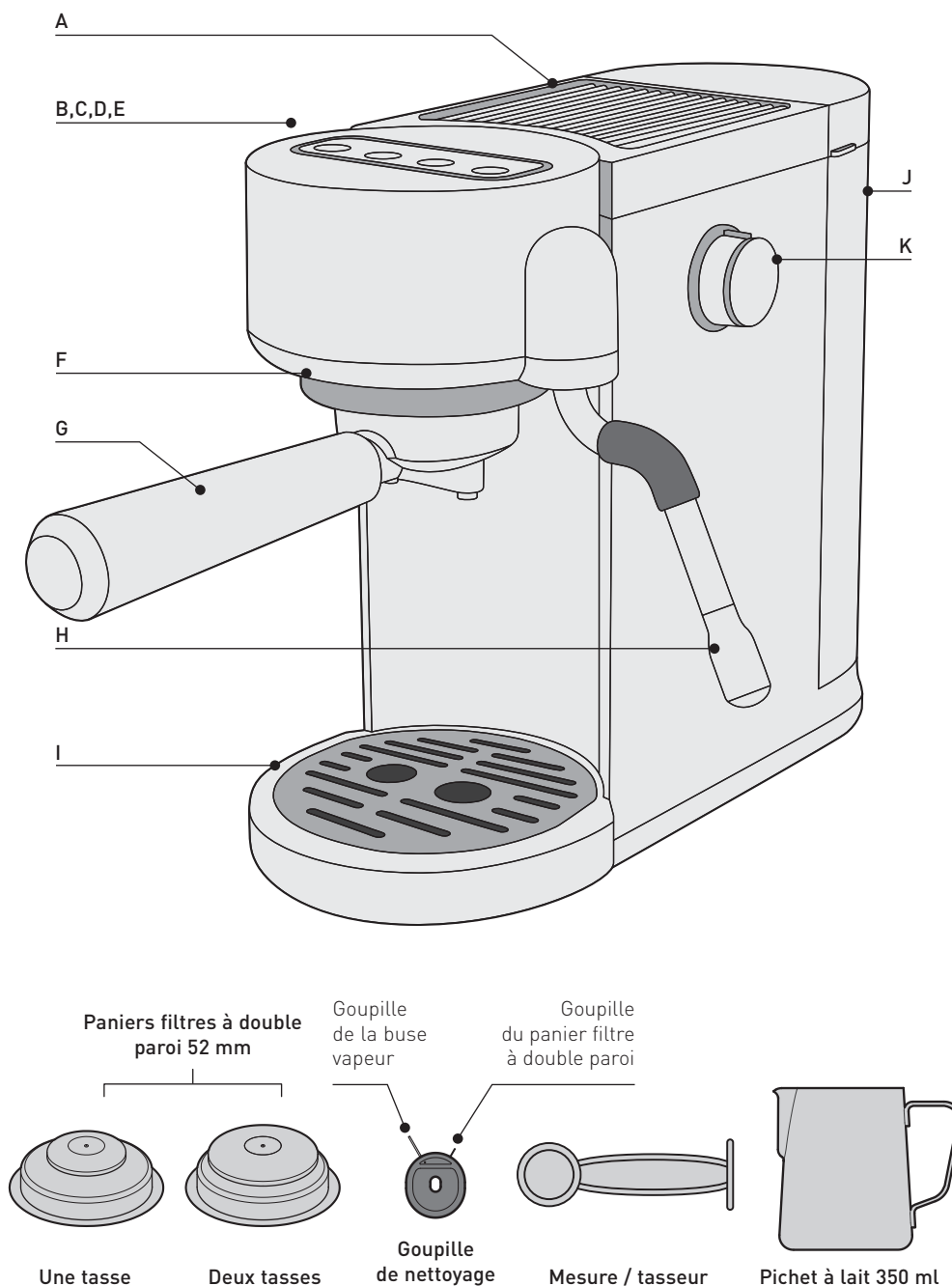
1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
3. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

4. Ne retirez pas le porte-filtre pendant l'écoulement de l'espresso ou de l'eau car l'appareil est sous pression. Le retrait du porte-filtre pendant l'une ou l'autre de ces opérations peut entraîner des brûlures ou des blessures.
5. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la machine à espresso ou en cas de problème pendant la préparation du café.
6. Ne placez pas vos mains directement sous la vapeur, l'eau chaude ou l'espresso, car vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.
7. Modèles avec buse vapeur : La buse à vapeur et à eau chaude devient très chaude pendant la texturation du lait et l'écoulement de l'eau. Évitez tout contact direct avec la buse, car cela peut provoquer des brûlures.
8. La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil. Même après utilisation, la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle.
9. N'utilisez pas un appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

Précautions de sécurité de Breville

10. Pour éviter toute électrocution, n'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Lavez les pièces suivantes à l'eau chaude avec un détergent doux : le pichet à lait, la grille du bac récepteur, les paniers-filtres d'une tasse et de deux tasses, le porte-filtre, le bac récepteur, la mesure/le tasseur et le réservoir d'eau. Rincez et séchez soigneusement chaque pièce avant de la replacer. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Consultez la section Entretien et nettoyage pour plus de détails.
11. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
12. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau propre et froide uniquement. Respectez le volume de remplissage maximal. Ne remplissez pas au-delà de la ligne MAX ou du volume de remplissage maximal.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les parties chaudes de la machine à espresso, y compris le plateau chauffe-tasse et la buse vapeur et eau chaude.
14. N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
15. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
16. Veillez à laisser l'espace au-dessus de l'appareil dégagé pendant son utilisation, car de la vapeur chaude s'en échappe.
17. **ATTENTION** : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins pour le nettoyer. Utilisez un chiffon et un détergent doux.
18. Pour éviter toute électrocution, ne placez pas ou n'immergez pas le corps principal de l'appareil, le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
19. Lavez les pièces dans une solution d'eau chaude et de savon liquide doux. Séchez soigneusement. Consultez la section Nettoyage courant (comprend des instructions sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec des aliments).
20. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une flamme chaude, d'un élément électrique ou d'un four chauffé.
21. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale.
22. Éteignez, débranchez et laissez toujours la cafetière refroidir avant de retirer/mettre en place des pièces et avant le nettoyage.
23. Mettez toujours la prise de courant hors tension avant d'insérer ou de retirer une fiche. Retirez en saisissant la fiche – ne tirez pas sur le cordon.
24. Veillez toujours à avoir les mains sèches avant de manipuler la fiche ou d'allumer l'appareil.
25. Utilisez toujours votre appareil à partir d'une prise de courant dont la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil (CA uniquement).
26. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
27. Cet appareil est réservé à un usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
28. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages physiques ou matériels causés par tout contact avec l'extérieur de l'appareil pendant son utilisation ou lorsqu'il refroidit.
29. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
30. La machine à café ne doit pas être placée dans un meuble lorsqu'elle est utilisée.
31. Évitez de renverser de l'eau sur le connecteur.

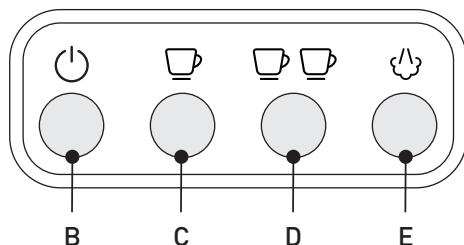
Caractéristiques de votre machine à espresso Breville PIXL



Caractéristiques de votre machine à espresso Breville PIXL

A. Repose tasse

Réchauffe doucement les tasses et les verres afin de préserver les caractéristiques essentielles d'un véritable espresso : son arôme et son goût riche et doux.



B. Bouton et voyant MARCHE/ARRÊT



Appuyez brièvement pour activer l'extraction à chaud (voyant rouge) ou longuement pour activer l'extraction à froid (voyant bleu). Le bouton s'allume lorsque la machine est mise sous tension.

C. Bouton et voyant d'espresso simple



Clignote pendant que la machine chauffe. Appuyez sur ce bouton pour obtenir une dose simple d'espresso.

D. Bouton et voyant d'espresso double



Clignote pendant que la machine chauffe. Appuyez sur ce bouton pour obtenir une double dose d'espresso.

E. Bouton et voyant de sélection de la vapeur



Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction de vapeur. Le voyant clignote pendant que la machine chauffe jusqu'à la température de la vapeur. Le clignotement s'arrête lorsque la machine est prête à distribuer de la vapeur.

Remarque : Le voyant de sélection de la vapeur clignote également pour indiquer que le bouton rotatif de sélection doit être remis en position verticale après utilisation.

F. Tête de groupe

G. Porte-filtre

H. Buse à vapeur et à eau chaude

Buse de vapeur 360° avec revêtement silicone pour vous permettre de placer la buse dans la position souhaitée sans vous brûler les doigts.

I. Bac récepteur et grille amovibles

Amovibles pour faciliter le vidage.

J. Réservoir d'eau 600 ml amovible

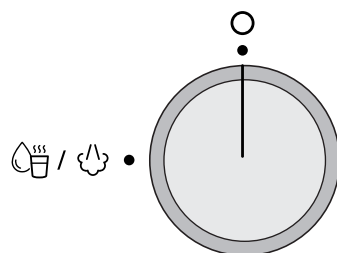
Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau filtrée à température ambiante, ou ouvrez le couvercle et soulevez le réservoir d'eau à l'aide de la poignée située à l'intérieur afin de le retirer.

K. Bouton rotatif de sélection de la vapeur et de l'eau chaude

Tournez le bouton rotatif pour que la buse vapeur distribue de la vapeur ou de l'eau chaude.

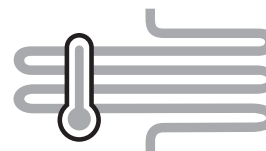
Eau chaude - Tournez le bouton rotatif sur le réglage d'extraction à chaud. N'APPUYEZ PAS sur le bouton de sélection de la valeur [E].

Vapeur - Appuyez sur le bouton de sélection de la vapeur E et attendez que la machine atteigne la température de la vapeur AVANT de tourner le bouton rotatif.



Caractéristiques de votre machine à espresso Breville PIXL

Système de chauffage rapide thermoblock



Le thermoblock assure une **montée en température rapide** et une température de l'eau précise pour une extraction du café et une texturation du lait optimales.

Le thermoblock est un système de contrôle de la température qui surveille en permanence les températures afin de garantir que l'eau coule toujours sur la mouture de café à la température précise requise.

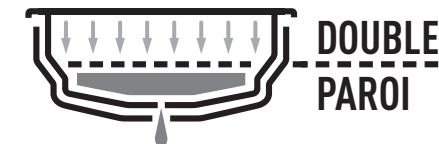
Un espresso est préparé non pas avec de l'eau bouillante mais avec de l'eau chaude. Le thermoblock chauffe l'eau afin que **l'espresso soit extrait à la température correcte** pour une extraction optimale des huiles contenues dans la mouture de café. Une température trop élevée entraînera la combustion de la mouture, donnant un goût amer.

Pompe 20 BAR



La pompe 20 bar assure les niveaux de pression élevés essentiels pour une extraction optimale de l'espresso. Elle fonctionne conjointement avec le thermoblock pour forcer l'écoulement rapide de l'eau chaude à travers le café moulu bien tassé, permettant d'obtenir la crème signature concentrée et savoureuse.

Système pour crème italienne



Les paniers filtres à double paroi produisent une contre-pression supplémentaire qui crée une aération subtile pour une excellente extraction de l'espresso et un **écoulement régulier**. Ils garantissent un espresso riche et velouté avec une couche de crème dorée caractéristique.

Les paniers filtres à double paroi sont conçus pour être utilisés avec du café pré-moulu, mais ils peuvent également être utilisés avec du café fraîchement moulu.

Contrôle volumétrique de dosage automatique



La fonction de dosage automatique est le moyen le plus simple de préparer un excellent espresso. Sélectionnez simplement **UNE TASSE** ou **DEUX TASSES** et le système **verse juste la bonne quantité**, puis s'arrête automatiquement.

Espresso extrait à chaud et à froid



En plus de l'extraction à chaud conventionnelle de l'espresso, des doses d'espresso froides peuvent également être distribuées, le profil d'extraction de la machine étant adapté pour garantir une extraction optimale de l'espresso à haute pression mais sans eau chaude.

Avant la première utilisation de la machine à espresso Breville PIXL

Étape 1. Retrait de l'emballage

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

Important : Retirez le bouchon rouge situé à la base du réservoir d'eau.

Étape 2. Positionnement de la machine

Veillez à toujours placer la machine à espresso sur un comptoir horizontal sec, stable et plat.

Étape 3. Lavage des pièces

Lavez les pièces ci-dessous à l'eau tiède avec un détergent doux.

- Réservoir d'eau
- Pichet à lait en acier inoxydable
- Panier filtre une tasse en acier inoxydable
- Panier filtre deux tasses en acier inoxydable
- Porte-filtre

Important : Les pièces ci-dessous **NE SONT PAS LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE :**

- Porte-filtre
- Bac récepteur
- Réservoir d'eau

Rincez et séchez soigneusement chaque pièce, puis placez-les sur la machine.

Étape 4. Amorçage de la machine

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

• Remplissage du réservoir d'eau

- Ouvrez le couvercle.
 - Remplissez d'eau à température ambiante.
- ou
- Ouvrez le couvercle et soulevez le réservoir à l'aide de la poignée située à l'intérieur afin de le retirer.
 - Remplissez d'eau du robinet à température ambiante.
 - Remettez le réservoir d'eau en place, veillez à ce que la vanne s'enclenche, puis fermez le couvercle.

Remarque : Assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de débris car toute particule fine peut bloquer l'écoulement de l'eau. Si l'eau est dure dans votre région, utilisez de l'eau filtrée pour préserver votre produit.

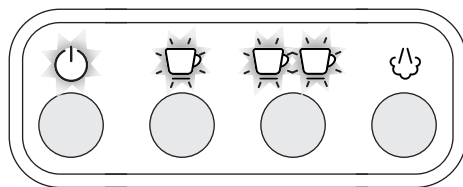
• Mise en marche

Assurez-vous des points suivants :

- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant 230-240 VCA et mettez la machine sous tension.
- Le BOUTON MARCHÉ/ARRÊT s'allume en rouge lorsque la machine est branchée pour la première fois.
- Appuyez sur le BOUTON MARCHÉ/ARRÊT pour démarrer la machine.

Le VOYANT MARCHÉ/ARRÊT s'allume en ROUGE pour indiquer que la machine est réglée sur l'EXTRACTION À CHAUD et les VOYANTS DES BOUTONS D'ESPRESSO SIMPLE ET DOUBLE clignotent.

Lorsque les BOUTONS D'ESPRESSO SIMPLE et DOUBLE sont allumés de manière fixe, la machine est prête.



Remarque : Pour allumer votre machine en mode d'EXTRACTION À FROID, appuyez longuement sur le BOUTON MARCHÉ/ARRÊT. Le voyant MARCHÉ/ARRÊT s'allume en BLEU. Toutes les autres fonctionnalités restent inchangées.

• Insertion du porte-filtre

- Placez le panier filtre deux tasses dans le porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe à plat contre celle-ci, puis tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce que la poignée se trouve en position centrale.

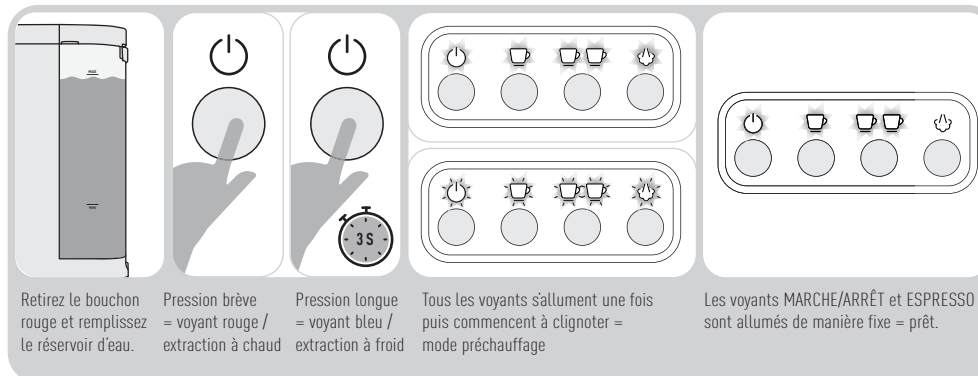
Remarque : Le porte-filtre peut être difficile à installer et à tourner surtout lorsqu'il est neuf, mais ceci est important pour assurer une bonne étanchéité et devrait être plus facile au fil des utilisations.

• Amorçage de la machine

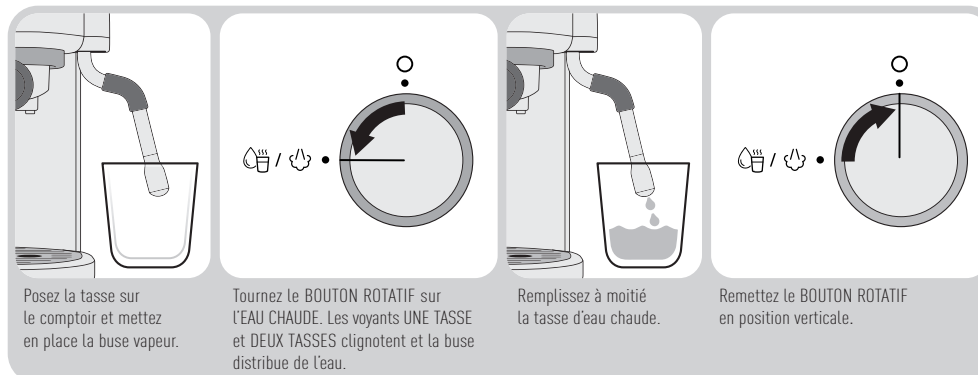
- Appuyez sur le bouton UNE TASSE et laissez couler l'eau.
- Répétez l'opération une fois. La machine doit maintenant être complètement amorcée et prête à l'emploi.

Guide de préparation du café pour la machine à espresso Breville PIXL

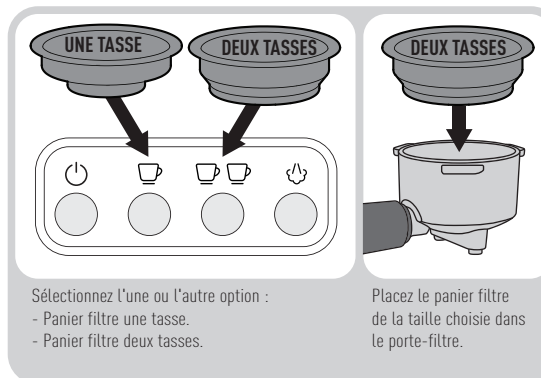
1. Démarrage



2. Chauffage de la tasse

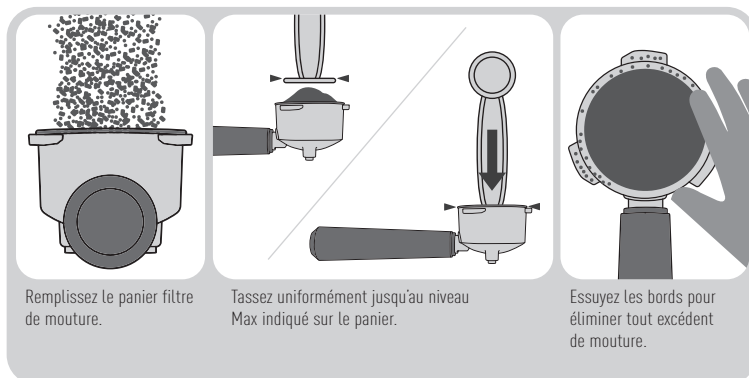


3. Sélection des paniers filtres

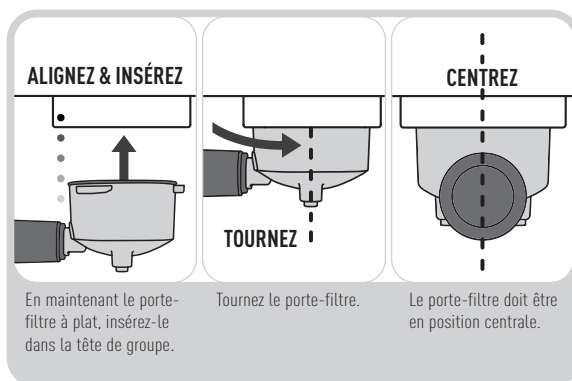


Guide de préparation du café pour la machine à espresso Breville PIXL

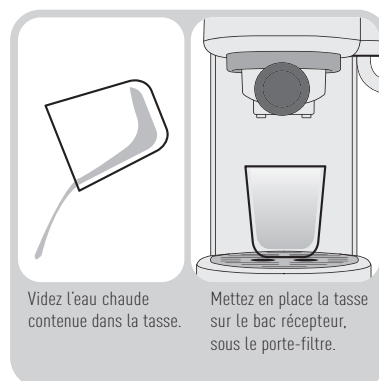
6. Remplissage et tassage



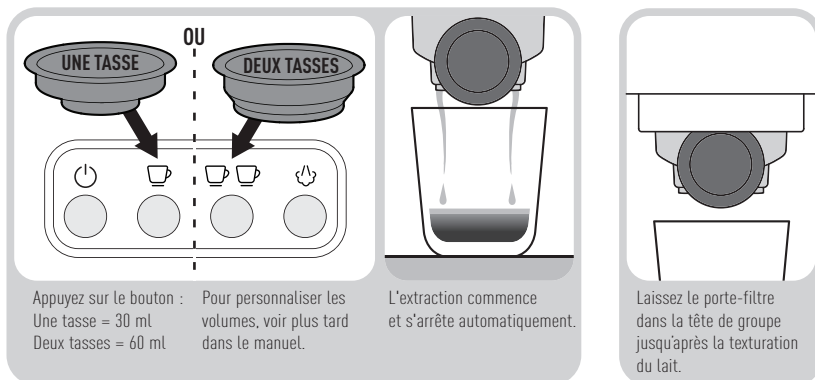
7. Insertion du porte-filtre dans la tête de groupe



8. Mise en place de la tasse



9. Extraction

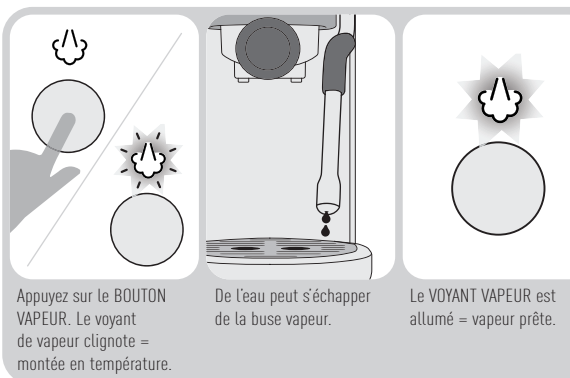


Guide de préparation du café pour la machine à espresso Breville PIXL

10. Préparation du pichet à lait

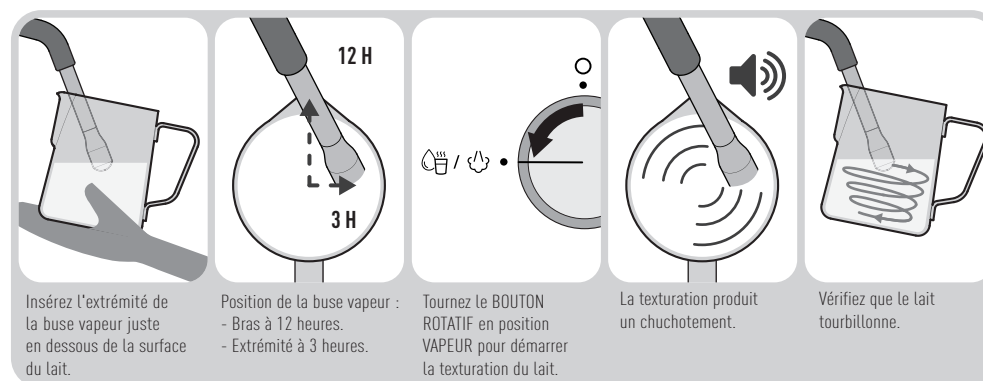


11. Avant la texturation du lait

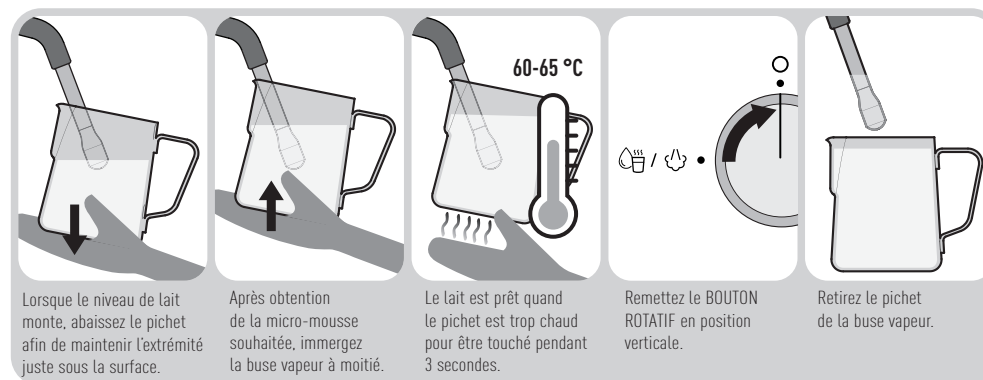


Conseil de pro :
Si vous préparez plus d'une boisson au café au lait, préparez toutes les doses d'espresso, puis faites mousser le lait pour éviter de devoir faire monter en température et refroidir la machine.

12. Démarrage de la texturation du lait

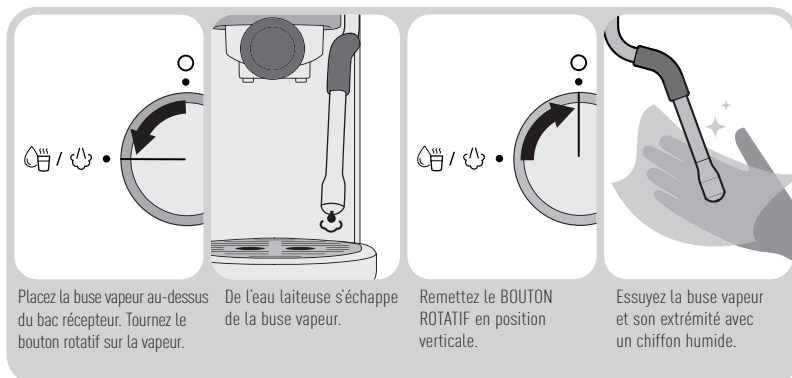


13. Texturation du lait



Guide de préparation du café pour la machine à espresso Breville PIXL

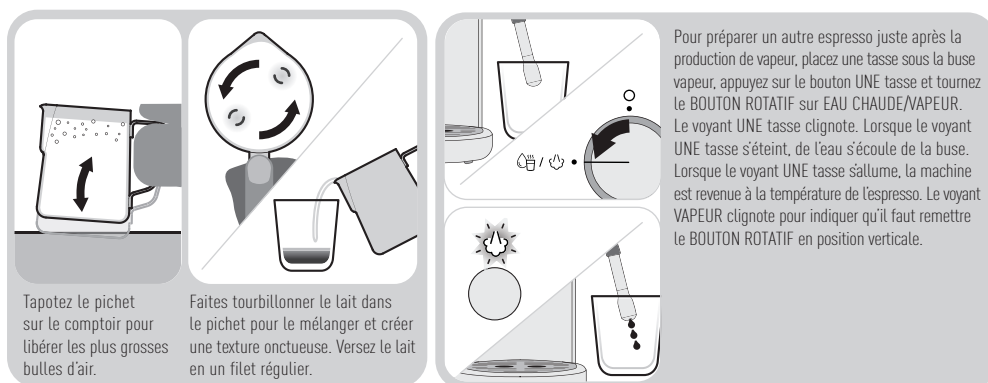
14. Purge et nettoyage de la buse vapeur



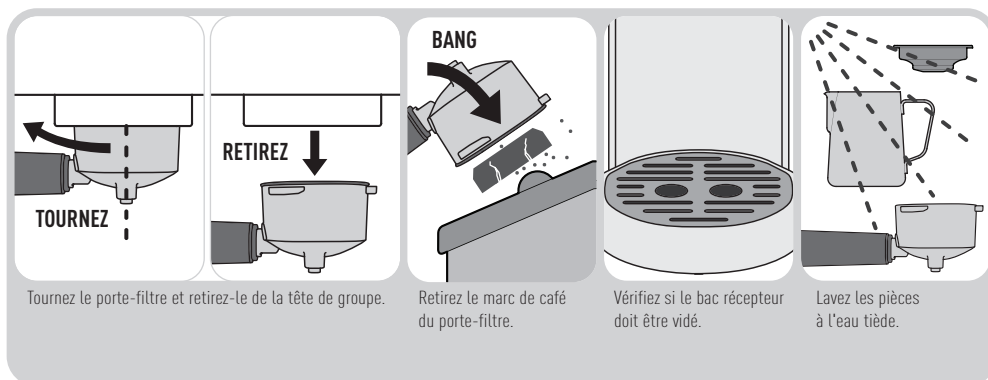
Conseil de pro :
Pour garantir des performances optimales de la buse vapeur, purgez et nettoyez toujours celle-ci après texturation du lait.

15. Touches finales concernant le lait

En option : Refroidissement manuel



16. Nettoyage



Conseils pour préparer un café parfait

La façon dont l'espresso coule est très parlante. Faites attention aux points suivants :

1. Temps d'extraction

Le temps d'extraction est un bon indicateur de la qualité de l'écoulement. Le temps optimal par dose varie en fonction du type de grain et selon qu'il s'agit de café fraîchement moulu ou pré-moulu. Cependant, ce temps est généralement compris entre 20 et 30 secondes pour les doses Une tasse et Deux tasses.

2. Type d'extraction

• Extraction optimale

Un écoulement de qualité présente un débit régulier et une consistance similaire à celle du miel tiède. La crème obtenue est dorée foncée. Les saveurs et les huiles les plus douces ont été extraites, donnant un espresso au goût riche.

• Sous-extraction

L'écoulement est rapide et de couleur claire, la crème obtenue est fine et de couleur marron clair qui se dissipe rapidement. Cela se produit lorsqu'une quantité insuffisante d'huiles essentielles, de saveurs et de couleurs de la mouture de café a été extraite. Cela donne un espresso au goût aigre.

• Sur-extraction

Il est possible qu'il n'y ait aucun écoulement ou que l'écoulement soit lent et se déroule entièrement au goutte à goutte. La crème obtenue est très sombre. Cela se produit lorsqu'une quantité trop importante d'huiles essentielles, de saveurs et de couleurs de la mouture de café a été extraite. Cela donne un espresso au goût amer.

3. Changement de couleur

La tasse optimale contient 3 éléments :

Cœur : à la base - commence par le marron foncé.

Corps : se fond avec le cœur - devient un caramel riche aux reflets roux.

Crème : la couche qui recouvre le corps - doré foncé.



Important : Des grains fraîchement moulus produisent toujours un espresso plus savoureux.

4. Dosage de la mouture

Pour de meilleurs résultats, le dosage de la mouture doit rester homogène. Utilisez la mesure fournie pour mesurer la bonne quantité.

5. Force de tassage

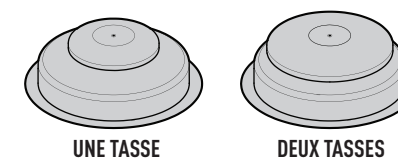
Pour de meilleurs résultats, tassez (pressez) uniformément la mouture en appliquant environ 15 kg de force.

Remarque : Isoler les changements de taille de mouture et de force de tassage aidera à produire chaque fois un goût constant.

6. Paniers filtres

• Paniers filtres à double paroi

Fournis avec la machine à espresso PIXL, ils fonctionnent aussi bien avec le café pré-moulu ensaché que le café fraîchement moulu.

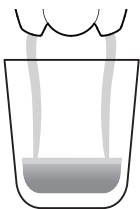
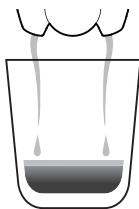
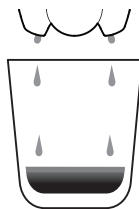


Conseils pour préparer un café parfait

Guide d'extraction

L'extraction varie d'un type de café à l'autre et les goûts de chacun sont différents.

Utilisez le tableau ci-dessous pour trouver la technique qui vous convient le mieux en matière d'espresso.

	SOUS-EXTRACTION	EXTRACTION OPTIMALE	SUR-EXTRACTION
			
Écoulement	Écoulement rapide Moins de 15 s	Écoulement régulier 20-30 s	Pas d'écoulement - gouttes Plus de 35 s
Couleur	Marron clair Crème-marron clair	Caramel riche Crème-doré foncé	Marron très foncé Crème-marron foncé
Goût	Aigre, acide, aqueux	Riche, doux, vibrant	Amer, sec, granuleux
Mouture ^	Trop grossière Utilisez une mouture plus fine	Parfaitement adaptée	Trop fin Utilisez une mouture plus grossière
Dosage	Pas assez de mouture Utilisez plus de mouture	Quantité correcte de café moulu	Trop de mouture Utilisez moins de mouture
Tassage	Force de tassage insuffisante Tassez plus fermement*	Pression juste assez ferme 10-15 kg de force**	Force de tassage excessive Tassez moins fort

^ Assurez-vous que les grains ou le café pré-moulu soient **frais**. Le vieux café pré-moulu et les vieux grains, quelle que soit la taille de la mouture, ne permettent pas d'obtenir un bon espresso.

* Si vous utilisez du café **pré-moulu** ensaché, essayez d'appliquer une méthode de dosage et de tassage en 2 étapes :

Dosez la moitié de la mouture, puis tassez et répétez l'opération.

** Si vous utilisez du café **pré-moulu** ensaché, essayez de tasser un peu plus fort, avec 15-20 kg de force.

Conseils pour la texturation du lait

La texturation du lait consiste en la vaporisation du lait.

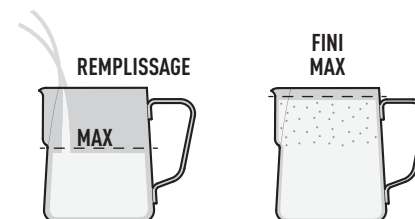
Éléments clés de la texturation du lait

La vapeur ne fait que chauffer le lait. Le lait doit également être aéré (ajout d'air) pour créer la micro-mousse et doit être bien mélangé. Un lait correctement texturé a été chauffé entre 60 et 65 °C et présente une micro-mousse épaisse et riche, et des reflets soyeux. Tout dépend de la température, du positionnement de la buse vapeur et du moment où vous déplacez le pichet à lait.

1. Remplissage du pichet à lait

Ajoutez du lait froid à une température d'environ 4 °C dans un pichet en acier inoxydable propre et réfrigéré. Remplissez jusqu'en dessous du bec verseur.

Remarque : Le volume de lait augmentera ou « s'étirera » pendant la texturation, ne remplissez donc pas trop le pichet.



Un pichet à lait de plus grande capacité est disponible à l'achat auprès de Breville. Les détails se trouvent à la dernière page.

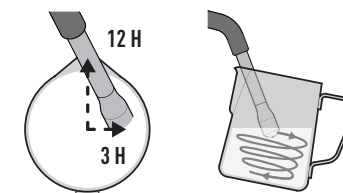
2. Montée en température de la vapeur

Pour obtenir chaque fois les meilleurs résultats en matière de texturation du lait, assurez-vous que la vapeur est bien montée en température avant de texturer le lait. La vapeur est prête quand le VOYANT VAPEUR est allumé de manière fixe. Vous entendez également la pompe démarrer quand le bouton rotatif est tourné.

Remarque importante : Si vous appuyez sur le bouton de vapeur mais que vous ne tournez pas le bouton rotatif pour la distribution de vapeur, au bout de 30 secondes la machine annule la fonction et les voyants Une tasse et Deux tasses clignotent. Si vous voulez préparer un autre espresso, vous devez refroidir manuellement la machine (voir page 42).

3. Mise en place

Placez le bras de la buse vapeur dans le bec verseur du pichet à 12 heures, avec l'extrémité dans le lait à 3 heures. Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait. Cela crée un effet tourbillon.



4. Son

La façon dont l'air est introduit dans le lait détermine la consistance de la mousse. Si de grandes quantités d'air sont ajoutées au lait, la mousse présentera de grosses bulles. L'introduction d'air dans le lait de manière contrôlée et douce, indiquée par un léger sifflement, permet d'obtenir une micro-mousse fine et aérée.

Conseil de pro : Sons de la texturation du lait

- Bruit strident - Extrémité trop profonde, baissez le pichet.
- Chuchotement - Juste ce qu'il faut pour un latte.
- Gargouillis - L'extrémité n'est pas assez profonde, relevez le pichet.

5. Maintien de la position de l'extrémité de la buse vapeur

Lorsque la vapeur chauffe et texture le lait, celui-ci s'étire, ce qui fait monter le niveau du lait dans le pichet. Pendant ce temps, suivez le niveau du lait en abaissant le pichet, en maintenant l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface.



6. Quantité de mousse

Créez la quantité de micro-mousse que vous souhaitez. Prolongez l'étape 5 pour les cappuccinos, car ils contiennent traditionnellement plus de micro-mousse qu'un flat white ou un latte. [Voir les types de café aux pages suivantes]

Conseils pour la texturation du lait

7. Immersion de l'extrémité

Après avoir produit la quantité de mousse souhaitée, immergez la buse vapeur à mi-hauteur dans le lait. Cela permet de chauffer tout le lait et d'arrêter l'aération.

Le lait et la mousse sont ainsi mélangés, ce qui les rend plus denses et plus onctueux.



8. Température correcte

L'atteinte de la température correcte du lait est indiquée lorsque la base du pichet à lait ne peut être touchée confortablement que pendant environ 3 secondes.

Conseil de barista : Température du lait

Inférieure - S'il n'est pas chauffé suffisamment longtemps, il sera tiède et aura peu de texture.

Optimale - Voir le tableau ci-dessous.

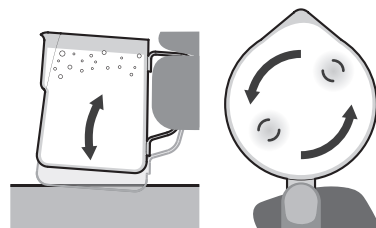
Supérieure - Si le produit est chauffé trop longtemps, il commencera à bouillir aux alentours de 72°C et aura un goût de brûlé avec une perte de texture.

Lait	Température
Laits d'origine végétale et alternatifs	60 °C
Laits d'origine animale	65 °C

9. Tapotement du pichet et tourbillonnement

Le fait de tapoter doucement le pichet sur le comptoir permet de libérer les plus grosses bulles d'air emprisonnées.

Le tourbillonnement permet au lait et à la mousse de se mélanger pour obtenir une consistance uniforme et un aspect soyeux.



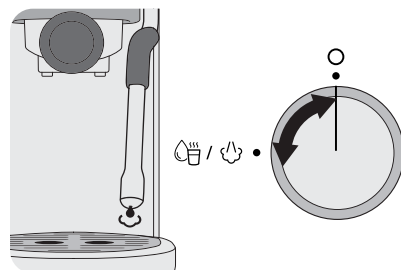
10. Touches finales

Versez le lait du pichet dans votre tasse d'un seul mouvement régulier.

11. Purge de la buse vapeur

Après avoir tourné le BOUTON ROTATIF en position verticale PRÊT et retiré le pichet de la buse vapeur, placez la buse vapeur au-dessus du bac récepteur et purgez-la afin d'éliminer tout résidu de lait.

Pour procéder à la purge, tournez le BOUTON ROTATIF en position VAPEUR/EAU CHAUDE pendant quelques secondes, puis remettez le BOUTON ROTATIF en position verticale PRÊT.



12. Essuyage de la buse vapeur

Essayez le bras et l'extrémité de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon propre et humide afin d'éliminer tout résidu de lait.



Types de café à essayer



Espresso (noir court)

L'espresso est un café concentré et corsé recouvert d'une couche stable de crème. L'espresso est la base de tous les cafés servis dans les établissements.

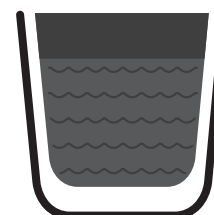
- Verre à espresso (90 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)



Ristretto

Un ristretto est un espresso extrêmement court, qui se distingue par sa saveur intense et son arrière-goût.

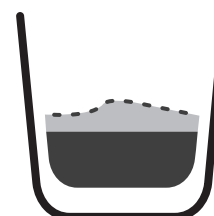
- Tasse à espresso (30 ml)
- Moitié d'une dose simple d'espresso (15 ml)



Noir long (Americano)

Espresso standard dans lequel de l'eau chaude est ajoutée. L'ajout d'eau chaude est ajouté en premier afin de préserver la crème.

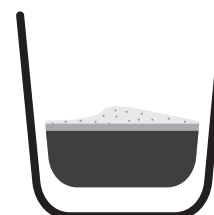
- Tasse (190 ml)
- Eau chaude (selon la préférence)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)



Con Panna

Le Con Panna, « avec crème » en italien, est un espresso surmonté de crème légèrement fouettée. Il peut également être saupoudré de cannelle ou de cacao.

- Tasse (190 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)
- Crème légèrement fouettée - cannelle en poudre.



Macchiato

Macchiato, « tacheté » en italien. Il s'agit traditionnellement d'un espresso standard servi avec un peu de lait froid ou texturé et une noisette de mousse texturée au milieu de la crème.

- Verre à espresso (90 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)
- Un peu de lait froid ou texturé et noisette de mousse texturée.

Types de café à essayer



Flat White

Espresso avec lait texturé recouvert d'une fine couche de mousse de lait texturée. La tasse plus large permet de créer la fine couche de mousse caractéristique du flat white.

- Tasse large (190 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)
- Lait et mousse texturés.



Latte

Espresso avec lait texturé recouvert d'une couche de mousse de lait texturée de la largeur d'un doigt. La tasse plus étroite permet de créer une couche de mousse plus épaisse.

- Verre ou tasse (220 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)
- Lait et mousse texturés.



Cappuccino

Espresso avec 1/3 de lait texturé à la vapeur, recouvert de 1/3 de mousse crémeuse et saupoudré de chocolat.

- Tasse (190-240 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)
- 1/3 de lait texturé, 1/3 de mousse texturée - saupoudré de chocolat.



Mocha

Préparé de la même manière qu'un cappuccino, mais avec l'ajout de chocolat chaud. Mélangez simplement le chocolat à l'espresso avant d'ajouter le lait et la mousse texturés à la vapeur.

- Tasse ou grand verre (190-240 ml)
- Dose simple ou double d'espresso (30 ml-60 ml)
- Chocolat chaud (selon la préférence)
- 1/3 de lait texturé, 1/3 de mousse texturée.



Babyccino

Lait texturé à la vapeur avec une couche de mousse de lait. Il peut également être saupoudré de cacao.

- Petite tasse (90 ml)
- Aucune dose d'espresso
- Lait texturé et mousse texturée - saupoudré de chocolat.

Extraction de l'espresso à chaud et à froid

Fonction d'espresso extrait à froid

Votre machine à espresso Breville PIXL permet de préparer aussi bien des espresso chauds conventionnels que des espresso extraits à froid.

Le choix de préparer un espresso chaud ou froid s'effectue lors de la mise en marche initiale de la machine :

- Appuyez longuement sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer l'espresso extrait à FROID. Le voyant correspondant s'allume en bleu.
- Appuyez brièvement sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour activer l'EXTRACTION À CHAUD. Le voyant correspondant s'allume en rouge. La procédure est exactement la même qu'il s'agisse de préparer un espresso extrait à chaud ou un espresso extrait à froid.

Lors du passage à l'extraction à froid après une extraction à chaud, veuillez noter les points suivants :

Lors du passage, sur la machine à espresso PIXL, de la fonction de café chaud à la fonction d'extraction à froid, la température de la machine est trop élevée et les deux voyants UNE TASSE et DEUX TASSES clignotent si vous sélectionnez la fonction d'extraction à froid. Un refroidissement est nécessaire.

Après avoir préparé un espresso chaud, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant 3 secondes pour allumer la machine en mode d'extraction à froid. Le voyant MARCHE/ARRÊT s'allume en bleu. Les voyants UNE TASSE et DEUX TASSES clignotent car la machine a besoin de refroidir.

Placez une tasse sous la buse vapeur et tournez le bouton rotatif de vapeur en position VAPEUR/EAU CHAUDE. Le voyant UNE TASSE clignote et la machine pompe automatiquement de l'eau dans la tasse.

Lorsque la machine détecte que la température appropriée a été atteinte, elle cesse automatiquement de pomper de l'eau et le voyant UNE TASSE cesse de clignoter. Le voyant VAPEUR clignote pour indiquer que vous devez remettre le bouton rotatif en position verticale.

Remettez le bouton rotatif en position 12 heures et votre machine à espresso Breville PIXL est prête pour préparer un espresso extrait à froid.

Personnalisation de votre volume d'espresso

Le volume d'espresso pour une et deux tasses est réglé en usine sur :

	Une tasse	30 ml
	Deux tasses	60 ml

Veuillez procéder comme suit pour modifier la taille d'espresso si nécessaire :

- Installez le porte-filtre contenant la quantité correcte de mouture pour le réglage que vous allez ajuster (une ou deux tasses). Placez une tasse sous la sortie du porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton approprié, à savoir UNE TASSE ou DEUX TASSES, et maintenez-le enfoncé. La machine commence à faire couler le café et le voyant correspondant est allumé tandis que l'autre voyant clignote, indiquant que le réglage est en cours.
- Quand le café dans la tasse atteint le niveau requis, relâchez le bouton. La machine cesse de faire couler le café et le voyant correspondant clignote et émet un bip, indiquant que le réglage de tasse de café est terminé.

Remarque : La machine ne peut pas être programmée pour accepter des périodes d'extraction d'espresso inférieures à 15 secondes ou supérieures à 76 secondes.

Personnalisation de votre température d'espresso

La machine à espresso Breville PIXL peut être ajustée pour extraire un espresso chaud à 3 températures différentes.

- Appuyez sur le bouton Vapeur pendant 5 secondes. Les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR clignotent à tour de rôle.
- Appuyez sur le bouton UNE TASSE pour accéder à la fonction des réglages de température du café. Le voyant correspondant à la température précédemment sélectionnée s'allume.

	Voyant UNE TASSE allumé	Température basse
	Voyants UNE TASSE et DEUX TASSES allumés	Température moyenne
	Voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR allumés	Température élevée

Pour sélectionner une température, appuyez sur le bouton associé :

	Bouton UNE TASSE	Température basse
	Bouton DEUX TASSES	Température moyenne
	Bouton VAPEUR	Température élevée

- Le voyant du bouton UNE TASSE clignote 3 fois, indiquant que la température a été ajustée avec succès.
- La machine revient automatiquement en conditions de fonctionnement normales.

Rétablissement des réglages d'usine

Cette opération va rétablir les valeurs d'usine des réglages personnalisables.

Veuillez procéder comme suit :

- Appuyez sur le bouton Vapeur pendant 5 secondes. Les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR clignotent à tour de rôle.
- Tournez le BOUTON ROTATIF VAPEUR situé sur le côté de la machine en position VAPEUR/EAU CHAUDE.
- Appuyez sur le bouton UNE TASSE. Les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR clignotent simultanément, indiquant que les réglages d'usine ont été restaurés.
- Tournez à nouveau le BOUTON ROTATIF VAPEUR situé sur le côté de la machine en position verticale ARRÊT. La machine revient automatiquement en conditions de fonctionnement normales.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
L'espresso a un goût de brûlé.	Type de café utilisé.	Essayez différentes marques de café.
	Utilisation de la fonction vapeur juste avant l'écoulement d'une dose d'espresso, brûlant le café.	Laissez au thermoblock le temps de refroidir manuellement ou effectuez un cycle de refroidissement manuel, détaillé dans le guide de préparation du café.
Le café est trop froid.	Le lait n'est peut-être pas assez chauffé.	Veillez à ce que le lait soit chauffé correctement pendant la texturation, mais veillez à ne pas trop le chauffer et à ne pas le faire bouillir.
	La machine est peut-être réglée sur une température basse.	Consultez la section « Personnalisation de votre température d'espresso » du manuel et ajustez le réglage si nécessaire.
	Distribution dans une tasse froide.	Avant de préparer votre boisson, préchauffez la tasse avec l'eau chaude de la buse vapeur.
La vapeur ne sort pas de la buse vapeur	L'extrémité de la buse vapeur est bloquée.	Voir Entretien et nettoyage.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau chaude dans la buse vapeur pour vous assurer que l'écoulement fonctionne.
Pas assez de mousse lors de la texturation	Le lait n'est peut-être pas frais.	Assurez-vous que le lait utilisé est frais.
	La température du lait est trop élevée.	Veillez à commencer la texturation avec du lait dont la température est d'environ 4 °C.
	Type de pichet utilisé.	Pour obtenir les meilleurs résultats de texturation, utilisez un pichet à lait en acier inoxydable réfrigéré.
	Le lait a été bouilli.	Recommencez avec du lait frais et réfrigéré. Chauffez jusqu'à ce que le pichet ne puisse être tenu que pendant environ 3 secondes, 60-65 °C.
	Le lait fait des bulles plutôt que de la micro-mousse.	Veillez à ce que l'extrémité de la buse vapeur soit correctement positionnée. Elle doit se trouver juste en dessous de la surface du lait. Lorsque vous avez terminé, tapotez le pichet sur le comptoir pour libérer les plus grosses bulles d'air emprisonnées.
	Le lait n'absorbe pas assez d'air.	Maintenez l'extrémité de la buse vapeur juste sous la surface du lait. Cela permettra d'introduire de l'air dans le lait afin de produire une micro-mousse.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
La pompe fait un bruit inhabituel.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Réservoir d'eau pas correctement positionné.	Remettez le réservoir d'eau fermement en place à l'arrière de l'appareil.
	Le bouchon rouge faisant partie de l'emballage est peut-être encore en place.	Retirez le bouchon rouge situé à la base du réservoir d'eau.
Le porte-filtre se détache pendant l'écoulement de l'espresso.	Le porte-filtre n'est pas fixé correctement ou n'a pas été suffisamment serré.	Assurez-vous que les trois languettes du porte-filtre sont complètement insérées dans la tête de groupe et tournées en position centrale.
De l'espresso jaillit de la tête de groupe pendant l'écoulement.	Mouture trop tassée.	Tassez moins la mouture.
	De la mouture de café est présente sur le bord supérieur du filtre.	Nettoyez le bord supérieur du filtre et essuyez la tête de groupe.
De l'espresso coule sur le côté du porte-filtre.	La tête de groupe est sale.	Essuyez avec un chiffon humide. À l'aide d'une brosse, nettoyez le joint, y compris les zones d'angle à baïonnette, afin d'éliminer la mouture.
	Le joint en caoutchouc de la tête de groupe est endommagé ou usé.	Contactez le service clientèle de Breville. Les détails se trouvent à la dernière page.
Aucun café ne s'écoule.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites passer de l'eau dans la machine sans panier filtre pour vous assurer qu'elle est bien amorcée.
	La tête de groupe est peut-être obstruée.	Voir la section Détartrage.
	Les paniers filtres à double paroi sont peut-être obstrués.	Utilisez la goupille de nettoyage pour désobstruer le panier filtre.
	La mouture de café est trop fine ou trop tassée.	Videz le panier filtre et rincez-le à l'eau pour le nettoyer. Essuyez la tête de groupe avec un chiffon. Remplissez le filtre de mouture et tassez-la.
Le café s'écoule goutte à goutte. (Sur-extraction)	Café trop tassé.	Tassez moins la mouture.
	La machine est entartrée.	Voir la section Détartrage.
L'espresso n'est pas recouvert de crème. (Sous-extraction)	Les grains sont vieux ou le café pré-moulu est sec.	Utilisez des grains et de la mouture frais. Veillez à conserver le café pré-moulu dans un récipient hermétique.
	La mouture n'est pas suffisamment compactée.	Tassez plus fermement.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
Remplissage inégal des tasses	Tassage inégal ou obstruction des becs verseurs.	Veillez à ce que le café soit tassé uniformément et vérifiez que rien n'obstrue les becs verseurs.
Le marc de café est mouillé.	Avec les paniers filtres à double paroi, il est possible que le marc de café reste mouillé.	Laissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que la texturation du lait soit terminée. Cela donnera plus de temps à l'eau pour se dissiper.
La machine s'éteint automatiquement.	Votre machine passe automatiquement en mode d'économie d'énergie au bout de 20 minutes pour économiser de l'énergie.	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT : la machine s'allume normalement.
L'icône de vapeur clignote rapidement.	Le bouton rotatif de sélection a été tourné en position Eau chaude/vapeur et doit être replacé en position verticale.	Tournez le bouton rotatif de sélection en position 12 heures.
Les voyants UNE TASSE et DEUX TASSES clignotent rapidement.	La machine vient d'exécuter une fonction qui a augmenté la température de l'élément chauffant (par ex. production de vapeur avant la préparation d'un espresso). La machine doit refroidir.	Vous pouvez laisser la machine refroidir naturellement ou, si vous avez besoin de l'utiliser immédiatement, suivez les instructions « Refroidissement manuel » (voir le guide de préparation du café).
	Le bouton VAPEUR a été actionné, entraînant la montée en température de l'appareil, mais le bouton rotatif de sélection de vapeur n'a jamais été tourné pour distribuer de la vapeur. La machine doit refroidir.	Vous pouvez laisser la machine refroidir naturellement ou, si vous avez besoin de l'utiliser immédiatement, suivez les instructions « Refroidissement manuel » (voir le guide de préparation du café).
Les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR sont allumés en permanence.	Il s'agit de l'alerte de détartrage, indiquant que la machine doit être détartrée.	Suivez dès que possible la procédure de détartrage figurant dans ce manuel. La machine fonctionne normalement même si tous les voyants sont allumés, jusqu'à ce qu'il soit possible de procéder au détartrage.
Le voyant du bouton MARCHE/ARRÊT s'allume en bleu ou en rouge.	Le voyant s'allume en bleu pour indiquer le mode d'extraction à froid et en rouge pour indiquer le mode espresso chaud. La fonction activée est sélectionnée lors de l'allumage initial de la machine.	Depuis le mode veille, appuyez longuement sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour accéder au mode d'extraction à froid ou brièvement pour accéder au mode d'extraction à chaud.

Si ce guide n'apporte pas de réponse à votre question, contactez le service clientèle de Breville. Les détails se trouvent à la dernière page.

Entretien et nettoyage

Le processus de préparation de l'espresso consiste à extraire les huiles de la mouture de café. Les dépôts de mouture et les huiles s'accumulent au fil du temps, affectant le goût du café et le fonctionnement de la machine à espresso.

La purge d'eau à travers la tête de groupe et la buse vapeur, avant et après la préparation de chaque café, est le moyen le plus simple d'entretenir votre machine.

Important : Les pièces ci-dessous **NE SONT PAS LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE :**

- Porte-filtre
- Bac récepteur
- Réservoir d'eau

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

Tablettes de nettoyage

Les tablettes de nettoyage pour machines à espresso sont disponibles à l'achat en ligne.

Nettoyage du bac récepteur

Videz le bac récepteur après utilisation.

• Une fois par semaine

Nettoyez le bac récepteur et la grille à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle non abrasif, rincez et séchez.

Remarque : Avec le temps, il est normal que l'intérieur du bac récepteur soit taché par les huiles contenues dans la mouture de café.

Nettoyage de l'extérieur

Essuyez la machine à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la. N'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de grattoirs métalliques, car ils risquent de rayer la surface extérieure.

Important : N'immergez pas la machine dans l'eau.

Nettoyage du porte-filtre et du panier filtre

• Après chaque utilisation

Lavez après chaque utilisation en les rinçant à l'eau tiède sous le robinet.

• Une fois par semaine

Dans de l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux.

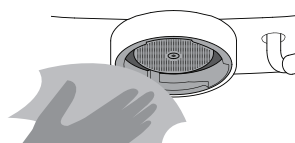
Nettoyage de la tête de groupe

• Après chaque utilisation

Faites couler de l'eau avant de préparer un espresso. (Voir Guide d'utilisation page 39-42)

• Une fois par semaine

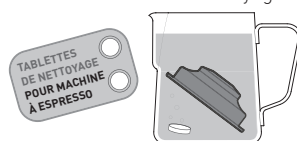
- Purgez l'eau en appuyant sur le bouton UNE TASSE.
- Essuyez le bord intérieur à l'aide d'un chiffon humide et d'une brosse.



Nettoyage des paniers filtres

• 2-3 mois

- Faites tremper le panier filtre pendant une nuit dans le pichet à lait avec de l'eau tiède en ajoutant une tablette de nettoyage.



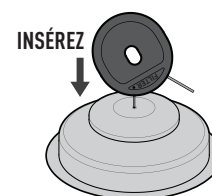
- Le matin, rincez le pichet et le panier filtre à l'eau courante en vous assurant que toutes les traces de la tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Placez le panier filtre dans le porte-filtre (sans café) et insérez-le dans la tête de groupe.
- Appuyez sur le bouton UNE TASSE. De l'eau s'écoule.

• Désobstruction des paniers filtres

Si le panier filtre à double paroi est obstrué par de la mouture de café :

- Insérez la goupille de nettoyage Filtre dans l'orifice de sortie. (Goupille de nettoyage située sous le couvercle du réservoir d'eau).

Entretien et nettoyage



- Placez le panier filtre dans le porte-filtre (sans café) et insérez-le dans la tête de groupe.
- Tournez le BOUTON ROTATIF sur le réglage UNE TASSE. De l'eau s'écoule.
- Répétez l'opération si nécessaire.

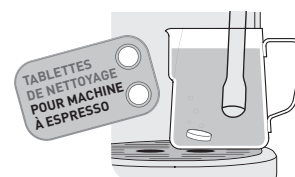
Nettoyage de la buse vapeur

• Après chaque utilisation

- Après avoir texturé le lait, purgez la buse vapeur en tournant le BOUTON ROTATIF sur EAU CHAUDE pendant 1 à 2 secondes.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide (voir Guide d'utilisation page 39-42)

• 2-3 mois

- Faites tremper la buse vapeur pendant une nuit dans le pichet à lait avec de l'eau tiède en ajoutant une tablette de nettoyage.



- Le matin, retirez le pichet et rincez-le en vous assurant que toutes les traces de la solution ont été éliminées.
- Essuyez la buse vapeur et son extrémité avec un chiffon humide en veillant à ce que toutes les traces de la tablette de nettoyage soient éliminées.
- Faites passer de l'eau chaude dans la buse vapeur pendant 40 secondes.

• Désobstruction de la buse vapeur

- Insérez la goupille de nettoyage Vapeur dans l'orifice de l'extrémité de la buse vapeur. (Goupille de nettoyage située sous le couvercle du réservoir d'eau).
- Faites passer de l'eau chaude dans la buse vapeur.



• La buse vapeur reste obstruée :

- Dévissez l'extrémité de la buse vapeur et laissez tremper toute la nuit dans le pichet à lait avec de l'eau tiède et une tablette de nettoyage.



- Le matin, rincez le pichet et l'extrémité de la buse vapeur à l'eau courante en vous assurant que toutes les traces de la tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Utilisez la goupille de nettoyage pour nettoyer l'extrémité de la buse vapeur.
- Revissez l'extrémité de la buse vapeur au bras.
- Faites passer de l'eau chaude dans la buse vapeur pendant 40 secondes.

Joint en caoutchouc de la tête de groupe

Un joint en caoutchouc situé dans la tête de groupe assure l'étanchéité vis-à-vis du panier filtre lors de la préparation d'un espresso.

Important : Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, nous vous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre inséré dans la tête de groupe, car cela réduirait la durée de vie du joint.

Avec le temps, ce joint perd son élasticité et il peut s'avérer nécessaire de le remplacer. Il peut s'avérer nécessaire de remplacer le joint lorsqu'un mélange d'eau et d'espresso s'écoule autour de la tête de groupe ou si le porte-filtre semble mal fixé lorsqu'il est complètement tourné en position centrale.

Détartrage : tête de groupe et buse vapeur

Après une utilisation continue, votre machine à espresso peut accumuler des dépôts minéraux et donc nécessiter un « détartrage » occasionnel.

Votre machine à espresso Breville PIXL surveille son utilisation et alerte automatiquement de la nécessité de procéder à un détartrage.

Pour alerter de la nécessité de procéder à un détartrage, les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR restent tous allumés en permanence. Pendant cette période, il est possible de continuer à utiliser la machine normalement, mais les voyants restent allumés en permanence.

Solution de détartrage

Vous avez 3 possibilités :

- A. Tablettes de détartrage pour machine à espresso.
- B. Détartrant liquide
- C. Vinaigre blanc et eau chaude.

Programme de détartrage

Le programme de détartrage dure environ 3 minutes.

Important : Si le programme de détartrage n'est pas terminé ou s'il s'arrête à mi-chemin de l'une des étapes de détartrage, vous devrez le recommencer depuis le début.

Préparation du détartrage

• Remplissage du réservoir d'eau en solution

A. Remplissez le réservoir d'eau d'eau tiède et ajoutez une tablette de détartrage. Laissez la tablette se dissoudre complètement.

ou

B. Dans un réservoir d'eau vide, ajoutez un demi-bouchon de détartrant liquide. Remplissez le réservoir d'eau d'eau tiède. Laissez la solution se mélanger complètement.

ou

C. Dans un réservoir d'eau vide, ajoutez 1 cuillère à soupe et demie de vinaigre blanc. Remplissez le réservoir d'eau d'eau tiède. Laissez la solution se mélanger complètement.

- Placez le réservoir d'eau en position.

• Mise en place des récipients

Placez un grand récipient sous la tête de groupe et un autre grand récipient sous la buse vapeur.



• Préparation

Assurez-vous des points suivants :

- Le BOUTON ROTATIF Vapeur est en position verticale PRÊT.
- La fiche d'alimentation est insérée dans la prise de courant et allumée.
- La machine est allumée et se trouve dans l'état Prêt. Le bouton MARCHE/ARRÊT doit être allumé en rouge et les voyants UNE TASSE et DEUX TASSES sont allumés.
- Le réservoir d'eau est plein jusqu'au repère max et de l'eau est disponible pour faire l'appoint si nécessaire.
- Le porte-filtre est installé dans la tête de groupe, AVEC le PANIER FILTRE mais SANS café moulu à l'intérieur.

• Accès au programme de détartrage

- Appuyez sur le bouton VAPEUR pendant 5 secondes. Les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR clignotent à tour de rôle.
- Tournez le BOUTON ROTATIF DE VAPEUR en position EAU CHAUDE/VAPEUR.
- Après avoir tourné le BOUTON ROTATIF, appuyez sur le bouton VAPEUR dans les 15 secondes. La procédure de détartrage de la machine démarre et la solution de détartrage est distribuée par la buse vapeur. Le voyant VAPEUR clignote tout au long du cycle de détartrage.

Détartrage : tête de groupe et buse vapeur

- Après environ 30 secondes, tournez le BOUTON ROTATIF DE SÉLECTION DE VAPEUR en position Arrêt pour faire passer la solution de détartrage à travers la tête de groupe.
- Le voyant de vapeur clignote pendant toute la durée du cycle de détartrage.
- Une fois l'opération terminée, la machine quitte automatiquement le cycle de détartrage. La pompe s'arrête alors.

Important : Le programme de détartrage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

Préparation de la purge

La buse vapeur et la tête de groupe doivent maintenant être purgées à l'eau douce pour éliminer la solution de détartrage.

• Rinçage du réservoir d'eau

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement à l'eau courante, en veillant à ce qu'il ne reste aucune trace de la solution de détartrage.

• Remplissage du réservoir d'eau

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne « MAX » avec de l'eau propre et remettez-le en place.

• Rinçage du porte-filtre et du panier filtre

- Rincez soigneusement le porte-filtre et le panier filtre à l'eau propre.

• Vidage des récipients

- Videz l'eau des récipients et remettez-les en place.

Démarrage de la purge

- Remplissez le réservoir d'eau propre jusqu'au niveau MAX, puis réinstallez-le.
- Réinstallez le porte-filtre, avec le panier filtre, dans la tête de groupe.
- Tournez le bouton rotatif Vapeur en position EAU CHAUDE/VAPEUR. L'eau CHAUDE est purgée par la buse vapeur.
- Après environ 30 secondes, tournez le bouton rotatif en position Arrêt pour arrêter la distribution.
- Appuyez sur le bouton DEUX TASSES pour distribuer une dose d'espresso d'eau par la tête de groupe. Continuez à distribuer des doubles doses jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit totalement vide.

Nettoyage du cycle de détartrage

- Videz l'eau des récipients et nettoyez-les en vous assurant que toutes les traces de la solution de détartrage ont été éliminées.
- Retirez le porte-filtre de la tête de groupe.
- Réinstallez le réservoir d'eau.

Ajustement du réglage de dureté de l'eau

L'alerte de détartrage de la machine à espresso Breville PIXL peut être ajustée pour la dureté de l'eau dans votre région.

Pour effectuer l'ajustement, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton Vapeur pendant 5 secondes. Les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR clignotent à tour de rôle.
- Appuyez sur le bouton DEUX TASSES pour accéder à la fonction des réglages de dureté de l'eau.

Le voyant correspondant à la dureté précédemment sélectionnée s'allume temporairement comme ci-dessous :

	Voyant UNE TASSE allumé	Eau douce
	Voyants UNE TASSE et DEUX TASSES allumés	Moyenne
	Voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR allumés	Eau dure

Par défaut, la machine se trouve en mode de réglage où les voyants UNE TASSE, DEUX TASSES et VAPEUR s'allument à tour de rôle.

Pour ajuster le réglage de dureté de l'eau, appuyez sur le bouton associé :

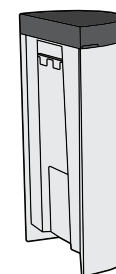
	Bouton UNE TASSE	Eau douce
	Bouton DEUX TASSES	Moyenne
	Bouton VAPEUR	Eau dure

- Le voyant du bouton DEUX TASSES clignote 3 fois, indiquant que la dureté de l'eau a été ajustée avec succès.
- La machine revient automatiquement en conditions de fonctionnement normales.

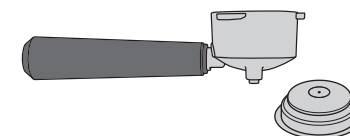
CONTACTEZ LE SERVICE CLIENTÈLE DE BREVILLE :
+44 (0)800 525 089

PIÈCES DE RECHANGE

Réservoir d'eau



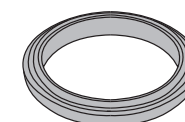
Porte-filtre + paniers filtres



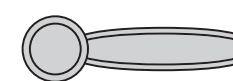
Bac récepteur



Joint de la tête de groupe



Mesure / tasseur



Consultez le site Web de Breville pour voir la gamme complète de machines à espresso et les accessoires disponibles.
www.breville.co.uk

Informations complémentaires

DÉPANNAGE

Pour le dépannage et les FAQ, voir www.breville.co.uk/faqs

SERVICE APRÈS-VENTE et PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne pas mais qu'il est sous garantie, renvoyez-le à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Veuillez noter qu'une preuve d'achat valide sera exigée. Pour obtenir une aide supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle :

Téléphone : +44 (0)800 028 7154

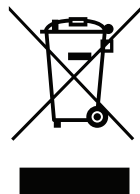
E-mail : BrevilleEurope@newellco.com

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Conformément aux réglementations de 2013 relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (telles que modifiées) au Royaume-Uni et à la directive européenne 2012/19/UE, le symbole d'une poubelle sur roues barrée d'une croix est apposé sur cet appareil. Ce symbole indique que cet équipement ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. L'utilisateur de l'équipement est tenu de le déposer dans un point de collecte de déchets d'équipements électriques et électroniques.

Ces points de collecte sont généralement gérés par les grossistes et les détaillants de ces équipements, ainsi que par les services municipaux chargés de la collecte des déchets.

Un traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences néfastes pour la santé humaine et l'environnement naturel résultant de la présence de composants dangereux et d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.



INFORMATIONS SUR LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET LA GESTION DE L'ALIMENTATION :
Consommation en mode arrêt : Lorsque l'appareil ne remplit pas sa fonction principale, il consomme au maximum 0,2 W.

Gestion de l'alimentation : L'appareil est équipé d'une fonction de gestion automatique de l'alimentation et passe automatiquement en mode arrêt après 20 minutes.

Inhalt

63 - 64	Sicherheitshinweise von Breville
65 - 67	Merkmale Ihrer Breville PIXL Espressomaschine
68	Vor der ersten Verwendung Ihrer Breville PIXL Espressomaschine
69 - 72	Anleitung für die Kaffeezubereitung für die Breville PIXL Espressomaschine
73 - 74	Tipps für den perfekten Kaffee
75 - 76	Tipps zum Aufschäumen von Milch
77 - 78	Kaffeearten zum Probieren
79	Heiße und kalte Espresso-Extraktion
80	Die für Sie genau richtige Menge Espresso
81	Die für Sie genau richtige Temperatur des Espressos
82	Wiederherstellung Ihrer eigenen Einstellungen auf die Werkseinstellungen
83 - 85	Fehlerbehebung
86 - 87	Pflege und Reinigung
88 - 89	Entkalken von Brühkopf und Dampflanze
90	Anpassung der Einstellungen für die Wasserhärte
91	Erhältliches Zubehör für die Espressomaschine
92	Weitere Informationen

Sicherheitshinweise von Breville

WICHTIGE SICHERHEITSANGABEN - SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER AUFBEWAHREN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Elektroschocks und/oder Körperverletzung zu verringern. Zu diesen Vorkehrungen zählen unter anderem:

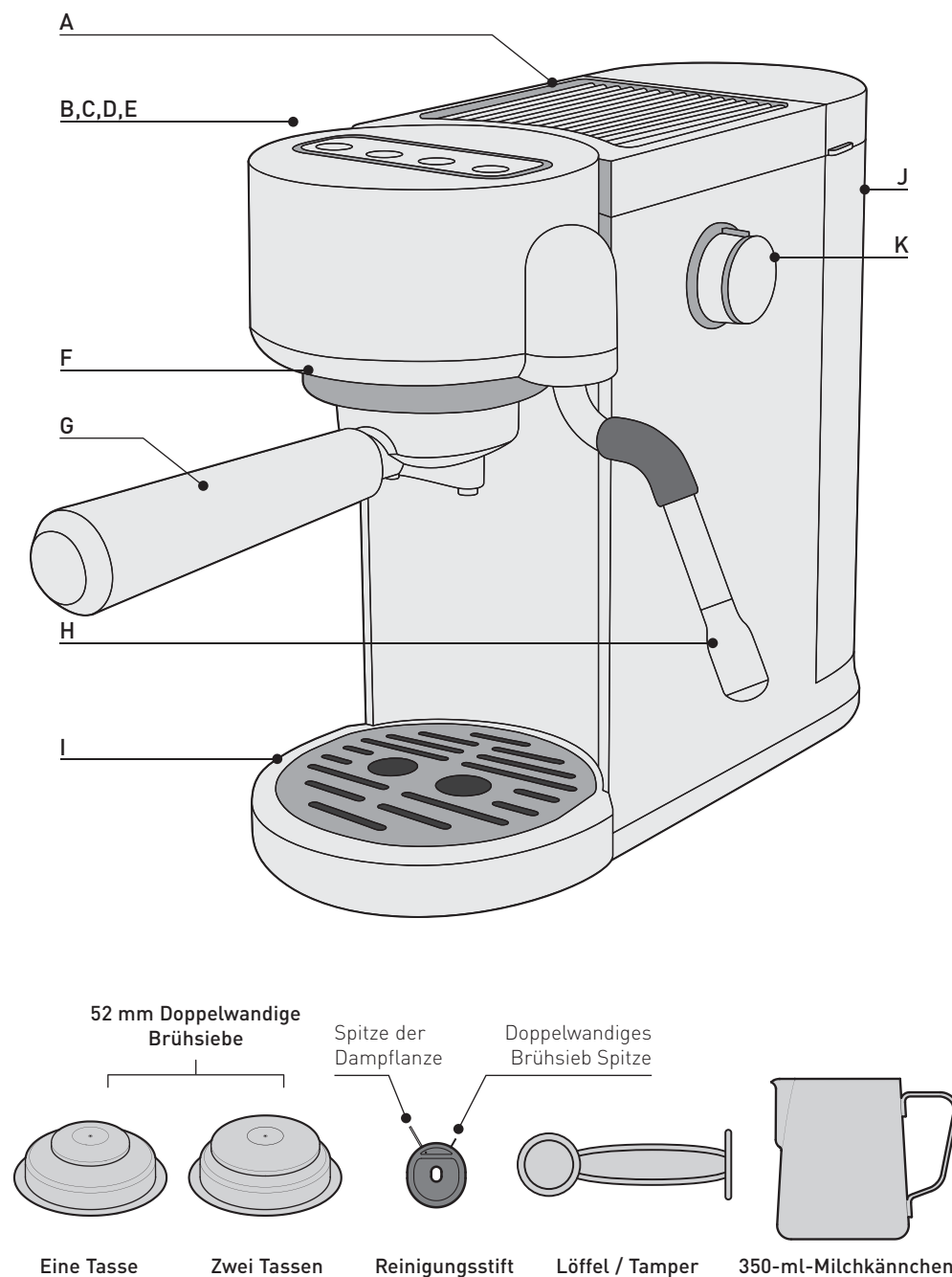
1. Alle Anweisungen vor der Verwendung dieses Produkts lesen.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
3. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Nutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit

- dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Nutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
4. Entfernen Sie den Siebträger nicht, während Espresso oder Wasser ausgegeben wird, da das Gerät dann unter Druck steht. Sie können sich verbrühen oder verletzen, wenn Sie den Siebträger während eines solchen Vorgangs entfernen.
5. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen oder wenn während der Kaffeezubereitung ein Problem auftritt.
6. Halten Sie die Hände niemals direkt unter den Auslass für Dampf, Heißwasser oder Espresso – Sie könnten sich verbrühen oder verletzen.
7. Modelle mit Dampflanze: Die Dampf- und Heißwasserlanze wird sehr heiß, während Milch aufgeschäumt oder Wasser ausgegeben wird. Vermeiden Sie deshalb den direkten Kontakt mit der Dampflanze, da die Gefahr von Verbrennungen besteht.
8. Die Temperatur der Oberflächen der Maschine kann während des Betriebs sehr hoch sein. Auch nach der

Sicherheitshinweise von Breville

- Verwendung ist die Oberfläche des Heizelements noch warm.
9. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
 10. Zum Schutz vor Elektroschocks: Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die folgenden Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel: Milchkännchen, Tassenrost, Brüh sieve für eine bzw. zwei Tasse(n), Siebträger, Abtropfschale, Löffel/Tamper und Wassertank. Spülen und trocknen Sie jedes Teil gründlich ab, bevor Sie es wieder einsetzen. Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch ab. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt „Pflege & Reinigung“.
 11. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, z. B.: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; in den Zimmern von Hotels, Motels, Pensionen und ähnlichen Zimmervermietungen.
 12. Schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie den Behälter nur mit sauberem und kaltem Wasser. Beachten Sie die maximale Füllmenge des Tanks. Füllen Sie ihn nicht über die MAX-Anzeige oder die maximale Füllmenge.
 13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen der Espressomaschine in Kontakt kommt. Dazu gehören die Tassenwärmlfläche und die Dampf- und Heißwasserlanze.
 14. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
 15. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
 16. Achten Sie darauf, dass der Bereich über dem Gerät frei ist, da es heißen Dampf abgibt.
 17. VORSICHT! Reinigen Sie die Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
 18. Zum Schutz vor Elektroschocks: Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 19. Reinigen Sie die Teile in einer Lösung mit heißem Wasser und milder Flüssigseife. Lassen Sie sie trocknen. Siehe im Abschnitt routinemäßige Reinigung (Anweisungen zur Reinigung von mit Lebensmitteln in Kontakt stehenden Oberflächen einfügen).
 20. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer heißen Flamme, eines elektrischen Elements oder eines beheizten Ofens auf.
 21. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Fläche.
 22. Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile aus-/einbauen und reinigen.
 23. Schalten Sie die Maschine und nach Möglichkeit auch die Steckdose immer aus, bevor Sie den Netzstecker anschließen oder abziehen. Ziehen Sie zum Trennen des Netzsteckers aus der Steckdose immer direkt am Stecker, nicht am Kabel.
 24. Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder das Gerät einschalten.
 25. Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselspannung), die den Angaben auf dem Gerät entspricht.
 26. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
 27. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke.
 28. Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
 29. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist oder wenn es undicht ist.
 30. Die Kaffeemaschine darf nicht in einem Schrank stehen, wenn sie in Betrieb ist.
 31. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die Steckverbindung gelangt.

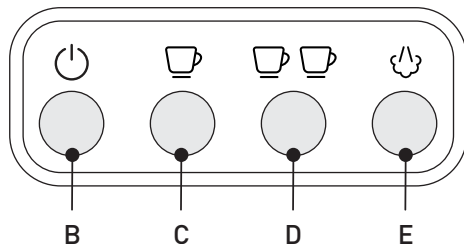
Merkmale Ihrer Breville PIXL Espressomaschine



Merkmale Ihrer Breville PIXL Espressomaschine

A. Tassenwärmer

Wärmt Tassen und Gläser leicht, was hilft, die wesentlichen Eigenschaften eines echten Espressos zu bewahren: Aroma und ein reichhaltiger, süßer Geschmack.



B. AN/AUS-Schalter und -Licht



Drücken Sie kurz, um eine heiße Zubereitung (rotes Licht) zu beginnen, oder halten Sie den Schalter gedrückt, um eine KALTE Zubereitung (blaues Licht) zu beginnen. Der Schalter leuchtet auf, wenn die Maschine eingeschaltet wird.

C. Taste und Licht für einfachen Espresso



Blinkt, während die Maschine sich erhitzt. Drücken Sie die Taste, um einen einfachen Espresso zuzubereiten.

D. Taste und Licht für doppelten Espresso



Blinkt, während die Maschine sich erhitzt. Drücken Sie die Taste, um einen doppelten Espresso zuzubereiten.

E. Taste und Licht für die Dampfauswahl



Drücken Sie die Taste, um die Dampffunktion auszuwählen. Das Licht blinkt, während die Maschine sich auf Dampftemperatur erhitzt. Es hört auf zu blinken, sobald die Maschine für die Ausgabe des Dampfes bereit ist.

Hinweis: Das Licht für die Dampfauswahl wird ebenfalls blinken, um anzuzeigen, dass der Auswahldrehesalter nach Verwendung wieder senkrecht gestellt werden muss.

F. Brühkopf

G. Siebträger

H. Dampf- und Heißwasserlanze

360° Dampfpflanze mit Silikonabdeckung, damit Sie die Lanze in die gewünschte Position bringen können, ohne Ihre Finger zu verbrennen.

I. Abnehmbare Abtropfschale und Tassenrost

Abnehmbar für einfaches Entleeren.

J. Abnehmbarer 600-ml-Wassertank

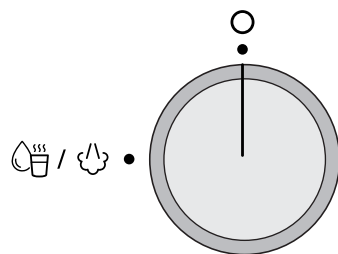
Öffnen Sie den Deckel und befüllen Sie den Tank mit gefiltertem Wasser mit Raumtemperatur oder entfernen Sie den Wassertank durch Öffnen des Deckels und heben Sie ihn mit dem im Inneren befindlichen Griff an.

K. Drehschalter Dampf und Heißwasser

Drehen Sie den Drehschalter für die Ausgabe von entweder Dampf oder Heißwasser aus der Dampfpflanze.

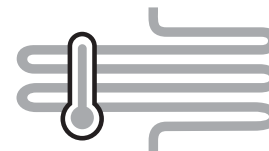
Heißwasser - Drehen Sie den Drehschalter auf heiße Zubereitung. Drücken Sie NICHT die Taste für die Dampfauswahl [E].

Dampf - Drücken Sie die Taste für die Dampfauswahl E und warten Sie, bis das Gerät die Dampftemperatur erreicht hat, BEVOR Sie den Drehschalter drehen.



Merkmale Ihrer Breville PIXL Espressomaschine

Thermoblock-Schnellerhitzungssystem



Der Thermoblock gewährleistet eine **schnelle Erhitzung** und eine präzise Wassertemperatur für die beste Kaffee-Extraktion und das beste Aufschäumen der Milch.

Der Thermoblock ist ein Temperaturregelsystem, das die Temperatur durchgehend überwacht und so sicherstellt, dass das Wasser stets das Kaffeemehl mit der präzisen benötigten Temperatur erreicht.

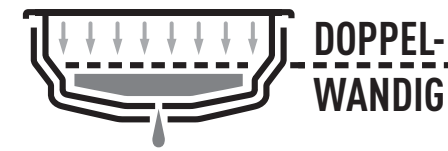
Ein Espresso wird mit heißem und nicht mit kochendem Wasser gemacht. Der Thermoblock heizt das Wasser so, dass der **Espresso mit der richtigen Temperatur extrahiert wird**, was eine optimale Extraktion der Öle aus dem Kaffeemehl ermöglicht. Bei zu hoher Temperatur verbrennt das Mehl und dies gibt dann einen bitteren Geschmack.

20-BAR-Pumpe



Die 20-Bar-Pumpe gewährleistet den hohen Druck, der für eine optimale Espresso-Extraktion so wichtig ist. Sie funktioniert in Kombination mit dem Thermoblock, um das heiße Wasser schnell durch das dichte Kaffeemehl zu schießen, was zu einem konzentrierten, reichhaltigen Geschmack mit seinem emblematischen Crema führt.

System für italienische Crema



Doppelwandige Brühsiebe schaffen einen zusätzlichen Gegendruck und somit eine leichte Belüftung für eine gute Espresso-Extraktion und eine **stetige Ausgabe**. Sie gewährleisten einen reichhaltigen, samtweichen Espresso mit einer besonderen goldenen Crema.

Doppelwandige Brühsiebe sind für die Verwendung mit vorgemahlene Mehlen konzipiert, können jedoch auch mit frisch gemahlene Mehlen verwendet werden.

Auto Shot-Mengensteuerung



Auto Shot ist die einfachste Art, einen guten Espresso zu machen. Wählen Sie einfach EINE oder ZWEI TASSEN und die Maschine **gibt genau die richtige Menge aus** und stoppt dann automatisch.

Heißer und kalter Espresso



Neben der herkömmlichen heißen Extraktion des Espressos kann auch ein kalter Espresso ausgegeben werden, da das Brühprofil der Maschine für eine optimale Extraktion des Espressos mit hohem Druck ohne heißes Wasser geeignet ist.

Vor der ersten Verwendung der Breville PIXL Espressomaschine

Schritt 1. Verpackung entfernen

Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung entfernt wurde?

Wichtig: Entfernen Sie den roten Stöpsel am Boden des Wassertanks.

Schritt 2. Maschine positionieren

Vergewissern Sie sich, dass die Espressomaschine stets auf einer trockenen, stabilen, flachen waagerechten Arbeitsfläche positioniert ist.

Schritt 3. Teile waschen

Waschen Sie die nachstehend aufgeführten Teile in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.

- Wassertank
- Milchkännchen aus Edelstahl
- Brührsieb aus Edelstahl für eine Tasse
- Brührsieb aus Edelstahl für zwei Tassen
- Siebträger

Wichtig: Die nachfolgenden Teile sind NICHT SPÜLMASCHINENGEEIGNET:

- Siebträger
- Abtropfschale
- Wassertank

Spülen und trocknen Sie jedes Teil gründlich ab, bevor Sie es wieder an der Maschine anbringen.

Schritt 4. Die Maschine vorbereiten

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

• Befüllen des Wassertanks

- Öffnen Sie den Deckel.
- Befüllen mit Wasser mit Raumtemperatur.
- oder
- Entfernen Sie den Tank durch Öffnung des Deckels und Hochheben mit dem Griff im Inneren.
- Befüllen Sie ihn mit Leitungswasser mit Raumtemperatur.
- Fügen Sie den Wassertank erneut ein, achten Sie darauf, dass das Ventil einrastet, und schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Wassertank sauber und frei von Verschmutzungen ist, da Feinpartikel den Wasserfluss stören können. Verwenden Sie gefiltertes Wasser, wenn das Wasser in Ihrem Gebiet hart ist. So können Sie die Lebensdauer Ihres Produkts verlängern.

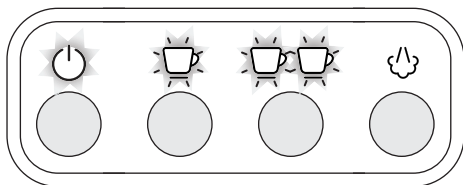
• Einschalten

Stellen Sie Folgendes sicher:

- Den Netzstecker in eine 230-240V-Steckdose mit Wechselstrom einstecken und einschalten.
- Die AN/AUS-SCHALTER leuchtet rot auf, wenn die Maschine eingesteckt wird.
- Den AN/AUS-Schalter drücken, um die Maschine einzuschalten.

Der AN/AUS-SCHALTER leuchtet ROT auf, um anzuzeigen, dass die HEISS-Einstellung aktiviert ist, und die LICHTER für die TASTE EINFACHER und DOPPELTER ESPRESSO blinken.

Wenn sowohl die TASTE EINFACHER und DOPPELTER ESPRESSO vollständig an sind, ist die Maschine bereit.



Hinweis: Um Ihre Maschine in den KALTEN Modus einzustellen, halten Sie den AN/AUS-SCHALTER gedrückt, bis das AN/AUS-LICHT BLAU aufleuchtet. Alle anderen Funktionen bleiben gleich.

• Siebträger einsetzen

- Setzen Sie das Brührsieb für zwei Tassen in den Siebträger ein.
- Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und achten Sie darauf, dass er flach auf dem Brühkopf liegt, und drehen Sie dann den Siebträger vollständig, bis der Griff sich in der zentralen Position befindet.

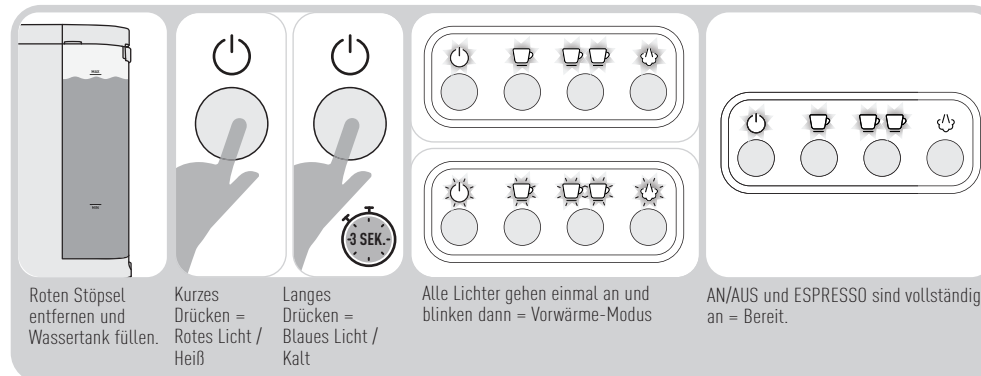
Hinweis: Das Anbringen und Drehen des Siebträgers kann schwierig sein, vor allem, wenn dieser neu ist. Dies ermöglicht einen guten Verschluss, dürfte aber im Laufe der Nutzung einfacher werden.

• Die Maschine vorbereiten

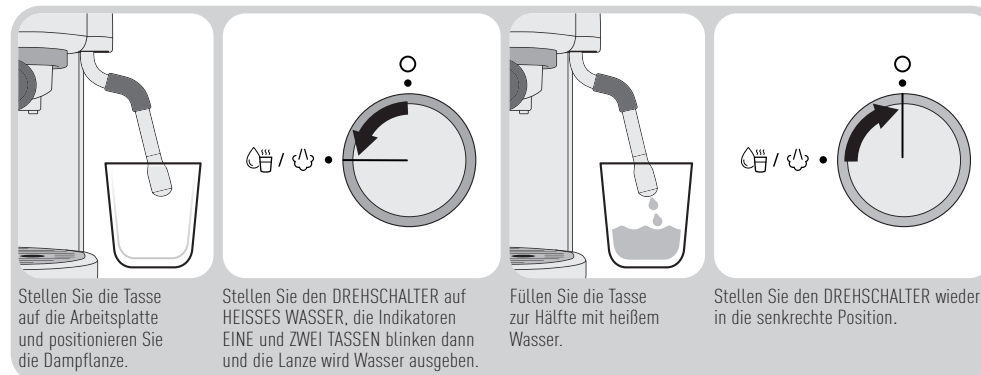
- Auf den EINFACHE Tasse-Schalter drücken und das Wasser durchlaufen lassen.
 - Nochmals wiederholen.
- Nun dürfte die Maschine vollständig vorbereitet und gebrauchsfertig sein.

Anleitung für die Kaffeezubereitung für die Breville PIXL Espressomaschine

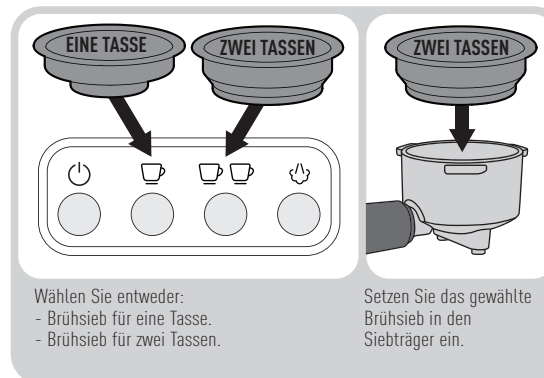
1. Einschalten



2. Tasse erwärmen

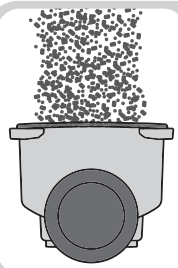


3. Brührsiebe auswählen

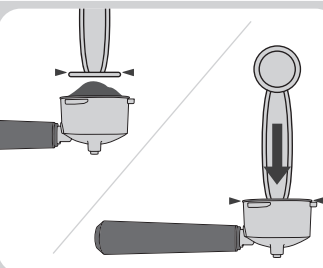


Anleitung für die Kaffeezubereitung für die Breville PIXL Espressomaschine

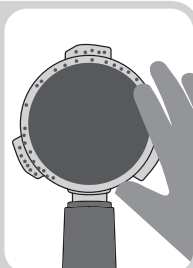
6. Füllen und tampen



Das Brühsieb mit Kaffeemehl füllen.



Gleichmäßig bis zur Max.-Angabe auf dem Brühsieb tampen.

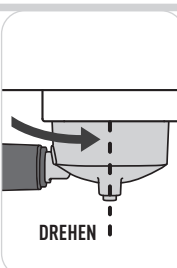


Die Ränder abwischen, um überschüssiges Mehl zu entfernen.

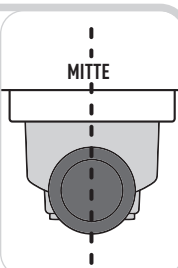
7. Den Siebträger in den Brühkopf einsetzen



AUSRICHTEN & EINSETZEN
Den Siebträger waagrecht halten und in den Brühkopf einsetzen.



DREHEN
Den Siebträger drehen.

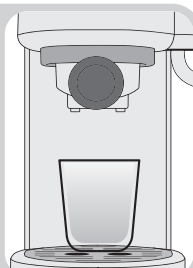


MITTE
Der Siebträger muss sich in der mittleren Position befinden.

8. Tasse positionieren

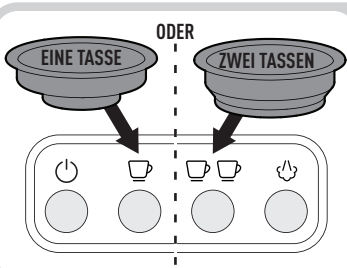


Das heiße Wasser aus der Tasse entleeren.

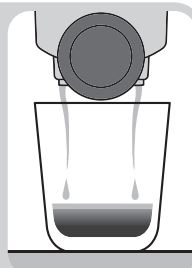


Die Tasse auf der Abtropfschale unter dem Siebträger positionieren.

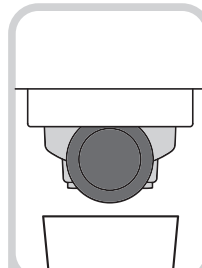
9. Extraktion



Drücken Sie die Taste: Eine Tasse = 30 ml, Zwei Tassen = 60 ml. Die Anleitung für individuelle Mengen finden Sie unter „Manuell“ weiter unten.



Die Extraktion beginnt und stoppt automatisch.



Lassen Sie den Siebträger bis nach dem Aufschäumen der Milch im Brühkopf.

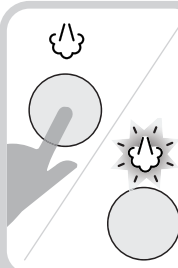
Anleitung für die Kaffeezubereitung für die Breville PIXL Espressomaschine

10. Milchkännchen vorbereiten

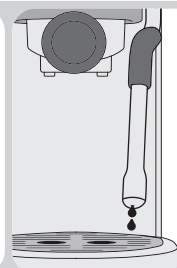


FÜLLEN
Füllen Sie das Kännchen bis kurz vor dem Ansatz des Ausgießers mit kalter Milch.

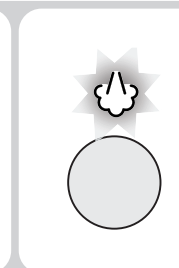
11. Vor dem Aufschäumen der Milch



Drücken Sie die DAMPF-TASTE. Dampf-Licht blinkt = Erhitzen.



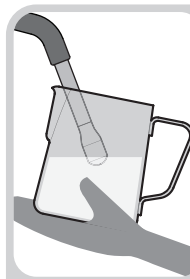
Aus der Dampfpflanze kann etwas Wasser herauskommen.



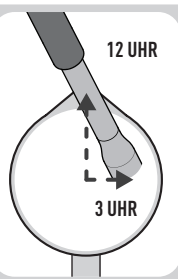
DAMPF-LICHT ist AN = Dampf ist bereit.

Pro-Tipp: Wenn Sie mehr als einen Milchkaffee zubereiten, sollten Sie alle Espresso-Shots machen und dann die Milch aufschäumen, um ein mehrfaches Aufheizen und Abkühlen der Maschine zu vermeiden.

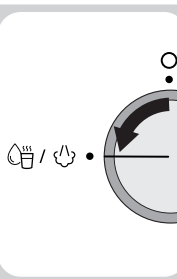
12. Start des Aufschäumens der Milch



Setzen Sie die Spitze der Dampfpflanze knapp unter der Oberfläche der Milch ein.



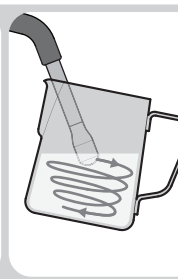
Position der Dampfpflanze:
- Arm bei 12 Uhr.
- Spitze bei 3 Uhr.



Drehen Sie den DREHSCHALTER in die Position DAMPF, um mit dem Aufschäumen der Milch zu beginnen.

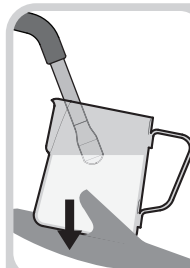


Das Aufschäumen macht leise Geräusche.



Prüfen, dass die Milch sich in einer Strudelwirkung bewegt.

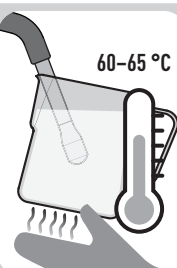
13. Milch aufschäumen



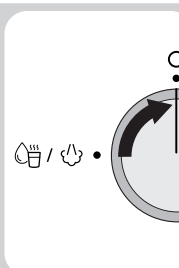
Wenn die Milch hochgeht, senken Sie das Kännchen, damit die Spitze knapp unter der Oberfläche bleibt.



Wenn der gewünschte Mikroschaum erreicht wurde, setzen Sie die Dampfpflanze zur Hälfte ein.



Die Milch ist fertig, wenn das Kännchen 3 Sekunden lang zu heiß ist, um es zu berühren.



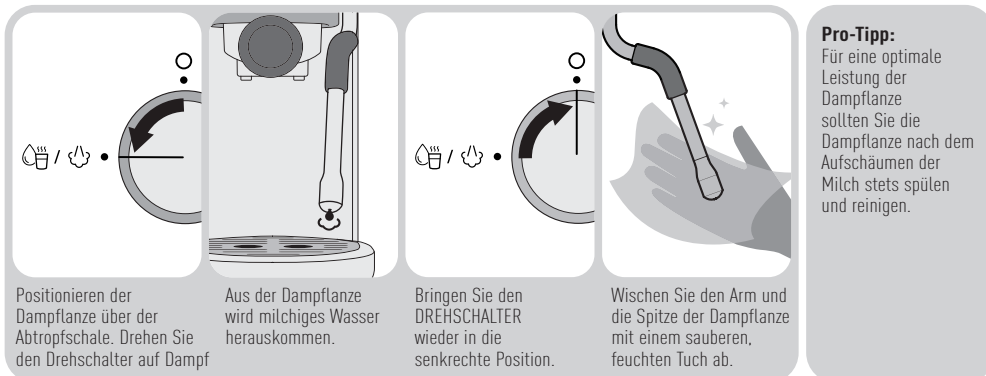
Stellen Sie den DREHSCHALTER wieder in die senkrechte Position.



Entfernen Sie das Kännchen von der Dampfpflanze.

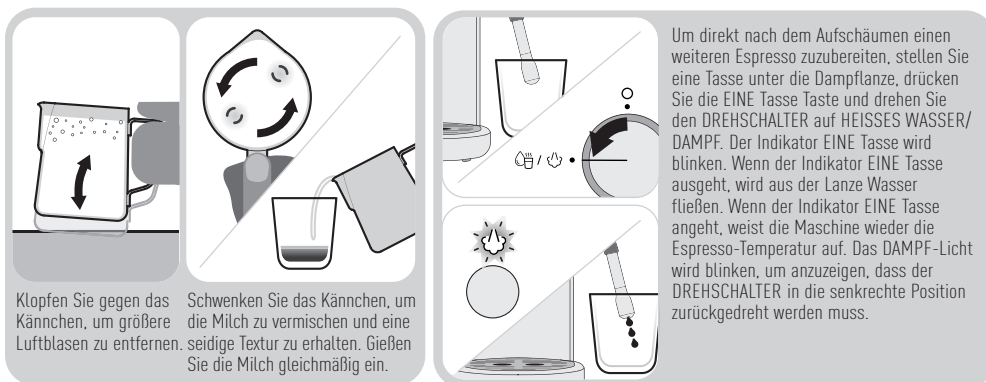
Anleitung für die Kaffeezubereitung für die Breville PIXL Espressomaschine

14. Dampfpflanze spülen und reinigen

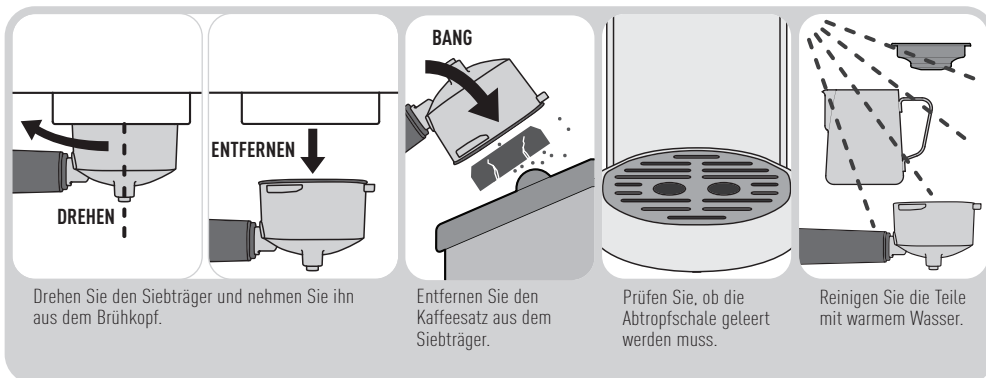


15. Der letzte Schliff für Milch

Optional: Manuelles Abkühlen



16. Reinigung



Tipps für den perfekten Kaffee

Die Ausgabe des Espressos sagt Ihnen alles. Achten Sie auf Folgendes:

1. Extraktionszeit

Die Extraktionszeit ist ein guter Indikator für die Qualität der Ausgabe. Die optimale Zeit pro Tasse fällt je nach Art der Bohnen und frisch oder vorgemahlenem Kaffeemehl unterschiedlich aus. Generell dauert die Ausgabe für eine oder zwei Tassen jedoch 20 bis 30 Sekunden.

2. Art der Extraktion

• Optimale Extraktion

Eine hochwertige Ausgabe weist einen stetigen Fluss mit einer Konsistenz wie warmer Honig auf. Die sich daraus ergebende Crema ist dunkelgold. Die süßesten Aromen und Öle wurden extrahiert, für einen reichhaltig schmeckenden Espresso.

• Zu schwache Extraktion

Die Ausgabe geschieht schnell und die Farbe ist hell, die sich daraus ergebende Crema ist dünn und hat eine cremige, hellbraune Farbe, die schnell verschwindet. Dies geschieht, wenn zu wenig der wesentlichen Öle, Aromen und Farben des Kaffeemehls extrahiert wurde. Dabei entsteht ein sauer schmeckender Espresso.

• Zu starke Extraktion

Die Ausgabe kann gar nicht oder nur langsam und in Tropfmengen geschehen. Die sich daraus ergebende Crema ist sehr dunkel. Dies geschieht, wenn zu viel der wesentlichen Öle, Aromen und Farben des Kaffeemehls extrahiert wurde. Dabei entsteht ein bitter schmeckender Espresso.

3. Achten Sie auf die sich ändernde Farbe

Die optimale Tasse weist 3 Elemente auf:

Hauptaroma: An der Basis - beginnt dunkelbraun.

Körper: Vermischt sich mit dem Hauptaroma - wird zu einem reichhaltigen Karamell mit rotem Schimmer.

Crema: Die Schicht über dem Körper - dunkelgold.



Wichtig: Frisch gemahlene Bohnen bieten einen besser schmeckenden Espresso.

4. Mahlgrad

Für bestmögliche Ergebnisse sollte der Mahlgrad beständig bleiben. Verwenden Sie den im Lieferumfang enthaltenen Löffel für die richtige Menge

5. Tamping-Druck

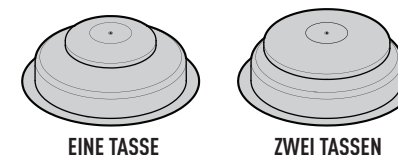
Für bestmögliche Ergebnisse tampen (drücken) Sie das Mehl gleichmäßig mit einer Verdichtungskraft von etwa 15 kg.

Hinweis: Das Vermeiden von Veränderungen der Mahlgröße und des Tamping-Drucks werden helfen, jedes Mal denselben Geschmack zu erhalten.

6. Brühsiebe

• Doppelwandige Brühsiebe

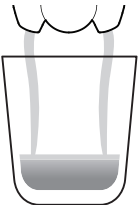
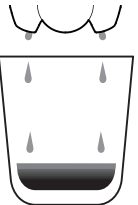
Sie sind im Lieferumfang der PIXL Espressomaschine enthalten und funktionieren sowohl mit vorgemahlenen als auch frisch gemahlenen Mehlen.



Tipps für den perfekten Kaffee

Extraktionsanleitung

Je nach Bohne ist die Extraktion anders und jede Person hat einen anderen Geschmack. Die nachstehende Anleitung hilft Ihnen, Ihre Espresso-Technik zu verfeinern, um genau das richtige Ergebnis für Sie zu erreichen.

	ZU SCHWACHE EXTRAKTION	OPTIMALE EXTRAKTION	ZU STARKE EXTRAKTION
			
Ausgabe	Schneller Fluss Weniger als 15 Sek.	Gleichmäßiger Fluss 20-30 Sek.	Kein Fluss - Tropfmengen Mehr als 35 Sek.
Farbe	Blassbraun Crema - hellbraun	Reichhaltiges Karamell Crema - dunkelgolden	Sehr dunkelbraun Crema - dunkelbraun
Geschmack	Sauer, säurehaltig, wässrig	Reichhaltig, süß, lebendig	Bitter, trocken, körnig
Mahlgrad ^	Zu grob Feineren Mahlgrad verwenden	Genau richtig	Zu fein Gröberen Mahlgrad verwenden
Dosierung	Zu wenig Mahlgut Mehr Mahlgut verwenden	Richtige Menge des Mahlguts	Zu viel Mahlgut Weniger Mahlgut verwenden
Tampen	Nicht genug Verdichtungskraft Fester tampen*	Genau richtig - fester Druck mit Verdichtungskraft von 10-15 kg**	Zu viel Verdichtungskraft Leichter tampen

^ Stellen Sie sicher, dass die Bohnen oder vorgemahlene Mehle **frisch** sind. Alte vorgemahlene Mehle oder alte Bohnen, ungeachtet der Mahlgröße, werden keinen gut schmeckenden Espresso produzieren.

* Bei der Verwendung von **vorgemahlene** verpackten Mehlen, versuchen Sie eine Dosier- und Tamp-Methode in 2 Schritten: Geben Sie die Hälfte des Mehls, tampen Sie und wiederholen Sie den Vorgang.

** Bei der Verwendung von **vorgemahlene** verpackten Mehlen, versuchen Sie, etwas stärker mit einer Verdichtungskraft von 15-20 kg zu tampen.

Tipps zum Aufschäumen von Milch

Milchaufschäumen ist das Dämpfen von Milch.

Hauptelemente von aufgeschäumter Milch

Der Dampf erhitzt lediglich die Milch. Die Milch muss auch belüftet (Luft hinzufügen) werden, um den Mikroschaum zu erhalten, und sie muss zudem gut vermischt werden. Richtig aufgeschäumte Milch wurde auf 60-65°C erwärmt und hat einen dicken, reichhaltigen Mikroschaum mit einem seidigen Glanz. Dabei ist die Temperatur, die Positionierung der Dampfpflanze und die Bewegung des Milchkännchens wichtig.

1. Milchkännchen befüllen

Geben Sie kalte Milch von etwa 4 °C in eine gekühlte, saubere Edelstahlkanne. Füllen Sie bis unterhalb des Auslaufs.

Hinweis: Das Volumen der Milch wird sich während des Aufschäumens vergrößern oder „ausdehnen“. Daher sollten Sie die Kanne nicht zu voll füllen.



Ein größeres Milchkännchen von Breville erworben werden. Einzelheiten finden Sie auf der Rückseite.

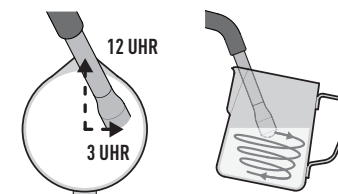
2. Erwärmung des Dampfs

Für bestmögliches Aufschäumen der Milch bei jedem Mal sollten Sie sicherstellen, dass der Dampf sich aufgeheizt hat, bevor die Milch aufgeschäumt wird. Der Dampf ist bereit, wenn das DAMPFLICHT vollständig AN ist. Sie hören zudem, dass die Pumpe angeht, wenn der Drehschalter gedreht wird.

Wichtiger Hinweis: Wenn der Dampf-Schalter gedrückt wird, der Drehschalter jedoch nicht auf die Dampfausgabe gedreht ist, wird die Maschine die Funktion nach 30 Sekunden abbrechen und die Indikatorlichter Eine und Zwei Tassen werden blinken. Die Maschine muss dann manuell abgekühlt werden, wenn ein weiterer Espresso zubereitet werden soll (siehe Seite 72).

3. Positionieren

Setzen Sie die Dampfpflanze in der 12-Uhr-Position in den Kannenauslauf, sodass die Spitze der Dampfpflanze in der 3-Uhr-Position in der Milch liegt. Halten Sie die Spitze der Dampfpflanze knapp unter der Oberfläche der Milch. Dies wird eine Strudelbewegung erzeugen.



4. Geräusche

Die Art und Weise, wie Luft in die Milch eingebracht wird, bestimmt die Konsistenz des Schaums.

Wenn der Milch große Mengen Luft zugefügt werden, weist der Schaum große Blasen auf. Durch kontrolliertes, sanftes Einblasen von Luft in die Milch, das durch ein leises Zischen angezeigt wird, wird die Milch mit feinem, belüftetem Mikroschaum versehen.

Pro-Tipp: Geräusche beim Aufschäumen von Milch

- Quietschen – Spitze zu tief, Kanne absenken.
- Leises Geräusch – Genau richtig für Milchkaffee.
- Gluckern – Spitze nicht tief genug, Kanne anheben.

5. Position der Dampfpflanze halten

Wenn der Dampf die Milch erwärmt und strukturiert, dehnt sich die Milch aus, wodurch der Füllstand der Milch in der Kanne steigt. Verfolgen Sie dabei den Füllstand der Milch, indem Sie die Kanne absenken und die Spitze der Dampfpflanze knapp unter der Oberfläche halten.



6. Schaummenge

Erzeugen Sie die gewünschte Menge an Mikroschaum. Für Cappuccinos sollten Sie Schritt 5 länger durchführen, da sie traditionell mehr Mikroschaum als Kaffee mit nicht aufgeschäumter Milch oder Milchkaffee haben. (Siehe Kaffeearten auf den nächsten Seiten)

Tipps zum Aufschäumen von Milch

7. Spitze eintauchen

Nachdem Sie die gewünschte Menge an Schaum erzeugt haben, tauchen Sie die Dampfpflanze bis zur Hälfte in die Milch ein. Dies heizt die gesamte Milch auf und beendet die Belüftung. Das sorgt dafür, dass die Milch und der Schaum miteinander vermengt werden, wodurch der letztendliche Milchschaum dichter und glatter wird.



8. Richtige Temperatur

Ein Hinweis auf das Erreichen der richtigen Milchttemperatur ist, wenn sich der Milchkannenboden nur noch ca. 3 Sekunden lang problemlos berühren lässt.

Barista-Tipp: Milchttemperatur

Zu niedrig – wenn sie nicht lange genug erhitzt wird, ist sie warm mit wenig Schaum.

Optimal – siehe Tabelle unten.

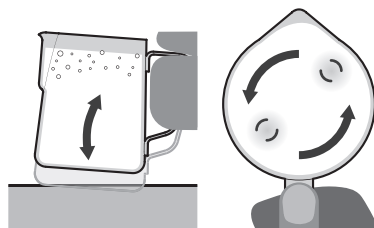
Zu hoch – wenn sie zu lange erhitzt wird, beginnt sie bei ca. 72 °C zu kochen und hat einen verbrannten Geschmack, wobei jeglicher Schaum verloren geht.

Milch	Temperatur
Pflanzliche und alternative Milchsorten	60°C
Herkömmliche Milch	65°C

9. Kanne klopfen und schwenken

Klopfen Sie das Kännchen nach dem Aufschäumen der Milch vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit größere Luftblasen aufsteigen und platzen.

Das Schwenken hilft der Milch und dem Schaum, sich zu verbinden, um eine gleichmäßige Konsistenz und ein seidiges Aussehen zu erhalten.



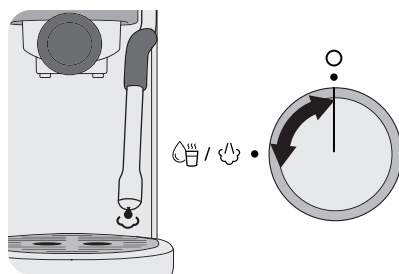
10. Der letzte Schliff

Gießen Sie den Inhalt des Milchkännchens in einer gleichmäßigen Bewegung in die Tasse.

11. Dampfpflanze spülen

Nach dem Drehen des DREHSCHALTERS auf die senkrechte BEREIT-Position und dem Entfernen der Kanne von der Dampfpflanze setzen Sie die Dampfpflanze über die Abtropfschale und spülen Sie die Dampfpflanze, um Milchreste zu entfernen.

Zum Spülen drehen Sie den DREHSCHALTER für ein paar Sekunden in die Position DAMPF/HEISSWASSER und bringen Sie den DREHSCHALTER dann wieder in die senkrechte Position BEREIT.



12. Dampfpflanze abwischen

Wischen Sie den Arm und die Spitze der Dampfpflanze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Milchreste zu entfernen.



Kaffeearten zum Probieren



Espresso (kurz und schwarz)

Espresso ist ein konzentrierter und vollmundiger Kaffee mit einer stabilen Schicht Crema an der Oberfläche. Ein Espresso ist die Grundlage jedes Kaffees in einem Café.

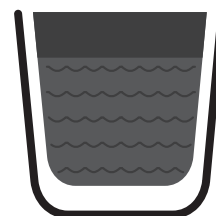
- Espresso-Glas (90 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)



Ristretto

Ein Ristretto ist ein besonders kurzer Espresso, der sich durch sein intensives Aroma und seinen intensiven Nachgeschmack auszeichnet.

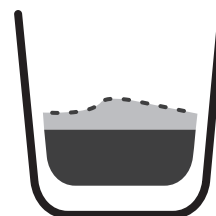
- Espresso-Tasse (30 ml)
- Hälfte eines einfachen Espressos (15 ml)



Normaler schwarzer Kaffee (Americano)

Ein Standard-Espresso, in den heißes Wasser hinzugefügt wurde. Das heiße Wasser wird als erstes hinzugefügt, um die Crema beizubehalten.

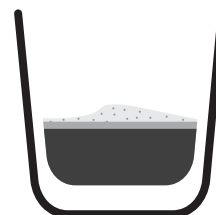
- Tasse (190 ml)
- Heißes Wasser (je nach Geschmack)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)



Con Panna

Con Panna, italienisch für „mit Sahne“, besteht aus einem Espresso und leicht geschlagener Sahne. Man kann auch Zimt oder Trinkschokolade daraufgeben.

- Tasse (190 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)
- Leicht geschlagene Sahne - Zimtpulver.



Macchiato

Macchiato ist italienisch für gefleckt oder markiert. Traditionell wird der Macchiato als Standard-Espresso mit etwas kalter oder aufgeschäumter Milch und einem kleinen Klacks Schaum in der Mitte der Crema serviert.

- Espresso-Glas (90 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)
- Etwas kalte oder aufgeschäumte Milch und kleiner Klacks Schaum.

Kaffeearten zum Probieren



Flat White

Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch und einer dünnen Schicht Milchschaum darauf. Die größere Tasse erzeugt die dünne Schaumschicht, das Markenzeichen des Flat White.

- Breite Tasse (190 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)
- Aufgeschäumte Milch und Schaum.



Milchkaffee

Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch und einer fingerbreiten Schicht Milchschaum darauf. Die schmalere Tasse erzeugt die dickere Schaumschicht.

- Glas oder Tasse (220 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)
- Aufgeschäumte Milch und Schaum.



Cappuccino

Ein Espresso mit 1/3 aufgeschäumter Milch und darauf 1/3 cremiger Schaum und Schokoladenpulver.

- Tasse (190-240 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)
- 1/3 aufgeschäumte Milch, 1/3 Schaum - mit Schokoladenpulver.



Mocha

Wird ähnlich wie Cappuccino gemacht, es wird jedoch Trinkschokolade hinzugefügt. Mischen Sie einfach die Schokolade in den Espresso, bevor Sie die aufgeschäumte Milch und den Schaum hinzufügen.

- Tasse oder hohes Glas (190-240 ml)
- Einfacher oder doppelter Espresso (30 ml - 60 ml)
- Trinkschokolade (nach Geschmack)
- 1/3 aufgeschäumte Milch, 1/3 Schaum.



Babyccino

Aufgeschäumte Milch mit einer Schicht Milchschaum. Man kann auch Schokolade daraufgeben.

- Kleine Tasse (90 ml)
- Kein Espresso
- Aufgeschäumte Milch und Schaum - mit Schokoladenpulver.

Heiße und kalte Espresso-Extraktion

Funktion kalter Espresso

Ihre Breville PIXL Espressomaschine kann sowohl herkömmlichen heißen Espresso als auch kalten Espresso zubereiten.

Sie können sich für einen heißen oder kalten Espresso beim Anschalten der Maschine entscheiden:

- Halten Sie den AN/AUS-Schalter gedrückt, um einen KALTEN Espresso einzuschalten, das entsprechende Licht geht dann blau an.
- Drücken Sie den AN/AUS-Schalter kurz, um einen HEISSEN Espresso einzuschalten, das entsprechende Licht geht dann rot an. Die Zubereitung des Espressos ist stets derselbe, egal ob dieser heiß oder kalt zubereitet wird.

Wenn Sie nach einer heißen Zubereitung auf eine kalte Zubereitung übergehen, bitte beachten:

Bei der Umstellung der PIXL Espressomaschine von heißem Kaffee auf kalten Kaffee, ist die Maschine zu heiß und die Indikatorlichter EINE TASSE und ZWEI TASSEN blinken, wenn die kalte Zubereitung ausgewählt wird. Die Maschine muss abkühlen.

Drücken Sie nach der Zubereitung eines heißen Espressos die AN/AUS-Taste, um die Maschine auszustellen. Halten Sie dann die AN/AUS-Taste 3 Sek. lang gedrückt, um die Maschine in den Modus der kalten Zubereitung zu bringen. Das AN/AUS-Indikatorlicht wird dann blau. Die Indikatorlichter EINE TASSE und ZWEI TASSEN werden blinken, da die Maschine abgekühlt werden muss.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfpflanze und drehen Sie den Dampfdreheschalter auf DAMPF/HEISSES WASSER. Das Licht EINE TASSE wird blinken und die Maschine wird automatisch Wasser in die Tasse fließen lassen.

Wenn die Maschine die richtige Temperatur erreicht hat, wird sie automatisch kein Wasser mehr fließen lassen und das Indikatorlicht EINE TASSE hört auf zu blinken. Das DAMPF-Licht wird blinken, um anzuzeigen, dass der Drehschalter in die senkrechte Position zurückgedreht werden muss.

Drehen Sie den Drehschalter auf 12 Uhr zurück und Ihre Breville PIXL Espressomaschine ist für eine kalte Zubereitung bereit.

Die für Sie genau richtige Menge Espresso

Die Menge für eine und zwei Tassen ist von Werk aus eingestellt auf:

	Eine Tasse	30 ml
	Zwei Tassen	60 ml

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte, um die Espresso-Menge bei Bedarf zu ändern:

- Setzen Sie den Siebträger mit der richtigen Menge an Mehl für die Einstellung ein, die Sie anpassen möchten (z. B. eine oder zwei Tassen). Stellen Sie eine Tasse unter den Ausgang des Siebträgers.
- Halten Sie die entsprechende Taste EINE oder ZWEI TASSEN gedrückt. Die Maschine beginnt mit der Ausgabe von Kaffee und das entsprechende Indikatorlicht leuchtet auf und das andere Indikatorlicht blinkt, was anzeigt, dass die Einstellung im Gange ist.
- Wenn der Kaffee in der Tasse das benötigte Niveau erreicht, lassen Sie die Taste los. Die Maschine hört mit der Ausgabe von Kaffee auf und das entsprechende Indikatorlicht blinkt und ein Piepton ertönt, was anzeigt, dass die Einstellung der Kaffeetasse abgeschlossen ist.

Hinweis: Die Maschine kann nicht für die Ausgabe eines Espressos von weniger als 15 Sekunden oder mehr als 76 Sekunden programmiert werden.

Die für Sie genau richtige Temperatur des Espressos

Die Breville PIXL Espressomaschine kann heißen Espresso mit 3 verschiedenen Temperaturen zubereiten.

- Drücken Sie die Dampf-Taste 5 Sekunden lang, die Indikatorlichter EINE TASSE, ZWEI TASSEN und DAMPF blinken dann der Reihe nach.
- Drücken Sie die Taste EINE TASSE, um in die Einstellungen der Kaffeetemperatur zu gelangen. Das Indikatorlicht der zuvor gewählten Temperatur wird aufleuchten.

	Indikator EINE TASSE an	Niedrige Temperatur
	Indikatoren EINE TASSE und ZWEI TASSEN an	Mittlere Temperatur
	Indikatoren EINE TASSE und ZWEI TASSEN und DAMPF an	Hohe Temperatur

Für die Auswahl drücken Sie die entsprechende Taste:

	Taste EINE TASSE	Niedrige Temperatur
	Taste ZWEI TASSEN	Mittlere Temperatur
	DAMPF-Taste	Hohe Temperatur

- Das Indikatorlicht der Taste EINE TASSE wird 3 Mal blinken, was zeigt, dass die Temperatur erfolgreich angepasst wurde.
- Die Maschine wird automatisch in den normalen Betriebsmodus zurückgehen

Wiederherstellung Ihrer eigenen Einstellungen auf die Werkseinstellungen

Dieser Vorgang wird die individuellen Einstellungen wieder auf die Werkseinstellungen herstellen.

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:

- Drücken Sie die Dampf-Taste 5 Sekunden lang, die Indikatorlichter EINE TASSE, ZWEI TASSEN und DAMPF blinken dann der Reihe nach.
- Drehen Sie den DAMPF-DREHSCHALTER an der Seite der Maschine auf DAMPF/HEISSES WASSER.
- Drücken Sie die Taste EINE TASSE. Die Indikatorlichter EINE und ZWEI TASSEN und DAMPF werden alle gleichzeitig blinken, was zeigt, dass die Werkseinstellungen wieder hergestellt wurden.
- Drehen Sie den DAMPF-DREHSCHALTER an der Seite der Maschine wieder senkrecht auf AUS. Die Maschine wird automatisch in den normalen Betriebsmodus zurückgehen.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Espresso schmeckt verbrannt	Es wurde eine ungeeignete Kaffeeart verwendet.	Probieren Sie verschiedene Kaffeemarken aus.
	Verwendung der Dampffunktion kurz bevor der Ausgabe einer Tasse Espresso, was den Kaffee verbrüht.	Lassen Sie den Thermoblock alleine abkühlen oder nehmen Sie ein manuelles Abkühlen vor, das in der Anleitung zur Kaffeezubereitung näher ausgeführt ist.
Kaffee ist zu kalt	Die Milch ist möglicherweise nicht ausreichend erhitzt.	Achten Sie darauf, dass die Milch beim Aufschäumen ausreichend erhitzt wird, sie sollte jedoch nicht zu stark erhitzt werden und aufkochen.
	Es könnte sein, dass die Maschine auf eine niedrige Temperatur eingestellt ist.	Bitte lesen Sie den Abschnitt „Die für Sie genau richtige Temperatur des Espressos“ im Handbuch und passen Sie diese bei Bedarf an.
	Ausgabe in eine kalte Tasse.	Erhitzen Sie die Tasse mit heißem Wasser aus der Dampfpflanze, bevor Sie Ihr Getränk zubereiten.
Kein Dampf aus der Dampfpflanze	Spitze der Dampfpflanze ist verstopft.	Siehe Pflege und Reinigung.
	Kein Wasser im Wassertank.	Befüllen Sie den Tank mit Wasser. Lassen Sie heißes Wasser durch die Dampfpflanze laufen, um den Durchlauf zu prüfen.
Nicht genug Schaum beim Aufschäumen	Die Milch ist möglicherweise nicht frisch.	Verwenden Sie frische Milch.
	Die Milch ist zu warm.	Wenn Sie mit dem Aufschäumen beginnen, sollte die Milch kalt sein (ca. 4 °C).
	Ungeeignetes Kännchen.	Den besten Milchschaum bereiten Sie in einem gekühlten Edelstahlkännchen zu.
	Die Milch wurde gekocht.	Verwenden Sie frische, gekühlte Milch. Erhitzen Sie die Milch, bis Sie das Kännchen nicht länger als ca. 3 Sekunden halten können (60–65 °C).
	Die Milch erzeugt große Blasen statt feinporigen Milchschaum.	Achten Sie auf die richtige Position der Spitze der Dampfpflanze. Sie sollte knapp unter der Oberfläche der Milch sein. Klopfen Sie das Kännchen nach dem Aufschäumen der Milch kurz auf die Arbeitsfläche, damit größere Luftblasen aufsteigen und platzen.
	Die Milch nimmt nicht genug Luft auf.	Halten Sie die Spitze der Dampfpflanze knapp unter der Oberfläche der Milch. Dadurch wird Luft in die Milch eingeleitet, wodurch Mikroschaum entsteht.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Die Pumpe macht ein ungewöhnliches Geräusch	Kein Wasser im Tank.	Befüllen Sie den Wassertank.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank fest in den hinteren Teil der Maschine.
	Der rote Stöpsel der Verpackung wurde nicht entfernt.	Entfernen Sie den roten Stöpsel am Boden des Wassertanks.
Siebträger löst sich bei der Espresso-Ausgabe.	Der Siebträger wurde nicht richtig eingesetzt oder nicht ausreichend fest angezogen.	Achten Sie darauf, dass alle drei Laschen des Siebträgers vollständig in den Brühkopf eingesetzt wurden und der Siebträger in die mittlere Position gedreht wurde.
Espresso spritzt während der Ausgabe aus dem Brühkopf	Kaffeemehl wurde zu fest getampt.	Tampen Sie das Mehl leichter.
	Am oberen Rand des Siebs befindet sich Kaffeemehl.	Reinigen Sie den oberen Rand des Siebs und wischen Sie den Brühkopf sauber.
Espresso tropft an der Seite des Siebträgers herunter	Der Brühkopf ist verschmutzt.	Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Dichtung, einschließlich der Ecken des Bajonetts, mit einer Bürste, um das Mehl zu entfernen.
	Die Gummidichtung des Brühkopfs ist beschädigt oder verschlissen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst von Breville. Einzelheiten finden Sie auf der Rückseite.
Es kommt kein Kaffee heraus	Kein Wasser im Wassertank.	Befüllen Sie den Tank mit Wasser. Lassen Sie Wasser ohne Brühsieb durch die Maschine laufen, um sicherzustellen, dass sie vollständig vorbereitet ist.
	Der Brühkopf ist eventuell verstopft.	Siehe Abschnitt Entkalkung.
	Die doppelwandigen Brühsiebe sind eventuell verstopft.	Verwenden Sie den Reinigungsstift, um das verstopfte Brühsieb zu reinigen.
	Das Kaffeemehl ist zu fein oder wurde zu fest getampt.	Entleeren Sie das Brühsieb und spülen Sie es mit Wasser aus. Wischen Sie den Brühkopf mit einem Tuch ab. Füllen das Sieb erneut mit Kaffeemehl und tampen Sie es.
Kaffee kommt in Tropfmengen heraus (Zu starke Extraktion)	Der Kaffee wurde zu fest getampt.	Tampen Sie das Mehl leichter.
	Maschine ist verkalkt.	Siehe Abschnitt Entkalkung.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Espresso hat keinerlei Crema (Zu schwache Extraktion)	Die Bohnen oder vorgemahlene Mehle sind trocken.	Verwenden Sie frische Bohnen oder Mehle. Bewahren Sie die vorgemahlene Mehle in einem luftdichten Behälter auf.
	Das Kaffeemehl ist nicht ausreichend verdichtet.	Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck.
Ungleichmäßiges Füllen der Tasse	Ungleichmäßiges Tampen oder Öffnungen verstopft.	Tampen Sie den Kaffee gleichmäßig und prüfen Sie, dass die Öffnungen nicht verstopft sind.
Kaffeessatz im Sieb ist nass	Doppelwandige Brühsiebe können dazu führen, dass der Kaffeesatz nass ist.	Lassen Sie den Siebträger bis nach dem Aufschäumen der Milch im Brühkopf. So kann sich das Wasser über einen längeren Zeitraum verteilen.
Die Maschine geht automatisch aus	Ihre Maschine geht nach 20 Minuten automatisch in den Energiesparmodus über, um Energie zu sparen.	Drücken Sie die AN/AUS-Taste und die Maschine geht normal an.
Das Dampf-Symbol blinkt schnell	Der Drehschalter ist auf heißes Wasser/Dampf geblieben und muss zurückgedreht werden.	Drehen Sie den Drehschalter in die 12-Uhr-Stellung.
Die Lichter EINE oder ZWEI TASSEN blinken schnell	Die Maschine hat gerade eine Funktion vollzogen, welche die Temperatur des Erhitzers erhöht hat (d. h. Aufschäumen vor der Zubereitung eines Espressos). Die Maschine muss abkühlen.	Die Maschine kann sich alleine auf natürliche Weise abkühlen. Wenn Sie jedoch umgehend benutzt werden muss, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Manuelles Abkühlen“ (siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung).
	Die DAMPF-Taste wurde gedrückt, wodurch das Gerät sich erhitzt hat, der Dampf-Drehschalter wurden dann jedoch nie für die Dampfausgabe gedreht. Die Maschine muss abkühlen.	Die Maschine kann sich alleine auf natürliche Weise abkühlen. Wenn Sie jedoch umgehend benutzt werden muss, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Manuelles Abkühlen“ (siehe Anleitung zur Kaffeezubereitung).
EINE TASSE und ZWEI TASSEN und DAMPF sind durchgehend an.	Dies ist die Warnanzeige für die Entkalkung, die Maschine muss also entkalkt werden.	Befolgen Sie das Entkalkungsverfahren in diesem Handbuch so schnell wie möglich. Die Maschine wird weiterhin mit allen Lichtern an normal funktionieren, bis sie entkalkt wird.
Das Licht der AN/AUS-Taste leuchtet blau oder rot	Das Licht leuchtet blau, um den kalten Modus anzuzeigen, und rot, um den heißen Espresso-Modus anzuzeigen. Die entsprechende Funktion wird beim Einschalten der Maschine ausgewählt.	Wenn die Maschine sich im Standby befindet, halten Sie die AN/AUS-Taste gedrückt, um in den kalten Modus zu gelangen, oder drücken Sie sie kurz, um in den heißen Modus zu gelangen.

Sollte diese Anleitung Ihre Frage nicht beantworten, wenden Sie sich an den Kundendienst von Breville. Einzelheiten finden Sie auf der Rückseite.

Pflege und Reinigung

Bei der Zubereitung von Espresso werden Öle aus dem Kaffeemehl extrahiert. Mit der Zeit können sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen bilden, die den Geschmack des Kaffees und den Betrieb der Espressomaschine beeinträchtigen.

Am einfachsten pflegen Sie die Maschine, wenn Sie vor und nach jeder Kaffeezubereitung den Brühkopf und die Dampflanze mit Wasser durchspülen.

Wichtig: Die nachfolgenden Teile sind **NICHT SPÜLMASCHINENGEEIGNET**:

- Siebträger
- Abtropfschale
- Wassertank

VORSICHT! Reinigen Sie das Äußere der Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Reinigungstabletten

Reinigungstabletten für Espressomaschinen sind online erhältlich.

Abtropfschale reinigen

Leeren Sie die Abtropfschale nach der Nutzung.

• Wöchentlich

Reinigen Sie die Abtropfschale und den Tassenrost mit warmen Wasser und ein wenig nicht abrasivem Spülmittel, spülen Sie alles ab und trocknen Sie.

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

Reinigung der Außenseiten

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

Wichtig: Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.

Siebträger und Siebe reinigen

• Nach jeder Nutzung

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

• Wöchentlich

Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel.

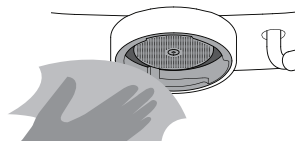
Brühkopf reinigen

• Nach jeder Nutzung

Lassen Sie Wasser durchlaufen, bevor Sie einen Espresso zubereiten. (Siehe Bedienungsanleitung Seite 69-72)

• Wöchentlich

- Mit Wasser spülen, indem Sie die Taste EINE TASSE drücken.
- Wischen Sie den Innenrand mit einem feuchten Tuch und einer Bürste.



Brühsiebe reinigen

• Alle 2 bis 3 Monate

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



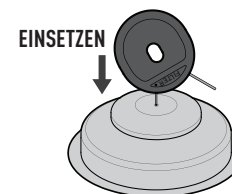
- Spülen Sie Kännchen und Brühsieb am nächsten Morgen unter fließendem Wasser gründlich ab und vergewissern Sie sich, dass alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt wurden.
- Setzen Sie das Brühsieb (ohne Kaffee) in den Brühkopf ein.
- Drücken Sie die Taste EINE TASSE. Wasser wird durchlaufen.

• Verstopfte Brühsiebe reinigen

Wenn das doppelwandige Brühsieb mit Kaffeemehl verstopft ist:

- Führen Sie den Reinigungsstift (Sieb) in den Auslass ein. (Der Reinigungsstift befindet sich unter dem Deckel des Wassertanks).

Pflege und Reinigung



- Setzen Sie das Brühsieb (ohne Kaffee) in den Brühkopf ein.
- Drehen Sie den DREHSCHALTER auf EINE TASSE. Wasser wird durchlaufen.
- Wiederholen Sie bei Bedarf den Vorgang.

Dampflanze reinigen

• Nach jeder Nutzung

- Reinigen Sie die Dampflanze nach dem Aufschäumen der Milch, indem Sie den DREHSCHALTER für 1 bis 2 Sek. auf HEISSWASSER stellen.
- Wischen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch ab (Siehe Bedienungsanleitung Seite 69-72)

• Alle 2 bis 3 Monate

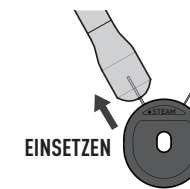
- Legen Sie die Dampflanze in das Milchkännchen, geben Sie warmes Wasser und eine Reinigungstablette dazu und lassen Sie sie über Nacht einwirken.



- Spülen Sie die Teile am nächsten Morgen gründlich ab, um alle Rückstände der Reinigungstablette zu entfernen.
- Wischen Sie die Dampflanze und die Spitze gründlich mit einem feuchten Tuch ab, damit alle Rückstände der Reinigungstablette entfernt werden.
- Lassen Sie 40 Sek. lang heißes Wasser durch die Dampflanze laufen.

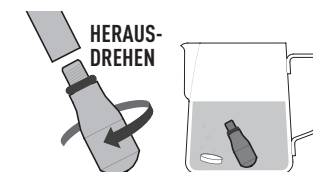
• Verstopfte Dampflanze reinigen

- Führen Sie den Reinigungsstift (Dampf) in die Öffnung der Dampflanzenspitze ein. (Der Reinigungsstift befindet sich unter dem Deckel des Wassertanks).
- Lassen Sie heißes Wasser durch die Dampflanze laufen.



• Wenn die Dampflanze immer noch verstopft ist:

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



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

Gummidichtung des Brühkopfs

Im Brühkopf befindet sich eine Gummidichtung, die zum Brühsieb abdichtet, wenn ein Espresso gemacht wird.

Wichtig: Wir empfehlen, den Siebträger aus dem Brühkopf zu entfernen, wenn Ihre Espressomaschine nicht verwendet wird, da ansonsten die Lebensdauer der Dichtung reduziert wird.

Im Laufe der Zeit verliert diese Dichtung ihre Elastizität und muss ausgetauscht werden. Die Dichtung muss ausgetauscht werden, wenn rund um den Brühkopf wässriger Espresso durchsickert oder der Siebträger locker erscheint, wenn er vollständig in die mittlere Position gedreht wurde.

Entkalkung: Brühkopf und Dampfpflanze

Nach fortgesetztem Gebrauch kann Ihre Espressomaschine Mineralablagerungen entwickeln und muss daher gelegentlich entkalkt werden.

Ihre Breville PIXL Espressomaschine überwacht ihre Nutzung und weist automatisch darauf hin, dass sie entkalkt werden muss.

Zur Anzeige, dass die Maschine entkalkt werden muss, bleiben die Indikatorlichter EINE TASSE, ZWEI TASSEN und DAMPF durchgehend an. Die Maschine kann weiter normal benutzt werden, die Indikatorlichter bleiben jedoch durchgehend an.

Entkalkungslösung

Sie haben 3 Möglichkeiten:

- A. Espressomaschinen-Entkalkungstabletten.
- B. Flüssiger Entkalker
- C. Weißer Essig und warmes Wasser.

Entkalkungsprogramm

Das Entkalkungsprogramm dauert etwa 3 Minuten.

Wichtig: Wenn das Entkalkungsprogramm nicht abgeschlossen oder auf halbem Weg durch einen der Entkalkungsschritte gestoppt wird, müssen Sie das Entkalkungsprogramm von vorne starten.

Vorbereitung zur Entkalkung

• Befüllen des Wassertanks mit Lösung

Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter warmem Wasser und geben Sie eine Entkalkungstablette hinzu. Lassen Sie die Tablette vollständig auflösen.

oder

B. Geben Sie eine halbe Kappe Flüssigentkalker in einen leeren Wassertank. Befüllen Sie den Wassertank mit warmem Wasser. Warten Sie, bis sich die Lösung vermischt hat.

oder

C. Geben Sie in einen leeren Wassertank 1½ Esslöffel weißen Essig. Befüllen Sie den Wassertank mit warmem Wasser. Warten Sie, bis sich die Lösung vermischt hat.

- Setzen Sie den Wassertank in die richtige Position.

• Platzierung der Behälter

Stellen Sie einen großen Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren großen Behälter unter die Dampfpflanze.



• Vorbereitung

Stellen Sie Folgendes sicher:

- Der Dampf-DREHSCHALTER ist in senkrechter BEREITSCHAFTS-Position.
- Der Stecker ist an eine Steckdose angeschlossen und eingeschaltet.
- Die Maschine ist AN und befindet sich im Bereitschafts-Zustand. Die AN/AUS-Taste sollte rot aufleuchten und die Lichter EINE TASSE und ZWEI TASSEN sind an.
- Der Wassertank ist bis zur maximalen Höhe befüllt und kann bei Bedarf nachgefüllt werden.
- Der Siebträger wurde in den Brühkopf MIT dem BRÜHSIEB aber ohne Kaffeemehl eingesetzt.

• Aufruf des Entkalkungsprogramms

- Halten Sie die DAMPF-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, die Indikatorlichter EINE TASSE, ZWEI TASSEN und DAMPF blinken dann der Reihe nach.
- Drehen Sie den DAMPF-DREHSCHALTER auf HEISSES WASSER/DAMPF-Position.
- Drücken Sie DAMPF-Taste innerhalb von 15 Sekunden nach Drehen des DREHSCHALTERS. Das Entkalkungsverfahren beginnt dann und die Entkalkungslösung wird durch die Dampfpflanze abgegeben. Das Indikatorlicht DAMPF blinkt während des gesamten Entkalkungsvorgangs.

Entkalkung: Brühkopf und Dampfpflanze

- Drehen Sie nach etwa 30 Sekunden den DAMPF-DREHSCHALTER auf aus, damit die Entkalkungslösung durch den Brühkopf fließen kann.
- Das Dampflicht blinkt während der gesamten Entkalkung.
- Die Maschine wird den Entkalkungsmodus automatisch nach Abschluss verlassen und die Pumpe wird dann ausgehen.

Wichtig: Das Entkalkungsprogramm kann jederzeit durch Drücken der Taste AN/AUS abgebrochen werden.

Vorbereitung des Spüldurchlaufs

Die Dampfpflanze und der Brühkopf müssen jetzt mit frischem Wasser gespült werden, um die Entkalkungslösung zu entfernen.

• Spülen des Wassertanks

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser ab, um sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt sind.

• Befüllen Sie erneut den Wassertank

- Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Linie mit sauberem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

• Siebträger und Siebe spülen

- Spülen Sie den Siebträger und die Siebe gründlich in sauberem Wasser.

• Leeren der Behälter

- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und setzen Sie sie wieder ein.

Start des Spüldurchlaufs

- Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Linie mit sauberem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
- Setzen Sie den Siebträger mit dem Brühsieb wieder in den Brühkopf ein.
- Drehen Sie den Dampf Drehschalter auf HEISSES WASSER/DAMPF, heißes Wasser wird dann durch die Dampfpflanze fließen..
- Drehen Sie nach etwa 30 Sekunden den Drehschalter auf aus, um die Ausgabe zu beenden.
- Drücken Sie die Taste ZWEI TASSEN, um eine Tasse Espresso mit Wasser durch den Brühkopf fließen zu lassen. Wiederholen Sie die Ausgabe von doppelten Tassen, bis sich kein Wasser mehr im Wassertank befindet.

Nach dem Entkalkungsdurchlauf

- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und reinigen Sie sie, um sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung entfernt wurden.
- Nehmen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Anpassung der Einstellungen für die Wasserhärte

Die Warnanzeige der Breville PIXL Espresso-
maschine für die Entkalkung kann je nach
Wasserhärte in Ihrem Gebiet angepasst werden.

Für die Anpassung befolgen Sie bitte folgende
Schritte:

- Drücken Sie die Dampf-Taste 5 Sek. lang,
die Indikatorlichter EINE TASSE, ZWEI TASSEN
und DAMPF blinken dann der Reihe nach.
- Drücken Sie die Taste ZWEI TASSEN, um in die
Einstellungen der Wasserhärte zu gelangen.

Das Indikatorlicht der zuvor gewählten
Wasserhärte wird vorübergehend wie folgt
aufleuchten:

	Indikator EINE TASSE an	Weiches Wasser
	Indikatoren EINE TASSE und ZWEI TASSEN an	Durch- schnittlich
	Indikatoren EINE TASSE und ZWEI TASSEN und DAMPF an	Hartes Wasser

Die Maschine wechselt standardmäßig in den
Einstellungsmodus, wobei die Indikatoren
EINE und ZWEI Tassen und DAMPF der Reihe
nach aufleuchten.

Zur Anpassung der Wasserhärte drücken Sie
bitte die entsprechende Taste:

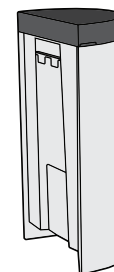
	Taste EINE TASSE	Weiches Wasser
	Taste ZWEI TASSEN	Durch- schnittlich
	DAMPF-Taste	Hartes Wasser

- Das Indikatorlicht der Taste ZWEI TASSEN wird
3 Mal blinken, was zeigt, dass die Wasserhärte
erfolgreich angepasst wurde.
- Die Maschine wird automatisch in den
normalen Betriebsmodus zurückgehen.

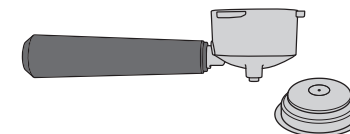
WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST VON BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

ERSATZTEILE

Wassertank



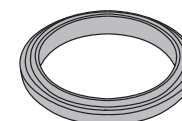
Siebträger und Brühsiebe



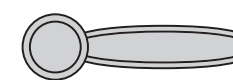
Abtropfschale



Versiegelung des Brühkopfs



Löffel / Tamper



Besuchen Sie die Breville Website, um das gesamte Sortiment
an Espressomaschinen und Zubehör zu sehen.
www.breville.co.uk

Weitere Informationen

FEHLERBEHEBUNG

Informationen zur Fehlerbehebung und FAQs finden Sie unter www.breville.co.uk/faqs

KUNDENDIENST und ERSATZTEILE

Für den Fall, dass das Gerät nicht funktioniert, aber noch unter Garantie steht, geben Sie das Produkt an dem Ort zurück, an dem es gekauft wurde, um es umzutauschen. Bitte beachten Sie, dass ein gültiger Kaufnachweis erforderlich ist. Für zusätzliche Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Telefon: +44 (0)800 028 7154

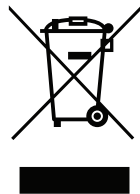
E-Mail: BrevilleEurope@newellco.com

ABFALLENTSORGUNG

Dieses Gerät ist gemäß The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (in der geänderten Fassung) im VK und der europäischen Richtlinie 2012/19/EU mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallbehälters gekennzeichnet. Solch eine Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Gerät nach seiner Nutzung nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Der Nutzer dieses Geräts ist verpflichtet, es Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu übergeben.

Die Sammelstellen werden unter anderem betrieben: von Groß- und Einzelhändlern dieses Geräts und kommunalen Organisationseinheiten der Abfallentsorgung.

Die ordnungsgemäße Behandlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten hilft dabei, schädliche Folgen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die durch das Vorhandensein gefährlicher Komponenten und die unangemessene Aufbewahrung und Verarbeitung dieser Geräte entstehen.



INFORMATIONEN ZUM ENERGIEVERBRAUCH UND ZUR STROMVERWALTUNG:

Stromverbrauch im Aus-Zustand: Wenn das Gerät seine Hauptfunktion nicht ausführt, verbraucht es maximal 0,2 W.

Stromverwaltung: Das Gerät verfügt über eine automatische Stromsparfunktion und schaltet sich nach 20 Minuten automatisch in den Aus-Zustand.

Contenido

- 93 - 94 Precauciones de seguridad de Breville
- 95 - 97 Características de la cafetera espresso Breville PIXL
- 98 Antes de utilizar por primera vez tu cafetera espresso Breville PIXL
- 99 - 102 Guía para preparar café con la cafetera espresso Breville PIXL
- 103 - 104 Consejos para preparar la taza perfecta
- 105 - 106 Sugerencias para texturizar la leche
- 107 - 108 Estilos de café para probar
- 109 Extracción de espresso caliente y en frío
- 110 Personalizar el volumen del espresso
- 111 Personalizar la temperatura del espresso
- 112 Restaurar las funciones personalizadas a los ajustes de fábrica
- 113 - 115 Guía de resolución de problemas
- 116 - 117 Cuidado y limpieza
- 118 - 119 Descalcificar el cabezal del grupo y la lanza de vapor
- 120 Ajuste de la dureza del agua
- 121 Accesorios para cafetera espresso disponibles para la compra
- 122 Información adicional

Precauciones de seguridad de Breville

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LÉELAS ATENTAMENTE Y GUÁRDALAS PARA FUTURAS CONSULTAS

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, entre ellas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
3. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con

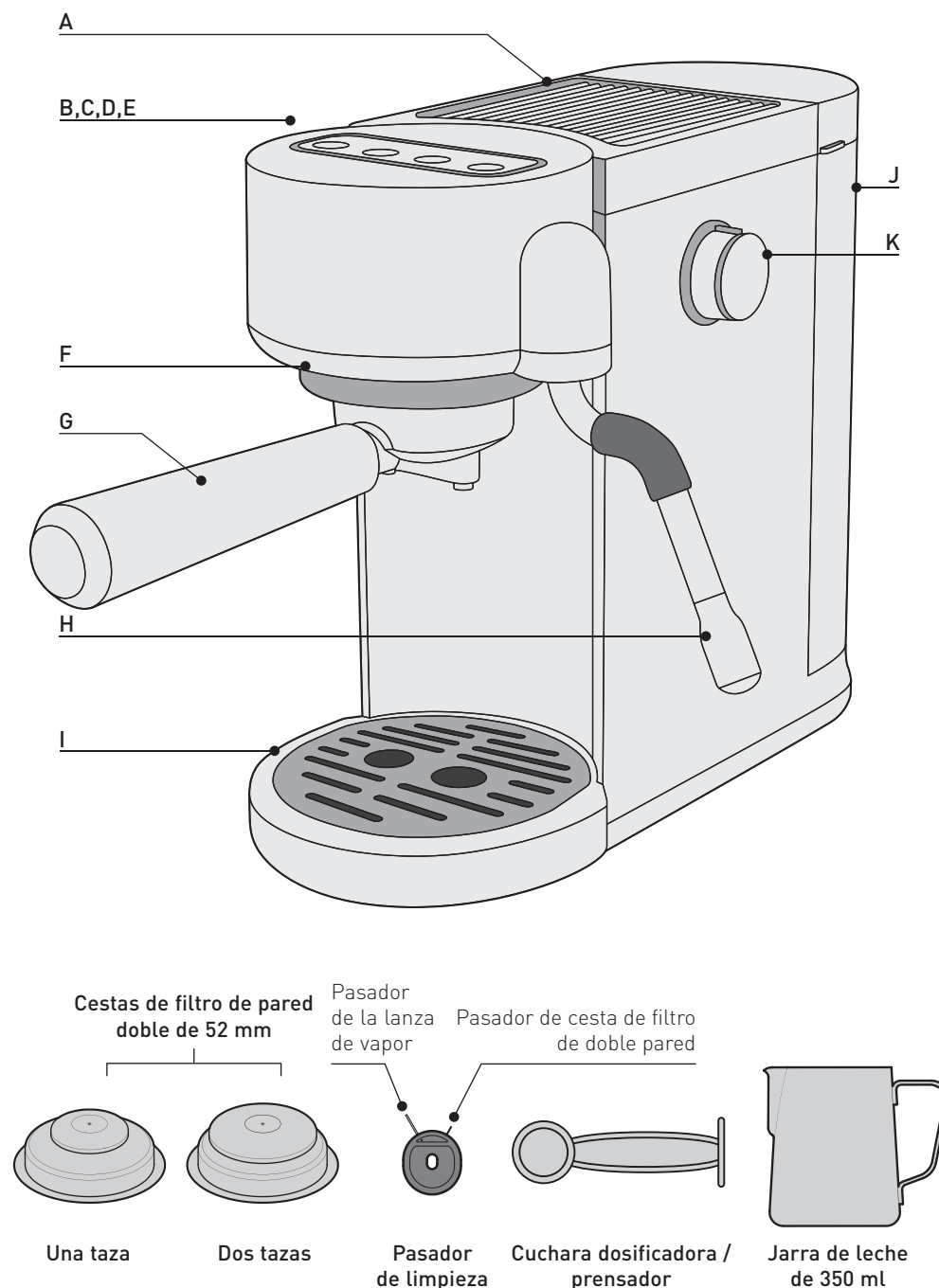
el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.

4. No retires el portafiltro durante la extracción del espresso o el flujo de agua, ya que la unidad está bajo presión. Si retiras el portafiltro durante cualquiera de estas operaciones, puedes sufrir quemaduras o lesiones.
5. Desconecta siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera espresso o si se produce algún problema durante el proceso de elaboración del café.
6. No coloques las manos directamente bajo el vapor, el agua caliente o el café espresso, ya que podrías sufrir quemaduras o lesiones.
7. Modelos con lanza de vapor: La lanza de vapor y agua caliente se calienta mucho durante el texturizado de la leche y el flujo de agua. Esto puede causar quemaduras en caso de contacto, por lo tanto evita cualquier contacto directo con la lanza.

Precauciones de seguridad de Breville

8. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual.
9. No utilices el aparato para fines distintos de los previstos. El uso incorrecto puede provocar lesiones.
10. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas el aparato ni el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lava las siguientes piezas con agua tibia y un detergente suave: jarra de leche, rejilla de la bandeja de goteo, filtros de una y dos tazas, portafiltro, bandeja de goteo, cuchara/prensador y depósito de agua. Aclara y seca bien cada pieza antes de volver a colocarla. Limpia la lanza de vapor con un paño húmedo. Consulta la sección Cuidado y limpieza para obtener más información.
11. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.
12. No la utilices sin agua en el depósito. Llena el depósito solo con agua limpia y fría. Ten en cuenta el volumen máximo de llenado. No llenes por encima de la línea MAX ni del nivel máximo de llenado.
13. Evita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la cafetera espresso, incluida la placa calentadora de tazas y la lanza de vapor y agua caliente.
14. No utilices este aparato con un cable o enchufe dañado o si ha sufrido algún tipo de daño. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio o personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
15. Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
16. Mantén despejado el espacio situado encima del aparato mientras lo utilices, ya que saldrá vapor caliente del mismo.
17. PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos para limpiarlo. Utiliza un paño suave y un detergente suave.
18. Para evitar descargas eléctricas, no coloques ni sumerjas el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
19. Lava las piezas en una solución de agua caliente y jabón líquido suave. Seca a fondo. Consulta la sección Limpieza rutinaria. (incluye instrucciones sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos).
20. No coloques el aparato encima ni cerca de una llama de gas caliente, una placa eléctrica o un horno caliente.
21. Utiliza siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
22. Apaga siempre el aparato, desenchúfalo y déjalo enfriar antes de quitar/poner piezas y antes de limpiarlo.
23. Desconecta siempre la alimentación de la toma de corriente antes de insertar o extraer un enchufe. Retíralo agarrando el enchufe, no tires del cable.
24. Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
25. Utiliza siempre el aparato en una toma de corriente del voltaje (solo CA) marcado en el aparato.
26. No dejes nunca un aparato desatendido mientras esté en uso.
27. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No lo utilices en el exterior ni con fines comerciales.
28. Este aparato genera calor durante su uso. Deben tomarse precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras, incendios u otros daños a personas o bienes por el contacto con el exterior durante su uso o el enfriamiento.
29. No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o tiene fugas.
30. La cafetera no se colocará en un armario cuando esté en uso.
31. Evita derramar agua sobre el conector.

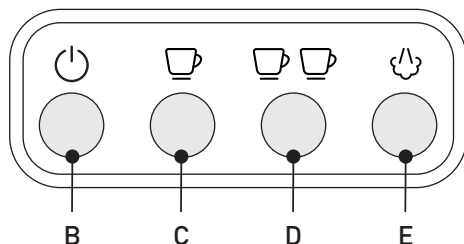
Características de la cafetera espresso Breville PIXL



Características de la cafetera espresso Breville PIXL

A. Reposatazas

Precalienta las tazas y los vasos para ayudar a conservar las características esenciales del auténtico espresso: aroma y un sabor rico y dulce.



B. Botón y luz ON/OFF

 Pulsa brevemente para activar la extracción en caliente (se ilumina en rojo) o mantén pulsado para activar la extracción en frío (se ilumina en azul). El botón se ilumina cuando se enciende la máquina.

C. Botón y luz de espresso simple

 Parpadea mientras la máquina se está calentando. Pulsa para servir un espresso simple.

D. Botón y luz de espresso doble

 Parpadea mientras la máquina se está calentando. Pulsa para servir un espresso doble.

E. Botón y luz de selección de vapor

 Pulsa para seleccionar la función de vapor; la luz parpadeará mientras la máquina se calienta hasta alcanzar la temperatura del vapor. El parpadeo se detendrá cuando la máquina esté lista para expulsar vapor.

Nota: La luz de selección de vapor también parpadeará para indicar que el selector debe volver a la posición vertical después de su uso.

F. Cabezal del grupo

G. Portafiltro

H. Lanza de vapor y agua caliente

Lanza de vapor de 360° con revestimiento de silicona, para que puedas mover la lanza a la posición deseada sin quemarte los dedos.

I. Bandeja de goteo y rejilla extraíbles

Extraíble para facilitar el vaciado.

J. Depósito de agua extraíble de 600 ml

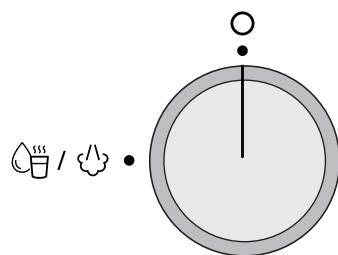
Abre la tapa y llénala con agua a temperatura ambiente, o retira el depósito de agua abriendo la tapa y levantándolo hacia arriba mediante el asa situada en el interior.

K. Selector de vapor y agua caliente

Gira el selector para dispensar vapor o agua caliente desde la lanza de vapor.

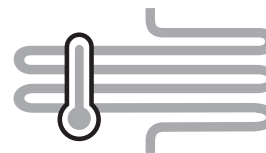
Agua caliente: gira el selector a la posición de extracción en caliente. NO pulses el botón de selección de vapor [E].

Vapor - Pulsa el botón de selección de vapor E y espera a que la unidad alcance la temperatura de vapor ANTES de girar el selector.



Características de la cafetera espresso Breville PIXL

Sistema de calentamiento rápido thermoblock



El sistema thermoblock garantiza **un calentamiento rápido** y una temperatura del agua precisa para lograr la mejor extracción del café y el texturizado de la leche.

El sistema thermoblock es un sistema de control de temperatura que supervisa continuamente la temperatura del agua para garantizar que el agua se suministre siempre al café molido a la temperatura precisa necesaria.

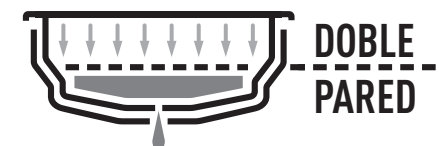
El espresso se prepara con agua caliente, no hirviendo. El sistema thermoblock calienta el agua para que el **espresso se extraiga a la temperatura correcta** y lograr una óptima extracción de los aceites del café molido. Si la temperatura es demasiado alta, el café molido se quemará y le dará un sabor amargo.

Bomba de 20 BAR



La bomba de 20 bar garantiza los altos niveles de presión necesarios para una extracción óptima del espresso. Funciona en conjunto con el sistema thermoblock para forzar el agua caliente a través del café molido compactado rápidamente, creando un sabor concentrado, rico y la característica crema.

Sistema de crema italiano



Las cestas de filtros de doble pared crean una presión adicional que genera una sutil aireación, lo que permite una excelente extracción del espresso y un **vertido uniforme**. Garantizan un espresso rico y aterciopelado con una característica capa de crema dorada.

Las cestas de filtros de doble pared están diseñados para su uso con café molido previamente, aunque también pueden utilizarse con café recién molido.

Control volumétrico de dosificación automática Auto Shot



Auto Shot es la forma más sencilla de preparar un excelente espresso. Solo tienes que seleccionar UNA o DOS TAZAS y la máquina servirá la cantidad justa y se detendrá automáticamente.

Espresso caliente y en frío



Además de la extracción en caliente convencional del espresso, también se pueden preparar espressos en frío; el perfil de preparación de la máquina se adapta para garantizar una extracción óptima a alta presión, pero sin agua caliente

Antes de utilizar por primera vez tu cafetera espresso Breville PIXL

Punto 1. Retira el embalaje

Asegúrate de que se haya retirado todo el embalaje.

Importante: Retira el tapón rojo del embalaje que se encuentra en la base del depósito de agua.

Paso 2. Colocación de la máquina

Asegúrate de que la máquina de café espresso esté siempre colocada sobre una superficie horizontal seca, estable y plana.

Punto 3. Lava las piezas

Lava las piezas que se indican a continuación en agua tibia con un detergente suave.

- Depósito de agua
- Jarra de leche de acero inoxidable
- Cesta de filtro de acero inoxidable de una dosis
- Cesta de filtro de acero inoxidable de dos dosis
- Portafiltro

Importante: Estas son las piezas **NO APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS:**

- Portafiltro
- Bandeja de goteo
- Depósito de agua

Aclara y seca bien todas las piezas y, a continuación, colócalas en la máquina.

Paso 4. Ceba la máquina

Importante: El cebado debe realizarse antes del primer uso.

• Llena el depósito de agua

- Abre la tapa.
- Llena con agua a temperatura ambiente.
- Retira el depósito abriendo la tapa y tirando hacia arriba con el asa interior.
- Llena con agua corriente a temperatura ambiente.
- Vuelve a colocar el depósito de agua, asegúrate de que la válvula quede bien encajada y cierra la tapa.

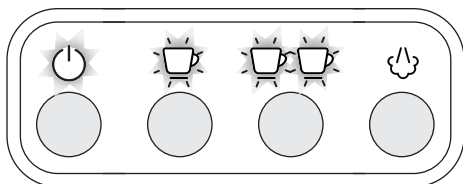
Nota: Asegúrate de que el depósito de agua esté limpio y libre de cualquier residuo, ya que las partículas finas pueden obstruir el flujo de agua. Si vives en una zona con agua dura, utiliza agua filtrada para prolongar la vida útil del producto.

• Encendido

Asegúrate de que:

- Conecta el enchufe en una toma de corriente de 230-240 VCA y enciende el aparato.
- El BOTÓN ON/OFF se iluminará en rojo cuando se enchufe la máquina por primera vez.
- Pulsa el BOTÓN ON/OFF para encender la máquina.

La luz ON/OFF se iluminará en rojo para indicar que está en modo de extracción en caliente y las LUCES DE LOS BOTONES DE ESPRESSO SIMPLE Y DOBLE parpadearán. Cuando los BOTONES DE ESPRESSO SIMPLE Y DOBLE estén completamente iluminados, la máquina estará lista.



Nota: Para encender la máquina en modo de EXTRACCIÓN EN FRÍO, mantén pulsado el botón ON/OFF y la LUZ ON/OFF se iluminará en AZUL. Las restantes funciones permanecen sin cambios.

• Inserta el portafiltro

- Coloca la cesta del filtro de dos tazas en el portafiltro.
- Inserta el portafiltro en el cabezal del grupo asegurándote de que esté plano contra el cabezal, luego gíralo hacia la derecha hasta que el mango quede en la posición central.

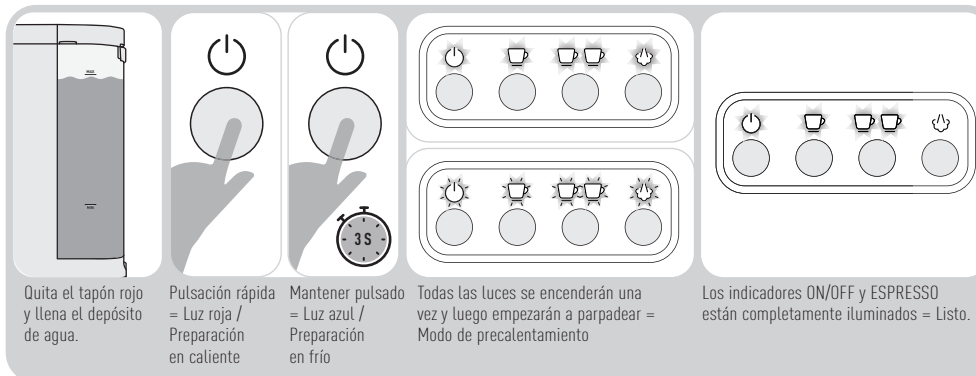
Nota: Es posible que el portafiltro resulte difícil de colocar y girar, sobre todo cuando es nuevo, pero esto es importante para garantizar un buen sellado y debería ir mejorando con el uso.

• Ceba la máquina

- Pulsa el botón MANUAL y deja que corra el agua.
- Repite la operación una vez más. Ahora la máquina estará correctamente cebada y lista para su utilización.

Guía para preparar café con la cafetera espresso Breville PIXL

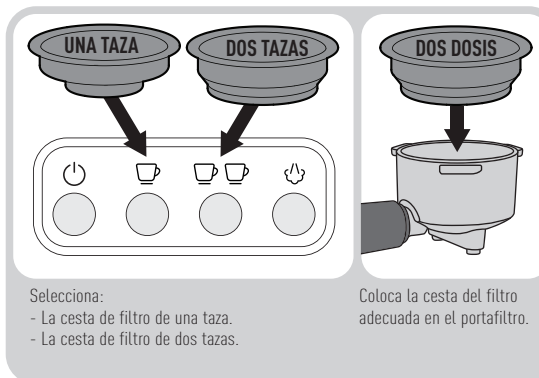
1. Puesta en marcha



2. Calienta la taza

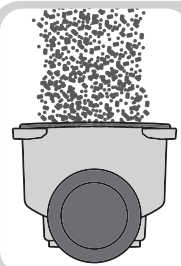


3. Selecciona las cestas del filtro

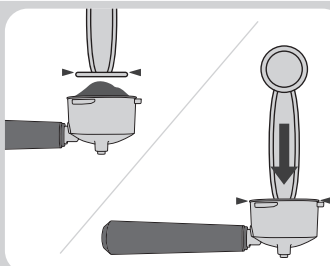


Guía para preparar café con la cafetera espresso Breville PIXL

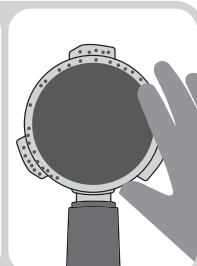
6. Llenado y prensado



Llena la cesta del filtro con café molido.



Apisona uniformemente hasta el nivel máximo indicado en la cesta del filtro.

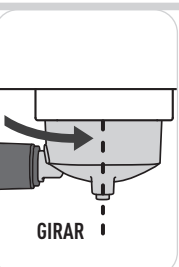


Limpia los bordes para eliminar cualquier exceso de café molido.

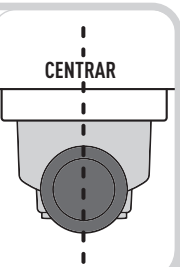
7. Inserta el portafiltro en el cabezal del grupo



Mantén el portafiltro plano e introdúcelo en el cabezal..

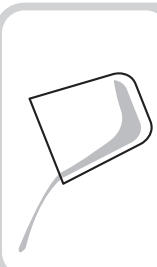


Gira el portafiltro.

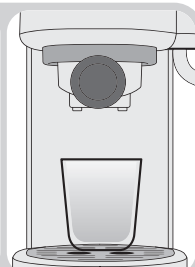


El portafiltro debe estar en la posición central.

8. Coloca la taza

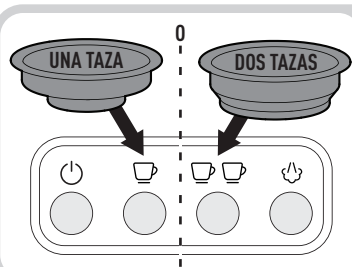


Vacía el agua caliente de la taza.



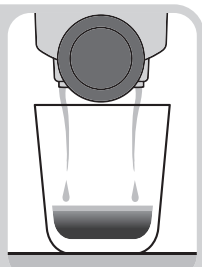
Coloca la taza en la bandeja de goteo, debajo del portafiltro.

9. Extracción

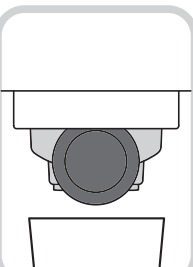


Pulsa el botón:
Una taza = 30 ml
Dos tazas = 60 ml

Para personalizar los volúmenes, consulta más adelante en el manual.



La extracción comienza y se detendrá automáticamente.



Deja el portafiltro en el cabezal hasta después de texturizar la leche.

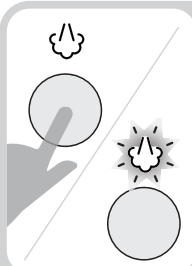
Guía para preparar café con la cafetera espresso Breville PIXL

10. Prepara la jarra de leche

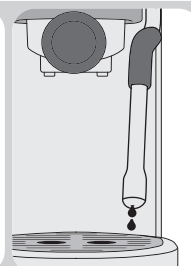


Llena la jarra con leche fría justo por debajo del final de la boquilla.

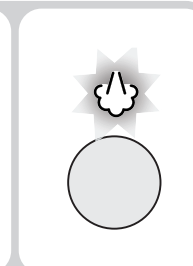
11. Antes de texturizar la leche



Pulsa el botón de VAPOR. La luz de vapor parpadea = Calentando.



Es posible que salga un poco de agua de la lanza de vapor.



La LUZ de VAPOR está encendida = Vapor listo.

Consejo profesional:
Si vas a preparar más de una bebida con leche, extrae todos los espressos primero y luego espuma la leche para evitar tener que calentar y enfriar la máquina.

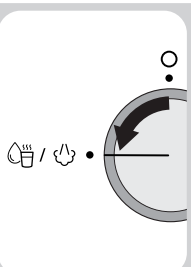
12. Empieza a texturizar la leche



Inserta la punta de la lanza de vapor justo por debajo de la superficie de la leche.



Posiciona la lanza de vapor:
- Brazo a las 12 en punto.
- Punta a las 3 en punto.



Gira el SELECTOR de nuevo a la posición VAPOR para empezar a texturizar la leche.

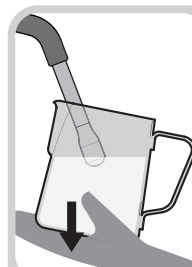


El texturizado produce un suave susurro.



Comprueba que la leche se mueve en forma de remolino.

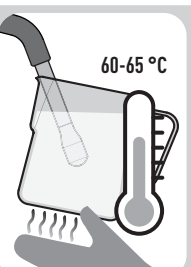
13. Texturizado de la leche



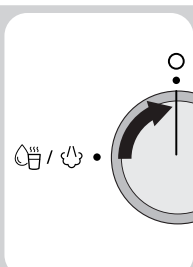
A medida que sube el nivel de la leche, baja la jarra para mantener la punta justo por debajo de la superficie.



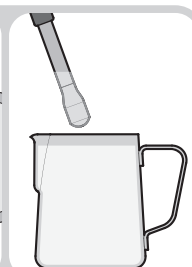
Cuando se haya obtenido la microespuma deseada, sumerge la lanza de vapor hasta la mitad.



La leche estará lista cuando la jarra esté demasiado caliente para tocarla durante 3 segundos.



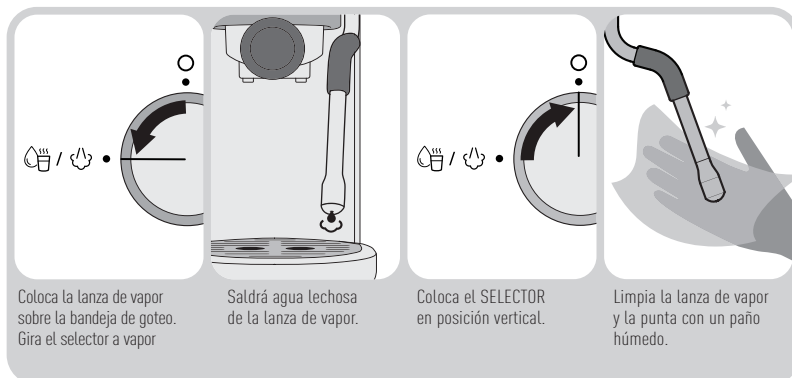
Vuelve a colocar el SELECTOR en posición vertical.



Retira la jarra de la lanza de vapor.

Guía para preparar café con la cafetera espresso Breville PIXL

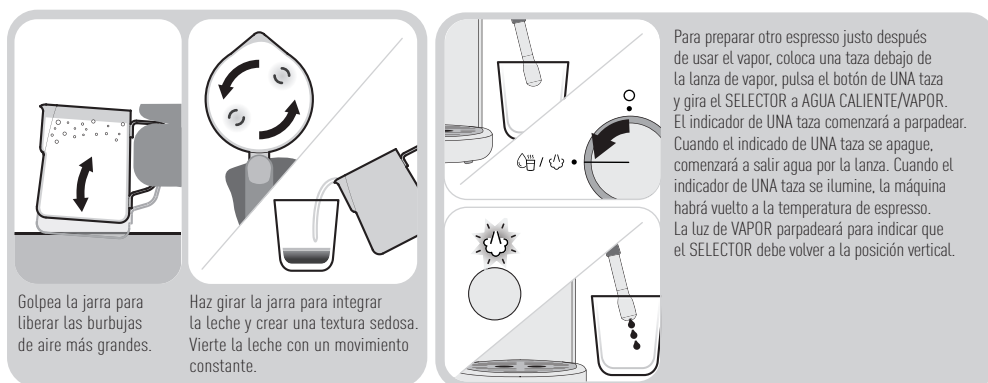
14. Purga y limpia la lanza de vapor



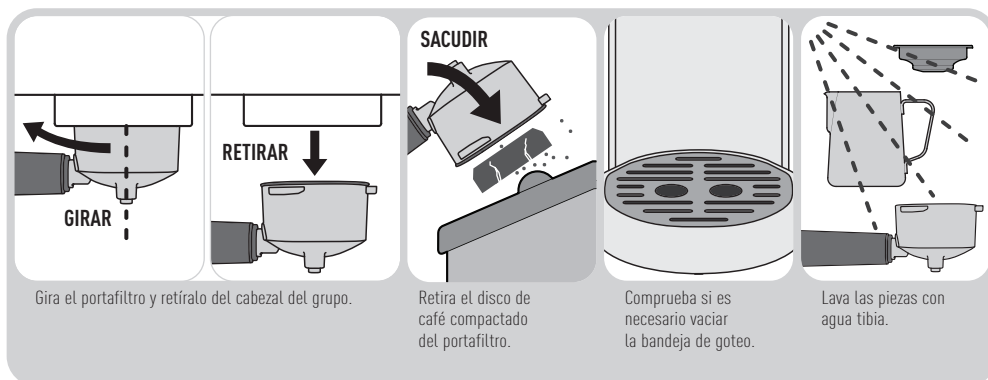
Consejo profesional:
Para mantener un rendimiento óptimo de la lanza de vapor, purga y limpia siempre la lanza de vapor después de texturizar la leche.

15. Toque final de la leche

Opcional: Enfriamiento manual



16. Limpieza



Consejos para preparar la taza perfecta

La forma en que se vierte el espresso te lo dirá todo. Estate atento a:

1. Tiempo de extracción

El tiempo de extracción es un buen indicador de la calidad del flujo del café. El tiempo óptimo por dosis varía entre los diferentes tipos de grano y entre el café recién molido y el molido previamente. Sin embargo, en general, el tiempo será de entre 20 y 30 segundos tanto para los servicios de una como de dos tazas.

2. Tipo de extracción

• Extracción óptima

Una extracción de calidad presenta un flujo continuo con una consistencia similar a la de la miel templada.

La crema resultante es de color dorado oscuro.

Se han extraído los sabores y aceites más dulces para crear un espresso de sabor intenso.

• Subextracción

El vertido es rápido y de color claro, la crema resultante es fina, de color marrón claro cremoso, y se disipa rápidamente. Esto ocurre cuando se ha extraído muy poca cantidad de los aceites esenciales, aromas y colores de los granos de café molidos. Esto hace que el espresso tenga un sabor agrio.

• Sobreextraído

Puede que no haya extracción o que esta sea lenta y gotee durante todo el proceso. La crema resultante es de color oscuro. Esto ocurre cuando se ha extraído demasiada cantidad de los aceites esenciales, aromas y colores de los granos de café molidos. Esto da lugar a un espresso de sabor amargo.

3. Buscar el cambio de color

El espresso óptimo contiene 3 elementos:

Corazón: En la base: comienza siendo marrón oscuro.

Cuerpo: Se funde con el corazón: se convierte en un rico caramelo con reflejos rojizos.

Crema: La capa superior del cuerpo, dorado oscuro.



Importante: Los granos recién molidos siempre producirán un espresso con mejor sabor.

4. Dosificación del café molido

Para obtener los mejores resultados, la dosis molida debe permanecer constante. Usa la cuchara dosificadora proporcionada para medir la cantidad correcta.

5. Fuerza de prensado

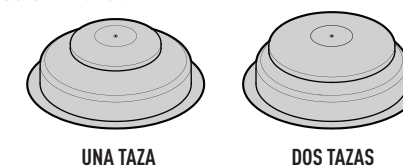
Para obtener los mejores resultados, prensa (compacta) uniformemente el café utilizando una fuerza aproximada de 15 kg.

Nota: Aislar los cambios en el tamaño de la molienda y en la fuerza de prensado ayudará a obtener un sabor uniforme en cada preparación.

6. Cestas de filtros

• Cestas de filtro de pared doble

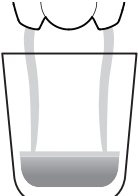
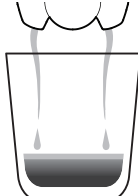
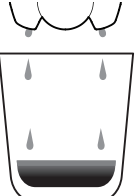
Incluidas con la PIXL, funcionan bien tanto con café molido envasado como con café recién molido.



Consejos para preparar la taza perfecta

Guía de extracción

Hay variaciones en la extracción de un grano a otro, y los gustos de cada persona son diferentes. Utiliza la siguiente guía para mejorar tu técnica de espresso y ajustarla a tu gusto.

	SUBEXTRACCIÓN	EXTRACCIÓN ÓPTIMA	SOBREEXTRACCIÓN
			
Extracción	Flujo rápido Menos de 15 segundos	Flujo constante 20-30 segundos	Sin flujo / goteo Más de 35 segundos
Color	Marrón claro Crema-marrón claro	Caramelo intenso Crema-dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema-marrón oscuro
Sabor	Amargo, ácido, acuoso	Intenso, dulce, vibrante	Amargo, seco, granuloso
Molienda ^	Demasiado grueso Usa una molienda más fina	Perfecto	Demasiado fino Usa una molienda más gruesa
Dosificación	Molienda insuficiente Utiliza más molienda	Cantidad adecuada de café molido	Demasiada molienda Utiliza menos molienda
Prensado	Fuerza de prensado insuficiente Prensa con más firmeza*	Una presión adecuada, de entre 10 y 15 kg**	Demasiada fuerza de prensado Prensa con menos fuerza

^ Asegúrate de que los granos o el café molido estén **frescos**. El café molido viejo y los granos viejos, independientemente del tamaño de la molienda, no producirán un espresso de buen sabor.

* Cuando utilices **café molido** envasado, prueba a usar un método de dosificación y prensado en dos pasos: Dosifica la mitad del café, luego prensa y repite el proceso.

** Cuando utilices **café molido** envasado, prueba a prensar un poco más fuerte, aplicando entre 15 y 20 kg de presión.

Sugerencias para texturizar la leche

Texturizar la leche es vaporizarla.

Elementos clave de la leche texturizada

El vapor solo calienta la leche. La leche también debe airearse (añadir aire) para crear la microespuma, y debe mezclarse bien. La leche que se ha texturizado correctamente se ha calentado a una temperatura de entre 60 y 65 °C y presenta una microespuma espesa y rica con un brillo sedoso. Todo depende de la temperatura, la posición de la lanza de vapor y el momento en que se mueve la jarra de leche.

1. Llena la jarra de leche

Añadir leche fría a unos 4 °C. en una jarra de acero inoxidable limpia y fría. Llena hasta el borde inferior de la boquilla.

Nota: El volumen de leche aumentará o se "estirará" durante el texturizado, así que no llenes demasiado la jarra.



Breville ofrece una jarra de leche de mayor capacidad disponible para su compra. Los detalles se encuentran en la contraportada.

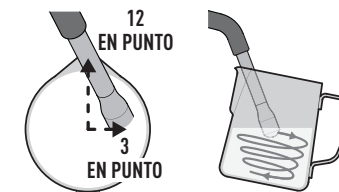
2. Calentamiento del vapor

Para obtener los mejores resultados en la textura de la leche cada vez, asegúrese de que el vapor se ha calentado antes de texturizar la leche. El vapor está listo cuando la LUZ de VAPOR está completamente encendida. También oirás cómo se pone en marcha la bomba al girar el selector.

Nota importante: Si se pulsa el botón de vapor pero no se gira el selector para dispensar vapor, después de 30 segundos la máquina cancelará la función y las luces de los indicadores de una y dos tazas parpadearán. La máquina deberá enfriarse manualmente si se va a preparar otro espresso (ver página 102).

3. Posición

Introduce el brazo de la lanza de vapor en el pico de la jarra en la posición de las 12 en punto, con la punta de la lanza de vapor en la leche en la posición de las 3 en punto. Mantén la punta de la lanza de vapor justo bajo la superficie de la leche. Esto creará un remolino.



4. Sonido

La forma de introducir el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se incorpora mucho aire a la leche, la espuma tendrá burbujas demasiado grandes. Al introducir el aire en la leche de forma controlada y suave, indicado por un suave silbido, se garantiza que la leche tenga una fina microespuma aireada.

Consejo profesional: Sonidos al texturizar la leche

- Chirrido - Punta demasiado profunda, baja la jarra.
- Susurro suave: perfecto para latte.
- Gorgoteo - Punta no lo suficientemente profunda, sube la jarra.

5. Mantener la posición de la punta de vapor

A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, esta se estira, haciendo que el nivel de la leche en la jarra suba. Mientras esto ocurre, sigue el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo la punta de la lanza de vapor justo por debajo de la superficie.



6. Cantidad de espuma

Crea la cantidad de microespuma que desees. Continúa el paso 5 durante más tiempo para los capuchinos, ya que tradicionalmente tienen más microespuma que un flat white o un latte. (Consulta los estilos de café en las páginas siguientes)

Sugerencias para texturizar la leche

7. Sumergir la punta

Después de crear la cantidad de espuma que desees, introduce la lanza de vapor hasta la mitad del nivel de la leche. Esto calienta toda la leche y detiene la aireación. De este modo, la leche y la espuma se mezclan, lo que la hace más densa y suave.



8. Temperatura correcta

Una indicación de que se ha alcanzado la temperatura correcta de la leche es cuando la base de la jarra sólo se puede tocar cómodamente durante unos 3 segundos sin quemarse.

Consejo de barista: Temperatura de la leche

Baja - Si no se calienta lo suficiente, estará tibia y con poca textura.

Óptima - Consulta la tabla siguiente.

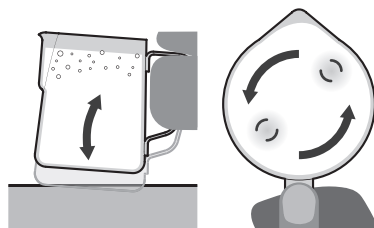
Alta - Si se calienta durante demasiado tiempo, empezará a hervir a unos 72°C y tendrá un sabor a quemado, perdiendo toda la textura.

Leche	Temperatura
Leches vegetales y alternativas	60°C
Leches de origen lácteo	65°C

9. Dale un golpecito y gira la jarra

Un pequeño golpecito de la jarra sobre la mesa ayuda a liberar las burbujas de aire más grandes.

Al girarla, la leche y la espuma se combinan para obtener una consistencia uniforme y un aspecto sedoso.



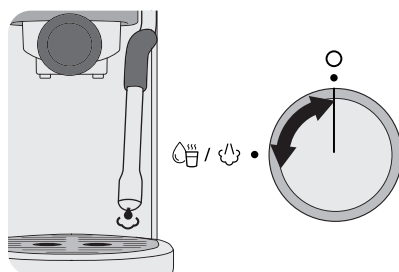
10. El toque final

Vierte la leche de la jarra en la taza con un movimiento constante.

11. Purgado de la lanza de vapor

Después de girar el SELECTOR a la posición vertical LISTO y retirar la jarra de la lanza de vapor, coloca la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y púrgala para eliminar cualquier resto de leche.

Para purgar, gira el SELECTOR a la posición VAPOR/AGUA CALIENTE y deja correr agua caliente durante unos segundos, luego vuelve a colocar el SELECTOR en la posición vertical LISTO.



12. Limpieza de la lanza de vapor

Limpia el brazo y la punta de la lanza de vapor con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier resto de leche.



Estilos de café para probar



Espresso (Short Black)

El espresso es un café concentrado y con mucho cuerpo, con una capa estable de «crema» en la superficie. El espresso es la base de todo el café de cafetería.

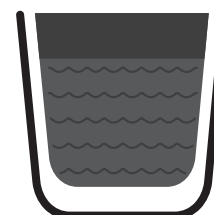
- Vaso para espresso (90 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)



Ristretto

Un ristretto es un espresso extremadamente corto, que se distingue por su sabor intenso y su regusto.

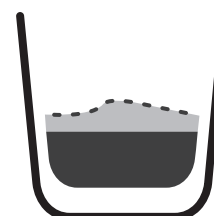
- Taza para espresso (30 ml)
- Media dosis simple de espresso (15 ml)



Long Black (Americano)

Un espresso estándar con agua caliente añadida. El agua caliente se añade primero para que se mantenga la «crema».

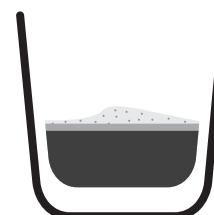
- Taza (190 ml)
- Agua caliente (según preferencia)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)



Con Panna

Con Panna, que en italiano significa «con nata», se compone de un espresso cubierto con nata ligeramente batida. También se puede espolvorear con canela o chocolate para beber.

- Taza (190 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)
- Nata ligeramente batida, espolvoreada con canela.



Macchiato

Macchiato, en italiano «manchar o marcar». Tradicionalmente se sirve como un espresso estándar con un poco de leche fría o texturizada y una pequeña cucharada de espuma texturizada en el centro de la «crema».

- Vaso para espresso (90 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)
- Un chorrito de leche fría o texturizada y una pequeña porción de espuma texturizada.

Estilos de café para probar



Flat White

Un espresso con leche texturizada y una fina capa de espuma de leche texturizada por encima. La taza más ancha creará la fina capa de espuma, característica distintiva del flat white.

- Taza ancha (190 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)
- Leche texturizada y espuma.



Latte

Un espresso con leche texturizada y una fina capa de espuma de leche texturizada por encima. La taza más estrecha creará una capa de espuma más espesa.

- Vaso o taza (220 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)
- Leche texturizada y espuma.



Cappuccino

Un espresso con 1/3 leche texturizada al vapor, cubierta con 1/3 espuma cremosa y una pizca de chocolate.

- Taza (190-240 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)
- 1/3 de leche texturizada, 1/3 de espuma texturizada - espolvoreado con chocolate.



Mocha

Se prepara de forma similar al capuchino, pero añadiendo chocolate para beber. Simplemente mezcla el chocolate con el espresso antes de añadir la leche texturizada y la espuma.

- Taza o vaso alto (190-240 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 ml–60 ml)
- Chocolate para beber (al gusto)
- 1/3 de leche texturizada, 1/3 de espuma texturizada.



Babyccino

Leche texturizada al vapor con una capa de espuma de leche. También se puede espolvorear con chocolate.

- Taza pequeña (90 ml)
- Sin dosis de espresso
- Leche texturizada y espuma texturizada - espolvoreado con chocolate.

Extracción de espresso caliente y en frío

Espresso caliente y en frío

Tu cafetera espresso Breville PIXL puede preparar tanto espresso caliente convencional como espressos en frío.

La elección entre preparar un espresso caliente o en frío se realiza al encender la máquina:

- Mantén pulsado el botón ON/OFF para activar el modo de espresso en FRÍO; la luz correspondiente se ilumina en azul.
- Pulsa brevemente el botón ON/OFF para activar el modo de extracción en caliente; la luz correspondiente se ilumina en rojo. El proceso de preparación del espresso es exactamente el mismo tanto en modo caliente como en frío.

Al cambiar de modo caliente a modo en frío, ten en cuenta lo siguiente:

Al cambiar la cafetera PIXL del modo extracción en caliente al modo extracción en frío, la máquina estará a una temperatura excesiva y los indicadores de UNA TAZA y DOS TAZAS parpadearán si se selecciona la función en frío. Será necesario enfriar.

Después de preparar un espresso caliente, pulsa el botón ON/OFF para apagar la máquina; luego mantén pulsado el botón ON/OFF durante 3 segundos para encenderla en el modo de extracción en frío; la luz indicadora ON/OFF se iluminará en azul. Las luces indicadoras de UNA TAZA y DOS TAZAS parpadearán, ya que la máquina necesita enfriarse.

Coloca una taza debajo de la lanza de vapor y gira el selector a la posición VAPOR/AGUA CALIENTE. La luz de UNA TAZA parpadeará y la máquina bombeará agua automáticamente hacia la taza.

Cuando la máquina detecte que se ha alcanzado la temperatura adecuada, dejará de bombear agua automáticamente y la luz indicadora de UNA TAZA dejará de parpadear. La luz de VAPOR parpadeará para indicar que el selector debe volver a la posición vertical.

Gira el selector de nuevo a la posición de las 12 en punto y tu cafetera espresso Breville PIXL estará lista para preparar un espresso en frío.

Personalizar el volumen del espresso

El volumen de espresso de UNA TAZA y DOS TAZAS viene ajustado de fábrica a:

	Una taza	30 ml
	Dos tazas	60 ml

Sigue estos pasos para cambiar el tamaño del espresso si es necesario:

- Instala el portafiltro con la cantidad correcta de café molido para el ajuste que vas a modificar (es decir, una o dos tazas). Coloca una taza debajo de la salida del portafiltro.
- Pulsa y mantén presionado el botón correspondiente de UNA o DOS TAZAS. La máquina comienza a dispensar café y la luz indicadora correspondiente se mantiene encendida mientras la otra parpadea, indicando que el ajuste está en curso.
- Cuando el café de la taza alcance el nivel deseado, suelta el botón. La máquina deja de servir café y el indicador luminoso correspondiente parpadea y emite un pitido, lo que indica que el proceso de preparación de la taza de café ha finalizado.

Nota: La máquina no puede programarse para aceptar tiempos de extracción de espresso inferiores a 15 segundos ni superiores a 76 segundos.

Personalizar la temperatura del espresso

La cafetera espresso Breville PIXL permite preparar un espresso caliente a tres temperaturas diferentes.

- Mantén pulsado el botón de vapor durante 5 segundos; las luces indicadoras de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR parpadearán de forma alterna.
- Pulsa el botón de UNA TAZA para acceder a la función de ajuste de temperatura del café. Se iluminará la luz indicadora correspondiente a la temperatura previamente seleccionada.

	Indicador de UNA TAZA iluminado	Temperatura baja
	Indicadores de UNA y DOS TAZAS iluminados	Temperatura media
	Indicadores de UNA y DOS TAZAS y VAPOR iluminados	Temperatura alta

Para seleccionar, pulsa el botón asociado:

	Botón de UNA TAZA	Temperatura baja
	Botón de DOS TAZAS	Temperatura media
	Botón de VAPOR	Temperatura alta

- La luz indicadora del botón de UNA TAZA parpadeará 3 veces indicando que la temperatura se ha ajustado correctamente.
- La máquina volverá automáticamente a las condiciones normales de funcionamiento

Restaurar las funciones personalizadas a los ajustes de fábrica

Esta operación restablecerá los ajustes personalizados a los valores predeterminados de fábrica.

Sigue estos pasos:

- Mantén pulsado el botón de vapor durante 5 segundos; las luces indicadoras de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR parpadearán de forma alterna.
- Gira el SELECTOR DE VAPOR en el lateral de la máquina a la posición VAPOR/AGUA CALIENTE.
- Pulsa el BOTÓN DE UNA TAZA. Las luces indicadoras de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR parpadearán todas al mismo tiempo, indicando que se han restablecido los ajustes de fábrica.
- Gira el SELECTOR DE VAPOR en el lateral de la máquina a la posición VAPOR/AGUA CALIENTE. La máquina volverá automáticamente a las condiciones normales de funcionamiento.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El espresso sabe a quemado	Tipo de café utilizado.	Prueba diferentes marcas de café.
	Usar la función de vapor justo antes de preparar un espresso, quemando el café.	Deja tiempo para que el sistema thermoblock se enfríe de forma natural o realiza un ciclo de enfriamiento manual detallado en la guía de preparación de café.
Café demasiado frío	Puede que la leche no se haya calentado lo suficiente.	Asegúrate de que la leche se caliente adecuadamente durante el texturizado, pero ten cuidado de no calentarla demasiado ni hervirla.
	Es posible que la máquina esté ajustada a una temperatura baja.	Consulta la sección "Cómo ajustar la temperatura del espresso" del manual y ajústala según sea necesario.
	Servir en una taza fría.	Precalienta la taza con agua caliente de la lanza de vapor antes de preparar tu bebida.
No sale vapor de la lanza de vapor	La punta de la lanza de vapor está bloqueada.	Consulta Cuidado y limpieza.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llena el depósito con agua. Deja correr el agua caliente por la lanza de vapor para asegurarte de que fluye agua.
No hay suficiente espuma al texturizar	Es posible que la leche no esté fresca.	Asegúrate de que la leche utilizada es fresca.
	La leche está demasiado caliente.	Asegúrate de empezar a texturizar con leche a unos 4 °C.
	Tipo de jarra de leche utilizada.	Para obtener los mejores resultados de texturizado, utiliza una jarra de leche de acero inoxidable fría.
	La leche se ha hervido.	Comienza de nuevo con leche fresca y fría. Calienta hasta que puedas sujetar la jarra de leche sólo unos 3 segundos, 60-65 °C.
	La leche hace burbujas en lugar de microespuma.	Asegúrate de que la punta de la lanza de vapor esté correctamente colocada. Debe estar justo por debajo de la superficie de la leche. Da un golpecito con la jarra contra la encimera al terminar para liberar las burbujas de aire atrapadas.
	La leche no toma suficiente aire.	Mantén la punta de la lanza de vapor justo bajo la superficie de la leche. Esto ayudará a introducir aire en la leche para crear microespuma.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
La bomba hace un ruido raro	No hay agua en el depósito.	Llena el depósito de agua.
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Coloca el depósito de agua firmemente en la parte trasera de la unidad.
	El tapón rojo del embalaje puede seguir insertado.	Retira el tapón rojo que se encuentra en la base del depósito de agua.
El portafiltro se suelta durante la extracción del espresso.	El portafiltro no está colocado correctamente o no se ha apretado lo suficiente.	Asegúrate de que las tres lengüetas del portafiltro estén bien insertadas en el cabezal del grupo y giradas hasta la posición central.
El espresso sale a chorros del cabezal durante la extracción	Café molido demasiado prensado.	Prensa el café con menos fuerza.
	El borde superior del filtro no está libre de restos de café molido.	Limpia el borde superior del filtro y limpia el cabezal del grupo.
El espresso se desliza por el lateral del portafiltro	El cabezal del grupo está sucio.	Límpialo con un paño húmedo. Limpia la junta, incluidas las esquinas en forma de bayoneta, con un cepillo para eliminar los restos de café molido.
	La junta del cabezal del grupo está dañada o desgastada.	Contacta con el servicio de atención al cliente de Breville. Los detalles se encuentran en la contraportada.
No se vierte café	No hay agua en el depósito de agua.	Llena el depósito con agua. Deja correr agua por la máquina sin el filtro para asegurarte de que está completamente cebada.
	El cabezal del grupo puede estar bloqueado.	Consulta la sección de descalcificación.
	Las cestas del filtro de doble pared pueden estar bloqueadas.	Utiliza el pasador de limpieza para desbloquear la cesta del filtro.
	El café molido es demasiado fino o está demasiado prensado.	Vacía la cesta del filtro y aclárala con agua para limpiarla. Limpia el cabezal del grupo con un paño. Vuelve a llenar el filtro con café molido y prensa.
El café sale gota a gota (Sobreextracción)	Café demasiado prensado.	Prensa el café con menos fuerza.
	La máquina tiene acumulación de cal.	Consulta la sección de descalcificación.
El espresso no tiene crema (Subextracción)	Los granos están viejos o el café molido está seco.	Utiliza granos y café molido fresco. Asegúrate de guardar el café molido en un recipiente hermético.
	El café no está suficientemente compactado.	Prénsalo con más firmeza.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
Llenado desigual de las tazas	Apisonado desigual u obstrucción en los orificios de vertido.	Asegúrate de que el café esté bien prensado y comprueba que no haya nada que obstruya los orificios de vertido.
El disco de café está húmedo	Los filtros de doble pared pueden mantener la pastilla de café húmeda.	Deja el portafiltro en el cabezal hasta después de texturizar la leche. Esto dará más tiempo para que el agua se disipe.
La máquina se apaga automáticamente	Tu dispositivo pasa automáticamente al modo de ahorro de energía tras 20 minutos para ahorrar energía.	Pulsa el botón ON/OFF y la máquina se encenderá con normalidad.
El icono de vapor parpadea rápidamente	El selector se ha dejado en la posición AGUA CALIENTE/VAPOR y debe volver a su posición original.	Gira el selector a la posición de las 12 en punto.
Las luces de UNA TAZA y DOS TAZAS parpadean rápidamente	La máquina acaba de realizar una función que ha aumentado la temperatura del calentador (por ejemplo, preparar vapor antes de hacer un espresso). La máquina tiene que enfriarse.	La máquina puede dejarse para que se enfríe de forma natural o, si se necesita usar de inmediato, sigue las instrucciones de "Enfriamiento manual" (ver guía de preparación de café).
	Se ha pulsado el botón de VAPOR, lo que ha hecho que la unidad se caliente, pero no se ha girado el selector de vapor para dispensar vapor. La máquina tiene que enfriarse.	La máquina puede dejarse para que se enfríe de forma natural o, si se necesita usar de inmediato, sigue las instrucciones de "Enfriamiento manual" (ver guía de preparación de café).
Las luces de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR permanecen encendidas de forma continua.	Esta es la alerta de descalcificación, lo que significa que hay que descalcificar la máquina.	Sigue el procedimiento de descalcificación descrito en este folleto lo antes posible. La máquina seguirá funcionando con normalidad mientras todas las luces estén encendidas, hasta que sea posible descalcificarla.
La luz del botón ON/OFF se ilumina en azul o en rojo	La luz se ilumina en azul para indicar el modo de café frío y en rojo para indicar el modo de espresso caliente. La función seleccionada es aquella que se introduce al encender la máquina por primera vez.	Desde el modo de espera, mantén pulsado el botón ON/OFF para entrar en modo de preparación en frío o pulsa brevemente para entrar en modo de preparación en caliente.

Si esta guía no resuelve tu consulta, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Breville. Los detalles se encuentran en la contraportada.

Cuidado y limpieza

El proceso de elaboración del espresso consiste en extraer los aceites de los granos de café. Con el tiempo se acumulan depósitos de café y aceites que afectan al sabor del café y al funcionamiento de la cafetera espresso.

Purgar agua por el cabezal del grupo y la lanza de vapor, antes y después de preparar cada café, es la forma más fácil de mantener limpia la cafetera.

Importante: Estas son las piezas **NO APTAS PARA EL LAVAVAJILLAS:**

- Portafiltro
- Bandeja de goteo
- Depósito de agua

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos para limpiar el exterior. Utiliza un paño suave y un detergente suave.

Pastillas de limpieza

Se dispone de pastillas limpiadoras para máquinas de café espresso que se pueden comprar online.

Limpieza de la bandeja de goteo

Vacía la bandeja de goteo después de cada uso.

• Semanal

Limpia la bandeja de goteo y la parrilla con agua tibia y un poco de detergente líquido no abrasivo, aclara y seca.

Nota: Con el tiempo, es normal que el interior de la bandeja de goteo se manche con los aceites del café molido.

Limpieza del exterior

Limpia la máquina con un paño húmedo y sécala. No utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayarían la superficie exterior.

Importante: No sumerjas la máquina en agua.

Limpieza del portafiltro y la cesta del filtro

• Después de cada uso

- Lávalos después de cada uso y acláralos con agua tibia bajo el grifo.

• Semanal

En agua tibia jabonosa con un detergente suave.

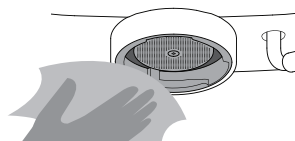
Limpieza del cabezal del grupo

• Después de cada uso

Deja pasar agua antes de preparar un espresso. (Consulta la guía de utilización, página 99-102)

• Semanal

- Purga el agua por el cabezal del grupo pulsando el BOTÓN DE UNA TAZA.
- Limpia el borde interior con un paño húmedo y un cepillo.



Limpieza de las canastas de filtros

• 2-3 meses

- Deja el filtro en remojo durante la noche en la jarra de leche con agua templada y añade una pastilla de limpieza.



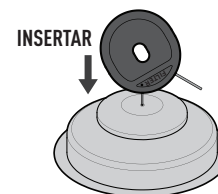
- Por la mañana, aclara la jarra y el filtro bajo el grifo, asegurándote de que se hayan eliminado todos los restos de la pastilla de limpieza.
- Coloca la cesta del filtro en el portafiltro (sin café) e insértalo en el cabezal del grupo.
- Pulsa el botón de UNA TAZA. El agua fluirá a través del filtro.

• Desbloqueo de las cestas del filtro

Si la cesta de filtro de pared doble se obstruye con café:

- Introduce el pasador de limpieza del "filtro" en el orificio de salida. (Pasador de limpieza situado debajo de la tapa del depósito de agua).

Cuidado y limpieza



- Coloca la cesta del filtro en el portafiltro (sin café) e insértalo en el cabezal del grupo.
- Gira el SELECTOR hasta la posición de UNA TAZA. El agua fluirá a través del filtro.
- Repite si es necesario.

Limpieza de la lanza de vapor

• Después de cada uso

- Después de texturizar la leche, purga la lanza de vapor girando el SELECTOR a AGUA CALIENTE durante 1-2 segundos.
- Limpia la lanza de vapor con un paño húmedo (ver guía de funcionamiento, páginas 99-102)

• 2-3 meses

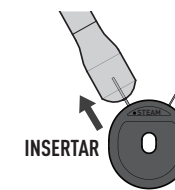
- Sumerge la lanza de vapor en la jarra de leche durante toda la noche con agua tibia y una pastilla limpiadora.



- Por la mañana, retira la jarra y enjuágala asegurándote de que se han eliminado todos los restos de la solución.
- Limpia la lanza de vapor y la punta con un paño húmedo asegurándote de que se han eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Deja que salga vapor por la lanza de vapor durante 40 segundos.

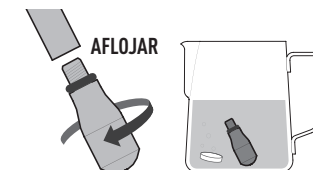
• Desbloqueo de la lanza de vapor

- Inserta el pasador de limpieza "Vapor" más grueso por el orificio de la punta de la lanza de vapor. (Pasador de limpieza situado debajo de la tapa del depósito de agua).
- Deja que salga el agua caliente por la lanza de vapor.



• La lanza de vapor sigue bloqueada:

- Desenrosca la punta de la lanza de vapor y déjala en remojo toda la noche en la jarra de leche con agua tibia y una pastilla de limpieza.



- Por la mañana, enjuaga la jarra y la punta de la lanza de vapor bajo el grifo para asegurarte de que se han eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Utiliza el pasador de limpieza para limpiar la punta de vapor.
- Vuelve a enroscar la punta de la lanza de vapor en el brazo de la misma.
- Deja que salga vapor por la lanza de vapor durante 40 segundos.

Junta de goma del cabezal

Hay una junta de goma situada en el cabezal del grupo que sella la cesta del filtro al preparar un espresso.

Importante: Cuando no se utilice la máquina espresso, recomendamos no dejar el portafiltro en el cabezal del grupo, ya que esto reducirá la vida útil de la junta de silicona.

Con el tiempo, esta junta pierde elasticidad y puede ser necesario sustituirla. Es posible que sea necesario sustituir la junta cuando se producen fugas de café espresso aguado alrededor del cabezal del grupo o si el portafiltro se nota suelto al girarlo completamente hasta la posición central.

Descalcificación: Cabezal del grupo y lanza de vapor

Tras un uso continuado, puede que la cafetera espresso acumule depósitos minerales y, por lo tanto, precise de una descalcificación ocasional.

Tu cafetera espresso Breville PIXL supervisa su uso y te avisa automáticamente cuando es necesario descalcificar.

Para indicar que es necesario descalcificar, las luces indicadoras de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR permanecerán encendidas de forma continua. Durante este periodo, la máquina puede seguir utilizándose con normalidad, pero las luces indicadoras permanecerán encendidas de forma continua.

Solución descalcificadora

Existen tres opciones:

- A. Pastillas descalcificadoras para cafeteras espresso.
- B. Descalcificador líquido
- C. Vinagre blanco y agua tibia.

Programa de descalcificación

El programa de descalcificación tarda unos 3 minutos en completarse.

Importante: Si el programa de descalcificación no se completa o se detiene a mitad de cualquiera de los pasos de descalcificación, habrá que volver a iniciar el ciclo de descalcificación desde el principio.

Preparación para la descalcificación

• Llena el depósito de agua con la solución

- A. Llena el depósito de agua con agua tibia y añade una pastilla descalcificadora. Deja que la pastilla se disuelva por completo.
- B. En un depósito de agua vacío, añade medio tapón lleno de descalcificador líquido. Llena el depósito de agua con agua tibia. Deja que la solución se mezcle bien.
- C. En un depósito de agua vacío, añade 1½ cucharadas de vinagre blanco. Llena el depósito de agua con agua tibia. Deja que la solución se mezcle bien.
- Coloca el depósito de agua en su posición.

• Colocar recipientes

Pon un recipiente grande debajo del cabezal del grupo y otro recipiente grande debajo de la lanza de vapor.



• Preparación

Asegúrate de que:

- El selector de vapor está en la posición vertical de LISTO.
- El enchufe está insertado en la toma de corriente y encendido.
- La máquina está encendida y en estado LISTO. La luz del botón ON/OFF debe estar iluminada en rojo y las luces de UNA TAZA y DOS TAZAS están encendidas.
- El depósito de agua está lleno al máximo y el agua está disponible para rellenar cuando sea necesario.
- El portafiltro está instalado en el cabezal del grupo, CON el filtro pero SIN café molido en su interior.

• Acceder al programa de descalcificación

- Mantén pulsado el botón de VAPOR durante 5 segundos; las luces indicadoras de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR parpadearán de forma alterna.
- Gira el selector de vapor a la posición AGUA CALIENTE/VAPOR.
- Pulsa el botón de VAPOR en un plazo de 15 segundos tras girar el selector y comenzará el proceso de descalcificación de la máquina; la solución descalcificadora se dispensará por la lanza de vapor. La luz indicadora de VAPOR parpadeará durante todo el ciclo de descalcificación.

Descalcificación: Cabezal del grupo y lanza de vapor

- Después de aproximadamente 30 segundos, gira el SELECTOR DE VAPOR a la posición de apagado para que la solución descalcificadora pase por el cabezal del grupo.
- La luz de vapor parpadeará durante todo el ciclo de descalcificación.
- La máquina saldrá automáticamente del ciclo de descalcificación una vez finalizado, momento en el que se detendrá la bomba.

Importante: Se puede salir del ciclo de descalcificación en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF.

Preparativos para purgar

La lanza de vapor y el cabezal del grupo deben purgarse con agua limpia para eliminar la solución descalcificadora.

• Aclara el depósito de agua

- Retira el depósito de agua y enjuágalo a fondo con agua corriente hasta que no queden restos de la solución descalcificadora.

• Llenar el depósito de agua

- Llena el depósito de agua hasta la línea "MAX" con agua limpia y vuelve a colocarlo.

• Enjuagar el portafiltro y la cesta del filtro

- Enjuaga bien el portafiltro y la cesta del filtro con agua limpia.

• Vaciar los recipientes

- Vacía el agua de los recipientes y vuelve a colocarlos.

Iniciar la purga

- Llena el depósito de agua hasta la línea "MAX" con agua limpia y vuelve a colocarlo.
- Vuelve a colocar el portafiltro, con la cesta del filtro, en el cabezal del grupo.
- Gira el selector de vapor a la posición AGUA CALIENTE/VAPOR; el agua caliente se purgará por la lanza de vapor.
- Después de aproximadamente 30 segundos, gira el selector a la posición de apagado para detener la dispensación.
- Pulsa el botón de DOS TAZAS para dispensar un espresso de agua a través del cabezal del grupo. Repite la dispensación de dos tazas hasta que se vacíe el agua del depósito.

Limpieza del ciclo de descalcificación

- Vacía el agua de los recipientes y límpialos, eliminando bien todos los restos de la solución descalcificadora.
- Retira el portafiltro del cabezal del grupo.
- Vuelve a instalar el depósito de agua.

Ajuste de la dureza del agua

La alerta de descalcificación de la cafetera espresso Breville PIXL puede ajustarse según la dureza del agua de tu zona.

Sigue estos pasos para realizar el ajuste:

- Mantén pulsado el botón de VAPOR durante 5 segundos; las luces indicadoras de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR parpadearán de forma alterna.
- Pulsa el botón de DOS TAZAS para acceder a la función de ajuste de la dureza del agua.

La luz indicadora correspondiente a la dureza previamente seleccionada se iluminará temporalmente como se indica a continuación:

	Indicador de UNA TAZA iluminado	Agua blanda
	Indicadores de UNA y DOS TAZAS iluminados	Media
	Indicadores de UNA y DOS TAZAS y VAPOR iluminados	Agua dura

La máquina entrará por defecto en el modo de ajuste, en el que los indicadores de UNA TAZA, DOS TAZAS y VAPOR se iluminan de forma alterna.

Para ajustar el nivel de dureza del agua, pulsa el botón correspondiente:

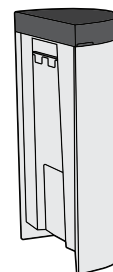
	Botón de UNA TAZA	Agua blanda
	Botón de DOS TAZAS	Media
	Botón de VAPOR	Agua dura

- La luz indicadora del botón de DOS TAZAS parpadeará 3 veces, indicando que la dureza del agua se ha ajustado correctamente.
- La máquina volverá automáticamente a las condiciones normales de funcionamiento.

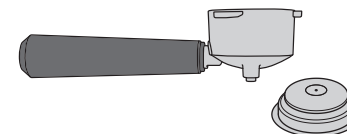
CONTACTA CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

REPUESTOS

Depósito de agua



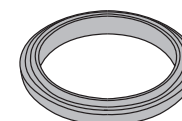
Portafiltro + cestas de filtro



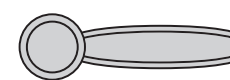
Bandeja de goteo



Sello del cabezal de grupo



Cuchara dosificadora / prensador



Visita la web de Breville para ver la gama completa de cafeteras espresso y los accesorios disponibles.
www.breville.co.uk

Información adicional

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para solucionar problemas y consultar las preguntas más frecuentes, visita www.breville.co.uk/faqs

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En caso de que el aparato no funcione pero esté en garantía, devuelva el producto en el lugar donde lo compró para su sustitución. Ten en cuenta que se exigirá un justificante de compra válido. Si necesitas más ayuda, ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Consumidor:

Teléfono: +44 (0)800 028 7154

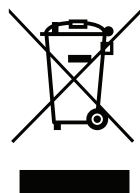
Correo electrónico: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Este dispositivo está marcado de acuerdo con la normativa sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de 2013 (en su versión modificada) en el Reino Unido y la Directiva Europea 2012/19/UE con el símbolo de un contenedor de residuos tachado. Dicho marcado informa de que este equipo no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El usuario del aparato está obligado a entregarlo en puntos de recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los puntos de recogida están gestionados, entre otros: por mayoristas y minoristas de estos equipos y por unidades organizativas municipales que realizan actividades de recogida de residuos.

La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a evitar consecuencias perjudiciales para la salud humana y el entorno natural derivadas de la presencia de componentes peligrosos y del almacenamiento y tratamiento inadecuados de dichos aparatos.



INFORMACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE ENERGÍA Y LA GESTIÓN DE ENERGÍA:

Consumo en modo apagado: Cuando el aparato no está realizando su función principal, consume un máximo de 0.2 W.

Gestión de energía: El aparato cuenta con una función de gestión automática de energía y se apagará automáticamente después de 20 minutos.

Índice

123 - 124	Precauções de Segurança da Breville
125 - 127	Funcionalidades da sua máquina de café expresso Breville PIXL
128	Antes de utilizar a sua máquina de café expresso Breville PIXL pela primeira vez
129 - 132	Guia de preparação de café na máquina de café expresso Breville PIXL
133 - 134	Dicas para preparar um café perfeito
135 - 136	Dicas para vaporizar o leite
137 - 138	Estilos de café para experimentar
139	Extração de café expresso a quente e a frio
140	Personalizar o volume do seu café expresso
141	Personalizar a temperatura do seu café expresso
142	Repor as definições personalizadas para definições de fábrica
143 - 145	Guia de resolução de problemas
146 - 147	Cuidados e limpeza
148 - 149	Descalcificar a cabeça de extração e o tubo de vapor
150	Ajuste da definição da dureza da água
151	Acessórios para máquinas de café expresso disponíveis para compra
152	Informações adicionais

Precauções de Segurança da Breville

PRECAUÇÕES IMPORTANTES LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

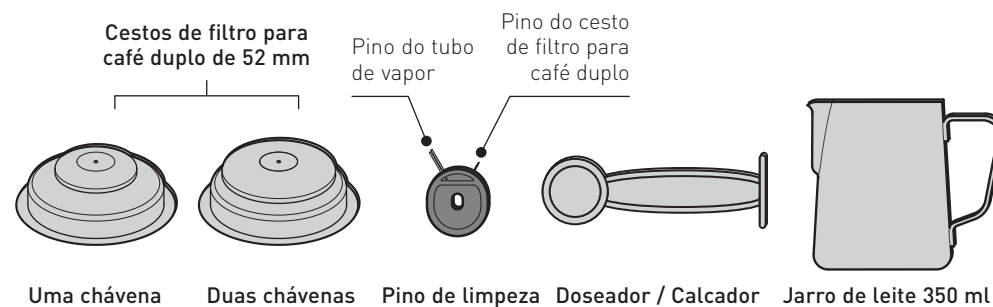
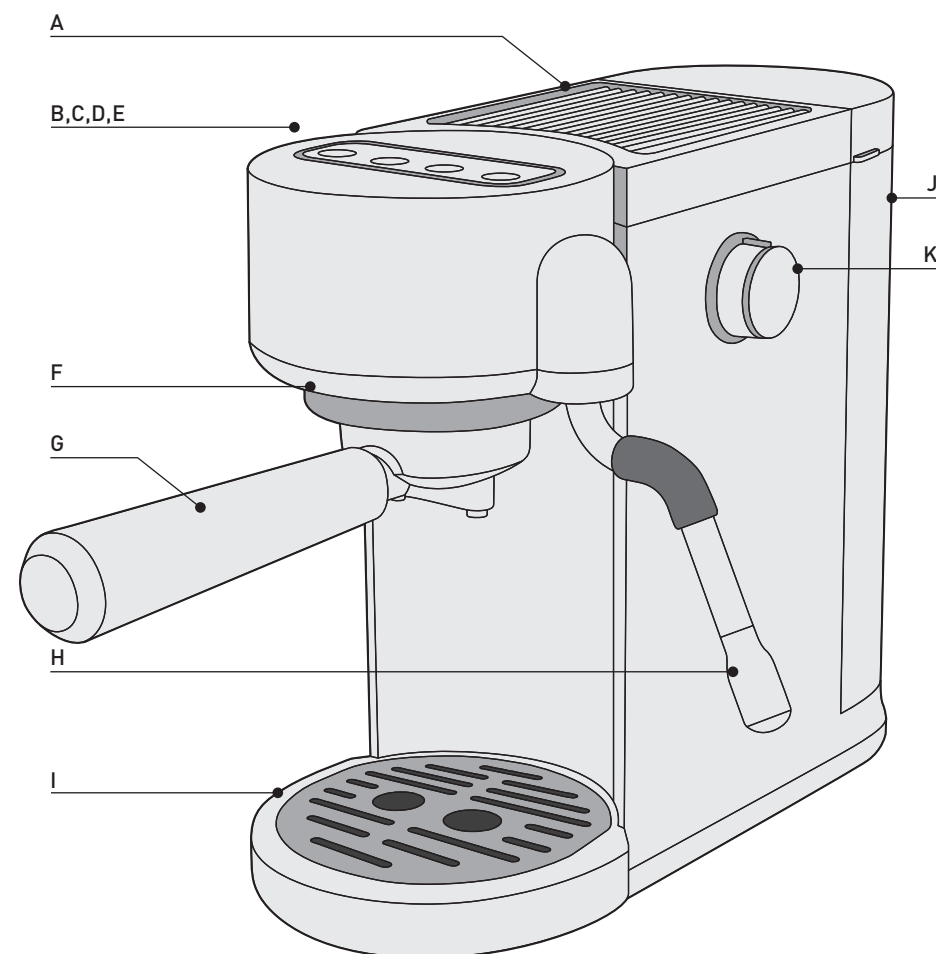
Ao utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre cumpridas de modo a reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
3. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção asseguradas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças. Não permita que crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e a manutenção asseguradas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.
4. Não remova o porta-filtro durante a saída de água ou café expresso, uma vez que o aparelho está sob pressão. A remoção do porta-filtro durante qualquer uma destas operações pode causar queimaduras ou ferimentos.
5. Desligue sempre a ficha da tomada antes de limpar a máquina de café expresso ou se houver algum problema durante o processo de preparação do café.
6. Não coloque as mãos diretamente sob o vapor, a água quente ou o café expresso. Caso contrário, poderá causar queimaduras ou ferimentos.
7. Modelos com tubos de vapor: O tubo de vaporização e de água quente aquece muito durante a vaporização do leite e a saída de água. Tal pode causar queimaduras em caso de contacto, pelo que deve evitar qualquer contacto direto com o vaporizador.
8. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Mesmo após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento fica sujeita a calor residual.

Precauções de Segurança da Breville

9. Nunca utilize o aparelho para qualquer outra finalidade que não a sua utilização prevista. O uso indevido pode causar ferimentos.
10. Para prevenir choque elétrico, não deve mergulhar o corpo principal do aparelho nem o cabo elétrico e a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Lave as seguintes peças em água morna com um detergente neutro: jarro de leite, grelha da bandeja de gotejamento, cestos de filtro para uma e duas chávenas, porta-filtro, bandeja de gotejamento, doseador/calçador e depósito de água. Enxague e seque bem cada peça antes de a voltar a colocar no lugar. Limpe o vaporizador com um pano húmido. Consulte a secção de «Cuidados e limpeza» para obter todos os detalhes.
11. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares como, por exemplo: cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; alojamentos rurais; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; pousadas.
12. Não utilize se não houver água no depósito. Encha o depósito apenas com água limpa e fria. Respeite o volume máximo do depósito. Não encha acima da linha de enchimento MAX ou do volume de enchimento máximo.
13. Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as peças quentes da máquina de café expresso, incluindo a placa de aquecimento de chávenas e tubo de vaporização e de água quente.
14. Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho tiver sido danificado de alguma forma. Se o cabo de alimentação ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
15. O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
16. Mantenha a área acima do aparelho livre durante a utilização, uma vez que irá sair vapor quente do aparelho.
17. CUIDADO: Para evitar danos no aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos quando o limpa. Use um pano macio e um detergente neutro.
18. Para prevenir choque elétrico, não coloque nem mergulhe o corpo principal do aparelho nem o cabo elétrico, as fichas ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
19. Lave as peças numa solução de água quente com sabão líquido suave. Seque cuidadosamente. Consulte a secção sobre limpeza de rotina (inclua instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos).
20. Não coloque o aparelho sobre ou perto de uma chama, de um elemento elétrico ou de um forno quente.
21. Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
22. Antes de remover peças e limpar, desligue o aparelho, desligue o cabo da tomada e deixe arrefecer.
23. Desligue sempre o aparelho antes de ligar ou retirar a ficha. Segure na ficha para removê-la. Não puxe o cabo.
24. Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
25. Ligue sempre o aparelho a uma tomada com a tensão (apenas CA) indicada no mesmo.
26. Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado.
27. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho no exterior nem para fins comerciais.
28. Este aparelho gera calor durante a sua utilização. Devem ser tomadas precauções adequadas para evitar o risco de queimaduras, escaldaduras, incêndios ou outros ferimentos a pessoas ou danos a bens causados por tocar no exterior durante a utilização ou durante o arrefecimento.
29. Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se houver sinais visíveis de danos ou fugas.
30. A máquina de café não deve ser colocada dentro de armários enquanto estiver a ser utilizada.
31. Evite derramar água sobre o conector.

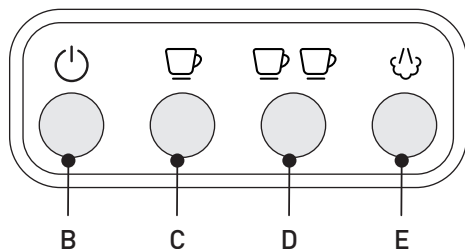
Funcionalidades da sua máquina de café expresso Breville PIXL



Funcionalidades da sua máquina de café expresso Breville PIXL

A. Suporte para copos

Aquece suavemente chávenas e copos, ajudando a manter as características essenciais do verdadeiro café expresso: aroma e sabor rico e doce.



B. Botão ON/OFF e indicador luminoso



Prima brevemente para ativar a extração a quente (Hot Brew, ilumina-se a vermelho) ou pressione e mantenha para ativar a função de extração a frio (COLD Brew, ilumina-se a azul). O botão acende quando a máquina é ligada.

C. Botão e indicador luminoso para café expresso simples



Pisca enquanto a máquina aquece. Pressione para servir um café expresso simples.

D. Botão e indicador luminoso para café expresso duplo



Pisca enquanto a máquina aquece. Pressione para servir um café expresso duplo.

E. Botão e indicador luminoso de seleção de vapor



Pressione para selecionar a função de vapor. O indicador pisca enquanto a máquina aquece até atingir a temperatura do vapor. O indicador deixa de piscar quando a máquina está pronta para emitir vapor.

Nota: O indicador luminoso de vapor também pisca para indicar que o seletor deve ser colocado novamente na posição vertical após a utilização.

F. Cabeça de extração

G. Porta-filtro

H. Tubo de vapor e água quente

Tubo de vapor a 360° com revestimento de silicone, para que possa movimentar o tubo para a posição pretendida sem queimar os dedos.

I. Bandeja de gotejamento amovível e grelha

Amovível para facilitar o esvaziamento.

J. Depósito de água amovível de 600 ml

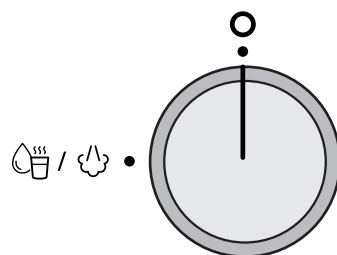
Abra a tampa e encha com água filtrada à temperatura ambiente, ou retire o depósito de água abrindo a tampa e puxando-o para cima com a pega situada no interior.

K. Seletor de Água Quente e Vapor

Gire o seletor para dispensar vapor ou água quente pelo tubo de vapor.

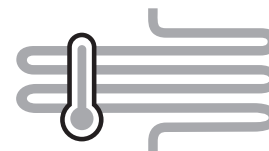
Água quente: rode o seletor para a posição Hot Brew. NÃO pressione o botão de seleção de vapor (E).

Vapor: pressione o botão de seleção de vapor E e aguarde até que o aparelho atinja a temperatura de vapor ANTES de rodar o seletor.



Funcionalidades da sua máquina de café expresso Breville PIXL

Sistema de aquecimento rápido termobloco



O termobloco garante **um aquecimento rápido**, e uma temperatura precisa da água para otimizar a extração de café e a textura do leite.

O termobloco é um sistema de controlo de temperatura que monitoriza continuamente as temperaturas da água para garantir que esta é sempre fornecida aos grãos de café moídos à temperatura exata necessária.

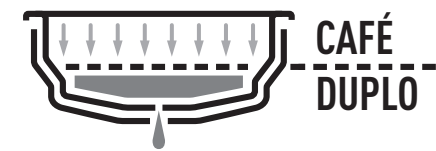
Um café expresso deve ser preparado com água quente, e não com água a ferver. O termobloco aquece a água para que o **expresso seja extraído à temperatura correta** para uma extração otimizada dos óleos dos grãos de café moídos. Se as temperaturas forem demasiado elevadas, irão queimar os grãos, resultando num sabor amargo.

Bomba de 20 bar



A bomba de 20 bar garante os níveis de alta pressão essenciais para uma extração ideal do café expresso. Funciona em conjunto com o termobloco para forçar a passagem rápida da água quente pelo café moído compactado, criando um sabor concentrado e rico e a espuma característica do café expresso.

Sistema Crema italiano



Os cestos de filtro para café duplo criam uma contrapressão adicional, proporcionando uma ventilação subtil para uma extração otimizada do café expresso e **um fluxo constante**. Oferecem um café expresso rico e aveludado, com uma característica camada de creme dourado.

Os cestos de filtro para café duplo foram concebidos para utilização com grãos pré-moídos, mas também podem ser utilizados com grãos moídos na hora.

Controlo volumétrico de dose automática



A dose automática é a maneira mais fácil de preparar um excelente café expresso. Basta seleccionar **UMA** ou **DUAS CHÁVENAS** para que **saia a quantidade certa**, parando depois automaticamente.

Café expresso extraído a quente e a frio



Para além da convencional extração a quente do café expresso, também é possível servir doses de café expresso a frio, estando o perfil de preparação da máquina adaptado para garantir uma extração ideal do café expresso a alta pressão, mas sem água quente.

Antes de utilizar a sua máquina de café expresso Breville PIXL pela primeira vez

Passo 1. Remova as embalagens

Certifique-se de que todas as embalagens foram removidas.

Importante: Remova o tampão vermelho situado na base do depósito de água.

Passo 2. Posicione a máquina

Certifique-se de que a máquina de café expresso esteja sempre posicionada sobre uma bancada seca, estável e horizontalmente plana.

Passo 3. Lavagem das peças

Lave as peças indicadas abaixo com água morna e um detergente neutro.

- Depósito de água
- Jarro de leite em aço inoxidável
- Cesto de filtro para uma chávena em aço inoxidável
- Cesto de filtro para duas chávenas em aço inoxidável
- Porta-filtro

Importante: As peças abaixo NÃO SÃO LAVÁVEIS NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

- Porta-filtro
- Bandeja de gotejamento
- Depósito de água

Enxague e seque bem cada peça e, em seguida, coloque-as na máquina.

Passo 4. Preparar a máquina

Importante: Deve ser respeitada a etapa de preparação antes da primeira utilização.

• Encha o depósito de água

- Abra a tampa.
- Encha com água à temperatura ambiente.

ou

- Remova o depósito abrindo a tampa e levantando-o usando a alça interna.
- Encha com água da torneira à temperatura ambiente.
- Volte a colocar o depósito de água, certifique-se de que a válvula encaixa na devida posição e feche a tampa.

Observação: Certifique-se de que o depósito de água está limpo e livre de resíduos, uma vez que quaisquer partículas finas podem bloquear a saída da água. Utilize água filtrada, caso viva numa zona de água dura, para prolongar a vida útil do seu produto.

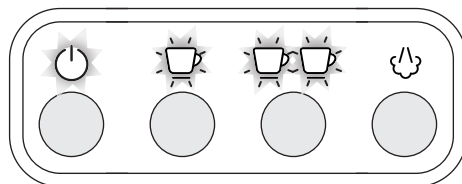
• Ligar a máquina

Certifique-se de que:

- Insere a ficha de alimentação numa tomada de corrente alternada de 230-240 V e liga a máquina.
- O BOTÃO ON/OFF acende a vermelho quando a máquina é ligada à corrente pela primeira vez.
- Pressione o BOTÃO LIGAR/DESLIGAR para ligar a máquina.

O INDICADOR LUMINOSO ON/OFF acende a vermelho para indicar que está definido em modo de EXTRAÇÃO A QUENTE e os INDICADORES LUMINOSOS dos botões de CAFÉ EXPRESSO DUPLO piscam.

Quando os botões de CAFÉ EXPRESSO SIMPLES e DUPLO estiverem totalmente iluminados, a máquina está pronta.



Nota: Para ligar a máquina no modo EXTRAÇÃO A FRIO, mantenha premido o botão ON/OFF e o indicador luminoso ON/OFF acende a AZUL. Todas as outras funcionalidades permanecem inalteradas.

• Inserir o porta-filtro

- Coloque o cesto de filtro para duas chávenas no porta-filtro.
- Insira o porta-filtro na cabeça de extração, certificando-se de que fica bem encostado a esta, e depois rode o porta-filtro para a direita até que a pega fique na posição central.

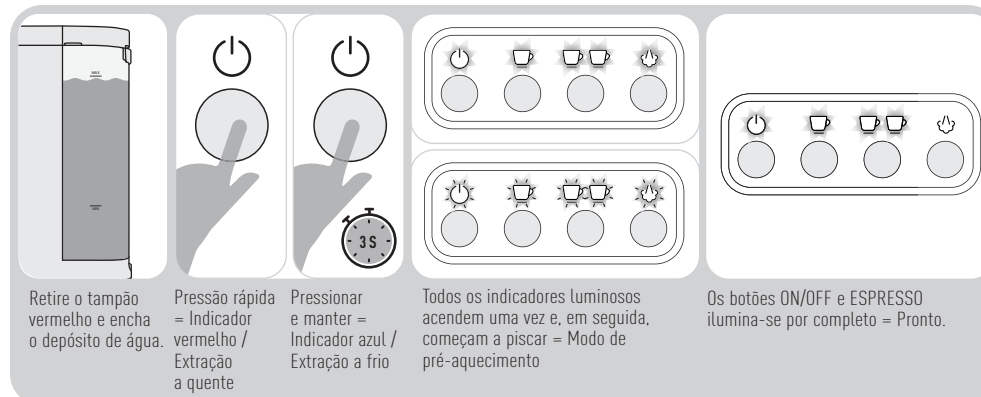
Nota: O porta-filtro pode ser difícil de instalar e rodar, especialmente quando novo, mas acontece para garantir uma boa vedação e deve tornar-se mais fácil com o uso.

• Preparar a máquina

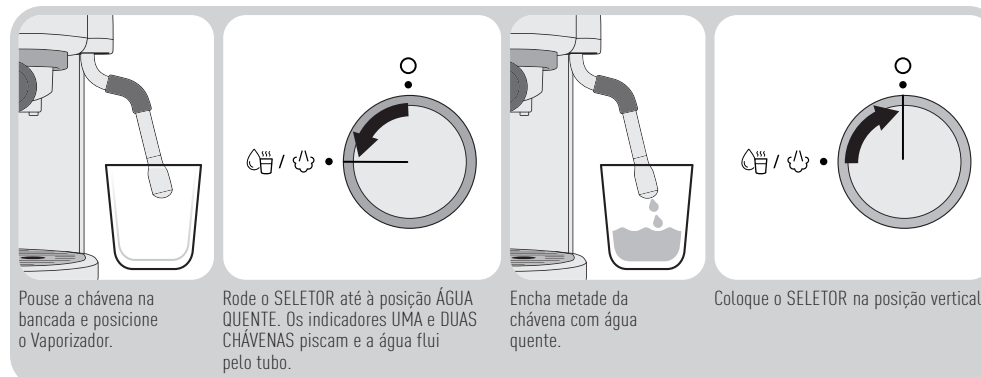
- Pressione o botão de chávena SIMPLES e deixe a água correr.
 - Repita mais uma vez.
- A máquina deverá agora estar devidamente preparada e pronta a usar.

Guia de preparação de café na máquina de café expresso Breville PIXL

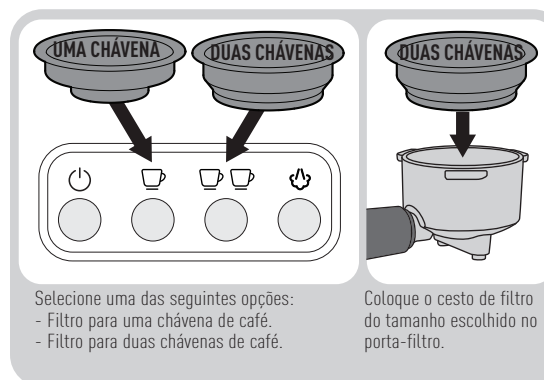
1. Ligar



2. Aquecer a chávena

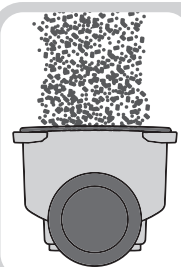


3. Selecionar os cestos do filtro

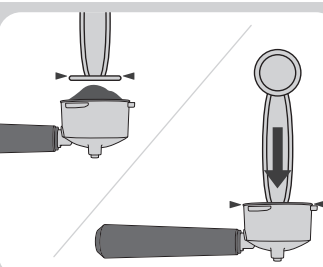


Guia de preparação de café na máquina de café expresso Breville PIXL

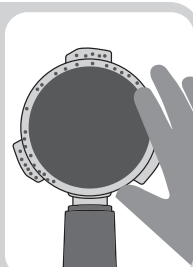
6. Enchimento e calcamento



Encha o cesto do filtro com café moído.



Calque uniformemente até ao nível máximo indicado no cesto do filtro.

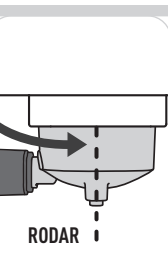


Limpe as bordas para remover eventuais resíduos.

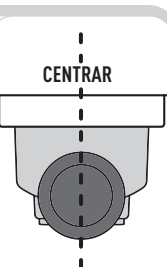
7. Insira o porta-filtro na cabeça de extração



Mantenha o porta-filtro na horizontal e insira-o na cabeça de extração.



Gire o porta-filtro.

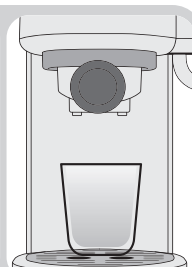


O porta-filtro deve estar na posição central.

8. Posicione a chávena

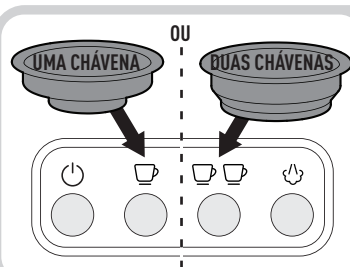


Esvazie a água quente da chávena.



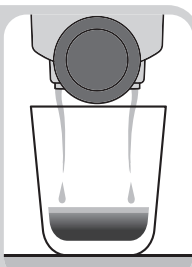
Coloque o copo na bandeja de gotejamento, sob o porta-filtro.

9. Extração

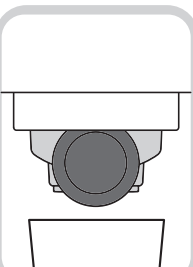


Pressione o botão:
Uma chávena = 30 ml
Duas chávenas = 60 ml

Para personalizar os volumes, consultar o manual mais adiante.



A extração começa e é interrompida automaticamente.



Deixe o porta-filtro na cabeça de extração até a vaporização do leite terminar.

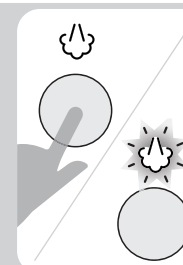
Guia de preparação de café na máquina de café expresso Breville PIXL

10. Preparar o jarro de leite

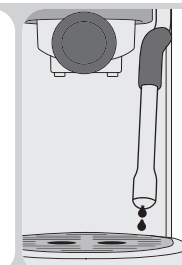


Encha o jarro até pouco abaixo da base do bico.

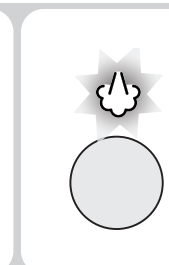
11. Antes de vaporizar o leite



Pressione o BOTÃO DE VAPOR. Indicadores de vapor intermitentes = aquecimento.



Pode sair um pouco de água do tubo de vapor.



INDICADOR de VAPOR aceso = Vapor pronto.

Dica profissional:
Se preparar mais do que uma bebida à base de café com leite, prepare primeiro todas as doses de café expresso e, em seguida, bata a espuma de leite para evitar ter de aquecer e arrefecer a máquina.

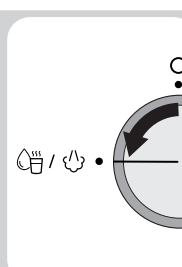
12. Começar a vaporizar o leite



Insira o bico do tubo de vapor imediatamente abaixo da superfície do leite.



Posicionar o tubo de vapor:
- Tubo na posição das 12 horas.
- Bico na posição das 3 horas.



Rode o SELETOR até à posição VAPOR para começar a vaporizar o leite.

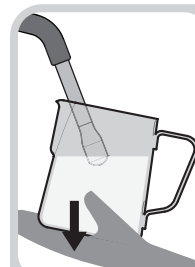


A vaporização emite um sussurro suave.



Verifique se o leite está a mover-se como um remoinho.

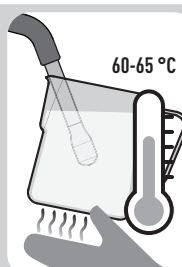
13. Vaporizar o leite



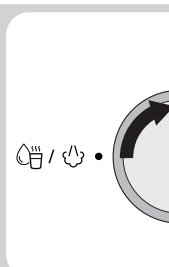
À medida que o nível do leite sobe, abaixe o jarro para manter o bico mesmo abaixo da superfície.



Quando atingir o nível de microespuma pretendido, mergulhe o tubo de vapor até metade.



O leite está pronto quando o jarro fica demasiado quente para conseguir tocar-lhe durante 3 segundos.



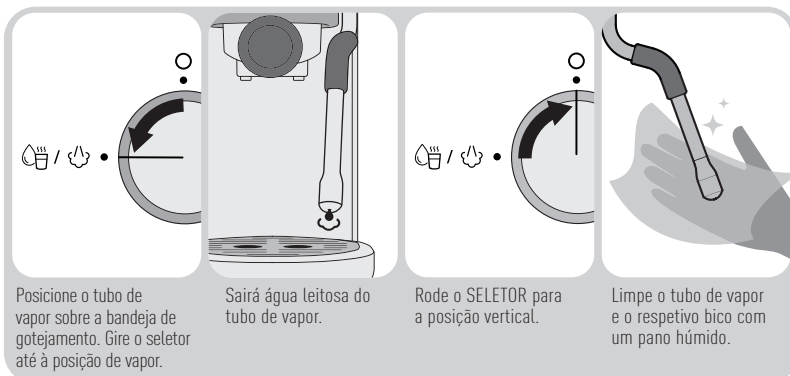
Coloque novamente o SELETOR na posição vertical.



Retire o jarro do tubo de vapor.

Guia de preparação de café na máquina de café expresso Breville PIXL

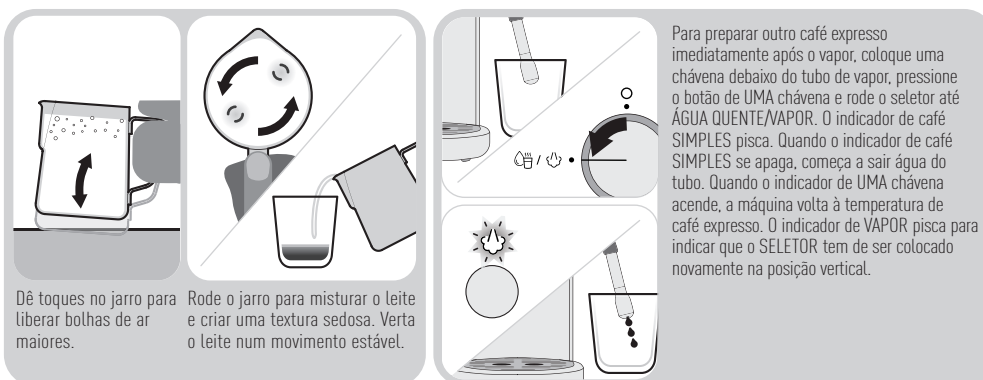
14. Purgar e limpar o tubo de vapor



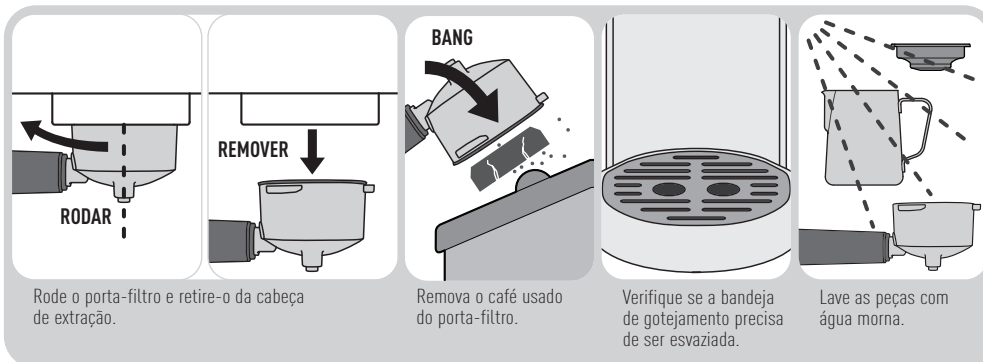
Dica profissional:
Para manter o desempenho ideal do tubo de vapor, purgue e limpe sempre o tubo de vapor depois de vaporizar o leite.

15. Toques finais no leite

Opcional: Arrefecimento manual



16. Limpar



Dicas para preparar a chávena perfeita

A forma como o café expresso é servido dir-lhe-á tudo. Fique atento a:

1. Tempo de extração

O tempo de extração é um bom indicador da qualidade do café servido. O tempo ideal por dose varia entre os diferentes tipos de grãos e entre os grãos de café moídos na hora e os pré-moídos. No entanto, de um modo geral, será preciso entre 20 e 30 segundos para as doses de uma e duas chávenas.

2. Tipo de extração

• Extração ideal

Um café de qualidade tem um fluxo constante com uma consistência semelhante à do mel quente.

A espuma resultante é dourada escura.

São extraídos os sabores e óleos mais doces, criando um expresso com sabor rico.

• Durante a extração

O café sai rapidamente e é de cor clara, a espuma resultante é fina, com uma cor castanha clara cremosa que se dissipa rapidamente.

Isto ocorre quando é extraída uma quantidade insuficiente de óleos essenciais, aromas e corantes dos grãos de café moídos. Daí resulta um café expresso com sabor ácido.

• Extração excessiva

Pode não haver fluxo, ou este pode ser lento e pingar durante todo o processo.

A espuma resultante é muito escura.

Isto ocorre quando é extraída uma quantidade excessiva de óleos essenciais, aromas e corantes dos grãos de café moídos. Daí resulta um café expresso com sabor amargo.

3. Esteja atento a mudanças de cor

A dose ideal contém três elementos:

Coração: Na base: começa com uma cor castanha escura.

Corpo: Mistura-se com o coração, toma uma tonalidade caramelo rica com reflexos avermelhados.

Crema: Camada superior do corpo: dourada escura.



Importante: Os grãos moídos na hora produzirão sempre um café expresso com melhor sabor.

4. Dosagem da moagem

Para obter melhores resultados, a dosagem da moagem deve ser constante. Utilize o doseador fornecido para medir a quantidade correta

5. Força de compactação

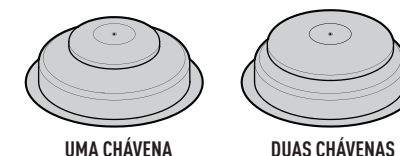
Para obter melhores resultados, pressione uniformemente o café moído aplicando cerca de 15 kg de força.

Nota: Isolar as alterações na espessura da moagem e na força de compactação ajudará a produzir um sabor constante de cada vez.

6. Cestos de filtro

• Cestos de filtro para café duplo

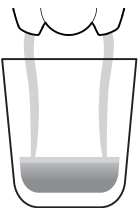
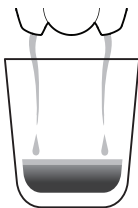
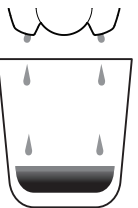
Fornecidos com a máquina de café expresso PIXL, funcionam bem tanto com grãos pré-moídos embalados como com grãos moídos na hora.



Dicas para preparar a chávena perfeita

Guia de extração

Existem variações de extração de grão para grão, e as pessoas têm todos os gostos diferentes. Use as dicas abaixo como guia para melhorar a sua técnica de preparação do café expresso, para que fique exatamente como gosta.

	DURANTE A EXTRAÇÃO	EXTRAÇÃO ÓTIMA	EXTRAÇÃO EXCESSIVA
			
Verter	Fluxo rápido Menos de 15 segundos	Fluxo constante 20-30 s	Gotejamento, sem fluxo Mais de 35 segundos
Cor	Castanho claro Creme-castanho claro	Caramelo rico Creme-dourado escuro	Castanho muito escuro Creme-castanho escuro
Sabor	Azedo, ácido, aguado	Rico, doce, vibrante	Amargo, seco, granuloso
Moagem ^	Demasiado grossa Use uma moagem mais fina	Certa	Muito fina Use uma moagem mais grossa
Dosagem	Não há café moído suficiente Use mais café moído	Quantidade correta de café moído	Demasiado café moído Use menos café moído
Compactação	Força de compactação insuficiente Aperte com mais força*	Pressão firme na medida certa, com força de 10 a 15 kg**	Força de compactação excessiva Pressione com menos força

^ Certifique-se de que os grãos ou o café pré-moído são **frescos**. Os grãos moídos há muito tempo e grãos velhos, independentemente do tamanho da moagem, não produzem um café expresso saboroso.

* Ao usar **grão pré-moído** embalado, tente usar um método de dosagem e compactação em duas etapas:

Coloque metade do café moído, pressione e repita.

** Ao usar café **pré-moído** embalado, tente compactar com um pouco mais de força, entre 15 e 20 kg.

Dicas para vaporizar o leite

A vaporização do leite consiste em aquecer o leite a vapor.

Elementos-chave para o leite vaporizado

O vapor apenas aquece o leite. O leite também precisa de ser arejado (adicionar ar) para criar a microespuma e tem de ser bem misturado. Um leite bem vaporizado deve ter sido aquecido entre 60 e 65 °C e apresentar uma microespuma espessa e rica com um brilho sedoso. Tudo depende da temperatura, do posicionamento do tubo de vapor e do momento em que se move o jarro de leite.

1. Encher o jarro de leite

Adicione leite frio a cerca de 4 °C num jarro de aço inoxidável limpo e refrigerado. Encha até ao fundo do bico.

Nota: O volume do leite aumentará durante a vaporização, por isso não encha demasiado o jarro.



Está disponível um jarro de leite com maior capacidade para compra junto da Breville. Os detalhes encontram-se na última página.

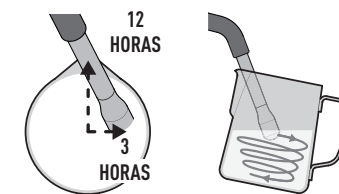
2. Aquecimento a vapor

Para obter os melhores resultados na vaporização do leite de cada vez, certifique-se de que o vapor tenha aquecido antes de vaporizar o leite. O vapor fica pronto quando o INDICADOR de VAPOR estiver totalmente aceso. Também ouvirá a bomba a arrancar quando girar o seletor.

Nota importante: Se o botão de vapor for pressionado, mas o seletor não for rodado para libertar vapor, após 30 segundos a máquina cancela a função e os indicadores luminosos de uma e duas chávenas começam a piscar. A máquina terá de ser arrefecida manualmente se for necessário preparar outro café expresso (ver página 132).

3. Posição

Coloque o braço do tubo de vapor no bico do jarro na posição das 12 horas, com o bico do tubo de vapor no leite na posição das 3 horas. Mantenha o bico do tubo de vapor logo abaixo da superfície do leite. Criará assim um efeito de remoinho.



4. Som

A forma como o ar é introduzido no leite determina a consistência da espuma. Se forem adicionadas grandes quantidades de ar ao leite, a espuma formará bolhas grandes. A introdução de ar no leite de forma controlada e suave, indicada por um leve som sibilante, garantirá que o leite tenha uma microespuma fina e arejada.

Dica profissional: Sons da vaporização do leite

- Guincho - Bico demasiado fundo, abaixe o jarro.
- Sussurro subtil - Ideal para um latte.
- Borbulho - O bico não está suficientemente fundo, levante o jarro.

5. Manter a posição do bico de vapor

À medida que o vapor aquece e vaporiza o leite, este aumenta de volume, fazendo com que o nível do leite no jarro suba. Enquanto isso, acompanhe o nível do leite, baixando o jarro e mantendo o bico do tubo de vapor logo abaixo da superfície.



6. Quantidade de espuma

Crie a quantidade de microespuma que pretender. Para os cappuccinos, prolongue a etapa 5, uma vez que costumam ter mais microespuma do que um flat white ou um latte. (Descubra os estilos de café nas páginas seguintes)

Dicas para vaporizar o leite

7. Dica sobre imersão

Depois de criar a quantidade de espuma pretendida, mergulhe o tubo de vapor até metade do nível do leite. Todo o leite será assim aquecido e a ventilação será interrompida.

Isso garante a mistura do leite e da espuma, tornando-os mais densos e suaves.



8. Temperatura correta

Se a temperatura correta do leite for atingida, só conseguirá tocar na base do jarro de leite confortavelmente durante aproximadamente 3 segundos.

Dica do barista: Temperatura do leite

Baixa - Se não for aquecido durante tempo suficiente, o leite ficará morno e com pouca textura.

Ótima - Consulte a tabela abaixo.

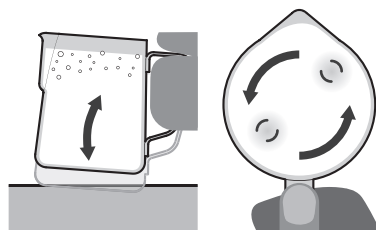
Alta - Se aquecido durante muito tempo, o leite começará a ferver por volta dos 72 °C e ficará com gosto de queimado, perdendo toda a textura.

Leite	Temperatura
Leites vegetais e alternativos	60°C
Leites à base de laticínios	65°C

9. Agite o jarro

Bater suavemente com o jarro na bancada ajuda a libertar as bolhas de ar maiores que ficaram presas.

Agitar ajuda o leite e a espuma a misturarem-se para obter uma consistência uniforme e um aspeto sedoso.



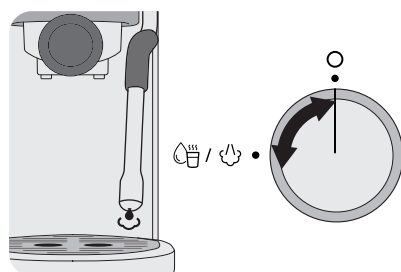
10. Os toques finais

Despeje o leite do jarro para a sua chávena com um movimento firme.

11. Limpeza do tubo de vapor

Depois de girar o SELETOR para a posição vertical PRONTO e remover o jarro do tubo de vapor, coloque a vareta de vapor sobre a bandeja de gotejamento e purgue o tubo de vapor para remover quaisquer resíduos de leite.

Para purgar, rode o SELETOR para a posição VAPOR/ÁGUA QUENTE durante alguns segundos, depois volte a colocar o SELETOR na posição vertical PRONTO.



12. Limpar o tubo de vapor

Limpe o braço e o bico do tubo de vapor com um pano limpo e húmido para remover quaisquer resíduos de leite.



Estilos de café para experimentar



Espresso (Café Curto)

O expresso é um café concentrado e encorpado, com uma camada estável de «creme» na superfície. Um expresso é a base de qualquer café servido nos cafés.

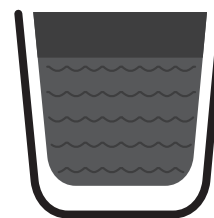
- Copo de café expresso (90 ml)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)



Ristretto

Um ristretto é um café expresso extremamente curto, que se distingue pelo seu sabor intenso e pelo seu sabor persistente.

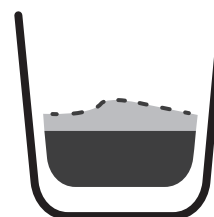
- Chávena de café expresso (30 ml)
- Meia dose de café expresso (15 ml)



Long Black (Americano)

Um café expresso normal com água quente adicionada. A água quente é adicionada primeiro para que o «creme» se mantenha.

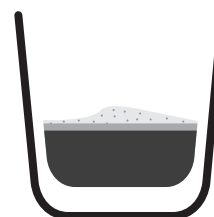
- Copo (190 ml)
- Água quente (a gosto)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)



Con Panna

O Con Panna, que em italiano significa «com natas», é composto por um café expresso coberto com natas levemente batidas. Também pode ser polvilhado com canela ou chocolate quente.

- Copo (190 ml)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)
- Natas levemente batidas - polvilhado com canela.



Macchiato

Macchiato, em italiano, significa «manchar» ou «marcar».

Tradicionalmente servido como um expresso normal com um pingo de leite frio ou vaporizado e uma pequena porção de espuma vaporizada no meio do «creme».

- Copo de café expresso (90 ml)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)
- Um pouco de leite frio ou vaporizado e uma pequena porção de espuma vaporizada.

Estilos de café para experimentar



Flat White

Um café expresso com leite vaporizado e uma fina camada de espuma de leite vaporizado por cima. A chávena mais larga cria uma fina camada de espuma, característica do flat white.

- Copo largo (190 ml)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)
- Leite vaporizado e espuma.



Latte

Um café expresso com leite vaporizado e uma camada de espuma de leite vaporizada com a espessura de um dedo por cima. A chávena mais estreita cria uma camada mais espessa de espuma.

- Copo ou chávena (220 ml)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)
- Leite vaporizado e espuma.



Cappuccino

Um café expresso com 1/3 de leite vaporizado, coberto com 1/3 de espuma cremosa e uma pitada de chocolate.

- Copo (190-240 mililitros)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)
- 1/3 de leite vaporizado, 1/3 de espuma vaporizada, polvilhado com chocolate.



Mocha

Feito de forma semelhante a um cappuccino, mas com a adição de chocolate quente. Basta misturar o chocolate no café expresso antes de adicionar o leite vaporizado e a espuma.

- Chávena ou copo alto (190-240 ml)
- Dose simples ou dupla de café expresso (30 ml-60 ml)
- Chocolate quente (a gosto)
- 1/3 de leite vaporizado, 1/3 de espuma vaporizada.



Babyccino

Leite vaporizado com uma camada de espuma de leite. Também pode ser polvilhado com chocolate.

- Copo pequeno (90 ml)
- Sem dose de café expresso
- Leite vaporizado e espuma vaporizada - polvilhado com chocolate.

Extração de café expresso a quente e a frio

Café expresso extraído a quente e a frio

A sua máquina de café expresso Breville PIXL permite preparar café expresso quente convencional e doses de café expresso frio.

A escolha entre preparar um café expresso quente ou frio faz-se no momento em que a máquina é ligada pela primeira vez:

- Pressione e mantenha o botão ON/OFF para ligar o modo de extração a frio. O indicador correspondente acende a azul.
- Pressione brevemente o botão ON/OFF para ligar o modo de extração a quente. O indicador correspondente acende a vermelho. O processo de preparação do café expresso é exatamente o mesmo, quer se trate de café quente ou frio.

Ao passar da extração a quente para a extração a frio, tenha o seguinte em atenção:

Ao passar a máquina de café expresso PIXL da função de café quente para a função de café frio, a máquina continua com temperatura elevada e os indicadores luminosos de UMA CHÁVENA e DUAS CHÁVENAS piscam se for selecionada a função de extração a frio. A máquina tem de arrefecer.

Depois de preparar um café expresso quente, pressione o botão ON/OFF para desligar a máquina. Em seguida, pressione e mantenha o botão ON/OFF durante 3 segundos para ligar a máquina no modo de extração a frio; o indicador luminoso ON/OFF acende a azul. Os indicadores de UMA CHÁVENA e DUAS CHÁVENAS acendem quando a máquina precisa de arrefecer.

Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor e rode o seletor de vapor para a posição VAPOR/ÁGUA QUENTE. O indicador luminoso «UMA CHÁVENA» pisca e a máquina bombeia automaticamente água para o copo.

Quando a máquina deteta que foi atingida a temperatura adequada, deixa automaticamente de bombear água e o indicador de UMA CHÁVENA deixa de piscar. O indicador de VAPOR pisca para indicar que deve voltar a colocar o seletor na posição vertical.

Volte a colocar o seletor na posição das 12 horas e a sua máquina de café expresso Breville PIXL estará pronta para preparar um café expresso frio.

Personalizar o volume do seu café expresso

O volume do café expresso para uma ou duas chávenas vem predefinido de fábrica em:

	Uma chávena	30 ml
	Duas chávenas	60 ml

Siga os passos que se seguem para alterar o tamanho do café expresso, se necessário:

- Coloque o porta-filtro com a quantidade correta de café moído para o número de chávenas que pretende definir (isto é, uma ou duas chávenas). Coloque uma chávena debaixo da saída do porta-filtro.
- Pressione e mantenha o botão UMA ou DUAS CHÁVENAS correspondente. A máquina começa a servir café e o indicador luminoso correspondente acende, enquanto o outro indicador pisca, sinalizando que o processo está em curso.
- Quando o café na chávena atingir o nível pretendido, solte o botão. A máquina para o fluxo de café e o indicador luminoso correspondente pisca e emite um sinal sonoro, indicando que a preparação da chávena de café está concluída.

Nota: A máquina não pode ser programada para aceitar tempos de preparação de café expresso inferiores a 15 segundos ou superiores a 76 segundos.

Personalizar a temperatura do seu café expresso

A máquina de café expresso Breville PIXL pode ser ajustada para preparar um café expresso quente em 3 temperaturas diferentes.

- Mantenha premido o botão de vapor durante 5 segundos. Os indicadores de UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS e VAPOR irão piscar sucessivamente.
- Prima o botão UMA CHÁVENA para aceder à função de definição da temperatura do café. O indicador luminoso correspondente à temperatura selecionada anteriormente acende.

	O indicador «UMA CHÁVENA» acende	Baixa temperatura
	Os indicadores de UMA e DUAS CHÁVENAS acendem	Temperatura média
	Os indicadores de UMA e DUAS CHÁVENAS e VAPOR acendem	Alta temperatura

Para selecionar, prima o botão correspondente:

	Botão UMA CHÁVENA	Baixa temperatura
	Botão DUAS CHÁVENAS	Temperatura média
	Botão VAPOR	Alta temperatura

- O botão de UMA CHÁVENA pisca três vezes, indicando que a temperatura foi ajustada com sucesso.
- A máquina volta automaticamente ao modo de funcionamento normal

Repor as definições personalizadas para definições de fábrica

Esta operação repõe as definições personalizadas para as definições de fábrica.

Siga as etapas abaixo:

- Pressione e mantenha o botão de vapor durante 5 segundos; os indicadores de UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS e VAPOR irão piscar sucessivamente.
- Rode o SELETOR DE VAPOR, localizado na lateral da máquina, para a posição VAPOR/ÁGUA QUENTE.
- Pressione o botão de UMA CHÁVENA. Os indicadores de UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS E VAPOR irão piscar todos ao mesmo tempo, indicando que as configurações de fábrica foram repostas.
- Rode o SELETOR DE VAPOR, localizado na lateral da máquina, de volta para a posição vertical OFF. A máquina volta automaticamente ao modo de funcionamento normal.

Guia de resolução de problemas

PROBLEMA	Possível causa	O que fazer
O café expresso sabe a queimado	Tipo de café utilizado.	Experimente diferentes marcas de café.
	Utilização da função de vapor imediatamente antes de servir um café expresso, o que esalda o café.	Deixe o bloco térmico arrefecer naturalmente ou execute um ciclo de arrefecimento manual, conforme descrito no Guia de Preparação de Café.
O café está demasiado frio	O leite pode não estar suficientemente aquecido.	Certifique-se de que o leite é devidamente aquecido durante a vaporização, mas não o aqueça demais nem deixe ferver.
	A máquina pode estar regulada para uma temperatura baixa.	Consulte a secção «Personalizar a temperatura do seu café expresso» do manual e ajuste conforme necessário.
	Servir num copo frio.	Pré-aqueça a chávena com água quente do tubo de vapor antes de preparar a sua bebida.
Não sai vapor do tubo de vapor	A ponta do vaporizador está obstruída.	Consulte a secção «Cuidados e limpeza».
	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água. Deixe correr água quente do vaporizador para verificar o fluxo de água.
Espuma insuficiente ao vaporizar	O leite pode não estar fresco.	Certifique-se de que o leite utilizado é fresco.
	A temperatura do leite está muito alta.	Certifique-se de que inicia a vaporização com leite a cerca de 4 °C.
	Tipo de jarro utilizado.	Para obter melhores resultados na vaporização, use um jarro de leite de aço inoxidável frio.
	O leite foi fervido.	Comece novamente com leite fresco e frio. Aqueça até que o jarro de leite só possa ser segurado durante aproximadamente 3 segundos, a 60-65 °C.
	O leite está a formar bolhas em vez de microespuma.	Certifique-se de que a ponta do vaporizador está posicionada corretamente. Deve estar imediatamente abaixo da superfície do leite. Bata o jarro na bancada quando terminar para libertar as bolhas de ar maiores.
	O leite não está a absorver ar suficiente.	Mantenha o bico do tubo de vapor logo abaixo da superfície do leite. Isto ajudará a introduzir ar no leite para criar microespuma.

Guia de resolução de problemas

PROBLEMA	Possível causa	O que fazer
A bomba faz um ruído invulgar	Não há água no depósito.	Encha o depósito de água.
	O depósito de água não está corretamente posicionado.	Coloque o depósito de água firmemente na parte posterior da máquina.
	O tampão vermelho da embalagem ainda pode estar inserido.	Remova o tampão vermelho situado na base do depósito de água.
O porta-filtro sai durante a preparação do café expresso.	O porta-filtro não está corretamente encaixado ou não foi apertado suficientemente.	Certifique-se de que as três abas do porta-filtro estão totalmente inseridas na cabeça de extração e rodadas para a posição central.
O café expresso esguicha para fora da cabeça de extração a durante a preparação	O café moído foi prensado com demasiada força.	Compacte os grãos mais levemente.
	A parte superior do filtro não está livre de grãos de café.	Limpe a parte superior do filtro e limpe a cabeça de extração.
O café expresso goteja pela lateral do porta-filtro	A cabeça de extração está suja.	Limpe com um pano húmido. Limpe a junta, incluindo as áreas dos cantos da baioneta, com uma escova para remover os resíduos de café.
	A vedação de borracha da cabeça de extração está danificada ou desgastada.	Entre em contacto com o Apoio ao Cliente da Breville. Os detalhes encontram-se na última página.
Não sai café	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água. Deixe a água correr pela máquina sem o cesto do filtro para garantir que esteja totalmente preparada.
	A cabeça de extração pode estar obstruída.	Consulte a secção Descalcificação.
	Os cestos do filtro de café duplo podem estar obstruídos.	Use o pino de limpeza para desobstruir o cesto do filtro.
	Os grãos de café estão muito finos ou foram compactados com demasiada força.	Esvazie o cesto do filtro e passe por água para limpar. Limpe a cabeça de extração com um pano. Volte a carregar o filtro com café moído e compacte.
O café sai gotejando (Extração excessiva)	Café compactado com demasiada força.	Compacte os grãos mais levemente.
	A máquina apresenta acumulação de calcário.	Consulte a secção Descalcificação.
O café expresso não tem creme (Extração insuficiente)	Os grãos são velhos ou o café pré-moído está seco.	Use grãos frescos e moídos na hora. Certifique-se de que guarda os grãos pré-moídos num recipiente hermético.
	Café moído insuficientemente compactado.	Compacte com mais força.

Guia de resolução de problemas

PROBLEMA	Possível causa	O que fazer
Enchimento irregular do copo	Compactação irregular ou obstrução nos bicos de saída.	Certifique-se de que o café está bem compactado e verifique se não há nada a obstruir os bicos de saída.
As borras de café estão húmidas	Os cestos com filtro para café duplo podem manter as borras de café húmidas.	Mantenha o porta-filtro na cabeça de extração até que a vaporização do leite esteja concluída. A água terá assim mais tempo para se dissipar.
A máquina desliga-se automaticamente	O seu aparelho entra automaticamente no modo de poupança de energia após 20 minutos, para economizar energia.	Pressione o botão ON/OFF, a máquina ligar-se-á normalmente.
O ícone do vapor pisca rapidamente	O seletor ficou na posição de água quente/vapor e é necessário voltar a colocá-lo na posição correta.	Rode o seletor para a posição das 12 horas.
Os indicadores UMA e DUAS CHÁVENAS piscam rapidamente	A máquina acabou de executar uma função que aumentou a temperatura do aquecedor (isto é, a vaporização antes de fazer um café expresso). A máquina precisa de arrefecer.	A máquina pode ser deixada a arrefecer naturalmente. Caso seja necessário utilizá-la imediatamente, siga as instruções de «Arrefecimento Manual» (consulte o Guia de Preparação de Café).
	O botão de VAPOR foi premido, fazendo com que o aparelho aquecesse; no entanto, o seletor de vapor nunca foi rodado para libertar vapor. A máquina precisa de arrefecer.	A máquina pode ser deixada a arrefecer naturalmente; caso seja necessário utilizá-la imediatamente, siga as instruções de «Arrefecimento Manual» (consulte o Guia de Preparação de Café).
As luzes das opções de UMA e DUAS CHÁVENAS E VAPOR permanecem acesas.	Este é o aviso de descalcificação, o que significa que a máquina precisa de ser descalcificada.	Siga o procedimento de descalcificação descrito neste folheto assim que possível. A máquina continuará a funcionar normalmente enquanto todas as luzes estiverem acesas, até que seja possível realizar a descalcificação.
O indicador luminoso ON/OFF acende a azul ou a vermelho	A luz acende a azul para indicar o modo de café frio e a vermelho para indicar o modo de café expresso quente. A função selecionada é aquela que está definida quando a máquina é ligada pela primeira vez.	No modo de espera, pressione e mantenha o botão ON/OFF para ativar a extração a frio ou prima-o rapidamente para ativar a extração a quente.

Se este guia não resolver a sua dúvida, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente da Breville. Os detalhes encontram-se na última página.

Cuidados e limpeza

O processo de preparação do café expresso envolve a extração dos óleos dos grãos de café moídos. Os depósitos de borras e óleos acumulam-se ao longo do tempo, afetando o sabor do café e o funcionamento da máquina de café expresso.

A forma mais fácil de manter a sua máquina consiste em purgar água pela cabeça de extração e o tubo de vapor, antes e depois de fazer cada café.

Importante: As peças abaixo NÃO SÃO LAVÁVEIS NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

- Porta-filtro
- Bandeja de gotejamento
- Depósito de água

CUIDADO: Para evitar danos ao aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos ao limpar o exterior. Use um pano macio e um detergente neutro.

Pastilhas de limpeza

As pastilhas de limpeza para máquinas de café expresso estão disponíveis para compra online.

Limpeza da bandeja de gotejamento

Esvazie a bandeja de gotejamento após a utilização.

• Semanalmente

Limpe a bandeja de gotejamento e a grelha com água morna e um pouco de detergente líquido não abrasivo, enxague e seque.

Nota: Com o tempo, é normal que o interior da bandeja de gotejamento fique manchado pelos óleos presentes nos grãos de café moídos.

Limpeza do exterior

Limpe a máquina com um pano húmido e seque-a. Não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos ou esfregões metálicos, uma vez que riscam a superfície exterior.

Importante: Não mergulhe a máquina em água.

Limpeza do porta-filtro e da cesto do filtro.

• Após cada utilização

Lave-os após cada utilização, enxaguando-os com água morna da torneira.

• Semanalmente

Em água morna com sabão, utilizando um detergente neutro.

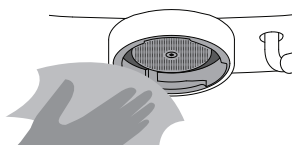
Limpeza da cabeça de extração

• Após cada utilização

Deixe a água correr antes de fazer um café expresso. (Consulte o Manual de Funcionamento, páginas 129-132)

• Semanalmente

- Purgue a água pressionando o botão de posição UMA CHÁVENA.
- Limpe o rebordo interno com um pano húmido e uma escova.



Limpeza dos cestos do filtro

• 2-3 meses

- Deixe o cesto do filtro de molho durante a noite no jarro de leite com água morna e adicione uma pastilha de limpeza.



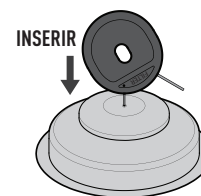
- De manhã, passe o jarro e o cesto do filtro por água corrente, certificando-se de que foram removidos todos os vestígios da pastilha de limpeza.
- Coloque o cesto do filtro no porta-filtro (sem café) e insira-o na cabeça de extração.
- Pressione o botão de posição UMA CHÁVENA. A água irá começar a correr.

• Desentupir os cestos do filtro

Se o cesto do filtro de café duplo ficar entupido com borras de café:

- Insira o pino de limpeza de «Filtro» no orifício de saída. (Pino de limpeza localizado por baixo da tampa do depósito de água).

Cuidados e limpeza



- Coloque o cesto do filtro no porta-filtro (sem café) e insira-o na cabeça de extração.
- Rode o SELETOR até à posição UMA CHÁVENA. A água irá começar a correr.
- Repita se necessário.

Limpeza do tubo de vapor

• Após cada utilização

- Após vaporizar o leite, faça a purga do tubo de vapor rodando o botão até à posição ÁGUA QUENTE durante apenas 1-2 segundos.
- Limpe o tubo de vapor com um pano húmido (consulte o Manual de Utilização, páginas 129-132)

• 2-3 meses

- Deixe o tubo de vapor de molho durante a noite no jarro de leite com água morna e adicione uma pastilha de limpeza.



- De manhã, retire o jarro e enxague, certificando-se de que todos os resíduos da solução foram removidos.
- Limpe o tubo e o bico de vapor com um pano húmido, certificando-se de que todos os vestígios da pastilha de limpeza foram removidos.
- Deixe correr água quente pelo tubo de vapor durante 40 segundos.

• Desobstruir o tubo de vapor

- Insira o pino de limpeza de «Vapor» no orifício do bico do tubo de vapor. (Pino de limpeza localizado por baixo da tampa do depósito de água).
- Deixe correr água quente pelo tubo de vapor.



• O tubo de vapor continua obstruído:

- Desaparafuse o bico do vaporizador e deixe-o de molho durante a noite no jarro de leite em água morna e junte uma pastilha de limpeza.



- De manhã, passe o jarro e o bico do tubo de vapor por água corrente, certificando-se de que todos os vestígios da pastilha de limpeza foram removidos.
- Use o pino de limpeza para limpar o bico de vapor.
- Aparafuse a ponta do vaporizador de volta no braço do vaporizador.
- Deixe correr água quente pelo tubo de vapor durante 40 segundos.

Junta de borracha para cabeça de extração

A cabeça de extração contém uma junta de borracha para vedar o cesto do filtro quando se prepara um café.

Importante: Quando a sua máquina de café expresso não estiver a ser utilizada, recomendamos que não deixe o porta-filtro inserido na cabeça de extração, uma vez que tal reduzirá a vida útil da junta.

Com o tempo, esta junta perde a sua elasticidade e pode necessitar de substituição. A junta pode precisar de ser substituída quando corre café agitado em torno da cabeça de extração ou se o porta-filtro parecer solto quando rodado totalmente até à posição central.

Descalcificação: Cabeça de extração e tubo de café

Após uma utilização regular, a sua máquina de café expresso pode acumular depósitos minerais e, por conseguinte, necessitar de uma «descalcificação» ocasional.

A sua máquina de café expresso Breville PIXL monitoriza a sua utilização e avisa automaticamente quando é necessário descalcificar.

Para indicar que é necessário descalcificar, os indicadores luminosos UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS e VAPOR permanecem acesos de forma permanente. Durante este período, a máquina pode continuar a ser utilizada normalmente, mas os indicadores luminosos permanecem acesos continuamente.

Solução de Descalcificação

Tem 3 opções:

- A. Pastilhas descalcificantes para máquinas de café expresso.
- B. Descalcificante líquido
- C. Vinagre branco e água morna.

Programa de Descalcificação

O Programa de Descalcificação demora cerca de 3 minutos a concluir.

Importante: Se o programa de descalcificação não for concluído ou for interrompido a meio de qualquer uma das etapas da descalcificação, é necessário recomençar o programa de descalcificação desde o início.

Preparação para a Descalcificação

• Encha o depósito de água com a solução

A. Encha o depósito de água com água quente e junte uma pastilha descalcificante. Deixe a pastilha dissolver-se completamente.

ou

B. No depósito de água vazio, adicione meia tampa cheia de líquido descalcificante.

Encha o depósito de água com água morna. Deixe a solução misturar-se bem.

ou

C. No depósito de água vazio, junte 1½ colher de vinagre branco. Encha o depósito de água com água quente. Deixe a solução misturar-se bem.

- Coloque o depósito de água no lugar.

• Colocar os recipientes

Coloque um grande recipiente sob a cabeça de extração e outro grande recipiente sob o tubo de vapor.



• Preparação

Certifique-se de que:

- O SELETOR de vapor está na posição PRONTO vertical.

- A ficha de alimentação está inserida na tomada e ligada.

- A máquina está ligada e pronta. O botão ON/OFF deve acender a vermelho e os indicadores luminosos de UMA CHÁVENA e DUAS CHÁVENAS devem estar acesas.

- O depósito de água está cheio até ao máximo e a água está disponível para reabastecer, conforme necessário.

- O porta-filtro é instalado na cabeça de extração, COM o cesto de filtro, mas SEM café moído no interior.

• Aceder ao Programa de Descalcificação

- Pressione e mantenha o botão de VAPOR durante 5 segundos; os indicadores luminosos UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS e VAPOR piscam alternadamente.

- Rode o BOTÃO DE SELEÇÃO DE VAPOR para a posição ÁGUA QUENTE/VAPOR.

- Pressione o botão de VAPOR no prazo de 15 segundos após rodar o seletor e o procedimento de descalcificação da máquina será iniciado, sendo que a solução descalcificante será dispensada através do tubo de vapor. O indicador luminoso de VAPOR pisca durante todo o ciclo de descalcificação.

Descalcificação: Cabeça de extração e tubo de café

- Após cerca de 30 segundos, rode o SELETOR DE VAPOR para a posição «desligado» para fazer passar a solução descalcificante pelo cabeça de extração.

- O indicador luminoso de vapor pisca durante todo o ciclo de descalcificação.

- A máquina sai automaticamente do ciclo de descalcificação assim que este está concluído, momento em que a bomba para.

Importante: PODE sair do programa de descalcificação a qualquer momento pressionando o botão MANUAL.

Preparação para a Purga

O tubo de vapor e a cabeça de extração devem ser purgados com água limpa para remover a solução de descalcificação.

• Enxague o depósito de água

- Retire o depósito de água e enxague-o bem sob água corrente, certificando-se de que todos os vestígios da solução descalcificante foram removidos.

• Encha o depósito de água

- Encha o depósito de água até à linha «MAX» com água limpa e volte a colocá-lo.

• Limpeza do porta-filtro e do cesto do filtro

- Lave bem o porta-filtro e o cesto filtrante com água limpa.

• Esvaziar os recipientes

- Esvazie a água dos recipientes e substitua-a.

Iniciar a Purga

- Encha o depósito de água com água limpa até ao nível MAX e volte a instalá-lo.

- Volte a colocar o porta-filtro na cabeça de extração, com o cesto de filtro.

- Gire o seletor de vapor para a posição ÁGUA QUENTE/VAPOR; a água quente sairá pelo tubo de vapor.

- Após cerca de 30 segundos, rode o seletor para a posição Off para interromper o fluxo.

- Prima o botão de DUAS CHÁVENAS para dispensar uma dose de água para um expresso através da cabeça de extração. Repita as doses duplas até que a água do depósito se esgote.

Limpeza após o Ciclo de Descalcificação

- Esvazie a água dos recipientes e limpe, certificando-se de que todos os vestígios da solução de descalcificação foram removidos.

- Retire o porta-filtro da cabeça de extração.

- Volte a instalar o depósito de água.

Ajuste da definição da dureza da água

O alerta de descalcificação da máquina de café expresso Breville PIXL pode ser ajustado de acordo com a dureza da água na sua região.

Siga as etapas abaixo para ajustar:

- Pressione e mantenha o botão de vapor durante 5 segundos; os indicadores de UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS e VAPOR irão piscar sucessivamente.
- Pressione e mantenha o botão de DUAS CHÁVENAS para aceder à função de configuração da dureza da água.

O indicador luminoso correspondente à dureza selecionada anteriormente acende temporariamente como indicado:

	O indicador «UMA CHÁVENA» acende	Água macia
	Os indicadores de UMA e DUAS CHÁVENAS acendem	Média
	Os indicadores de UMA e DUAS CHÁVENAS e VAPOR acendem	Água dura

A máquina entra automaticamente no modo de configuração, no qual os indicadores de UMA CHÁVENA, DUAS CHÁVENAS e VAPOR acendem sucessivamente.

Para ajustar a definição da dureza da água, pressione o botão correspondente:

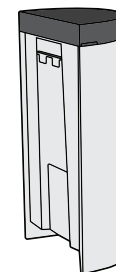
	Botão UMA CHÁVENA	Água macia
	Botão DUAS CHÁVENAS	Média
	Botão VAPOR	Água dura

- O botão de DUAS CHÁVENAS pisca três vezes, indicando que a dureza da água foi ajustada com sucesso.
- A máquina volta automaticamente ao modo de funcionamento normal.

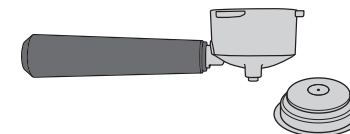
ENTRE EM CONTACTO COM O APOIO AO CLIENTE DA BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

PEÇAS SOBRESSELENTES

Depósito de água



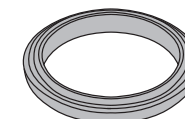
Porta-filtro + Cestos de filtro



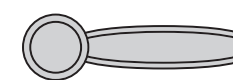
Bandeja de gotejamento



Junta da cabeça de extração



Doseador / Calcador



Visite o site da Breville para ver toda a gama de máquinas de café expresso e acessórios disponíveis.
www.breville.co.uk

Informações adicionais

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para resolução de problemas e perguntas frequentes, consulte:
www.breville.co.uk/faqs

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

No caso de o aparelho não funcionar mas ainda estiver dentro da garantia, devolva o produto ao local onde o comprou para obter um produto de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar um comprovativo de compra válido. Para apoio adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente:

Telefone: +44 (0)800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Este dispositivo está marcado de acordo com os Regulamentos de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos de 2013 (conforme alterados) no Reino Unido e com a Diretiva Europeia 2012/19/UE com o símbolo de um contentor de resíduos barrado. Esta marcação informa que o equipamento não pode ser descartado com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O utilizador do equipamento é obrigado a depositá-lo em contentores de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Os pontos de recolha são geridos, entre outros, por distribuidores e retalhistas deste equipamento e pelas entidades municipais que realizam atividades de recolha de resíduos.

O manuseamento adequado dos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos ajuda a evitar consequências prejudiciais para a saúde humana e para o ambiente natural resultantes da presença de componentes perigosos e do armazenamento e processamento inadequados desses equipamentos.



INFORMAÇÕES SOBRE CONSUMO DE ENERGIA E GESTÃO DE ENERGIA:

Consumo em modo desligado: Quando o aparelho não está a desempenhar a sua função principal, consome no máximo 0,2 W.

Gestão de energia: O aparelho possui uma função de gestão automática de energia e desliga-se automaticamente após 20 minutos.

Contenuti

- 153 - 154 **Precauzioni di sicurezza di Breville**
- 155 - 157 **Caratteristiche della macchina per espresso PIXL Breville**
- 158 **Prima del primo utilizzo della macchina per espresso PIXL Breville**
- 159 - 162 **Guida alla preparazione del caffè con la macchina per espresso PIXL Breville**
- 163 - 164 **Suggerimenti per ottenere la tazzina perfetta**
- 165 - 166 **Suggerimenti per montare il latte**
- 167 - 168 **Stili di caffè da provare**
- 169 **Estrazione dell'espresso a caldo e a freddo**
- 170 **Personalizzare il volume dell'espresso**
- 171 **Personalizzare la temperatura dell'espresso**
- 172 **Riportare le funzionalità personalizzate alle impostazioni di fabbrica**
- 173 - 175 **Guida alla risoluzione dei problemi**
- 176 - 177 **Cura e pulizia**
- 178 - 179 **Decalcificare la testa del gruppo e la lancia vapore**
- 180 **Regolare l'impostazione della durezza dell'acqua**
- 181 **Accessori per la macchina espresso disponibili per l'acquisto**
- 182 **Informazioni supplementari**

Precauzioni di sicurezza di Breville

PRECAUZIONI IMPORTANTI - LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesioni alle persone, quali ad esempio:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare questo prodotto.
2. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
3. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli ad esso connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla

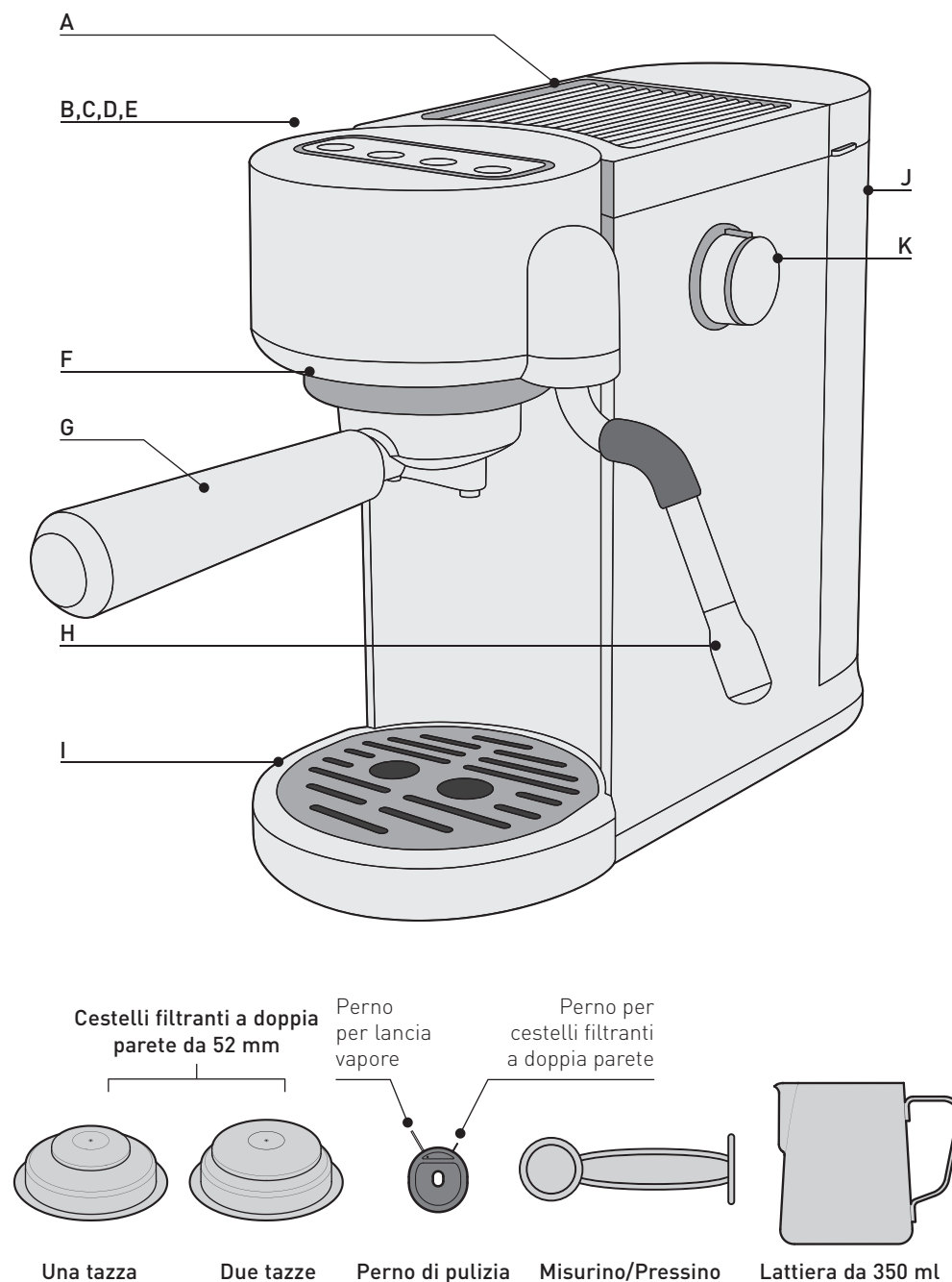
portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.

4. Non rimuovere il portafiltro quando viene erogato l'espresso o quando l'acqua scorre poiché l'unità è sotto pressione. La rimozione del portafiltro durante una di queste operazioni può causare scottature o lesioni.
5. Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per espresso o in caso di problemi durante il processo di preparazione del caffè.
6. Non mettere le mani direttamente sotto il vapore, l'acqua calda o il beccuccio dell'espresso pour poiché ciò può causare scottature o lesioni.
7. Modelli con lancia vapore: La lancia vapore e acqua calda diventa molto calda quando si monta il latte e quando l'acqua scorre. Ciò potrebbe causare ustioni in caso di contatto, quindi evitare qualsiasi contatto diretto con la lancia.

Precauzioni di sicurezza di Breville

8. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Anche dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
9. Non utilizzare un apparecchio per scopi diversi da quello previsto. Lesioni potrebbero verificarsi a causa di un uso improprio.
10. Per evitare scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Lavare le seguenti parti in acqua tiepida con un detergente delicato: lattiera, griglia raccogliogocce, cestelli filtro una tazzina e due tazzine, portafiltro, vaschetta raccogliogocce, misurino/pressino e serbatoio dell'acqua. Risciacquare e asciugare accuratamente ogni parte prima di sostituirla. Pulire la lancia vapore con un panno umido. Vedere la sezione Cura e pulizia per tutti i dettagli.
11. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.
12. Non mettere in funzione senza acqua nel serbatoio. Riempire il serbatoio solo con acqua pulita e fredda. Rispettare il volume massimo di riempimento. Non riempire oltre la linea MAX o il volume massimo di riempimento.
13. Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con le parti calde della macchina per caffè espresso, compresa la piastra scaldatazze e la lancia vapore e acqua calda.
14. Non utilizzare questo apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o se l'apparecchio è stato danneggiato in qualsiasi modo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
15. Gli apparecchi non sono concepiti per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Durante l'uso, tenere libera l'area sopra l'apparecchio, poiché da esso fuoriesce vapore caldo.
17. **ATTENZIONE:** al fine di evitare danni all'apparecchio, si consiglia di non utilizzare detergenti alcalini per pulirlo. Usare un panno morbido e un detergente delicato.
18. Per evitare scosse elettriche, non posizionare o immergere il corpo centrale dell'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
19. Lavare le parti in una soluzione di acqua calda e sapone liquido delicato. Asciugare accuratamente. Consultare la sezione dedicata alla pulizia ordinaria (include istruzioni sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti).
20. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una fiamma, un elemento elettrico o su un forno riscaldato.
21. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e orizzontale.
22. Spegnerne sempre, scollegare e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere/montare le parti e di eseguire la pulizia.
23. Spegnerne sempre l'alimentazione dalla presa di corrente prima di inserire o rimuovere una spina. Rimuovere afferrando la spina - non tirare il cavo.
24. Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o accendere l'apparecchio.
25. Utilizzare sempre l'apparecchio da una presa di corrente della tensione (solo CA) indicata sull'apparecchio.
26. Non lasciare mai un apparecchio incustodito mentre è in uso.
27. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
28. Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Devono essere prese adeguate precauzioni per prevenire il rischio di ustioni, scottature, incendi o altri danni a persone o cose causati dal contatto con l'esterno durante l'uso o durante il raffreddamento.
29. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se presenta perdite.
30. La macchina per il caffè non deve essere riposta all'interno di un mobile quando in uso.
31. Evitare di fare cadere acqua sul connettore.

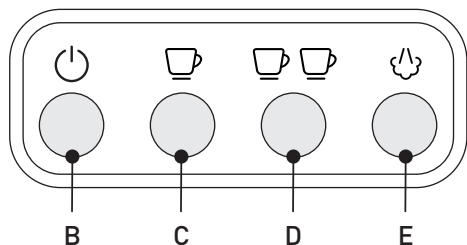
Caratteristiche della macchina per espresso PIXL Breville



Caratteristiche della macchina per espresso PIXL Breville

A. Poggiatazze

Preriscalda delicatamente tazze e bicchieri per preservare le caratteristiche essenziali del vero espresso: aroma e gusto ricco e dolce.



B. Pulsante e spia ON/OFF

Premere brevemente per attivare la modalità A CALDO (si illumina di rosso) oppure tenere premuto per attivare la modalità A FREDDO (si illumina di blu). Il pulsante si illumina quando la macchina è accesa.

C. Pulsante e spia espresso singolo

Lampeggia quando la macchina si sta riscaldando. Premere per erogare un espresso singolo.

D. Pulsante e spia espresso doppio

Lampeggia quando la macchina si sta riscaldando. Premere per erogare un espresso doppio.

E. Pulsante e spia selezione vapore

Premere per selezionare la funzione vapore; la spia lampeggerà mentre la macchina si scalda per raggiungere la temperatura del vapore. Smetterà di lampeggiare quando la macchina sarà pronta a erogare vapore.

Nota: La spia Selezione vapore lampeggerà per indicare che il selettore deve essere riportato in posizione verticale dopo l'utilizzo.

F. Testa del gruppo

G. Portafiltro

H. Lancia vapore e acqua calda

Lancia vapore a 360° con copertura in silicone, per spostare la lancia nella posizione desiderata senza scottarsi le dita.

I. Vaschetta raccogli gocce e griglia rimovibile

Estraibili per consentire uno svuotamento più agevole.

J. Serbatoio dell'acqua da 600 ml rimovibile

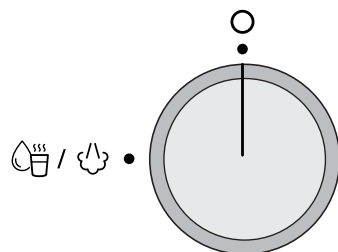
Aprire il coperchio e riempire con acqua filtrata a temperatura ambiente oppure rimuovere il serbatoio dell'acqua aprendo il coperchio e sollevandolo verso l'alto utilizzando la maniglia situata all'interno.

K. Selettore acqua calda e vapore

Ruotare il selettore per attivare l'erogazione di vapore o acqua calda dalla lancia vapore.

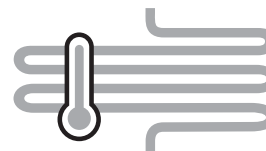
Acqua calda - Spostare il selettore sull'impostazione A caldo. **NON** premere il pulsante Selezione vapore (E).

Vapore - Premere il pulsante Selezione vapore E e attendere che l'unità raggiunga la temperatura del vapore PRIMA di ruotare il selettore.



Caratteristiche della macchina per espresso PIXL Breville

Sistema di riscaldamento rapido a termoblocco



Il termoblocco garantisce un **riscaldamento rapido** e una temperatura dell'acqua precisa per ottenere la migliore estrazione del caffè e una montatura del latte ideale.

Il blocco termico è un sistema di controllo che monitora continuamente la temperatura dell'acqua per garantire che venga sempre erogata sul caffè macinato alla temperatura precisa necessaria.

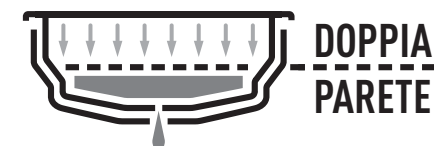
L'espresso viene preparato con acqua calda, non bollente. Il termoblocco riscalda l'acqua in modo tale che **l'espresso venga estratto alla temperatura corretta** per un'estrazione ottimale degli oli dal caffè macinato. Una temperatura troppo elevata brucerà i chicchi macinati, conferendo un sapore amaro al caffè.

Pompa 20 BAR



La pompa 20 bar garantisce gli elevati livelli di pressione essenziali per un'estrazione ottimale dell'espresso. Funziona in congiunzione con il termoblocco per fare passare rapidamente l'acqua calda attraverso il caffè macinato e ben pressato, creando il sapore ricco e concentrato, nonché la caratteristica crema.

Sistema Italian Crema



I cestelli filtranti a doppia parete creano una contropressione aggiuntiva che genera una leggera aerazione per un'ottima estrazione dell'espresso e un **erogazione costante**. Garantiscono un espresso ricco e vellutato con un caratteristico strato di crema dorata.

I cestelli filtranti a doppia parete sono progettati per l'uso con caffè pre-macinato, ma possono essere utilizzati anche con caffè appena macinato.

Controllo volumetrico automatico



Il Controllo volumetrico automatico offre il modo più semplice per preparare un ottimo espresso. Basta selezionare UNA o DUE TAZZINE e la macchina **verserà la quantità giusta**, per poi fermarsi automaticamente.

Espresso caldo e freddo



Oltre alla tradizionale estrazione a caldo dell'espresso, è possibile erogare anche espresso freddo, grazie a un profilo di erogazione della macchina studiato per garantire un'estrazione ottimale dell'espresso ad alta pressione, ma senza l'uso di acqua calda.

Prima del primo utilizzo della macchina per espresso PIXL Breville

Passaggio 1. Rimuovere l'imballaggio

Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.

Importante: Rimuovere il tappo rosso che si trova alla base del serbatoio dell'acqua.

Passaggio 2. Posizionare la macchina

Assicurarsi che la macchina per espresso sia sempre posizionata su un piano di lavoro asciutto, stabile, piatto e orizzontale.

Passaggio 3. Lavare le parti

Lavare le parti elencate di seguito in acqua calda con un detergente delicato.

- Serbatoio dell'acqua
- Lattiera in acciaio inossidabile
- Cestello filtrante in acciaio inossidabile per una tazzina
- Cestello filtrante in acciaio inossidabile per due tazzine
- Portafiltro

Importante: Le parti indicate di seguito **NON SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:**

- Portafiltro
- Vaschetta raccogli gocce
- Serbatoio dell'acqua

Sciogliere e asciugare accuratamente ogni parte e ricollocarla nella macchina.

Passaggio 4. Adescare la macchina

Importante: l'adescamento deve essere completato prima del primo utilizzo.

• Riempimento del serbatoio d'acqua

- Aprire il coperchio.
- Riempire con acqua a temperatura ambiente.
- oppure*
- Rimuovere il serbatoio aprendo il coperchio e sollevandolo verso l'alto utilizzando la maniglia interna.
- Riempire con acqua del rubinetto a temperatura ambiente.
- Riposizionare il serbatoio dell'acqua, assicurarsi di inserire correttamente la valvola e chiudere il coperchio.

Nota: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pulito e privo di detriti, poiché la presenza di particelle sottili potrebbe ostruire il flusso dell'acqua. Se ci si trova in una zona con acqua dura, è preferibile utilizzare acqua filtrata per prolungare la durata del prodotto.

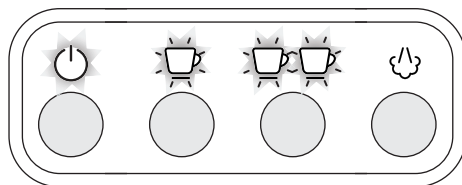
• Accensione

Procedere come segue:

- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente CA da 230-240 V e accendere l'apparecchio.
- Il pulsante ON/OFF si illuminerà di rosso quando la macchina verrà collegata alla corrente per la prima volta.
- Premere il PULSANTE ON/OFF per avviare la macchina.

La spia ON/OFF si illuminerà di ROSSO per indicare che la macchina si trova in modalità ESTRAZIONE A CALDO e i pulsanti luminosi SINGOLO e DOPPIO ESPRESSO lampeggeranno.

Quando la macchina sarà pronta, i pulsanti luminosi SINGOLO e DOPPIO ESPRESSO rimarranno accesi.



Nota: Per portare la macchina in modalità ESTRAZIONE A FREDDO, tenere premuto il pulsante ON/OFF; la spia ON/OFF si illuminerà di BLU. Tutte le altre funzionalità rimarranno invariate.

• Inserimento del portafiltro

- Posizionare il cestello filtrante per due tazze nel portafiltro.
- Inserire il portafiltro nella testa del gruppo, assicurandosi di posizionarlo orizzontalmente rispetto a quest'ultima, quindi ruotarlo verso destra fino a portare la maniglia in posizione centrale.

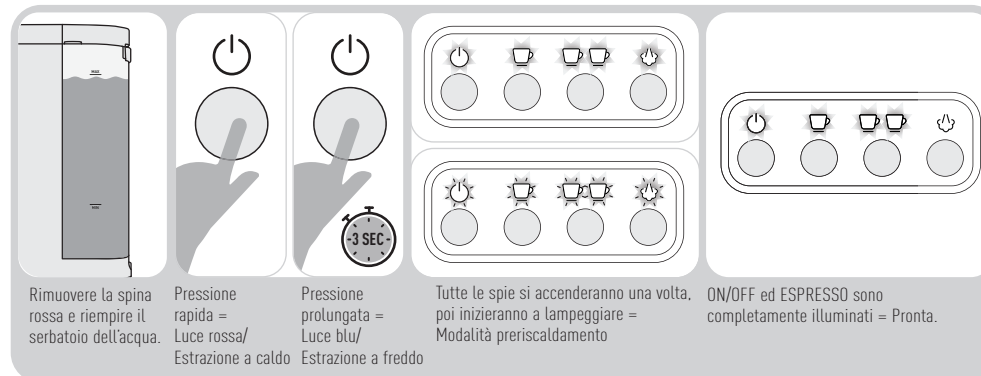
Nota: il portafiltro potrebbe risultare difficile da inserire e ruotare, soprattutto quando è nuovo, tuttavia farlo è importante per garantire una buona tenuta e dovrebbe diventare più facile con l'uso.

• Adescare la macchina

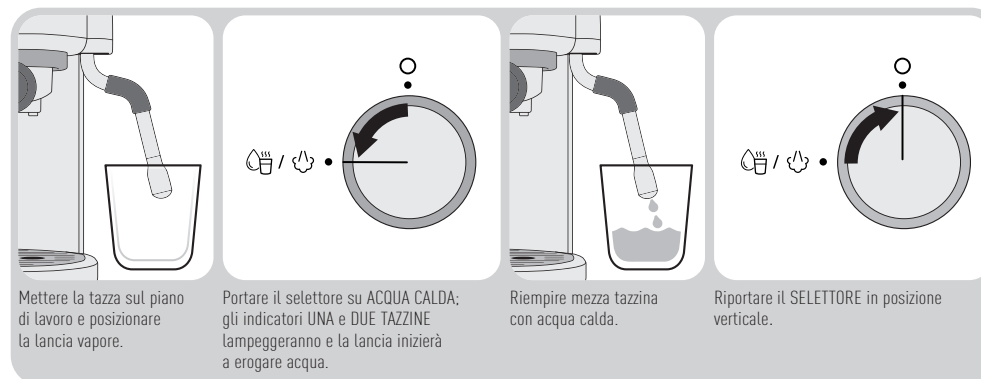
- Premere il pulsante tazzina SINGOLA e lasciare scorrere l'acqua.
 - Ripetere un'altra volta.
- Ora la macchina dovrebbe essere completamente adescata e pronta all'uso.

Guida alla preparazione del caffè con la macchina per espresso PIXL Breville

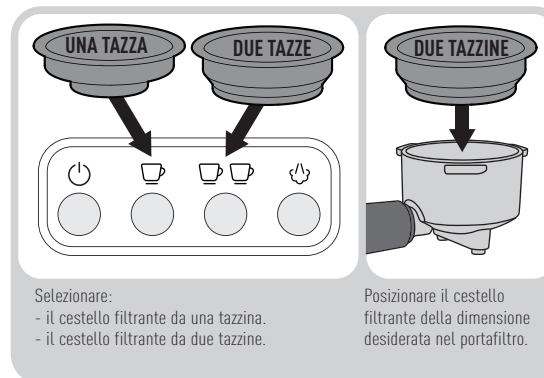
1. Avvio



2. Riscaldare la tazzina

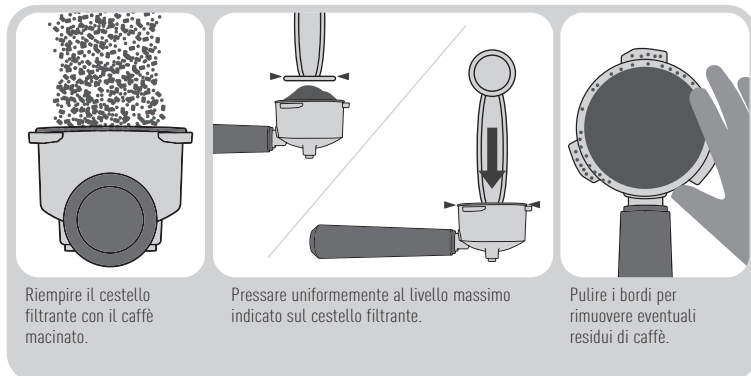


3. Selezionare i cestelli filtranti

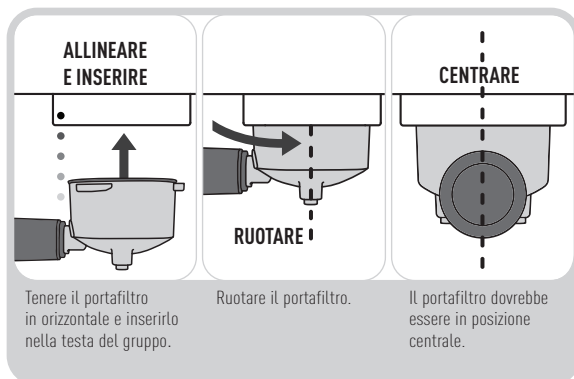


Guida alla preparazione del caffè con la macchina per espresso PIXL Breville

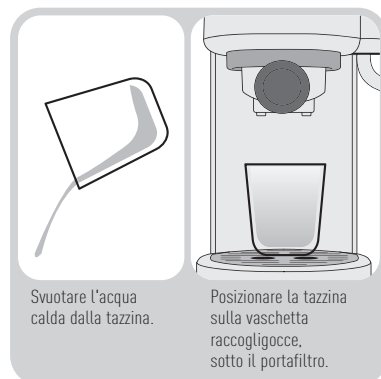
6. Riempire e pressare



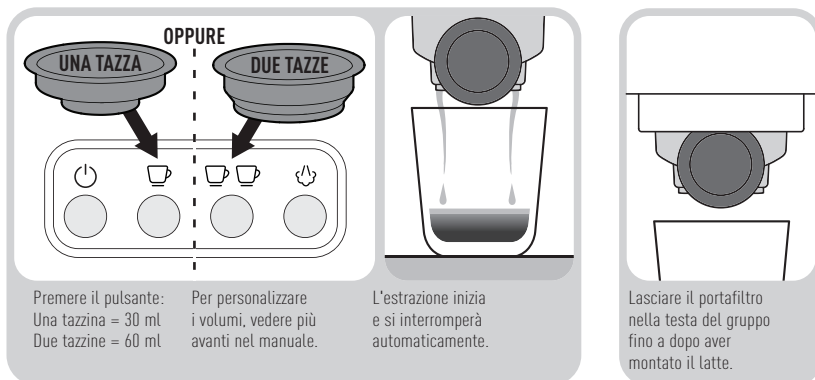
7. Inserire il portafiltro nella testa del gruppo



8. Posizionare la tazzina



9. Estrazione

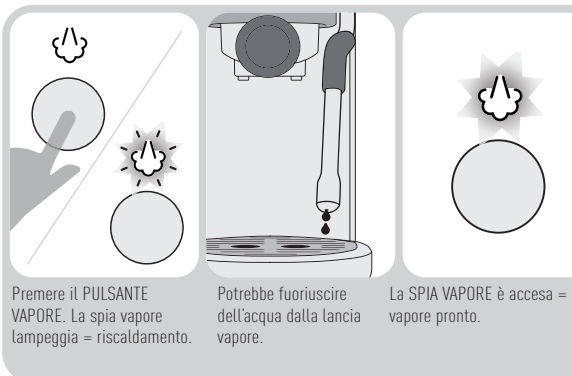


Guida alla preparazione del caffè con la macchina per espresso PIXL Breville

10. Preparare la lattiera

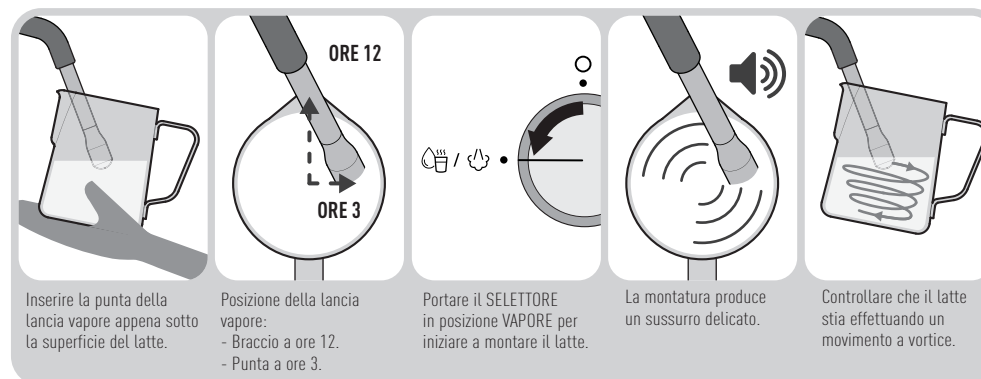


11. Prima di montare il latte

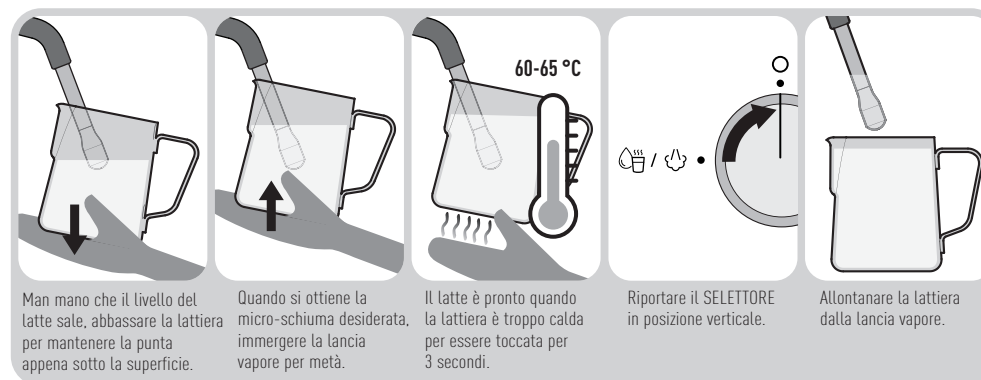


Consiglio dell'esperto: se si desidera preparare più di un caffè al latte, erogare prima tutti gli espresso, quindi montare il latte per evitare di fare riscaldare e raffreddare ripetutamente la macchina.

12. Cominciare a montare il latte

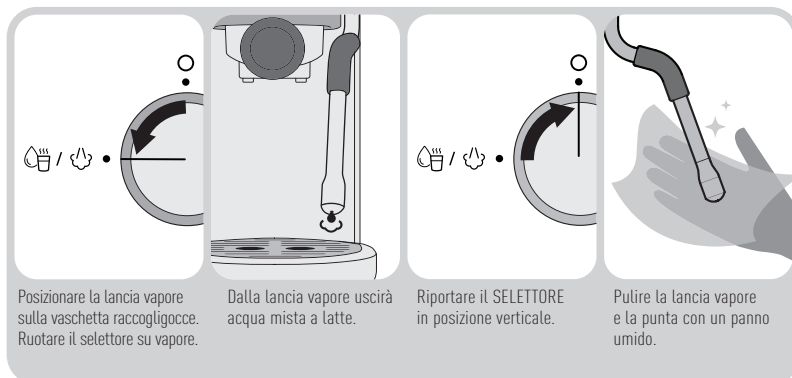


13. Montare il latte



Guida alla preparazione del caffè con l' macchina per espresso PIXL Breville

14. Svotare e pulire la lancia vapore



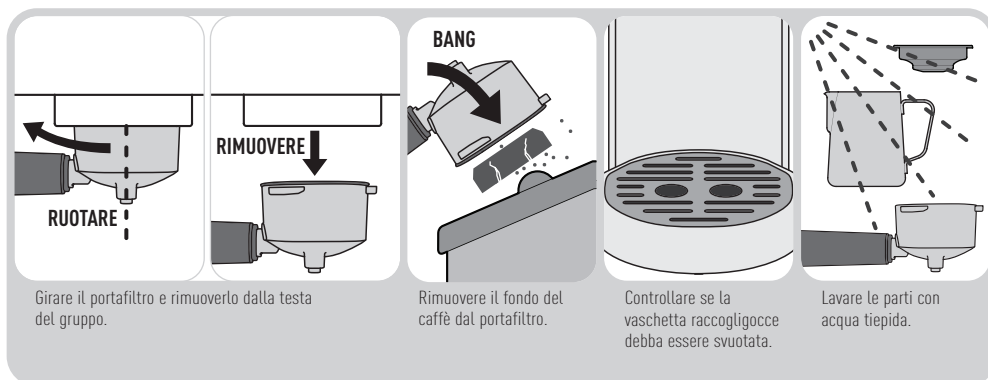
Consiglio dell'esperto:
per mantenere una lancia vapore dalle prestazioni ottimali, pulirla e svuotarla sempre dopo aver montato il latte.

15. Tocchi finali per il latte

Opzionale: raffreddamento manuale



16. Pulizia



Suggerimenti per ottenere la tazzina perfetta

Il modo in cui l'espresso viene erogato dirà tutto. Attenzione a:

1. Tempo di estrazione

Il tempo di estrazione è un buon indicatore della qualità dell'erogazione. Il tempo ottimale per ogni erogazione varia a seconda del tipo di chicchi e se il caffè è macinato fresco o pre-macinato. Tuttavia, in generale, il tempo sarà compreso tra 20 e 30 secondi sia per le erogazioni da una che da due tazzine.

2. Tipo di estrazione

• Estrazione ottimale

Un'erogazione di qualità presenta un flusso costante con una consistenza simile a quella del miele caldo.

La crema risultante è di colore dorato scuro. Vengono così estratti gli aromi e gli oli più dolci, creando un espresso dal gusto ricco.

• Estrazione insufficiente

L'erogazione è veloce e di colore chiaro, la crema risultante è sottile, di colore marrone chiaro e si dissipa rapidamente. Ciò si verifica quando viene estratta una quantità insufficiente di oli essenziali, aromi e colori dalla miscela di caffè. Questo crea un espresso dal sapore aspro.

• Estrazione eccessiva

L'erogazione potrebbe essere del tutto assente oppure lenta e a gocce per l'intero processo.

La crema risultante è di colore molto scuro. Ciò si verifica quando viene estratta una quantità eccessiva di oli essenziali, aromi e colori dalla miscela di caffè. Questo crea un espresso dal sapore amaro.

3. Verificare il cambiamento di colore

L'estrazione ottimale prevede 3 elementi:

Cuore: alla base - parte marrone scuro.

Corpo: si fonde con il cuore - diventa un caramello ricco con riflessi rossastri.

Crema: lo strato sopra il corpo - dorato scuro.



Importante: i chicchi appena macinati producono sempre un espresso dal gusto migliore.

4. Dosaggio del caffè macinato

Per ottenere risultati ottimali, il dosaggio del caffè macinato deve rimanere costante. Utilizza il misurino in dotazione per dosare la quantità corretta.

5. Forza della pressione

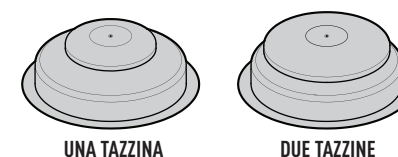
Per risultati ottimali, pressare uniformemente il caffè macinato applicando una forza pari a circa 15 kg.

Nota: isolare le modifiche alla dimensione della macinatura e alla forza di pressatura contribuirà a ottenere un gusto sempre costante.

6. Cestelli filtranti

• Cestelli filtranti a doppia parete

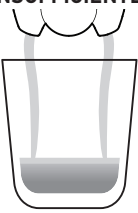
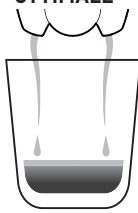
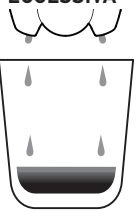
Forniti con la Macchina per espresso PIXL, funzionano bene sia con caffè pre-macinato confezionato che con caffè macinato fresco.



Suggerimenti per ottenere la tazzina perfetta

Guida all'estrazione

Esistono variazioni nell'estrazione da chicco a chicco e i gusti di ogni persona sono diversi. È possibile utilizzare le indicazioni riportate di seguito come guida per migliorare la tecnica di preparazione dell'espresso, in modo da perfezionarla secondo i propri gusti.

	ESTRAZIONE INSUFFICIENTE	ESTRAZIONE OTTIMALE	ESTRAZIONE ECCESSIVA
			
Erogazione	Flusso rapido Meno di 15 sec	Flusso costante 20-30 sec	Nessun flusso/gocce Oltre 35 sec
Colore	Marrone chiaro Marrone crema-chiaro	Caramello ricco Crema-dorato scuro	Marrone molto scuro Crema-marrone scuro
Gusto	Acido, acidulo, acquoso	Ricco, dolce, vibrante	Amaro, secco, granuloso
Macinatura ^	Troppo grossolana Usare una macinatura più fine	Giusto	Troppo fine Usare una macinatura più grossa
Dosaggio	Caffè macinato insufficiente Usa più caffè macinato	Quantità corretta di caffè macinato	Troppo caffè macinato Usare meno caffè macinato
Pressatura	Forza di compressione insufficiente Pressare di più*	Una pressione adeguata pari a 10-15 kg**	Forza di compressione eccessiva Comprimere meno

^ Assicurarsi che i chicchi o le miscele pre-macinate siano **freschi**. Il caffè macinato da tempo e i chicchi vecchi, indipendentemente dalla macinatura, non consentono di ottenere un espresso dal gusto gradevole.

* Quando si utilizza caffè **pre-macinato** confezionato, provare un metodo di dosaggio e pressatura in 2 fasi: Dosare metà della miscela e pressare, quindi ripetere l'operazione.

** Quando si utilizza caffè **pre-macinato** confezionato provare a pressare un po' di più, 15-20 Kg di forza.

Suggerimenti per montare il latte

Montare il latte significa cottura a vapore del latte.

Elementi chiave del latte montato

Il vapore riscalda solo il latte. Il latte deve anche essere aerato (aggiunta di aria) per creare la micro-schiuma e deve essere ben miscelato. Il latte che è stato montato correttamente è stato riscaldato a una temperatura compresa tra 60 e 65 °C e presenta una micro-schiuma densa e ricca con una lucentezza setosa. Tutto dipende dalla temperatura, dalla posizione della lancia vapore e dal momento in cui si sposta la lattiera.

1. Riempire la lattiera

Aggiungere il latte freddo a circa 4 °C in una brocca in acciaio inox pulita e fredda. Riempire fino in fondo al beccuccio.

Nota: il volume del latte aumenterà o "si allungherà" quando lo si monta, perciò non bisogna riempire eccessivamente la brocca.



È possibile acquistare una lattiera con una capacità maggiore da Breville. I dati di contatto sono riportati sull'ultima pagina.

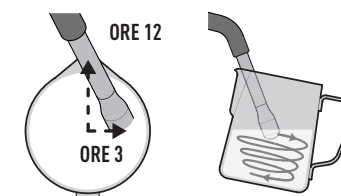
2. Riscaldamento del vapore

Per ottenere sempre un risultato ottimale, assicurarsi che il vapore abbia raggiunto la temperatura ideale prima di montare il latte. Il vapore è pronto quando la SPIA VAPORE è completamente accesa. Una volta ruotato il selettore, si sentirà inoltre la pompa avviarsi.

Nota importante: Se si preme il pulsante del vapore senza ruotare il selettore per erogare il vapore, dopo 30 secondi la macchina interromperà la funzione e le spie Una tazzina e Due tazzine inizieranno a lampeggiare. Se si desidera preparare un altro espresso, sarà necessario lasciare raffreddare manualmente la macchina (vedere pagina 162).

3. Posizione

Posizionare il braccio della lancia vapore nel beccuccio della lattiera in posizione ore 12, con la punta della lancia vapore nel latte in posizione ore 3. Tenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte. Questo creerà un effetto vortice.



4. Suono

Il modo in cui l'aria viene introdotta nel latte determina la consistenza della schiuma. Se al latte vengono aggiunte grandi quantità d'aria, la schiuma avrà grandi bolle. Introducendo aria nel latte in modo controllato e delicato, indicato da un leggero sibilo, si assicurerà che il latte abbia una micro-schiuma finemente aerata.

Consiglio dell'esperto: rumore del latte che monta

- Stridio - Punta troppo profonda, abbassare la lattiera.
- Sussurro delicato - Ideale per il latte macchiato.
- Gorgoglio - Punta non abbastanza profonda, sollevare la lattiera.

5. Mantenere la posizione della punta della lancia a vapore

Man mano che il vapore riscalda e monta il latte, il latte si allungherà provocando un aumento del livello del latte nella caraffa. Man mano che ciò accade, seguire il livello del latte abbassando la lattiera, mantenendo la punta della lancia vapore appena sotto la superficie.



6. Quantità di schiuma

Creare la quantità di micro-schiuma che si desidera. Per il cappuccino, prolungare la fase 5, poiché tradizionalmente contiene più micro-schiuma rispetto al semplice latte bianco o al latte macchiato. (Consultare gli Stili di caffè alle pagine successive)

Suggerimenti per montare il latte

7. Immergere la punta

Dopo aver creato la quantità di schiuma desiderata, immergere la lancia vapore fino a metà del livello del latte. In questo modo si riscalda tutto il latte e si interrompe l'aerazione.

Questo assicura che il latte e la schiuma si fondano insieme, rendendolo più denso e liscio.



8. Temperatura corretta

Un'indicazione del raggiungimento della corretta temperatura del latte si ha quando la base della lattiera può essere toccata comodamente solo per circa 3 secondi.

Consiglio del barista: Temperatura del latte

Insufficiente - Se non riscaldato abbastanza a lungo, sarà caldo con poca consistenza.

Ottimo - Vedere la tabella seguente.

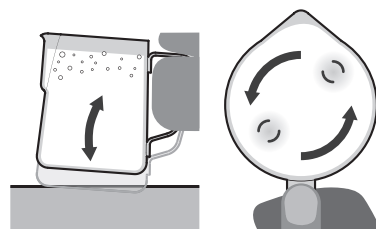
Eccessivo - Se riscaldato troppo a lungo inizierà a bollire intorno ai 72°C e avrà un sapore bruciato e perderà tutta la consistenza.

Latte	Temperatura
Latte vegetale e alternative al latte	60 °C
Latte caseario	65 °C

9. Picchiettare e far roteare la lattiera

Picchiettando delicatamente la lattiera sul piano di lavoro aiuta a rilasciare bolle d'aria intrappolate più grandi.

Il vortice aiuta il latte e la schiuma a combinarsi per una consistenza uniforme e un aspetto setoso.



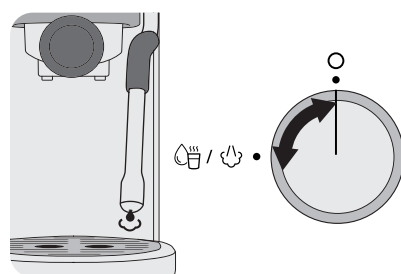
10. Il tocco finale

Versare dalla lattiera nella tazza con un movimento costante.

11. Far spurgare la lancia vapore

Dopo aver ruotato il SELETTORE in posizione verticale PRONTO e aver rimosso la lattiera dalla lancia vapore, posizionare la lancia vapore sopra la vaschetta raccogliogocce e farla spurgare per rimuovere eventuali residui di latte.

Per eseguire lo spurgo, ruotare il SELETTORE sulla posizione VAPORE/ACQUA CALDA per alcuni secondi, quindi riportare il SELETTORE nella posizione verticale PRONTO.



12. Pulire la lancia vapore

Pulire il braccio e la punta della lancia vapore con un panno umido e pulito per rimuovere eventuali residui di latte.



Stili di caffè da provare



Espresso (corto)

L'espresso è un caffè concentrato e corposo con uno strato stabile di "crema" sulla superficie. L'espresso è la base di tutti i caffè da bar.

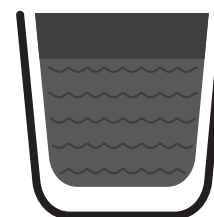
- Bicchiere da espresso (90 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)



Ristretto

Il ristretto è un espresso estremamente corto, che si distingue per il suo sapore intenso e il retrogusto persistente.

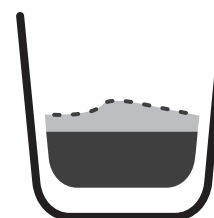
- Tazzina da espresso (30 ml)
- Mezzo espresso (15 ml)



Nero lungo (americano)

Un espresso standard con l'aggiunta di acqua calda. L'acqua calda viene aggiunta per prima in modo da mantenere la "crema".

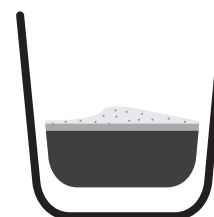
- Tazza (190 ml)
- Acqua calda (a piacere)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)



Con panna

È composto da un espresso ricoperto da panna leggermente montata. Può anche essere spolverato con cannella o cacao solubile.

- Tazza (190 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)
- Panna leggermente montata - spolverata di cannella.



Macchiato

Un altro tipico caffè italiano. Tradizionalmente servito come un espresso standard con un goccio di latte freddo o montato e una piccola cucchiata di schiuma al centro della "crema".

- Bicchiere da espresso (90 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)
- Un goccio di latte freddo o montato e una piccola cucchiata di schiuma.

Stili di caffè da provare



Flat white

Un espresso con latte montato e un sottile strato di schiuma di latte sulla superficie. La tazza più ampia crea il sottile strato di schiuma, caratteristico del flat white.

- Tazza ampia (190 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)
- Latte montato e schiuma.



Latte macchiato

Un espresso con latte montato e uno strato di schiuma di latte sulla superficie dello spessore di un dito. La tazza più stretta crea uno strato di schiuma più spesso.

- Bicchiere o tazza (220 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)
- Latte montato e schiuma.



Cappuccino

Un espresso con 1/3 di latte montato, ricoperto da 1/3 di schiuma cremosa e una spolverata di cacao.

- Tazza (190-240 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)
- 1/3 di latte montato, 1/3 di schiuma - spolverata con cacao.



Mocha

Preparato in modo simile al cappuccino, ma con l'aggiunta di cacao solubile. Basta mescolare il cacao nell'espresso prima di aggiungere il latte montato e la schiuma.

- Tazza o bicchiere alto (190-240 ml)
- Espresso singolo o doppio (30 ml - 60 ml)
- Cacao solubile (a piacere)
- 1/3 di latte montato, 1/3 di schiuma.



Babyccino

Latte montato con uno strato di schiuma. Può anche essere spolverato con cacao.

- Piccola tazza (90 ml)
- Niente espresso
- Latte montato e schiuma - spolverato con cacao.

Estrazione dell'espresso a caldo e a freddo

Funzione espresso caldo e freddo

La macchina per espresso PIXL Breville è in grado di preparare sia caffè espresso caldo tradizionale che caffè freddo.

La scelta tra un espresso caldo o freddo va effettuata al momento dell'accensione della macchina:

- Tenere premuto il pulsante ON/OFF per attivare la funzione A FREDDO; la spia corrispondente si illuminerà di blu.
- Premere brevemente il pulsante ON/OFF per attivare la funzione A CALDO; la spia corrispondente si illuminerà di rosso. Il procedimento per preparare l'espresso è esattamente lo stesso sia per la funzione A caldo che per quella A freddo.

Quando si passa alla funzione A freddo dopo aver utilizzato la funzione A caldo, è importante ricordare quanto segue:

Se si passa dalla modalità di erogazione A caldo a quella A freddo sulla macchina per espresso PIXL, quest'ultima presenterà una temperatura superiore a quella massima consentita e gli indicatori luminosi UNA TAZZINA e DUE TAZZINE lampeggeranno. Sarà necessario attendere il raffreddamento.

Dopo aver preparato un espresso caldo, premere il pulsante ON/OFF per spegnere la macchina, quindi tenere premuto il pulsante ON/OFF per 3 secondi per accenderla in modalità A freddo; la spia ON/OFF si illuminerà di blu. Mentre la macchina si raffredda, le spie UNA TAZZINA e DUE TAZZINE lampeggeranno.

Posizionare una tazza sotto la lancia vapore e ruotare il selettore del vapore sulla posizione VAPORE/ACQUA CALDA. La spia UNA TAZZINA lampeggerà e la macchina erogherà automaticamente l'acqua nel bicchiere.

Quando la macchina rileva che è stata raggiunta la temperatura corretta, interrompe automaticamente l'erogazione dell'acqua e la spia UNA TAZZINA smette di lampeggiare. La spia VAPORE lampeggerà per indicare che il selettore deve essere riportata in posizione verticale.

Ruotare il selettore riportandolo a ore 12 e la Macchina per espresso PIXL Breville sarà pronta per preparare un caffè freddo.

Personalizzare il volume dell'espresso

Il volume di Una tazzina o Due tazzine di caffè è preimpostato in fabbrica su:

	Una tazzina	30 ml
	Due tazzine	60 ml

Se necessario, seguire questi passaggi per modificare la dimensione dell'espresso:

- Installare il Portafiltro contenente la quantità corretta di caffè macinato per l'impostazione che si intende regolare (ovvero una o due tazzine). Posizionare una tazzina sotto l'uscita del portafiltro.
- Tenere premuto il pulsante UNA o DUE TAZZINE corrispondente. La macchina inizia a erogare il caffè e la spia corrispondente si accende, mentre l'altra lampeggia, indicando che l'operazione è in corso.
- Quando il caffè nella tazzina raggiunge il livello desiderato, rilasciare il pulsante. La macchina smette di erogare il caffè e la spia corrispondente lampeggia emettendo un segnale acustico, a indicare che l'impostazione della tazzina è stata completata.

Nota: la macchina non può essere programmata per tempi di erogazione dell'espresso inferiori a 15 secondi o superiori a 76 secondi.

Personalizzare la temperatura dell'espresso

La macchina per espresso PIXL Breville può essere regolata per preparare un caffè espresso caldo a 3 diverse temperature.

- Premere il pulsante Vapore per 5 secondi: le spie UNA TAZZINA, DUE TAZZINE e VAPORE lampeggeranno in sequenza.
- Premere il pulsante UNA TAZZINA per accedere alla funzione di impostazione della temperatura del caffè. Si accenderà la spia corrispondente alla temperatura selezionata in precedenza.

	Indicatore UNA TAZZINA illuminato	Temperatura bassa
	Indicatori UNA e DUE TAZZINE illuminati	Temperatura media
	Indicatori UNA e DUE TAZZINE e VAPORE illuminati	Temperatura alta

Per selezionare, premere il pulsante associato:

	Pulsante UNA TAZZINA	Temperatura bassa
	Pulsante DUE TAZZINE	Temperatura media
	Premere VAPORE	Temperatura alta

- La spia del pulsante UNA TAZZINA lampeggerà tre volte per indicare che la temperatura è stata regolata correttamente.
- La macchina tornerà automaticamente alle normali condizioni operative

Riportare le funzionalità personalizzate alle impostazioni di fabbrica

Questa operazione riporterà le impostazioni ai valori predefiniti di fabbrica.

Attenersi alla seguente procedura:

- Premere il pulsante Vapore per 5 secondi: le spie UNA TAZZINA, DUE TAZZINE e VAPORE lampeggeranno in sequenza.
- Ruotare il SELETTORE DEL VAPORE situato sul lato della macchina portandolo in posizione VAPORE/ACQUA CALDA.
- Premere il pulsante UNA TAZZINA. Le spie UNA e DUE TAZZINE e VAPORE lampeggeranno tutte contemporaneamente, a indicare che sono state ripristinate le impostazioni di fabbrica.
- Ruotare il SELETTORE DEL VAPORE situato sul lato della macchina riportandolo in posizione verticale OFF. La macchina tornerà automaticamente alle normali condizioni operative.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
L'espresso ha un sapore bruciato.	Tipo di caffè utilizzato.	Provare diverse marche di caffè.
	Utilizzare la funzione vapore appena prima di versare l'espresso, per scaldare il caffè.	Lasciare che il termoblocco si raffreddi naturalmente oppure eseguire un ciclo di raffreddamento manuale come descritto nella Guida alla preparazione del caffè.
Il caffè è troppo freddo.	Il latte potrebbe non essere riscaldato a sufficienza.	Assicurarsi che il latte sia riscaldato correttamente durante la montatura, ma fare attenzione a non riscaldarlo troppo e a non farlo bollire.
	È possibile che la macchina sia impostata su una temperatura bassa.	Consultare la sezione "Personalizzare la temperatura dell'espresso" del manuale e procedere alla regolazione necessaria.
	Erogazione in una tazzina fredda.	Prima di preparare la bevanda, preriscaldare la tazzina con l'acqua calda della lancia vapore.
Nessun vapore dalla lancia vapore	La punta della lancia vapore è bloccata.	Vedere Cura e pulizia.
	Niente acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire d'acqua il serbatoio. Far scorrere l'acqua calda attraverso la lancia vapore per garantire il flusso d'acqua.
Schiuma insufficiente durante la montatura del latte.	Il latte potrebbe non essere fresco.	Assicurarsi che il latte utilizzato sia fresco.
	La temperatura del latte è troppo alta.	Assicurarsi di iniziare a montare con latte a circa 4 °C.
	Tipo di lattiera in uso.	Per ottenere i migliori risultati per montare il latte, utilizzare una brocca per latte in acciaio inossidabile refrigerata.
	Il latte è stato bollito.	Ricominciare con latte fresco e freddo. Riscaldare fino a quando la lattiera può essere mantenuta solo per circa 3 secondi, 60-65 °C.
	Il latte sta facendo bolle piuttosto che micro-schiuma.	Assicurarsi che la punta della lancia vapore sia posizionata correttamente. Dovrebbe trovarsi appena sotto la superficie del latte. Picchiettare la lattiera sul piano di lavoro al termine per rilasciare le bolle d'aria più grandi intrappolate.
	Il latte non prende abbastanza aria.	Tenere la punta della lancia vapore appena sotto la superficie del latte. Questo aiuterà a introdurre aria nel latte per creare una micro-schiuma.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
La pompa fa un rumore insolito	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Posizionare saldamente il serbatoio dell'acqua nel retro dell'unità.
	Il tappo rosso dell'imballaggio potrebbe essere ancora inserito.	Rimuovere il tappo rosso che si trova alla base del serbatoio dell'acqua.
Il portafiltro si stacca durante l'erogazione dell'espresso.	Il portafiltro non è fissato correttamente o non è stato stretto a sufficienza.	Assicurarsi che tutte e tre le linguette del portafiltro siano completamente inserite nella testa del gruppo e ruotate in posizione centrale.
L'espresso fuoriesce dalla testa del gruppo durante l'erogazione.	Il caffè macinato è stato pressato eccessivamente.	Pressare in modo più leggero il caffè macinato.
	Il bordo superiore del filtro non è privo di residui di caffè macinato.	Pulire il bordo superiore del filtro e la testa del gruppo.
L'espresso cola lungo il lato del portafiltro.	La testa del gruppo è sporca.	Pulire con panno umido. Pulire la guarnizione, comprese le zone angolari a baionetta, con una spazzola per rimuovere i residui di caffè macinato.
	La guarnizione in gomma della testa del gruppo è danneggiata o usurata.	Contattare l'Assistenza Clienti Breville. I dati di contatto sono riportati sull'ultima pagina.
Il caffè non viene erogato.	Niente acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire d'acqua il serbatoio. Fare scorrere l'acqua attraverso la macchina senza il cestello filtrante per assicurarsi che sia completamente adescata.
	La testa del gruppo potrebbe essere ostruita.	Consultare la sezione Decalcificazione.
	I cestelli filtranti a doppia parete potrebbero essere ostruiti.	Utilizzare il perno di pulizia per sbloccare il cestello filtrante.
	Il caffè macinato è troppo fine o è stato pressato eccessivamente.	Svuotare il cestello filtrante e sciacquarlo sotto acqua corrente. Pulire la testa del gruppo con un panno. Riempire il filtro con caffè macinato e pressare.
Il caffè fuoriesce a gocce. (Estrazione eccessiva)	Il caffè macinato è stato pressato eccessivamente.	Pressare in modo più leggero il caffè macinato.
	La macchina presenta incrostazioni.	Consultare la sezione Decalcificazione.
L'espresso non presenta alcuna crema. (Estrazione insufficiente)	I chicchi sono vecchi o le miscele pre-macinate sono secche.	Utilizzare chicchi e miscele freschi. Assicurarsi di conservare il caffè macinato in un contenitore ermetico.
	Caffè macinato non sufficientemente pressato.	Pressare meglio.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
Riempimento irregolare delle tazzine.	Compattamento irregolare o ostruzione nei beccucci di erogazione.	Assicurarsi che il caffè sia pressato in modo uniforme e controllare che nulla ostruisca i beccucci di erogazione.
Il caffè esausto è bagnato.	I cestelli filtranti a doppia parete possono lasciare umido il caffè esausto.	Lasciare il portafiltro nella testa del gruppo fino al completamento della montatura del latte. Questo darà più tempo all'acqua per dissiparsi.
La macchina si spegne automaticamente.	La macchina passa automaticamente alla modalità di risparmio energetico dopo 20 minuti per ridurre il consumo di energia.	Premere il pulsante ON/OFF e la macchina si accenderà regolarmente.
L'icona del vapore lampeggia velocemente.	Il selettore è rimasto ruotato sulla posizione Acqua calda/Vapore e deve essere riportato nella posizione corretta.	Riportare il selettore a ore 12.
Le spie UNA e DUE TAZZINE lampeggiano velocemente.	La macchina ha appena eseguito un'operazione che ha aumentato la temperatura del riscaldatore (ad es. la produzione di vapore prima di erogare un espresso). La macchina deve raffreddarsi.	È possibile lasciare la macchina accesa affinché si raffreddi naturalmente; se invece occorre utilizzarla immediatamente, seguire le istruzioni relative al "raffreddamento manuale" (vedere la Guida alla preparazione del caffè).
	La pressione del pulsante VAPORE ha causato il surriscaldamento dell'apparecchio e, successivamente, il selettore non è mai stato ruotato per erogare il vapore. La macchina deve raffreddarsi.	È possibile lasciare la macchina accesa affinché si raffreddi naturalmente; se invece occorre utilizzarla immediatamente, seguire le istruzioni relative al "raffreddamento manuale" (vedere la Guida alla preparazione del caffè).
Le spie UNA e DUE TAZZINE E VAPORE restano sempre accese.	Questo è l'avviso di Decalcificazione, che indica che la macchina deve essere decalcificata.	Seguire quanto prima la procedura di decalcificazione descritta nella presente guida. La macchina continuerà a funzionare normalmente anche se tutte le spie sono accese, finché non sarà possibile effettuare la decalcificazione.
La spia del pulsante ON/OFF si illumina di blu o di rosso.	La spia si illumina di blu per indicare la modalità A freddo e di rosso per indicare la modalità A caldo. La funzione da utilizzare viene selezionata all'accensione iniziale della macchina.	Dallo stato di standby, tenere premuto il pulsante ON/OFF per selezionare la modalità A freddo oppure premerlo rapidamente per selezionare le modalità A caldo.

Se la guida non risolve il problema, contattare l'assistenza clienti Breville.
I dati di contatto sono riportati sull'ultima pagina.

Cura e pulizia

Il processo di preparazione dell'espresso prevede l'estrazione di oli dal caffè macinato fine. I depositi di caffè macinato e oli si accumulano nel tempo, alterando il gusto del caffè e il funzionamento della macchina per espresso.

Spurgare l'acqua attraverso la testa del gruppo e la lancia vapore, prima e dopo aver preparato ogni caffè, è il modo più semplice per mantenere in buono stato la macchina.

Importante: Le parti indicate di seguito **NON SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:**

- Portafiltro
- Vaschetta raccogli gocce
- Serbatoio dell'acqua

ATTENZIONE: per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini per pulire l'esterno. Utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.

Pastiglie detergenti

Le pastiglie detergenti per macchine da espresso possono essere acquistate online.

Pulizia della vaschetta raccogli gocce

Svuotare la vaschetta raccogli gocce dopo l'uso.

• Settimanalmente

Pulire la vaschetta raccogli gocce e la griglia con acqua calda e un po' di detersivo liquido non abrasivo, quindi risciacquare e asciugare.

Nota: con il passare del tempo è normale che l'interno della vaschetta raccogli gocce si macchi a causa degli oli contenuti nel caffè macinato.

Pulizia dell'esterno

Pulire la macchina con un panno umido e asciugarla. Non utilizzare detergenti alcalini, abrasivi o pagliette metalliche, in quanto graffiano le superfici esterne.

Importante: Non immergere la macchina in acqua.

Pulizia del portafiltro e del cestello filtrante

• Dopo ogni uso

Lavare dopo ogni utilizzo risciacquandoli con acqua tiepida sotto il rubinetto.

• Settimanalmente

In acqua tiepida e sapone utilizzando un detergente delicato.

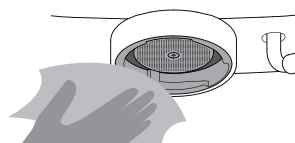
Pulizia della testa del gruppo

• Dopo ogni uso

Far scorrere l'acqua prima di preparare un espresso. (Consultare la Guida operativa, pagine 159-162)

• Settimanalmente

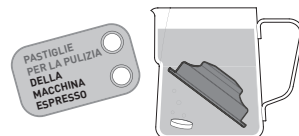
- Spurgare l'acqua premendo il pulsante per l'erogazione di UNA TAZZINA.
- Pulire il bordo interno con un panno umido e una spazzola.



Pulizia dei cestelli filtranti

• 2-3 mesi

- Immergere i cestelli filtranti durante la notte nella lattiera con acqua tiepida e aggiungere una pastiglia detergente.



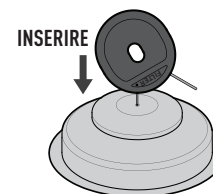
- Al mattino, sciacquare la lattiera e il cestello filtrante sotto l'acqua corrente assicurandosi che tutte le tracce della pastiglia detergente siano state rimosse.
- Posizionare il cestello filtrante nel portafiltro (senza caffè) e inserirlo nella testa del gruppo.
- Premere il pulsante per l'erogazione di UNA TAZZINA. Lasciare scorrere l'acqua.

• Sblocco dei cestelli filtranti

Se il cestello filtrante a doppia parete si intasa con il caffè macinato:

- Inserire il perno di pulizia "Filtro" nel foro di uscita. (Perno di pulizia situato sotto il coperchio del serbatoio dell'acqua).

Cura e pulizia



- Posizionare il cestello filtrante nel portafiltro (senza caffè) e inserirlo nella testa del gruppo.
- Ruotare il SELETTORE nella posizione UNA TAZZINA. Lasciare scorrere l'acqua.
- Ripetere se necessario.

Pulizia della lancia vapore

• Dopo ogni uso

- Dopo aver montato il latte, spurgare la lancia vapore ruotando il SELETTORE su ACQUA CALDA per soli 1-2 secondi.
- Pulire la lancia vapore con un panno umido. (Consultare la Guida operativa, pagine 159-162)

• 2-3 mesi

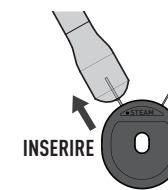
- Immergere la lancia vapore per una notte nella lattiera con acqua tiepida e aggiungere una pastiglia detergente.



- Al mattino rimuovere la lattiera e risciacquare assicurandosi che ogni traccia della soluzione sia stata rimossa.
- Pulire la lancia vapore e la punta con un panno umido assicurandosi che tutte le tracce della pastiglia detergente siano state rimosse.
- Far scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore per 40 secondi.

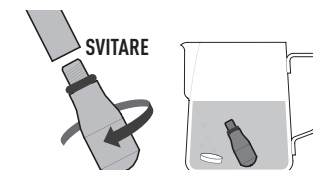
• Sblocco della lancia vapore

- Inserire il perno di pulizia "Vapore" nel foro della punta della lancia vapore. (Perno di pulizia situato sotto il coperchio del serbatoio dell'acqua).
- Far scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore.



• La lancia vapore rimane bloccata:

- Svitare la punta della lancia vapore e immergere durante la notte nella lattiera con acqua tiepida e una pastiglia detergente.



- Al mattino sciacquare la punta della lattiera e della lancia vapore sotto l'acqua corrente assicurandosi che tutte le tracce della pastiglia detergente siano state rimosse.
- Utilizzare il perno di pulizia per pulire la punta della lancia a vapore.
- Riavvitare la punta della lancia vapore nel braccio della lancia vapore.
- Far scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore per 40 secondi.

Guarnizione in gomma della testa del gruppo

Una guarnizione in gomma è posizionata nella testa del gruppo e crea una tenuta contro il cestello filtrante durante la preparazione di un espresso.

Importante: quando la macchina per espresso non viene utilizzata, si consiglia di non lasciare il portafiltro inserito nella testa del gruppo, in quanto ciò ridurrà la durata della guarnizione.

Con il tempo questa guarnizione perde la sua elasticità e potrebbe essere necessario sostituirla. La guarnizione potrebbe dover essere sostituita quando fuoriesce caffè acquoso dalla zona intorno alla testa del gruppo o se il portafiltro risulta allentato quando viene ruotato completamente in posizione centrale.

Decalcificazione: testa del gruppo e lancia vapore

Dopo un uso continuato, la macchina per espresso potrebbe sviluppare un accumulo di depositi minerali e quindi richiedere una "decalcificazione" occasionale.

La macchina per espresso PIXL Breville monitora il proprio utilizzo e avvisa automaticamente quando è necessario eseguire la decalcificazione.

Per segnalare la necessità di un'operazione di decalcificazione, le spie luminose UNA TAZZINA, DUE TAZZINE e VAPORE rimarranno tutte accese in modo fisso. Durante questo periodo la macchina può continuare a essere utilizzata normalmente, ma le spie degli indicatori rimarranno sempre accese.

Soluzione anticalcare

Sono disponibili 3 opzioni:

- A. Pastiglie decalcificanti per macchine da caffè espresso.
- B. Decalcificante liquido
- C. Aceto bianco e acqua tiepida.

Programma di decalcificazione

Il completamento del programma di decalcificazione richiede circa 3 minuti.

Importante: Se il programma di decalcificazione non viene completato o viene interrotto durante una delle fasi di rimozione del calcare, sarà necessario riavviarlo dall'inizio.

Preparazione per la decalcificazione

• Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione

A. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua calda e aggiungere una pastiglia decalcificante. Lasciare che la pastiglia si dissolva completamente.

oppure

B. Nel serbatoio dell'acqua vuoto, aggiungere mezza tazzina piena di decalcificante liquido. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida.

Lasciare che la soluzione si mescoli accuratamente.

oppure

C. Nel serbatoio dell'acqua vuoto aggiungere 1 cucchiaino e ½ di aceto bianco. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida. Lasciare che la soluzione si mescoli accuratamente.

- Inserire il serbatoio dell'acqua in posizione.

• Posizionare i contenitori

Posizionare un contenitore ampio sotto la testa del gruppo e un altro contenitore ampio sotto la lancia vapore.



• Preparazione

Procedere come segue:

- Il SELETTORE del vapore si trovi nella posizione verticale PRONTO.
- La spina di alimentazione sia inserita nella presa.
- La macchina è accesa e nello stato PRONTO. Il pulsante ON/OFF dovrebbe essere illuminato di rosso e le spie UNA TAZZINA e DUE TAZZINE dovrebbero essere accese.
- Il serbatoio dell'acqua è pieno al massimo e l'acqua è immediatamente disponibile per il rabbocco, se necessario.
- Il portafiltro è inserito nella testa del gruppo, CON il CESTELLO FILTRANTE ma SENZA caffè macinato all'interno.
- **Accedere al programma di decalcificazione**

- Tenere premuto il pulsante VAPORE per 5 secondi: le spie UNA TAZZINA, DUE TAZZINE e VAPORE lampeggeranno in alternanza.
- Ruotare il SELETTORE DEL VAPORE in posizione ACQUA CALDA/VAPORE.
- Premere il pulsante VAPORE entro 15 secondi dall'azionamento del selettore: si avvierà la procedura di decalcificazione della macchina e la soluzione decalcificante verrà erogata attraverso la lancia vapore. La spia VAPORE lampeggerà per tutta la durata del ciclo di decalcificazione.

Decalcificazione: testa del gruppo e lancia vapore

- Dopo circa 30 secondi, ruotare il SELETTORE DEL VAPORE in posizione OFF per far passare la soluzione anticalcare attraverso la testa del gruppo.
- La spia del vapore lampeggerà per tutta la durata del ciclo di decalcificazione.
- Una volta completato il ciclo di decalcificazione, la macchina lo interromperà automaticamente e la pompa si fermerà.

Importante: È possibile uscire dal programma di decalcificazione in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF.

Preparazione per il lavaggio

La lancia vapore e la testa del gruppo ora devono essere pulite con acqua pulita per rimuovere la soluzione decalcificante.

• Sciacquare il serbatoio dell'acqua

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquare abbondantemente sotto l'acqua corrente, assicurandosi di eliminare ogni traccia della soluzione decalcificante.

• Riempire il serbatoio dell'acqua.

- Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla linea "MAX" con acqua pulita e ricollocarlo in posizione.

• Sciacquare il portafiltro e il cestello filtrante

- Sciacquare accuratamente il portafiltro e il cestello filtrante con acqua pulita.

• Contenitori vuoti

- Svotare l'acqua dai contenitori e sostituirla.

Avviare il lavaggio

- Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla linea "MAX" con acqua pulita e ricollocarlo in posizione.
- Ricollocare il portafiltro, il cestello filtrante e la testa del gruppo.
- Ruotare il selettore del vapore in posizione ACQUA CALDA/VAPORE; dalla lancia vapore uscirà acqua calda.
- Dopo circa 30 secondi, ruotare il selettore in posizione OFF per interrompere l'erogazione.
- Premere il pulsante DUE TAZZINE per erogare la quantità d'acqua corrispondente attraverso la testa del gruppo. Ripetere l'erogazione per due tazzine fino a svotare completamente l'acqua contenuta nel serbatoio.

Ciclo di decalcificazione Pulizia

- Svotare l'acqua dai contenitori e pulire, assicurandosi che ogni traccia della soluzione disincrostante sia stata rimossa.
- Rimuovere il portafiltro dalla testa del gruppo.
- Ricollocare il serbatoio dell'acqua.

Regolare l'impostazione della durezza dell'acqua

L'avviso di decalcificazione della macchina per espresso PIXL Breville può essere regolato in base alla durezza dell'acqua della propria zona.

Per effettuare la regolazione, seguire questi passaggi:

- Premere il pulsante Vapore per 5 secondi: le spie UNA TAZZINA, DUE TAZZINE e VAPORE lampeggeranno in sequenza.
- Premere il pulsante DUE TAZZINE per accedere alla funzione di impostazione della durezza dell'acqua.

La spia luminosa corrispondente alla durezza selezionata in precedenza si accenderà temporaneamente come illustrato di seguito:

	Indicatore UNA TAZZINA illuminato	Acqua dolce
	Indicatori UNA e DUE TAZZINE illuminati	Media
	Indicatori UNA e DUE TAZZINE e VAPORE illuminati	Acqua dura

La macchina entrerà automaticamente in modalità impostazione, durante la quale gli indicatori UNA, DUE TAZZINE e VAPORE si accenderanno a turno.

Per regolare l'impostazione della durezza dell'acqua, premere il pulsante corrispondente:

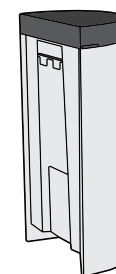
	Pulsante UNA TAZZINA	Acqua dolce
	Pulsante DUE TAZZINE	Media
	Premere VAPORE	Acqua dura

- La spia del pulsante DUE TAZZINE lampeggerà tre volte per indicare che la durezza dell'acqua è stata regolata correttamente.
- La macchina tornerà automaticamente alle normali condizioni operative.

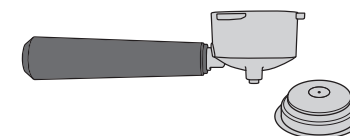
CONTATTARE L'ASSISTENZA CLIENTI BREVILLE.
+44 (0)800 525 089

RICAMBI

Serbatoio dell'acqua



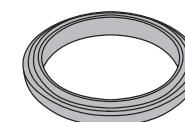
Portafiltro + Cestelli filtranti



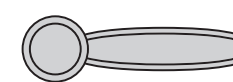
Vaschetta raccogliogocce



Guarnizione della testa del gruppo



Misurino/Pressino



Visitare il sito web Breville per vedere la gamma completa di macchine per caffè espresso e gli accessori disponibili.
www.breville.co.uk

Informazioni supplementari

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Per la risoluzione dei problemi e le FAQ visitare:
www.breville.co.uk/faqs

SERVIZIO POST VENDITA E PEZZI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita in cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesta una forma valida di prova d'acquisto. Per ulteriore assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Telefono: +44 (0)800 028 7154

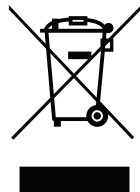
E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Questo dispositivo è contrassegnato con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato in conformità con il Regolamento sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2013 (e successive modifiche) nel Regno Unito e con la Direttiva europea 2012/19/UE. Tale marchio indica che questa apparecchiatura non può essere smaltita insieme agli altri rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita. L'utente dell'apparecchiatura è tenuto a consegnarla ai soggetti incaricati della raccolta dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

I punti di raccolta sono gestiti, tra gli altri, dai grossisti e dai rivenditori di tali apparecchiature e dalle unità organizzative comunali che svolgono attività di raccolta dei rifiuti.

Il corretto smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce ad evitare conseguenze dannose per la salute umana e l'ambiente naturale derivanti dalla presenza di componenti pericolosi e dallo stoccaggio e dal trattamento impropri di tali apparecchiature.



INFORMAZIONI SUL CONSUMO ENERGETICO E LA GESTIONE DELL'ENERGIA:

Consumo in modalità spenta: Quando l'apparecchio non svolge la sua funzione principale, consuma al massimo 0,2 W.

Gestione dell'energia: L'apparecchio è dotato di una funzione di gestione automatica dell'energia e si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

Inhoudsopgave

183 - 184	Veiligheidsmaatregelen van Breville
185 - 187	Kenmerken van uw Breville PIXL Espresso Machine
188	Voor het eerste gebruik van uw Breville PIXL Espresso Machine
189 - 192	Gids voor koffie maken met de Breville PIXL Espresso Machine
193 - 194	Tips voor het bereiden van de perfecte koffie
195 - 196	Tips voor het juiste melkschuim
197 - 198	Koffiestijlen om te proberen
199	Warme en koude espresso-extractie
200	Het volume van uw espresso aanpassen
201	De temperatuur van uw espresso aanpassen
202	Aangepaste kenmerken terugzetten naar de fabrieksinstellingen
203 - 205	Gids voor het oplossen van problemen
206 - 207	Onderhoud en reiniging
208 - 209	Uw filterkop en stoompijpje ontkalken
210	Instelling voor de waterhardheid aanpassen
211	Beschikbare accessoires voor de espressomachine
212	Aanvullende informatie

Veiligheidsmaatregelen van Breville

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN: LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken, waaronder het volgende:

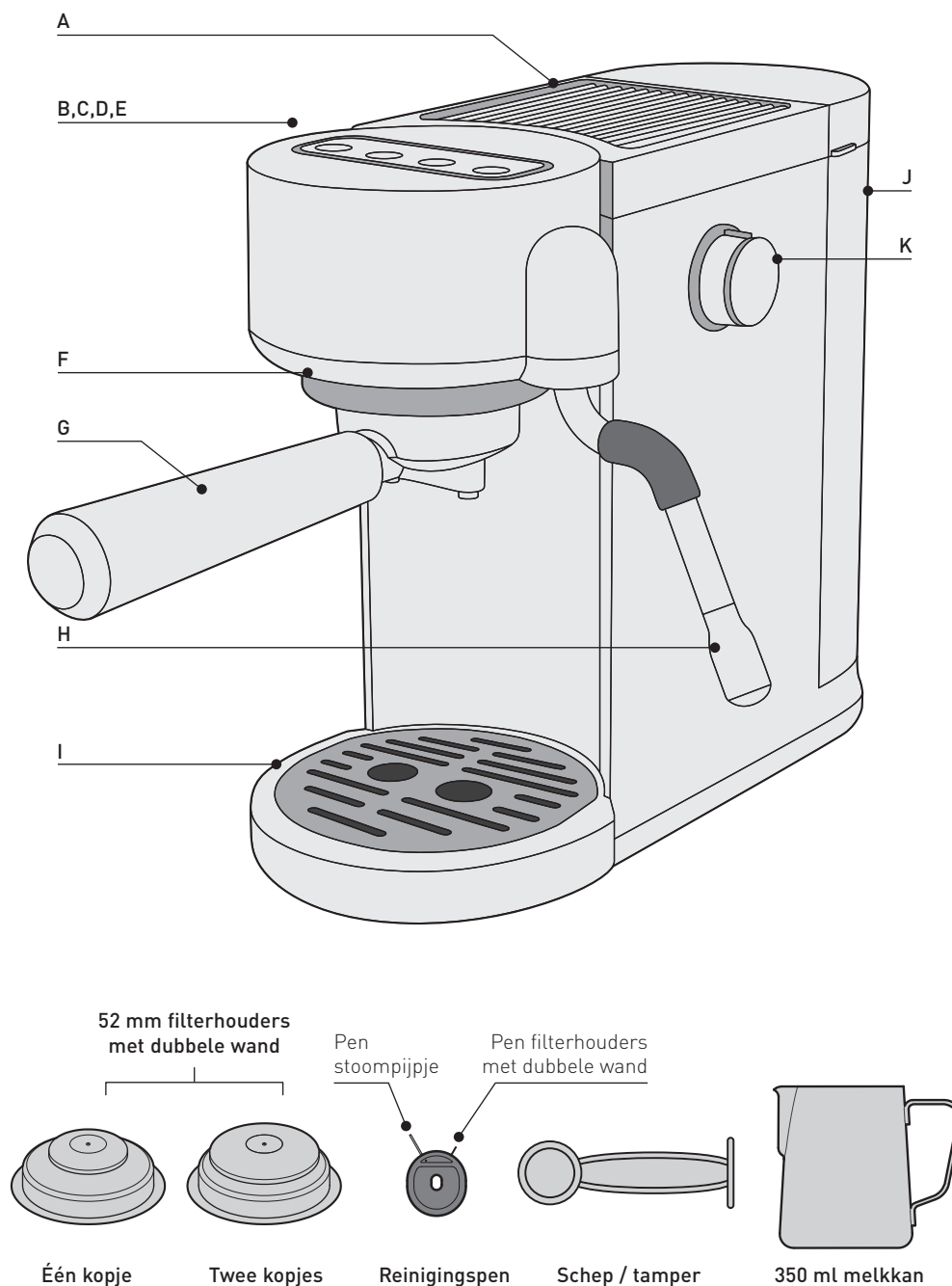
1. Lees alle instructies voordat u dit product gebruikt.
2. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
3. De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

4. Verwijder het portafilter niet tijdens het uitschenken van de espresso of als er water stroomt, want het apparaat staat onder druk. Het verwijderen van het portafilter tijdens een van deze handelingen kan leiden tot brandwonden of ander letsel.
5. Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de espressomachine reinigt of als er een probleem is tijdens het koffiezetten.
6. Plaats uw handen niet direct onder de stoom, het hete water of de stroom espresso, want dat kan leiden tot brandwonden of ander letsel.
7. Modellen met stoompijpjes: Het stoom- en heetwaterpijpje wordt zeer heet tijdens het opschuimen van melk en uitgeven van heet water. Dit kan bij contact brandwonden veroorzaken; vermijd daarom elk direct contact met het pijpje.
8. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Ook na gebruik blijft het oppervlak van het verwarmingselement heet.
9. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is. Door verkeerd gebruik kan letsel ontstaan.

Veiligheidsmaatregelen van Breville

10. Dompel, om het risico op elektrische schokken te voorkomen, de behuizing van het apparaat of het netsnoer en de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Was de volgende onderdelen in warm water met een mild schoonmaakmiddel; melkkan, lekbakrooster, filterhouders voor één en twee kopjes, portafilter, lekbak, schep/tamper en waterreservoir. Spoel elk onderdeel goed af en droog het voordat u het terugplaatst. Neem het stoompijpje af met een vochtige doek. Zie Onderhoud en reiniging voor meer informatie.
11. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en andere soortgelijke toepassingen zoals: Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen en bed & breakfast-omgevingen.
12. Gebruik het apparaat niet zonder water in het reservoir. Vul het reservoir alleen met schoon en koud water. Let op het maximale vulvolume. Vul niet boven de MAX-vulstreep of het maximale vulvolume.
13. Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met de hete onderdelen van de espressomachine, zoals de kopjesverwarmingsplaat en het stoom- en heetwaterpijpje.
14. Gebruik dit apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of als het apparaat op enigerlei wijze is beschadigd. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, bij een servicepunt van de fabrikant of door gelijkwaardige erkende gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaren te voorkomen.
15. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
16. Houd de ruimte boven het apparaat vrij tijdens het gebruik, daar er hete stoom uit het apparaat komt.
17. LET OP: Voorkom schade aan het apparaat door geen alkalische reinigingsmiddelen te gebruiken bij het reinigen. Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
18. Dompel, om het risico op elektrische schokken te voorkomen, de hoofdbehuizing van het apparaat, het netsnoer, de stekkers of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
19. Maak onderdelen schoon in een oplossing van warm water en milde vloeibare zeep. Droog grondig af. Zie het gedeelte Regelmatige Reiniging. (Instructies toevoegen voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel.)
20. Plaats het apparaat niet op of bij een hete gasvlam, een elektrisch element of een verwarmde oven.
21. Gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
22. Schakel het apparaat steeds uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen/plaatsen en alvorens te reinigen.
23. Schakel altijd de stroom uit bij het stopcontact voordat u een stekker in het stopcontact steekt of eruit haalt. Verwijder de stekker door altijd de stekker vast te pakken – trek nooit aan het snoer.
24. Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn alvorens de stekker aan te raken of het apparaat in te schakelen.
25. Gebruik uw apparaat altijd via een stopcontact met de op het apparaat aangegeven spanning (alleen wisselstroom).
26. Laat een apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
27. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet buiten of voor commerciële doeleinden.
28. Dit apparaat genereert warmte tijdens het gebruik. Er moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden genomen om het risico van brandwonden, brand of andere letsels aan personen of schade aan goederen te voorkomen, die kunnen worden veroorzaakt door aanraking van de buitenkant tijdens gebruik of afkoeling.
29. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, als er zichtbare tekenen van schade zijn of als het lekt.
30. Het koffiezetapparaat mag niet in een kast worden geplaatst wanneer het in gebruik is.
31. Let op dat er geen water op de aansluiting terecht komt.

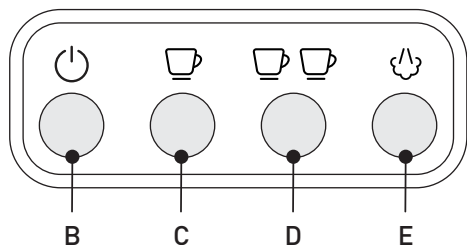
Kenmerken van uw Breville PIXL Espresso Machine



Kenmerken van uw Breville PIXL Espresso Machine

A. Kopjeshouder

Verwarmt kopjes en glazen lichtjes. Dit helpt de essentiële kenmerken van een espresso – aroma en een rijke, verfijnde smaak – te behouden.



B. AAN/UIT-knop en lampje



Druk kort op de knop om de functie Warme Extractie in te schakelen (lampje brandt rood) of houd de knop ingedrukt om de functie KOUDE extractie in te schakelen (lampje brandt blauw). De knop licht op wanneer het apparaat is ingeschakeld.

C. Knop en lampje voor enkele espresso



Knippert terwijl de machine opwarmt. Druk op de knop voor een enkele dosering espresso.

D. Knop en lampje voor dubbele espresso



Knippert terwijl de machine opwarmt. Druk op de knop voor een dubbele dosering espresso.

E. Knop en lampje voor stoom



Druk op deze knop om de stoomfunctie te selecteren; het lampje gaat knipperen terwijl de machine op stoomtemperatuur komt. Het knipperen stopt zodra de machine klaar is om stoom af te geven.

Opmerking: Het stoomlampje gaat ook knipperen om aan te geven dat de draaiknop na gebruik weer in de verticale stand moet worden gezet.

F. Filterkop

G. Filterhouder

H. Stoom- en heetwaterpijpje

Stoompijpje van 360° met siliconen hoes, zodat het pijpje in de gewenste positie kan worden geplaatst zonder uw vingers te verbranden.

I. Verwijderbare lekbak en rooster

Uitneembaar voor eenvoudig legen.

J. Afneembaar waterreservoir van 600 ml

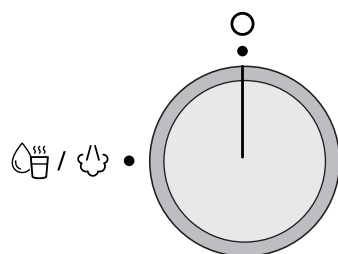
Open het deksel en vul het met gefilterd water op kamertemperatuur. U kunt ook het waterreservoir verwijderen door het deksel te openen en het reservoir met behulp van het handvat aan de binnenkant omhoog te tillen.

K. Knop voor heet water en stoom

Draai de draaiknop om stoom of heet water uit het stoompijpje te laten stromen.

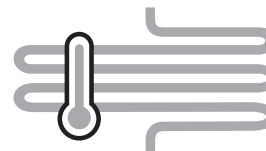
Heet water – Draai de draaiknop naar de stand Warme Extractie. Druk NIET op de stoomknop (E).

Stoom – Druk op stoomknop E en wacht tot het apparaat de stoomtemperatuur heeft bereikt VOORDAT u aan de draaiknop draait.



Kenmerken van uw Breville PIXL Espresso Machine

Thermoblock-snelverwarmingssysteem



Het thermoblock zorgt voor een **snelle opwarming** en een nauwkeurige watertemperatuur voor de beste koffie-extractie en het juiste melkschuim.

Het thermoblock is een temperatuurregelsysteem dat continu de temperatuur controleert zodat het water altijd op de juiste temperatuur aan de gemalen koffie wordt toegevoegd.

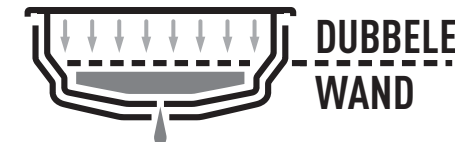
Een espresso wordt eerder met heet water bereid dan met kokend water. Het thermoblock verwarmt het water zodat de **espresso bij de juiste temperatuur wordt opgezogen** voor een optimale extractie van de oliën uit de gemalen koffie. Als de temperatuur te hoog is, verbrandt de gemalen koffie, wat een bittere smaak tot gevolg heeft.

20 BAR-pomp



De 20 bar-pomp zorgt voor de hoge druk die essentieel is voor een optimale espresso-extractie. De pomp werkt samen met het thermoblock om het hete water snel door de stevig aangedrukte gemalen koffie te persen, waardoor de geconcentreerde, rijke smaak en de karakteristieke crema ontstaan.

Italian Crema-systeem



Filterhouders met dubbele wand creëren extra tegendruk, wat zorgt voor een subtiele beluchting, een uitstekende espresso-extractie en een **gelijkmatige uitschenk**. Hierdoor ontstaat een rijke, fluweelzachte espresso met een karakteristieke laag gouden 'crema'.

De filterhouders met dubbele wand zijn bedoeld voor gebruik met voorgemalen koffie, maar kunnen ook worden gebruikt met versgemalen koffie.

Auto Shot-volumeregelfunctie



Auto Shot is de eenvoudigste manier om een uitstekende espresso te bereiden. Selecteer EEN of TWEE KOPJES; de machine **schenkt precies de juiste hoeveelheid uit** en stopt vervolgens automatisch.

Warme en koude espresso



Naast de traditionele warme extractie van de espresso kunnen er ook koude espresso's worden geserveerd waarbij het zetprofiel van de machine aangepast is voor een optimale extractie van de espresso onder hoge druk, maar dan zonder gebruik te maken van heet water.

Voor het eerste gebruik van de Breville PIXL Espresso Machine

Stap 1. Verpakking verwijderen

Zorg dat alle verpakking is verwijderd.

Belangrijk: Verwijder de rode plug onderin het waterreservoir.

Stap 2. De machine plaatsen

Zorg ervoor dat de espressomachine altijd op een droog, stabiel en vlak horizontaal werkblad wordt geplaatst.

Stap 3. Onderdelen schoonmaken

Maak onderstaande onderdelen schoon in warm water met een mild schoonmaakmiddel.

- Waterreservoir
- Roestvrijstalen melkan
- Roestvrijstalen filterhouder voor één kop
- Roestvrijstalen filterhouder voor twee kopjes
- Portafilter

Belangrijk: De onderdelen hieronder zijn NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG:

- Portafilter
- Lekbak
- Waterreservoir

Spoel en droog elk onderdeel grondig af en plaats elk onderdeel vervolgens op de machine.

Stap 4. De machine vullen en ontluichten

Belangrijk: Het vullen en ontluichten moeten worden voltooid voordat het apparaat voor het eerst wordt gebruikt.

• Vul het waterreservoir

- Open het deksel.
- Vul met water op kamertemperatuur.

of

- Verwijder het reservoir door het deksel te openen en het reservoir met behulp van het handvat aan de binnenkant omhoog te tillen.
- Vul het met kraanwater op kamertemperatuur.
- Plaats het waterreservoir terug, zorg ervoor dat het ventiel goed in positie komt en sluit het deksel.

Opmerking: Zorg dat het waterreservoir schoon en vrij van vuil is. Fijne deeltjes kunnen de waterstroom blokkeren. Gebruik gefilterd water als u zich in een gebied bevindt met hard water. U verlengt daarmee de levensduur van uw product.

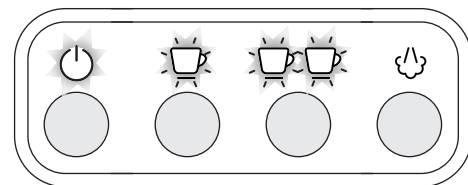
• Aanzetten

Controleer het volgende:

- Steek de stekker in een stopcontact van 230-240V wisselstroom en zet het apparaat aan.
- De AAN/UIT-KNOP brandt rood wanneer de machine voor het eerst wordt aangesloten.
- Druk op de AAN/UIT-KNOP om de machine te starten.

Het AAN/UIT-lampje brandt ROOD om aan te geven dat de machine in de stand WARME EXTRACTIE staat, terwijl de lampjes van de knoppen voor ENKELE en DUBBELE ESPRESSO knipperen.

Wanneer zowel de knop voor een ENKELE espresso als die voor een DUBBELE ESPRESSO blijven branden, is de machine klaar voor gebruik.



Opmerking: Houd, om de stand KOUDE EXTRACTIE van uw machine in te schakelen, de AAN/UIT-KNOP ingedrukt; het AAN/UIT-lampje brandt BLAUW. Alle overige functies blijven ongewijzigd.

• Portafilter plaatsen

- Plaats de filterhouder voor twee kopjes in het portafilter.
- Plaats het portafilter in de filterkop en zorg ervoor dat deze vlak tegen de filterkop aanligt. Draai het portafilter vervolgens naar rechts totdat het handvat zich in de middelste stand bevindt.

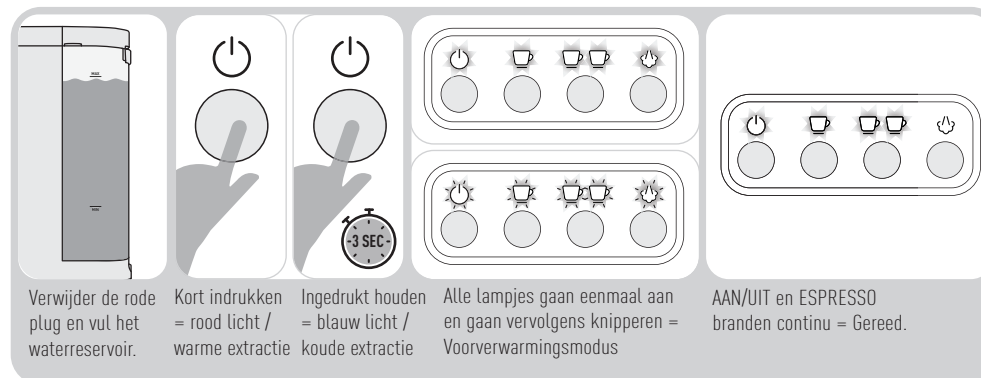
Opmerking: Het plaatsen en draaien van het portafilter kan stroef verlopen, vooral als het nieuw is. Deze handeling is echter belangrijk voor een goede afdichting en zal naar verwachting, na verloop van tijd, soepeler moeten gaan.

• De machine vullen en ontluichten

- Druk op de knop ENKEL en laat het water doorlopen.
 - Herhaal nogmaals.
- De machine is gevuld en ontluicht en is nu klaar voor gebruik.

Gids voor koffie maken met de Breville PIXL Espresso Machine

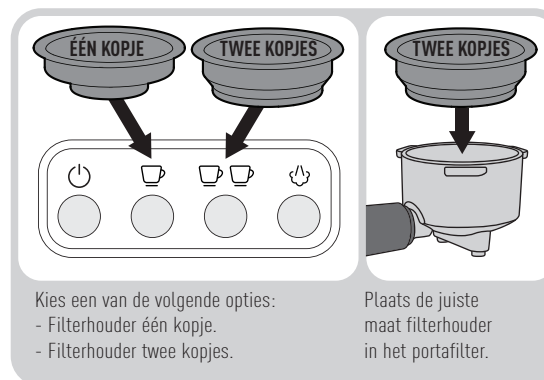
1. Opstarten



2. Kopje opwarmen

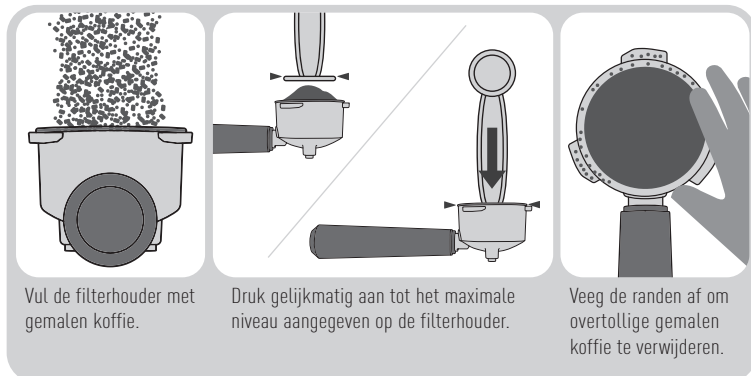


3. Filterhouders kiezen

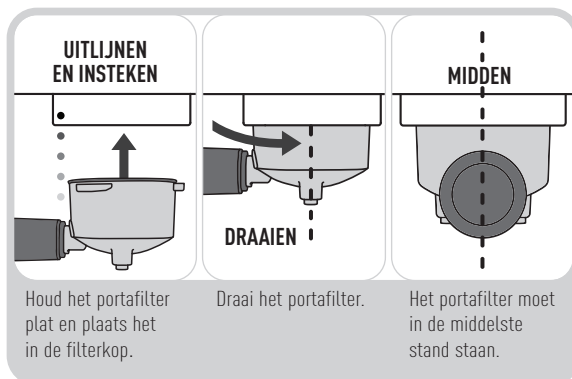


Gids voor koffie maken met de Breville PIXL Espresso Machine

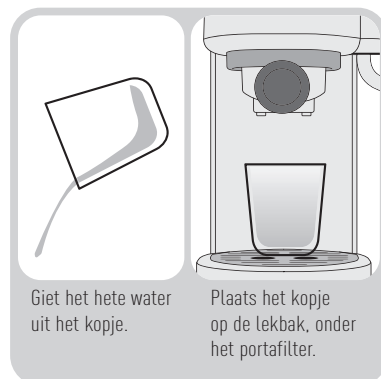
6. Vullen en aandrukken



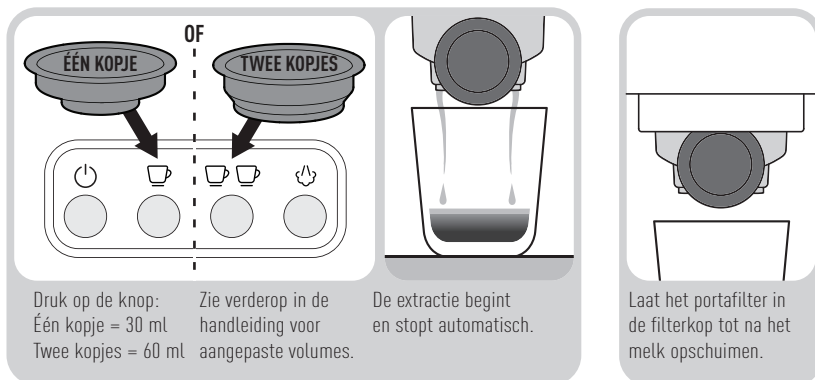
7. Portafilter in de filterkop plaatsen



8. Kopje plaatsen



9. Extractie

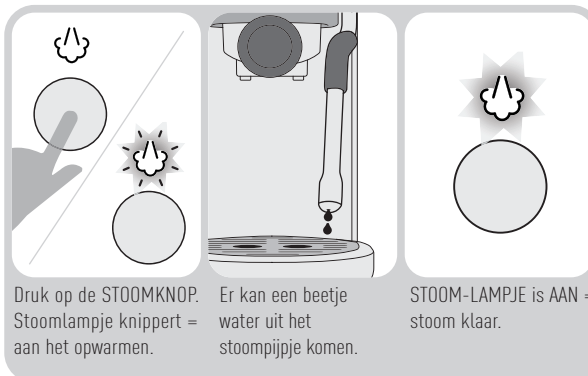


Gids voor koffie maken met de Breville PIXL Espresso Machine

10. Melkkan voorbereiden

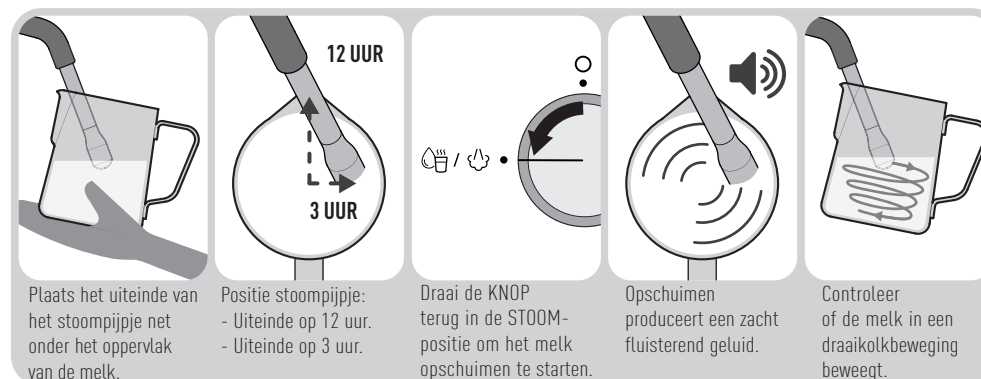


11. Vóór het opschuimen van melk

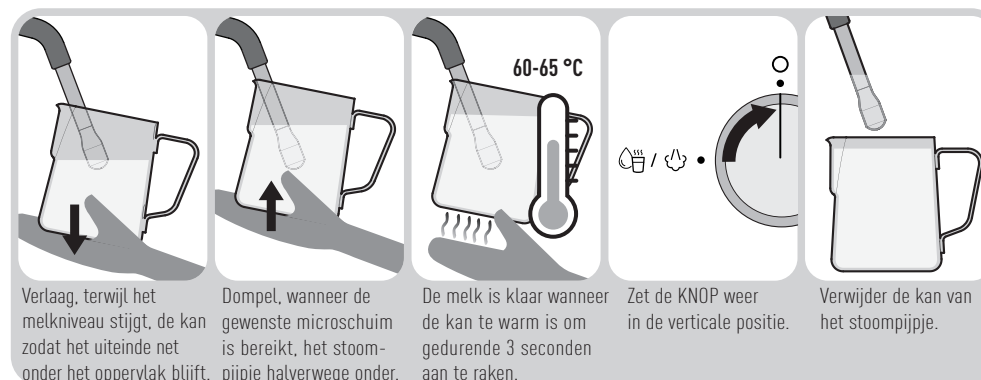


Pro Tip:
Zet, als u meer dan één melkkoffie-drink bereidt, eerst alle espresso's, en schuim daarna pas de melk op. Daarmee voorkomt u dat de machine steeds opnieuw moet opwarmen en afkoelen.

12. Melk opschuimen starten

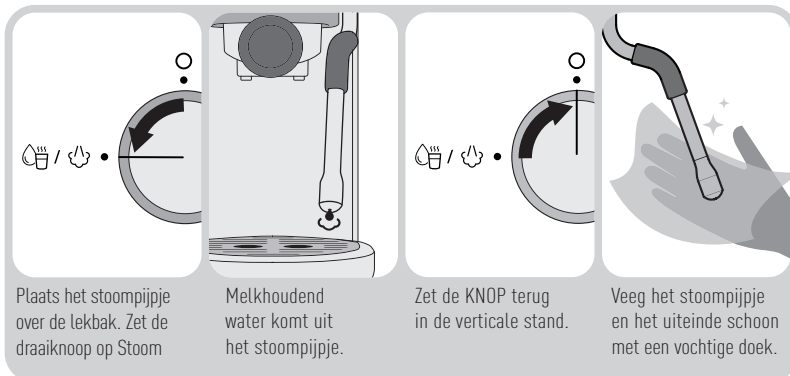


13. Melk opschuimen



Gids voor koffie maken met de Breville PIXL Espresso Machine

14. Het stoompijpje doorspoelen en reinigen



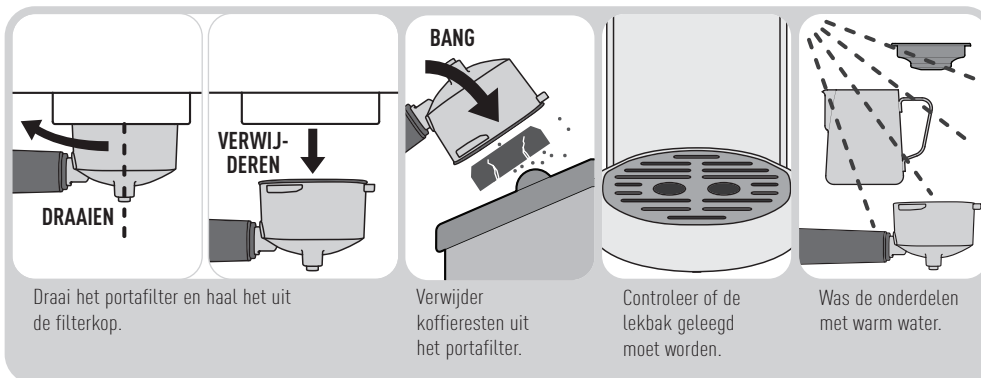
Pro Tip:
Spoel altijd het stoompijpje door en maak het schoon na het melk opschuimen om de optimale prestaties van het stoompijpje te behouden.

15. Melk perfect afwerken

Optioneel: Handmatig afkoelen



16. Reinigen



Tips voor het bereiden van het perfecte kopje

De manier waarop espresso wordt uitgeschonken, zegt alles. Let op het volgende:

1. Extractietijd

De extractietijd is een goede indicator voor de kwaliteit die uitgeschonken wordt. De optimale tijd per dosering is afhankelijk van de bonensoorten, maar verschilt ook tussen versgemalen en voorgemalen koffie. Over het algemeen bedraagt de tijd echter tussen de 20 en 30 seconden bij doseringen voor zowel één kopje als twee kopjes.

2. Type extractie

• Optimale extractie

Een kwalitatief hoogstaande uitschenk heeft een gelijkmatige stroom met een consistentie die vergelijkbaar is met die van warme honing. De resulterende 'crema' is donkergoud. De meest verfijnde aroma's en oliën zijn geëxtraheerd voor een espresso met een volle, rijke smaak.

• Te weinig extractie

Het uitschenken verloopt snel en de kleur is licht. De resulterende 'crema' is dun en heeft een romige lichtbruine kleur die snel verdwijnt. Dit gebeurt wanneer er onvoldoende essentiële oliën, aroma's en kleurstoffen uit de gemalen koffie zijn geëxtraheerd. Dit geeft de espresso een zure smaak..

• Te veel extractie

Er wordt geen espresso uitgeschonken of het uitschenken verloopt langzaam en druppelend. De resulterende 'crema' is heel donker. Dit gebeurt wanneer er teveel essentiële oliën, aroma's en kleurstoffen uit de gemalen koffie zijn geëxtraheerd. Dit geeft de espresso een bittere smaak.

3. Kleurverandering

De optimale dosering bevat 3 elementen:

Kern: Onderin – aanvankelijk donkerbruin.

Body: Mengt zich met de kern – wordt rijk karamelkleurig met roodachtige reflecties.

Crema: De laag bovenop de body – donker goud.



Belangrijk: Versgemalen bonen zorgen altijd voor een beter smakende espresso.

4. Maaldosering

Voor het beste resultaat moet de maaldosering consistent blijven. Gebruik het bijgeleverde schepje om de juiste hoeveelheid af te meten

5. Aandrukkracht

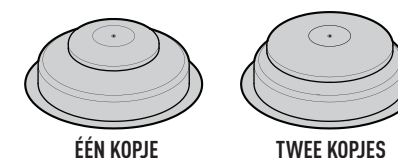
Druk, voor het beste resultaat, de koffie gelijkmatig aan (met een kracht van ongeveer 15 kg).

Opmerking: Door maalgraad en aandrukkracht afzonderlijk af te stellen, wordt telkens een consistentere smaak bereikt.

6. Filterhouders

• Filterhouders met dubbele wand

Deze worden meegeleverd met de PIXL Espresso Machine en werken goed met zowel voorgemalen koffie in zakjes als versgemalen koffie.



Tips voor het bereiden van het perfecte kopje

Extractiegids

De extractie kan per soort boon verschillen, waarbij de smaakbeleving voor iedereen anders is. Gebruik onderstaande informatie als gids om uw espressotechniek te verbeteren, zodat deze precies bij u past.

	TE WEINIG EXTRACTIE	OPTIMALE EXTRACTIE	TE VEEL EXTRACTIE
Uitschenken	Snelle uitstroom Minder dan 15 sec	Gelijkmatige uitstroom 20-30 sec	Geen druppels Meer dan 35 sec
Kleur	Lichtbruin Crèmig lichtbruin	Rijke karamel Crèmig donkergoud	Zeer donkerbruin Crèmig donkerbruin
Proef	Zuur, licht zuur, waterig	Rijk, zoet, fris	Bitter, droog, korrelig
Malen ^	Te grof Gebruik een fijnere maling	Precies goed	Te fijn Gebruik een grovere maling
Dosering	Niet genoeg gemalen Gebruik meer gemalen koffie	Juiste hoeveelheid koffie	Te veel malen Minder malen
Aandrukken	Niet genoeg aandrukkracht Steviger aandrukken*	Precies juiste, stevige druk van 10-15 kg**	Te veel aandrukkracht Minder aandrukken

^ Zorg dat de bonen of de voorgemalen koffie **vers** zijn. Oudere voorgemalen koffie en oudere bonen, ongeacht de maalgraad, leveren geen goed smakende espresso op.

* Probeer, bij **voorgemalen** koffie in zakjes, een 2-stapsmethode toe te passen voor het doseren en het aandrukken: Doseer de helft van de gemalen koffie, druk deze aan en herhaal het proces.

** Probeer, bij **voorgemalen** koffie in zakjes, iets harder aan te drukken, met een kracht van 15-20 kg.

Tips voor het juiste melkschuim

Melk opschuimen is het stomen van melk.

Belangrijkste elementen voor opgeschuimde melk

Met stoom wordt de melk alleen opgewarmd. Melk moet ook worden belucht (lucht toevoegen) om de microschuim te creëren, en goed worden gemengd. Goed opgeschuimde melk is opgewarmd tot 60-65°C en heeft een dik, rijk microschuim met een zijdeachtige glans. Het draait allemaal om temperatuur, de positie van het stoompijpje en wanneer de melkkan wordt verplaatst.

1. Melkkan vullen

Doe koude melk van ongeveer 4°C in een gekoelde schone roestvrijstalen kan. Vul tot de onderzijde van de tuit.

Opmerking: Het volume van de melk zal toenemen tijdens het opschuimen, dus doe de kan niet te vol.



Een grotere melkkan is verkrijgbaar bij Breville. De gegevens zijn te vinden op de achterpagina.

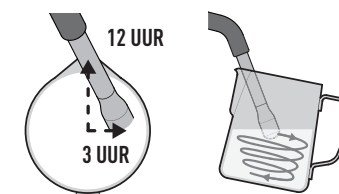
2. Met stoom opwarmen

Zorg, voor steeds het beste resultaat bij het melk opschuimen, dat de stoom opgewarmd is vóór het melk opschuimen. De stoom is klaar wanneer het STOOM-LAMPJE volledig verlicht is. U hoort ook dat de pomp aanslaat wanneer u aan de knop draait.

Belangrijk: Als de stoomknop wordt ingedrukt, maar de draaiknop niet wordt gedraaid om stoom af te geven, zal de machine de functie na 30 seconden annuleren en gaan de lampjes voor Één en Twee Kopjes knipperen. De machine moet handmatig worden afgekoeld als er nog een espresso wordt gezet (zie pagina 192).

3. Positioneren

Plaats de arm van het stoompijpje in de kan in de positie voor 12 uur, met het uiteinde van het stoompijpje in de melk in de positie voor 3 uur. Houd het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk. Dit zorgt voor een draaikolkbeweging.



4. Geluid

De consistentie van het schuim wordt bepaald door hoe de lucht in de melk komt. Als er veel lucht aan de melk wordt toegevoegd, zal het schuim grote bellen bevatten. Als lucht op een gecontroleerde, geleidelijke manier in de melk wordt geblazen, hoort u een zacht sissend geluid en krijgt de melk een fijn microschuim.

Pro Tip: Geluiden bij het opschuimen

- Krassend – Uiteinde te diep, houd de kan lager.
- Licht fluisterend – Precies goed voor een latte.
- Gorgelend – Het uiteinde zit niet diep genoeg, houd de kan hoger.

5. Stoompijpje in positie houden

Terwijl de stoom de melk verwarmt en opschuimt, neemt het volume van de melk toe, waardoor het niveau van de melk in de kan stijgt. Volg het niveau van de melk door de kan te laten zakken en houd het uiteinde van het stoompijpje net onder het oppervlak.



6. Hoeveelheid schuim

Maak de gewenste hoeveelheid microschuim. Voer stap 5 iets langer uit in het geval van cappuccino's, die traditioneel meer microschuim bevatten dan een flat white of latte. [Zie Koffiestijlen op de volgende pagina's]

Tips voor het juiste melkschuim

7. Stoompijpje onderdompelen

Nadat u de gewenste hoeveelheid schuim hebt gecreëerd, dompelt u het stoompijpje halverwege in de melk. Hierdoor wordt alle melk verwarmd en stopt het beluchten. Dit zorgt ervoor dat de melk en het schuim worden gemengd, waardoor er een dichter en gladder mengsel ontstaat.



8. Juiste temperatuur

Als de juiste melktemperatuur wordt bereikt, kan de onderzijde van de melkkan slechts ongeveer 3 seconden comfortabel worden aangeraakt.

Tip van de barista: Temperatuur van de melk

Te laag - Als de melk niet lang genoeg wordt verhit, zal het warm zijn met weinig schuim.

Optimaal - Zie onderstaande tabel.

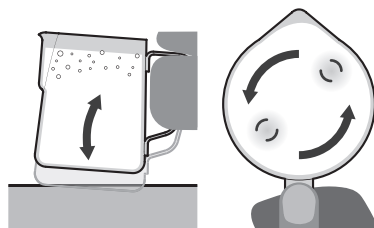
Te hoog - Bij te lange verhitting gaat de melk rond de 72 °C koken en krijgt het een verbrande smaak waarbij alle schuim verloren gaat.

Melk	Temperatuur
Plantaadige en alternatieve melk	60°C
Melk op basis van zuivel	65°C

9. De kan tikken en draaien

Als u zachtjes met de kan op het werkblad tikt, komen grotere luchtbelletjes vrij.

Als u de kan draait, worden melk en schuim gecombineerd voor een gelijkmatige consistentie en een zijdeachtig uiterlijk.



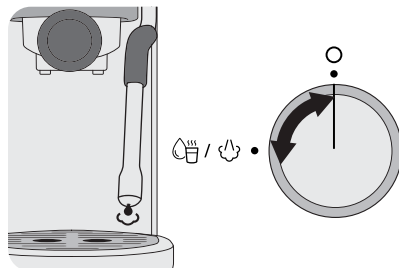
10. Perfect afwerken

Giet het schuim in één vloeiende beweging uit de melkkan in uw kopje.

11. Stoompijpje doorspoelen

Draai de KNOP naar de verticale stand (GEREED) en verwijder de kan van het stoompijpje. Plaats vervolgens het stoompijpje boven de lekbak en spoel het stoompijp door om melkresten te verwijderen.

Draai, om door te spoelen, gedurende enkele seconden naar de stand STOOM/HEET WATER. Zet vervolgens de KNOP weer terug in de verticale stand (GEREED).



12. Stoompijpje afvegen

Veeg de arm en het uiteinde van het stoompijpje af met een schone vochtige doek om eventuele melkresten te verwijderen.



Koffiestijlen om te proberen



Espresso (Short Black)

Espresso is een geconcentreerde, volle koffie met een stabiele laag 'crema' bovenop. Espresso is de basis van alle koffie in cafés.

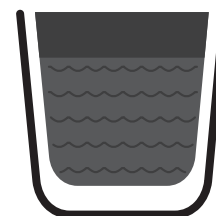
- Essessoglas (90 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)



Ristretto

Een ristretto is een zeer korte espresso die zich onderscheidt door zijn intense aroma en nasmaak.

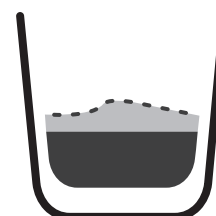
- Essessokop (30 ml)
- Een halve espresso (15 ml)



Long Black (Americano)

Standaard espresso waar heet water aan is toegevoegd. Het hete water wordt eerst toegevoegd, zodat de 'crema' behouden blijft.

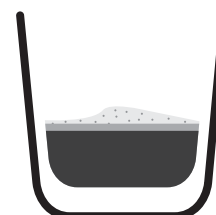
- Kopje (190 ml)
- Heet water (naar voorkeur)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)



Con Panna

Con Panna, Italiaans voor 'met room', bestaat uit een espresso met daarop lichtgeklopte room. Het kan ook worden bestrooid met kaneel of chocolademelk.

- Kopje (190 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)
- Lichtgeklopte room – bestrooid met kaneel.



Macchiato

Macchiato, Italiaans voor 'geklekt' of 'gemarkeerd'. Traditioneel geserveerd als een standaard espresso met een scheutje koude of opgeschuimde melk en een toefje melkschuim in het midden van de 'crema'.

- Essessoglas (90 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)
- Scheutje koude of opgeschuimde melk en een toefje melkschuim.

Koffiestijlen om te proberen



Flat White

Een espresso met opgeschuimde melk en een dun laagje melkschuim bovenop. Het bredere kopje zorgt voor een dunnere laag schuim, het kenmerk van de flat white.

- Breed kopje (190 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)
- Opgeschuimde melk en melkschuim.



Latte

Een espresso met opgeschuimde melk en een laag melkschuim bovenop ter dikte van een vinger. Het smallere kopje zorgt voor een dikkere laag schuim.

- Glas of kopje (220 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)
- Opgeschuimde melk en melkschuim.



Cappuccino

Een espresso met 1/3 gestoomde opgeschuimde melk, met bovenop 1/3 romig melkschuim en een vleugje chocolade.

- Kopje (190-240 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)
- 1/3 opgeschuimde melk, 1/3 melkschuim – met vleugje chocolade.



Mocha

Op dezelfde wijze bereid als een cappuccino, maar met toevoeging van chocolademelk. Roer de chocolade door de espresso en voeg de gestoomde opgeschuimde melk en het melkschuim toe.

- Kopje of groot glas (190-240 ml)
- Enkele of dubbele espresso (30 ml-60 ml)
- Chocolademelk (naar voorkeur)
- 1/3 opgeschuimde melk, 1/3 melkschuim.



Babyccino

Gestoomde opgeschuimde melk met een laagje melkschuim. Eventueel met een vleugje chocolade.

- Klein kopje (90 ml)
- Geen espresso
- Opgeschuimde melk en melkschuim – met vleugje chocolade.

Warme en koude espresso-extractie

Functie voor koude espresso-extractie

Met uw Breville PIXL Espresso Machine kunt u zowel gewone warme espresso's als espresso's via koude extractie zetten.

De keuze voor een warme of koude espresso wordt gemaakt wanneer de machine voor het eerst wordt ingeschakeld:

- Houd de AAN/UIT-knop ingedrukt om de KOUDE extractie in te schakelen; het bijbehorende lampje brandt blauw.
- Druk kort op de AAN/UIT-knop om de WARME extractie in te schakelen; het bijbehorende lampje brandt rood. Het bereidingsproces van de espresso is bij zowel warme als koude extractie variant precies hetzelfde.

Let op wanneer u overschakelt van Warme naar Koude extractie:

Wanneer u de PIXL Espresso machine omschakelt van de functie warme koffie naar de functie koude extractie, is de machine te warm en gaan zowel het lampje voor ÉÉN KOPJE als dat voor TWEE KOPJES knipperen als de functie Koude Extractie wordt geselecteerd. Afkoelen is verplicht.

Na het zetten van hete espresso, drukt u op de AAN/UIT-knop om de machine uit te schakelen. Houd vervolgens de AAN/UIT-knop 3 seconden ingedrukt om de stand Koude Extractie in te schakelen; het AAN/UIT-lampje brandt blauw. De lampjes voor ÉÉN KOPJE en TWEE KOPJES knipperen omdat de machine moet afkoelen.

Plaats een kopje onder het stoompijpje en draai de stoomknop naar de stand STOOM/HEET WATER. Het ÉÉN KOPJE-lampje knippert en de machine pompt automatisch water in het kopje.

Zodra de machine detecteert dat de juiste temperatuur is bereikt, stopt de machine automatisch met het pompen van water en stopt het ÉÉN KOPJE-lampje met knipperen. Het STOOM-lampje knippert om aan te geven dat de draaiknop weer in de verticale stand moet worden gezet.

Draai de knop terug naar de 12-uurstand en uw Breville PIXL Espresso Machine is klaar om een espresso via koude extractie te zetten.

Het volume van uw espresso aanpassen

Het volume voor één en twee kopjes espresso is af fabriek ingesteld op:

	Één kopje	30 ml
	Twee kopjes	60 ml

Volg onderstaande stappen om de grootte van de espresso indien nodig aan te passen:

- Plaats het portafilter met de juiste hoeveelheid gemalen koffie voor de instelling die u wilt aanpassen (d.w.z. één of twee kopjes). Plaats een kopje onder de uitloop van het portafilter.
- Druk op de betreffende knop ÉÉN of TWEE KOPJES en houd deze ingedrukt. De machine begint koffie te schenken en het bijbehorende lampje brandt, terwijl het andere lampje knippert, wat aangeeft dat de betreffende stand is ingeschakeld.
- Laat de knop los zodra de koffie in het kopje het gewenste niveau heeft bereikt. De machine stopt met het schenken van koffie en het bijbehorende lampje knippert. Er klinkt een pieptoon, waarmee wordt aangegeven dat het zetten van de koffie klaar is.

Opmerking: De machine kan niet worden ingesteld op een extractietijd van minder dan 15 seconden of meer dan 76 seconden.

De temperatuur van uw espresso aanpassen

De Breville PIXL Espresso Machine kan worden ingesteld om een hete espresso te zetten bij 3 verschillende temperaturen.

- Houd de Stoom-knop 5 seconden ingedrukt; de lampjes ÉÉN KOPJE, TWEE KOPJES en STOOM gaan om beurten knipperen.
- Druk op de ÉÉN KOPJE-knop om de verschillende temperatuur in te stellen. Het lampje dat hoort bij de eerder geselecteerde temperatuur gaat branden.

	ÉÉN KOPJE-lampje aan	Lage temperatuur
	ÉÉN KOPJE- en TWEE KOPJES-lampjes aan	Gemiddelde temperatuur
	ÉÉN KOPJE-, TWEE KOPJES- en STOOM-lampjes aan	Hoge temperatuur

Druk op de betreffende knop om te selecteren:

	ÉÉN KOPJE-knop	Lage temperatuur
	TWEE KOPJES-knop	Gemiddelde temperatuur
	STOOM-knop	Hoge temperatuur

- Het lampje van de ÉÉN KOPJE-knop gaat 3 keer knipperen om aan te geven dat de temperatuur correct is ingesteld.
- De machine keert automatisch terug naar de normale bedrijfsomstandigheden

Aangepaste kenmerken terugzetten naar de fabrieksinstellingen

Met deze handeling worden de aanpasbare instellingen terug naar de fabrieksinstellingen gezet.

Volg onderstaande stappen:

- Houd de Stoom-knop 5 seconden ingedrukt; de lampjes ÉÉN KOPJE, TWEE KOPJES en STOOM gaan om beurten knipperen.
- Draai de STOOMKNOP aan de zijkant van de machine naar de stand STOOM/HEET water.
- Druk op de KNOP voor ÉÉN KOPJE. De ÉÉN KOPJE-, TWEE KOPJES- en STOOM-lampjes gaan allemaal tegelijk knipperen, wat aangeeft dat de fabrieksinstellingen zijn hersteld.
- Draai de STOOMKNOP aan de zijkant van de machine terug naar de verticale stand. De machine keert automatisch terug naar de normale bedrijfsomstandigheden.

Gids voor het oplossen van problemen

PROBLEEM	Mogelijke oorzaak	Wat moet u doen?
Espresso smaakt verbrand	Soort koffie die wordt gebruikt.	Probeer verschillende merken koffie.
	De stoomfunctie wordt gebruikt net voor het zetten van een kopje espresso, waardoor de koffie verbrandt.	Laat het thermoblok op natuurlijke wijze afkoelen of voer een handmatige afkoelcyclus uit zoals beschreven in de gids voor koffie maken.
De koffie is te koud	De melk is misschien niet voldoende verhit.	Zorg dat de melk tijdens het opschuimen goed wordt verhit, maar verhit de melk niet te veel en laat deze niet koken.
	De machine is misschien op een lage temperatuur ingesteld.	Ga naar het gedeelte 'De temperatuur van uw espresso aanpassen' in de handleiding en pas de instellingen indien nodig aan.
	Serveren in een koud kopje.	Verwarm het kopje voor met heet water uit het stoompijpje voordat u de koffie bereidt.
Geen stoom uit het stoompijpje	Stoompijpje is verstopt.	Zie Onderhoud en Reiniging.
	Geen water in het waterreservoir.	Vul het reservoir met water. Laat heet water door het stoompijpje lopen om ervoor te zorgen dat het water stroomt.
Niet genoeg schuim bij het opschuimen	De melk is misschien niet vers meer.	Zorg ervoor dat de gebruikte melk vers is.
	De melktemperatuur is te hoog.	Zorg ervoor dat de melk met een temperatuur van ongeveer 4 °C wordt opgeschuimd.
	Type kan die wordt gebruikt.	Voor de beste schuimresultaten gebruikt u een gekoelde roestvrijstalen melkkan.
	De melk is gekookt.	Begin opnieuw met verse, gekoelde melk. Verwarm de melk totdat de kan slechts ongeveer 3 seconden kan worden vastgehouden, 60-65 °C.
	De melk maakt luchtbelletjes in plaats van microschuim.	Zorg ervoor dat het stoompijpje goed is geplaatst. Het moet zich net onder het oppervlak van de melk bevinden. Tik de kan op het werkblad als u klaar bent om grotere luchtbelletjes te laten ontsnappen.
	De melk neemt niet genoeg lucht op.	Houd het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk. Zo komt er lucht in de melk, waardoor er schuim ontstaat.

Gids voor het oplossen van problemen

PROBLEEM	Mogelijke oorzaak	Wat moet u doen?
Pomp maakt een ongewoon geluid	Geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Plaats het waterreservoir weer stevig aan de achterkant van de machine.
	De rode plug uit de verpakking is misschien nog aanwezig.	Verwijder de rode plug onderin het waterreservoir.
Het portafilter komt los tijdens het uitschenken van espresso.	Portafilter is niet goed bevestigd of niet voldoende vastgedraaid.	Zorg ervoor dat alle drie lipjes van het portafilter volledig in de filterkop zijn geplaatst en in de middelste positie zijn gedraaid.
Espresso stroomt uit de filterkop tijdens het uitschenken	Gemalen koffie is te hard aangedrukt.	Druk de koffie minder hard aan.
	De bovenrand van het filter is niet vrij van gemalen koffie.	Maak de bovenrand van het filter schoon en veeg de filterkop af.
Espresso stroomt langs de zijkant van het portafilter	De filterkop is vies.	Veeg af met een vochtige doek. Reinig de afdichting, inclusief de hoekjes rondom de bajonetsluiting, met een borstel om koffiemaling te verwijderen.
	De rubberen afdichting van de filterkop is beschadigd of versleten.	Neem contact op met Breville Customer Care. De gegevens zijn te vinden op de achterpagina.
Er komt geen koffie uit	Geen water in het waterreservoir.	Vul het reservoir met water. Laat water door de machine lopen zonder filterhouder om ervoor te zorgen dat deze volledig is gevuld en ontluicht.
	De groepskop kan verstopt zijn.	Zie het gedeelte Ontkalken.
	De filterhouders met dubbele wand zijn misschien verstopt.	Gebruik de reinigingspen om de verstopping van de filterhouder te verhelpen.
	De gemalen koffie is te fijn of te hard aangedrukt.	Maak de filterhouder leeg en spoel deze onder water om schoon te maken. Veeg de filterkop af met een doek. Vul het filter opnieuw met koffiemaling en druk aan.
De koffie loopt druppelsgewijs door (Te veel extractie)	Koffie is te hard aangedrukt.	Druk de koffie minder hard aan.
	De machine heeft kalkaanslag.	Zie het gedeelte Ontkalken.
Espresso heeft geen crema (Te weinig extractie)	De bonen zijn oud of de voorgemalen koffie is droog.	Gebruik verse bonen en koffie. Zorg dat voorgemalen koffie in een luchtdichte verpakking wordt bewaard.
	Koffie niet genoeg aangedrukt.	Druk steviger aan.

Gids voor het oplossen van problemen

PROBLEEM	Mogelijke oorzaak	Wat moet u doen?
Kopje wordt ongelijkmatig gevuld	Ongelijkmatig aandrukken of obstructie in de schenktuiten.	Zorg dat de koffie gelijkmatig wordt aangedrukt en controleer of de schenktuiten verstopt zijn.
Koffieresten zijn nat	Filterhouders met dubbele wand kunnen de koffieresten nat houden.	Laat het portafilter in de filterkop tot na het melk opschuimen. Hierdoor heeft het water meer tijd om te verdampen.
De machine schakelt automatisch uit	Uw machine schakelt na 20 minuten automatisch over naar een energiebesparingsmodus om energie te besparen.	Druk op de AAN/UIT-knop en de machine wordt zoals gewoonlijk ingeschakeld.
Het stoom-pictogram knippert snel	De draaiknop is in de stand Heet water/Stoom blijven staan en moet weer worden teruggedraaid.	Draai de draaiknop naar de 12-uurstand.
De ÉÉN KOPJE- en TWEE KOPJES-lampjes knipperen snel	De machine heeft zojuist een functie uitgevoerd waardoor de temperatuur van de verwarmingsbalk is gestegen (m.a.w. stomen voor het bereiden van een espresso). De machine moet afkoelen.	De machine kan blijven staan en koelt vanzelf af. Volg, als de machine direct weer moet worden gebruikt, de instructies voor 'Handmatig afkoelen' volgen (zie de gids voor koffie maken).
	De STOOM-knop werd ingedrukt, waardoor het apparaat ging opwarmen, maar de Stoom-draaiknop is vervolgens nooit gedraaid om stoom af te geven. De machine moet afkoelen.	De machine kan blijven staan en koelt vanzelf af. Volg, als de machine direct weer moet worden gebruikt, de instructies voor 'Handmatig afkoelen' volgen (zie de gids voor koffie maken).
De ÉÉN KOPJE-, TWEE KOPJES- EN STOOM-lampjes branden continu.	Dit is de ontkalkingswaarschuwing, wat betekent dat de machine ontkalkt moet worden.	Volg zo spoedig mogelijk de ontkalkingsprocedure die in dit boekje wordt beschreven. De machine blijft normaal functioneren als alle lampjes branden, totdat er ontkalkt kan worden.
Het AAN/UIT-lampje brandt blauw of rood	Het lampje brandt blauw om de koude extractie aan te geven en rood om de stand voor espresso via warme extractie aan te geven. De ingestelde functie wordt bepaald bij het eerste inschakelen van de machine.	Vanuit stand-by houdt u de AAN/UIT-knop ingedrukt om de koude extractie in te schakelen of drukt u de AAN/UIT-knop kort in om de warme extractie in te schakelen.

Neem, als het probleem met deze gids niet kan worden opgelost, contact nemen met de Breville Customer Care. De gegevens zijn te vinden op de achterpagina.

Onderhoud en reiniging

Bij het maken van espresso worden oliën uit gemalen koffie geëxtraheerd. Resten van gemalen koffie en oliën zetten zich na verloop van tijd af en beïnvloeden de smaak van de koffie en de werking van de espressomachine.

De eenvoudigste manier om uw espressomachine te onderhouden is door water door de filterkop en het stoompijpje te spoelen, voor en na elke koffie.

Belangrijk: De onderdelen hieronder zijn **NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG:**

- Portafilter
- Lekkak
- Waterreservoir

LET OP: Voorkom schade aan het apparaat door geen alkalische reinigingsmiddelen om de buitenkant te reinigen. Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.

Reinigingstabletten

Reinigingstabletten voor de espressomachine zijn online verkrijgbaar.

Lekkak reinigen

Leeg de lekkak na gebruik.

• Wekelijks

Reinig de lekkak en het rooster met warm water en een klein beetje niet-schurend afwasmiddel, spoel af en droog af.

Opmerking: Na verloop van tijd is het normaal dat de binnenkant van de lekkak vlekken vertoont door de oliën in de gemalen koffie.

Buitenkant reinigen

Veeg de machine af met een vochtige doek en droog de machine vervolgens af. Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of metalen schuursponsjes, omdat deze krassen maken op de buitenkant.

Belangrijk: Dompel het apparaat niet onder in water.

Portafilter en filterhouder reinigen

• Na ieder gebruik

Was ze na elk gebruik door ze met warm water onder de kraan af te spoelen.

• Wekelijks

Was in warm zeepwater met een mild schoonmaakmiddel.

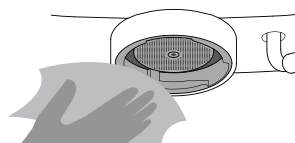
Filterkop reinigen

• Na ieder gebruik

Laat er water doorheen lopen voordat u een espresso maakt. (Zie gebruikershandleiding pagina 189-192)

• Wekelijks

- Spoel water door op de knop voor ÉÉN KOPJE te drukken.
- Veeg de binnenrand af met een vochtige doek en een borstel.



Filterhouders reinigen

• 2-3 maanden

- Laat de filterhouder een nacht weken in de melkkan met warm water en een reinigingstablet.



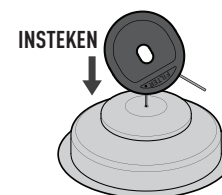
- Spoel de kan en de filterhouder 's ochtends af onder stromend water en zorg ervoor dat alle sporen van het reinigingstablet zijn verwijderd.
- Plaats de filterhouder in het portafilter (zonder koffie) en plaats deze in de filterkop.
- Druk op de knop voor de stand ÉÉN KOPJE. Water loopt door.

• Filterhouders ontstoppen

Als de filterhouder met dubbele wand verstopt raakt door gemalen koffie:

- Steek de reinigingspen voor 'FILTER' in het uitgangsgat. (De reinigingspen bevindt zich onder het deksel van het waterreservoir.)

Onderhoud en reiniging



- Plaats de filterhouder in het portafilter (zonder koffie) en plaats deze in de filterkop.
- Zet de KNOP op de stand ÉÉN KOPJE. Water loopt door.
- Herhaal indien nodig.

Stoompijpje reinigen

• Na ieder gebruik

- Spoel het stoompijpje na het opschuimen van de melk door de KNOP op HEET WATER slechts 1-2 seconden te zetten.

- Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek (zie gebruikershandleiding pagina 189-192)

• 2-3 maanden

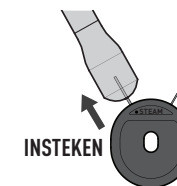
- Laat het stoompijpje een nacht weken in de melkkan met warm water en voeg een reinigingstablet toe.



- Verwijder de kan 's ochtends en spoel deze af, zodat alle sporen van de oplossing zijn verwijderd.
- Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek en zorg ervoor dat alle sporen van het reinigingstablet zijn verwijderd.
- Laat gedurende 40 seconden heet water door het stoompijpje lopen.

• Stoompijpje ontstoppen

- Steek de reinigingspen voor 'Stoom' in het gat van uiteinde van het stoompijpje. (De reinigingspen bevindt zich onder het deksel van het waterreservoir.)
- Laat heet water door het stoompijpje lopen.



• Het stoompijpje blijft verstopt:

- Schroef het uiteinde van het stoompijpje los, en laat het een nacht in de melkkan met warm water weken; voeg een reinigingstablet toe.



- Spoel de kan en het stoompijpje 's ochtends af onder stromend water en zorg ervoor dat alle sporen van het reinigingstablet zijn verwijderd.
- Gebruik de reinigingspen om het uiteinde van het stoompijpje te reinigen.
- Schroef het uiteinde van het stoompijpje terug in de arm van het stoompijpje.
- Laat gedurende 40 seconden heet water door het stoompijpje lopen.

Rubberen afdichting filterkop

In de filterkop bevindt zich een rubberen afdichting die bij het bereiden van een espresso een afdichting vormt tegen de filterhouder.

Belangrijk: Wanneer u uw espressomachine niet gebruikt, raden wij u aan het portafilter niet in de filterkop te laten zitten, omdat dit de levensduur van de afdichting verkort.

Na verloop van tijd wordt deze afdichting minder elastisch en moet deze mogelijk worden vervangen. De afdichting moet mogelijk worden vervangen wanneer er waterige espresso uit en rond de filterkop lekt of wanneer het portafilter los aanvoelt wanneer het volledig naar de middenpositie is gedraaid.

Ontkalken: Filterkop en stoompijpje

Bij langdurig gebruik kunnen er mineralen in uw espressomachine afzetten, waardoor uw machine af en toe moet worden 'ontkalkt'.

Uw Breville PIXL Espresso Machine houdt het gebruik bij en geeft automatisch een melding wanneer ontkalking nodig is.

Om aan te geven dat ontkalken nodig is, gaan de lampjes **ÉÉN KOPJE**, **TWEE KOPJES** en **STOOM** samen continu branden. De machine kan nog gewoon worden gebruikt, maar de lampjes blijven continu branden.

Ontkalkingsoplossing

U hebt 3 opties:

- A. Ontkalkingstabletten voor espressomachines.
- B. Vloeibare ontalker
- C. Witte azijn en warm water.

Ontkalkingsprogramma

Het ontkalkingsprogramma duurt ongeveer 3 minuten.

Belangrijk: Als het ontkalkingsprogramma niet is voltooid of halverwege een van de ontkalkingsstappen is gestopt, moet u het ontkalkingsprogramma opnieuw vanaf het begin starten.

Vorbereiding voor ontkalken

• Vul het waterreservoir met de oplossing

A. Vul het waterreservoir met warm water en voeg een ontkalkingstablet toe. Laat de tablet volledig oplossen.

of

B. Voeg een halve dop vloeibare ontalker aan het lege waterreservoir toe. Vul het waterreservoir met warm water.

Laat de oplossing goed mengen.

of

C. Voeg 1½ eetlepel witte azijn aan een leeg waterreservoir toe. Vul het waterreservoir met warm water. Laat de oplossing goed mengen.

- Plaats het waterreservoir terug.

• Bakken plaatsen

Plaats een grote bak onder de filterkop en een andere grote bak onder het stoompijpje.



• Vorbereiding

Controleer het volgende:

- De STOOM-draaiknop staat in de verticale stand (GEREED).
- De stekker is in het stopcontact gestoken en het apparaat is ingeschakeld.
- De machine staat aan, in de status GEREED. De AAN/UIT-knop moet rood branden en de **ÉÉN KOPJE**- en **TWEE KOPJES**-lampjes staan aan.
- Het waterreservoir is volledig gevuld en dat water is, indien nodig, direct beschikbaar om bij te vullen.
- Het portafilter wordt in de filterkop geplaatst, MET de FILTERHOUDER, maar ZONDER koffie erin.

• Het ontkalkingsprogramma openen

- Houd de STOOM-knop 5 seconden ingedrukt; de **ÉÉN KOPJE**-, **TWEE KOPJES**- en **STOOM**-lampjes gaan om beurten knipperen.
- Draai de STOOM-DRAAIKNOP naar de stand HEET WATER/STOOM.
- Druk binnen 15 seconden na aan de draaiknop te hebben gedraaid, op de STOOM-knop. Het ontkalkingsproces van de machine wordt gestart en er komt ontkalkingsoplossing uit het stoompijpje. Het STOOM-lampje knippert gedurende de hele ontkalkingscyclus.

Ontkalken: Filterkop en stoompijpje

- Draai de STOOM-DRAAIKNOP na ongeveer 30 seconden naar de uit-stand om de ontkalkingsoplossing door de filterkop te laten lopen.
- Het stoomlampje blijft knipperen gedurende de hele ontkalkingscyclus.
- De machine verlaat automatisch de ontkalkingscyclus wanneer deze is voltooid, waarna de pomp stopt.

Belangrijk: Het ontkalkingsprogramma kan op elk moment worden onderbroken door op de AAN/UIT-knop te drukken.

Vorbereiding op spoelen

Het stoompijpje en de filterkop moeten nu worden schoongespoeld met schoon water om de ontkalkingsoplossing te verwijderen.

• Waterreservoir afspoelen

- Verwijder het waterreservoir en spoel het grondig af onder stromend water, zodat alle sporen van de ontkalkingsoplossing verdwijnen.

• Het waterreservoir vullen

- Vul het waterreservoir tot de MAX-lijn met schoon water en plaats het terug.

• Portafilter en filterhouder afspoelen

- Spoel het portafilter en de filterhouder grondig af onder schoon water.

• De bakken legen

- Leeg het water uit de reservoirs en plaats ze terug.

Met spoelen beginnen

- Vul het waterreservoir tot de MAX-lijn met schoon water en plaats het terug.
- Plaats het portafilter, met de filterhouder, terug in de filterkop.
- Draai de stoomknop naar de stand HEET WATER/STOOM; er komt heet water uit het stoompijpje.
- Draai de knop na ongeveer 30 seconden naar de uit-stand om de afgifte te stoppen.
- Druk op de TWEE KOPJES-knop om een espressoportie water door de filterkop te laten lopen. Herhaal de afgifte van dubbele porties totdat er geen water meer in de tank is.

Schoonmaken na de ontkalkingscyclus

- Leeg het water uit de reservoirs en maak ze schoon, waarbij u ervoor zorgt dat alle sporen van de ontkalkingsoplossing zijn verwijderd.
- Haal het portafilter uit de filterkop.
- Plaats het waterreservoir terug.

Instelling voor de waterhardheid aanpassen

De ontkalkingsmelding van de Breville PIXL Espresso Machine kan worden aangepast aan de waterhardheid in uw regio.

Volg deze stappen om deze aan te passen:

- Houd de Stoom-knop 5 seconden ingedrukt; de lampjes ÉÉN KOPJE, TWEE KOPJES en STOOM gaan om beurten knipperen.
- Druk op TWEE KOPJES-knop om de instellingen voor waterhardheid te openen.

Het lampje dat hoort bij de eerder geselecteerde hardheid gaat tijdelijk als volgt branden:

	ÉÉN KOPJE-lampje aan	Zacht water
	ÉÉN KOPJE- en TWEE KOPJES-lampjes aan	Gemiddeld
	ÉÉN KOPJE-, TWEE KOPJES- en STOOM-lampjes aan	Hard water

De machine schakelt standaard over naar de instellingsmodus, waarbij de ÉÉN KOPJE-, TWEE KOPJES- en STOOM-lampjes om beurten gaan branden.

Druk op de betreffende knop om de instelling voor waterhardheid aan te passen:

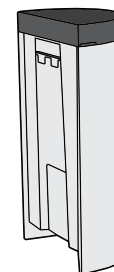
	ÉÉN KOPJE-knop	Zacht water
	TWEE KOPJES-knop	Gemiddeld
	STOOM-knop	Hard water

- Het lampje van de TWEE KOPJES-knop gaat 3 keer knipperen om aan te geven dat de waterhardheid is aangepast.
- De machine keert automatisch terug naar de normale bedrijfsomstandigheden.

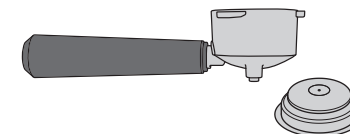
NEEM CONTACT OP MET BREVILLE CUSTOMER CARE:
+44 (0)800 525 089

RESERVEONDERDELEN

Waterreservoir



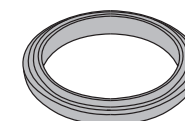
Portafilter + filterhouders



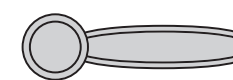
Lekbak



Afdichting filterkop



Schep / tamper



Ga naar de website van Breville voor het volledige assortiment espressomachines en beschikbare accessoires.
www.breville.co.uk

Aanvullende informatie

PROBLEMEN OPLOSSEN

Voor het oplossen van problemen en veelgestelde vragen gaat u naar www.breville.co.uk/faqs

DIENST NAVERKOOP en VERVANGINGSONDERDELEN

Als het apparaat niet goed werkt en nog onder de garantie valt, breng het product dan terug naar het verkooppunt om het te laten vervangen. Daarbij moet u een geldig aankoopbewijs laten zien. Voor aanvullende ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

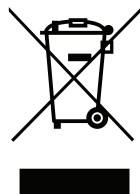
Telefoonnummer: +44 (0)800 028 7154
E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

AFDANKEN

Dit apparaat is voorzien van het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalcontainer in overeenstemming met de Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (zoals gewijzigd) in het Verenigd Koninkrijk en de Europese richtlijn 2012/19/EU. Dit symbool geeft aan dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het huishoudelijk afval mag worden weggegooid. De gebruiker ervan is verplicht het in te leveren bij inzamelaars van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Inzamelpunten worden beheerd door onder andere groothandels en detailhandelaars van deze apparatuur en door gemeentelijke organisaties die afvalinzamelingsactiviteiten uitvoeren.

Een correcte verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur helpt negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen en het onjuist opslaan en verwerken van dergelijke apparatuur.



INFORMATIE OVER ENERGIEVERBRUIK EN ENERGIEBEHEER:

Energieverbruik in uitgeschakelde modus: Wanneer het apparaat zijn primaire functie niet uitvoert, verbruikt het maximaal 0,2 W.

Energiebeheer: Het apparaat is voorzien van een automatische energiebeheerfunctie en schakelt na 20 minuten automatisch uit.

Innehåll

- 213 – 214 Breville säkerhetsföreskrifter
- 215 – 217 Egenskaper för din Breville PIXL Espressomaskin
- 218 Innan du använder din Breville PIXL-espressomaskin för första gången
- 219 – 222 Kaffebryggningssguide för Breville PIXL Espressomaskin
- 223 – 224 Tips för att brygga den perfekta koppen
- 225 – 226 Tips för mjölkskumning
- 227 – 228 Kaffestilar att prova
- 229 Hot and Cold Brew espressobrygning
- 230 Ställ in din espressostorlek
- 231 Ställ in din espressotemperatur
- 232 Återställa egna inställningar till fabriksinställningarna
- 233 – 235 Felsökningsguide
- 236 – 237 Skötsel och rengöring
- 238 – 239 Avkalka grupphuvud och ångstav
- 240 Justering av inställningen för vattenhårdhet
- 241 Tillbehör som finns att köpa till espressomaskinen
- 242 Ytterligare information

Breville säkerhetsföreskrifter

VIKTIGA SÄKERHETSINFORMATIONER – LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

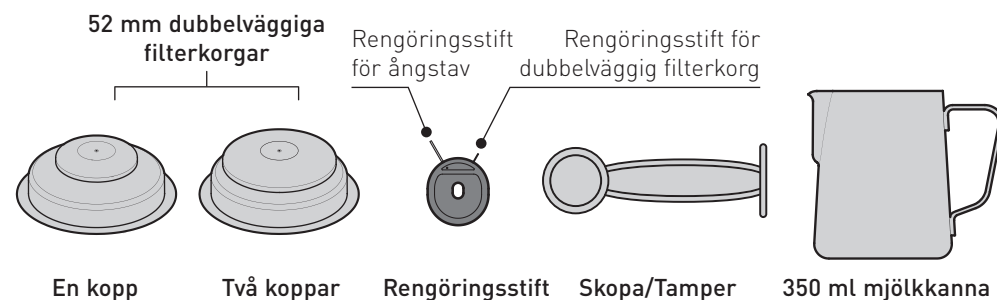
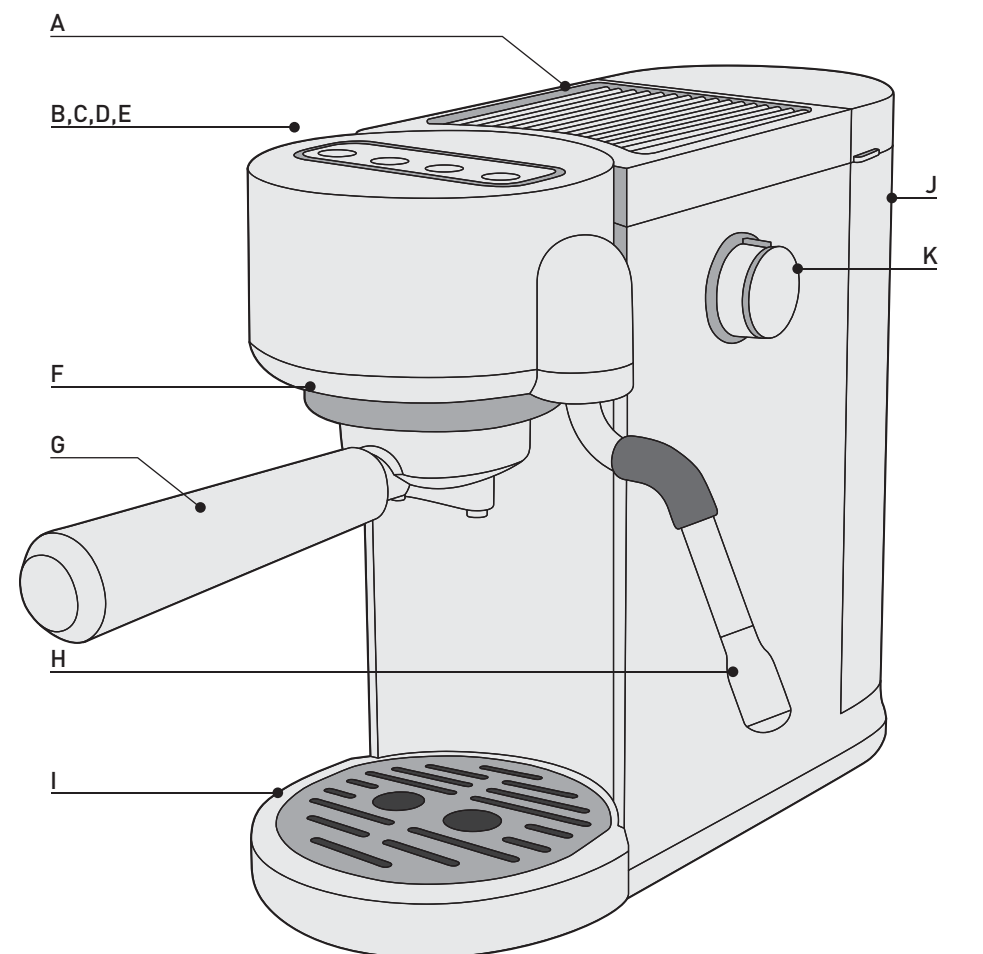
När du använder elektriska apparater bör du alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter för att minska risken för brand, elchock och/eller personskador, bland annat följande:

1. Läs alla anvisningar innan du använder produkten.
2. Denna apparat får inte användas av barn.
3. Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
4. Ta inte bort portafiltret under espresso- eller vattenflödet eftersom apparaten befinner sig under tryck. Att ta bort portafiltret under något av dessa moment kan leda till skållning eller personskada.
5. Dra alltid ut kontakten från eluttaget innan du rengör espressomaskinen eller om det uppstår problem under kaffebryggningsprocessen.
6. Placera inte händerna direkt under ånga, hett vatten eller espressoflöde eftersom detta kan leda till skållning eller personskada.
7. Modeller med ångstav: Ång- och varmvattenstaven blir mycket varm under skumningen av mjölk och vattenflöde. Detta kan orsaka brännskador vid kontakt, undvik därför all direktkontakt med staven.
8. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är igång. Även efter användning kan värmelementets yta fortfarande vara varm.
9. Använd inte apparaten för något annat ändamål än dess avsedda användning. Personskador kan uppstå vid felaktig användning.

Breville säkerhetsföreskrifter

10. Sänk inte ner apparaten eller nätsladd och kontakt i vatten eller någon annan vätska för att skydda den mot elchock. Tvätta de följande delarna i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel: mjölkkanan, droppbrickans galler, filterkorgarna för en eller två koppar, portafiltret, droppbrickan, doseringsskopa/tamper och vattenbehållare. Skölj och torka varje del noggrant innan du sätter tillbaka den. Torka av ångstaven med en fuktig trasa. Se avsnittet Skötsel och rengöring för fullständig information.
11. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar såsom: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av gäster i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; miljöer av bed and breakfast-typ.
12. Använd inte apparaten utan vatten i behållaren. Fyll endast behållaren med rent och kallt vatten. Observera den maximala påfyllningsvolymen. Fyll inte över MAX-markeringen eller den maximala fyllningsvolymen.
13. Låt inte nätsladden komma i kontakt med de varma delarna av espressomaskinen, inklusive koppvärmningsplattan och ång- och varmvattenstaven.
14. Använd inte denna apparat med en trasig sladd eller kontakt eller om apparaten har skadats på något sätt. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
15. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
16. Se till att det är fritt från föremål ovanför apparaten under användning, eftersom het ånga kommer att strömma ut från apparaten.
17. **FÖRSIKTIGHET:** För att förhindra skador på apparaten, använd inte alkaliska rengöringsmedel, slipmedel eller metallsvampar vid rengöring. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
18. För att undvika elstötar får du inte placera eller sänka ner apparatens huvuddel, nätsladden, kontaktarna eller apparaten i vatten eller annan vätska.
19. Tvätta delarna i en lösning av varmt vatten och mild flytande tvål. Låt torka ordentligt. Se avsnittet om rutinrengöring. (Inkludera anvisningar om hur ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras).
20. Placera inte apparaten på eller nära en het låga, element eller ovanpå en uppvärmd ugn.
21. Använd alltid apparaten på en torr, stabil och plan yta.
22. Stäng alltid av apparaten, koppla ur den och låt den svalna innan du tar bort/sätter dit delar och innan rengöring.
23. Stäng alltid av strömmen till eluttaget innan du sätter i eller tar ur en kontakt. Vid urkoppling, fatta tag i kontakten – dra inte i sladden.
24. Se alltid till att händerna är torra innan du hanterar kontakten eller slår på apparaten.
25. Använd alltid din apparat med ett eluttag som har den spänning (endast växelström) som är angiven på apparaten.
26. Lämna aldrig en apparat utan uppsikt när den används.
27. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte denna apparat utomhus eller för kommersiella ändamål.
28. Denna apparat alstrar värme under användning. Vidta lämpliga försiktighetsåtgärder för att förhindra risken för brännskador, skållningar, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av beröring av utsidan under användning eller under kylning.
29. Använd inte apparaten om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
30. Kaffemaskinen får inte placeras i ett skåp när den används.
31. Undvik att spilla vatten på kontakten.

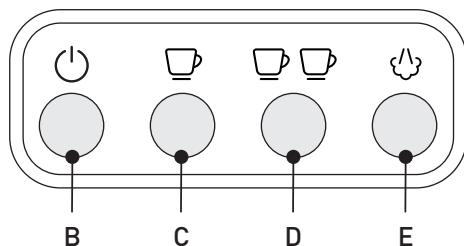
Egenskaper för din Breville PIXL Espressomaskin



Egenskaper för din Breville PIXL Espressomaskin

A. Koppställ

Värmer lätt koppar och glas för att bevara de väsentliga egenskaperna hos äkta espresso: arom och en rik, söt smak.



B. ON/OFF-knapp och lampa

Tryck kort för att aktivera Hot Brew (lyser rött) eller håll knappen intryckt för att aktivera COLD Brew (lyser blått). Knappen lyser när maskinen är påslagen.

C. Knapp och lampa för enkel espresso

Blinkar medan maskinen värms upp. Tryck för att få en enkel espresso.

D. Knapp och lampa för dubbel espresso

Blinkar medan maskinen värms upp. Tryck för att få en dubbel espresso.

E. Knapp och lampa för ångval

Tryck för att välja ångfunktionen. Lampan blinkar medan maskinen värms upp till ångtemperatur. Blinkningen upphör när maskinen är redo att avge ånga.

Notera: Lampan för ångval blinkar också för att visa att vredet måste återföras till upprätt läge efter användning.

F. Grupphuvud

G. Portafilter

H. Ång- och varmvattenstav

360°-ångstav med silikonhölje, så att du kan justera staven till önskad position utan att bränna fingrarna.

I. Avtagbar droppbricka med galler

Kan tas bort för enkel tömning.

J. Avtagbar 600 ml vattenbehållare

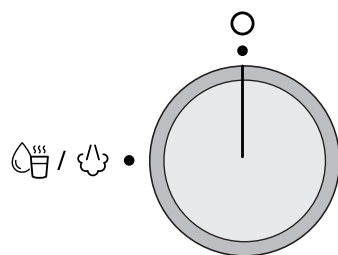
Öppna locket och fyll på med filtrerat vatten i rumstemperatur, eller ta bort vattenbehållaren genom att öppna locket och lyfta uppåt med hjälp av handtaget på insidan.

K. Val av ånga och varmvatten

Vrid på vredet för att få ut antingen ånga eller hett vatten från ångstaven.

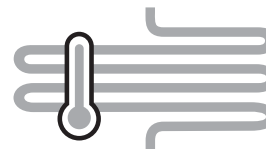
Varmt vatten – Vrid ratten till läget "Hot Brew". Tryck INTE på ångvalsknappen (E).

Ånga – Tryck på ångknappen E och vänta tills apparaten har nått ångtemperatur INNAN du vrider på vredet.



Egenskaper för din Breville PIXL Espressomaskin

Thermoblock snabbuppvärmningssystem



Termoblocket säkerställer **snabb uppvärmning** och en exakt vattentemperatur för bästa kaffeextraktion och mjölkskumning.

Termoblocket är ett temperaturregleringssystem som kontinuerligt övervakar temperaturen för att säkerställa att vattnet alltid tillförs det malda kaffet med exakt rätt temperatur.

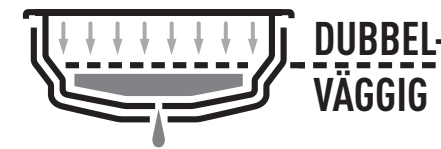
En espresso tillagas med varmt vatten, inte kokande vatten. Termoblocket värmer vattnet så att **espresson extraheras vid rätt temperatur** för optimal extraktion av oljor från det malda kaffet. Om temperaturen är för hög kommer den att bränna kaffet och resultera i en bitter smak.

20 BAR-pump



Pumpen på 20 bar säkerställer de höga trycknivåer som krävs för en optimal espressoextraktion. Den fungerar tillsammans med Thermoblock för att snabbt pressa det heta vattnet genom det tätt packade kaffet, vilket ger den koncentrerade, fylliga smaken och den karakteristiska creman.

Italienskt Crema-system



Filterkorgar med dubbla väggar skapar ytterligare mottryck som ger en subtil luftning för en fantastisk espressoextraktion och **jämn upphällning**. De garanterar en fyllig, sammetslen espresso med ett karakteristiskt lager av gyllene crema.

Dubbelväggiga filterkorgar är avsedda för användning med förmalet kaffe, men de kan också användas med nymalet kaffe.

Auto Shot volymkontroll



Auto Shot är det enklaste sättet att skapa en fantastisk espresso. Välj bara EN eller TVÅ KOPPAR, så **häller den upp precis rätt mängd**, och stannar sedan automatiskt.

Varm och kall espressobrygning



Förutom traditionell varmbrygning av espresso kan maskinen även servera kallbrygd espresso, där bryggprofilen är anpassad för att säkerställa optimal extraktion av espresson vid högt tryck, men utan varmt vatten.

Innan du använder din Breville PIXL-espressomaskin för första gången

Steg 1. Ta bort förpackningen

Se till att all förpackning har tagits bort.

Viktigt: Ta bort den röda förpackningspluggen som sitter nertill i vattenbehållaren.

Steg 2. Placering av maskinen

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

Steg 3. Tvätta delar

Tvätta delarna som anges nedan i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel.

- Vattenbehållare
- Mjölkkanna i rostfritt stål
- Filterkorg för en kopp i rostfritt stål
- Filterkorg för två koppar i rostfritt stål
- Portafilter

Viktigt: Nedanstående delar är **TÅL INTE MASKDISK**:

- Portafilter
- Droppbricka
- Vattenbehållare

Skölj och torka varje del noggrant och placera dem sedan på maskinen.

Steg 4. Förbered maskinen

Viktigt: Maskinen måste förberedas innan första användning.

• Fyll på vattenbehållaren

- Öppna locket.
- Fyll på med rumstempererat vatten. *eller*
- Ta bort behållaren genom att öppna locket och lyfta uppåt med hjälp av handtaget inuti.
- Fyll på med rumstempererat vatten från kranen.
- Byt ut vattenbehållaren, se till att ventilen klickar på plats och stäng locket.

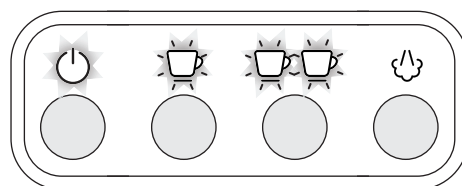
Obs: Se till att vattenbehållaren är ren och fri från skräp, eftersom fina partiklar kan blockera vattenflödet. Använd filtrerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten för att förlänga produktens livslängd.

• Starta maskinen

Se till att:

- Sätt in nätkontakten i ett 230-240 V vägguttag och slå på strömmen.
- ON/OFF-KNAPPEN lyser rött när maskinen ansluts till elnätet för första gången.
- Tryck på ON/OFF-KNAPPEN för att starta maskinen.

ON/OFF-lampan lyser RÖTT för att visa att maskinen är inställd på HOT BREWING, och lamporna för knapparna för ENKEL och DUBBEL espresso blinkar. När både knappen för ENKEL och DUBBEL ESPRESSO lyser med full styrka är maskinen klar.



Notera: För att starta maskinen i läget COLD BREW, håll ON/OFF-knappen intryckt tills ON/OFF-lampan lyser blått. Alla övriga funktioner förblir oförändrade.

• Sätt i portafiltret

- Placera filterkorgen för två koppar i portafiltret.
- Sätt i portafiltret i grupphuvudet och se till att det ligger plant mot detta. Vrid sedan portafiltret åt höger tills handtaget befinner sig i mittläget.

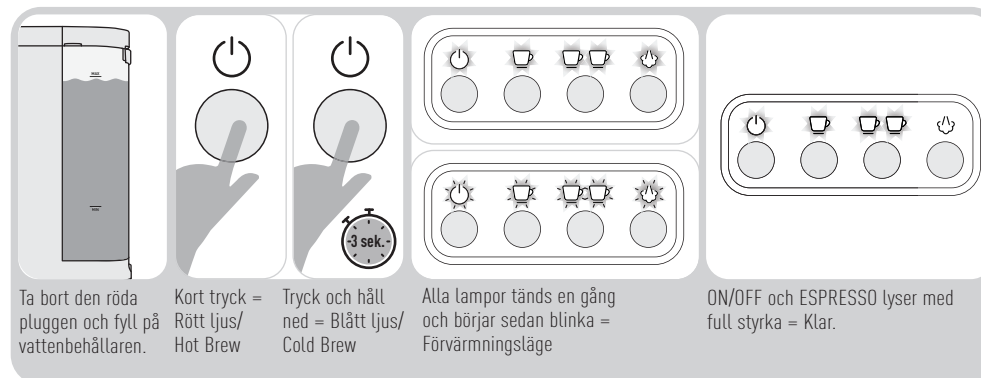
Notera: Portafiltret kan vara svårt att sätta fast och vrida, särskilt när det är nytt, men detta är viktigt för att säkerställa en god tätning och bör bli lättare med tiden.

• Förbered maskinen

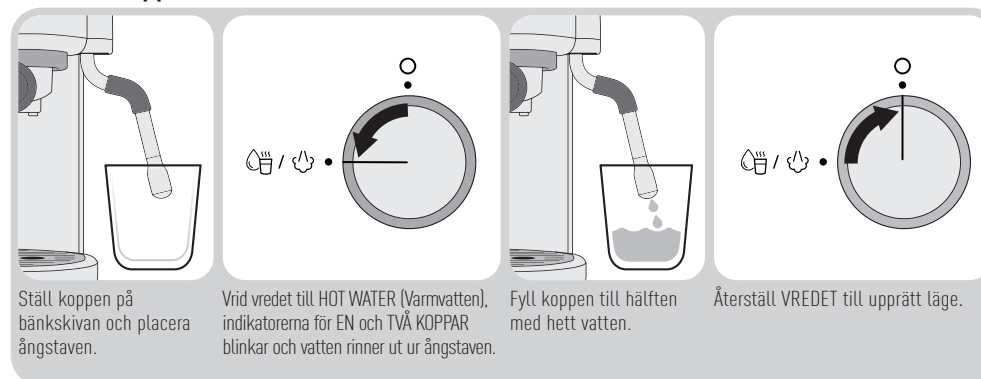
- Tryck på knappen för ENKEL kopp och låt vattnet rinna igenom.
- Upprepa en gång till. Nu ska maskinen vara grundligt förberedd och klar att användas.

Kaffebryggningsguide för Breville PIXL Espressomaskin

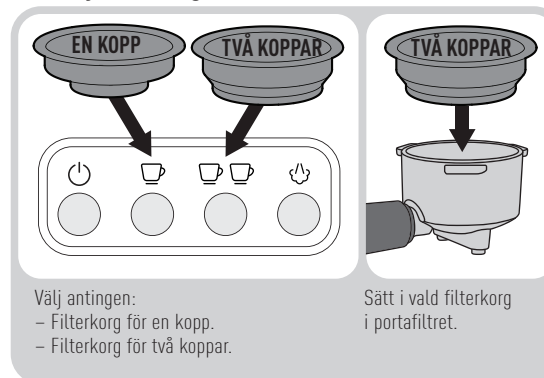
1. Starta maskinen



2. Värm koppen

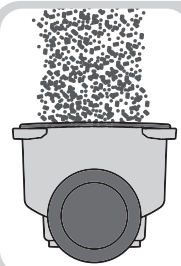


3. Välj filterkorgar

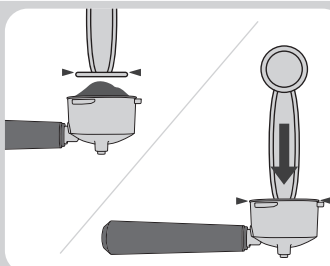


Kaffebergningsguide för Breville PIXL Espresso maskin

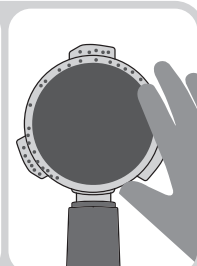
6. Fyll på och packa



Fyll filterkorgen med malet kaffe.



Packa jämnt upp till den maximala nivå som anges på filterkorgen.

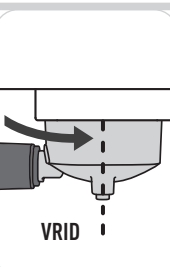


Torka av kanterna för att ta bort överflödigt malet kaffe.

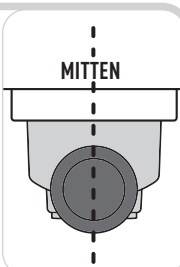
7. Sätt i portafiltret i grupphuvudet



Håll portafiltret plant och sätt in det i grupphuvudet.

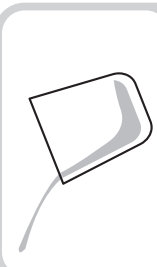


Vrid portafiltret.

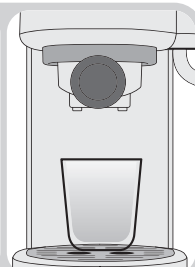


Portafiltret ska vara i mittläget.

8. Placera koppen

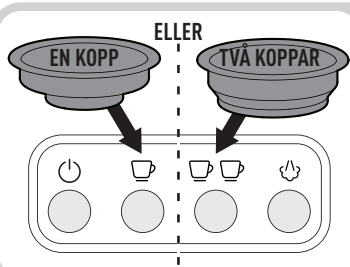


Töm koppen på varmt vatten.

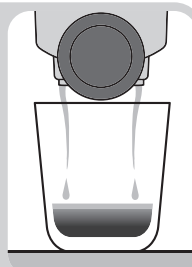


Placera koppen på droppbrickan under portafiltret.

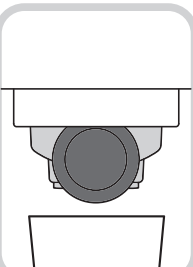
9. Extrahering



Tryck på knappen: En kopp – 30 ml. Två koppar – 60 ml. För att anpassa volymerna, se längre fram i handboken.



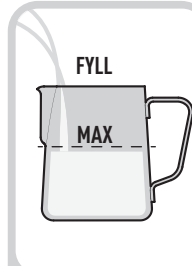
Extraktionen startar och stoppar automatiskt.



Lämna portafiltret i grupphuvudet tills mjölkskumningen är klar.

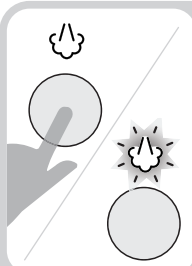
Kaffebergningsguide för Breville PIXL Espresso maskin

10. Förbereda mjölkkanan

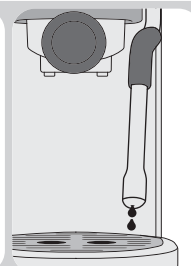


Fyll mjölkkanan med kall mjölk till strax under pipens botten.

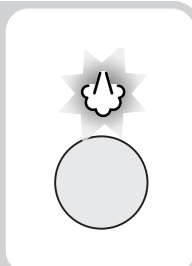
11. Innan du skummar mjölk



Tryck på ÅNGKNAPPEN. Ånglampan blinkar = uppvärmning pågår.



Det kan komma ut lite vatten ur ångstaven.



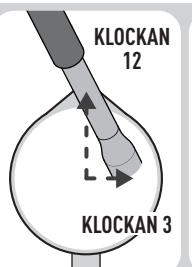
ÅNGLAMPAN är PÅ = Ångan är klar.

Tips: Om du ska göra fler än en kaffedryck med mjölk, brygg alla espressodoser först och skumma sedan mjölken, så slipper du värma upp och kyla ner maskinen.

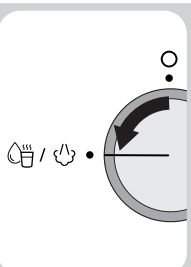
12. Börja skumma mjölken



Sätt in ångstavs munstycke precis under mjölkens yta.



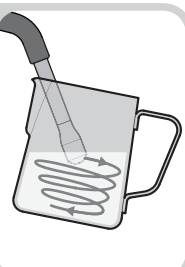
Ångstavs position: – Armen i klockan 12-läget. – Munstycket i klockan 3-läget.



Vrid VREDET till ÅNG-läget för att starta skumningen av mjölken.

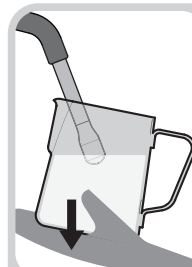


Textureringen ger ifrån sig en dämpad väsning.

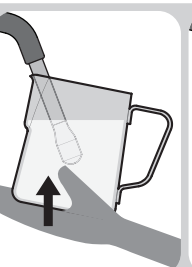


Kontrollera att mjölken rör sig i en virvelrörelse.

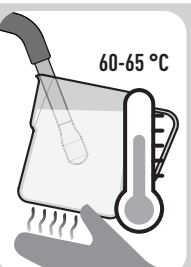
13. Mjölkskumning



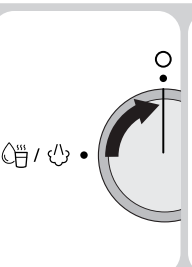
När mjölknivån stiger, sänk mjölkkanan så att spetsen ligger precis under ytan.



När önskat mjölkskum har uppnåtts, sänk ner ångstaven till hälften.



Mjölken är klar när mjölkkanan är så varm att du bara kan röra vid den i cirka tre sekunder.



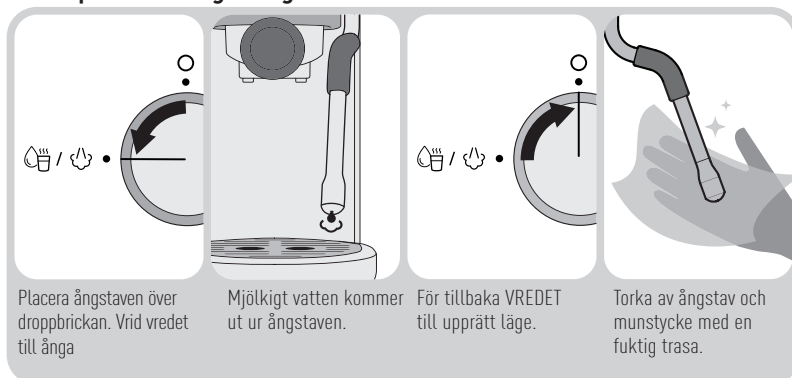
Återställ VREDET till upprätt läge.



Ta bort mjölkkanan från ångstaven.

Kaffebryggningsguide för Breville PIXL Espressomaskin

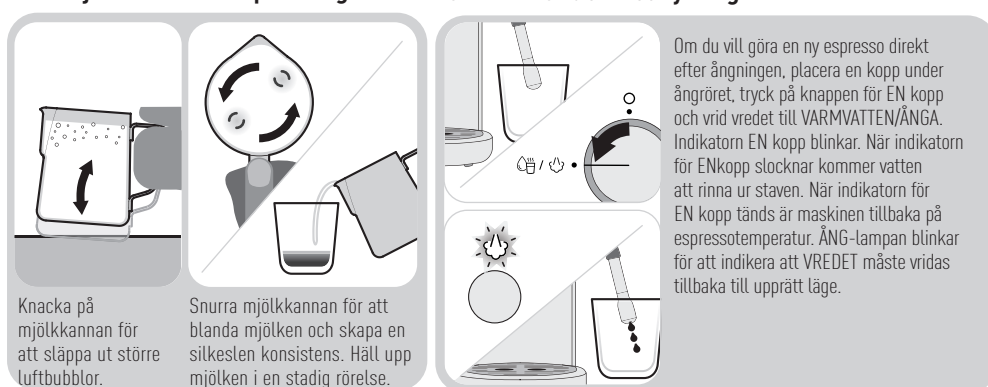
14. Spola och rengör ångstaven



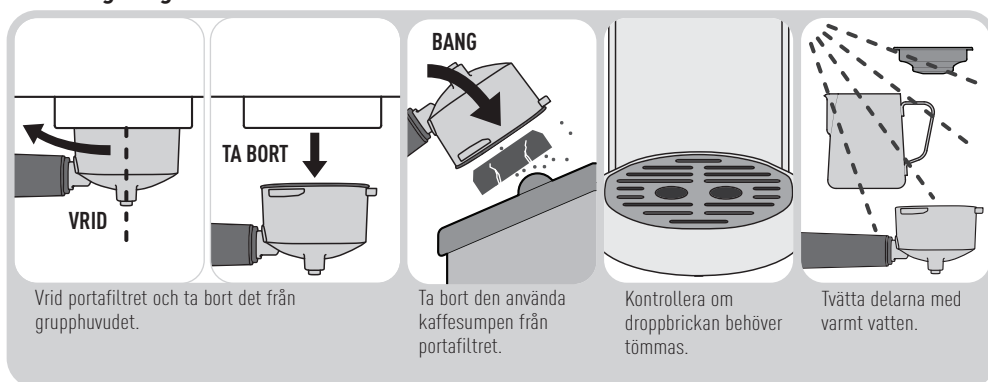
Tips:
För att bibehålla optimal prestanda för ångstaven ska du alltid spola igenom och rengöra ångstaven efter att du har skummat mjölk.

15. Mjölakens sista finputsning

Valfritt: Manuell nedkylning



16. Rengöring



Tips för att brygga den perfekta koppen kaffe

Det är sättet som espresson hålls upp på som avslöjar allt. Titta efter:

1. Extraktionstid

Extraktionstiden är en bra indikator på kvaliteten på upphällningen. Den optimala tiden per espresso varierar mellan olika bönsorter och mellan nymalda och förmalda kaffeböner. I allmänhet ligger tiden dock mellan 20 och 30 sekunder för både en och två koppar.

2. Typ av extraktion

• Optimal extraktion

En kvalitetsbryggning har ett jämnt flöde med en konsistens som liknar varm honung. Den resulterande creman är mörkt gyllene. De sötaste smakerna och oljorna har extraherats, vilket skapar en espresso med rik smak.

• Underextraktion

Hällningen går snabbt och färgen är ljus, den resulterande creman är tunn med en krämig ljusbrun färg som snabbt försvinner.

Detta inträffar när för lite av de eteriska oljorna, smakerna och färgerna från det malda kaffet har extraherats. Detta ger en espresso med en syrlig smak.

• Överextraktion

Det kan hända att det inte rinner alls, eller att det rinner långsamt och droppar under hela bryggningen.

Den resulterande creman är mycket mörk. Detta inträffar när för mycket av de eteriska oljorna, smakerna och färgerna från det malda kaffet har extraherats.

Detta ger en espresso med bitter smak.

3. Titta efter färgförändringar

Den optimala bryggningen består av tre delar:

Hjärtat: Vid botten – börjar med mörkbrun färg.

Kropp: Smälter samman med hjärtat – blir en rik karamellfärg med rödaktiga reflektioner.

Crema: Skiktet ovanpå kroppen – mörkt gyllene.



Viktigt: Nymalda böner ger alltid en godare espresso.

4. Dosering av malet kaffe

För bästa resultat bör doseringen av malet kaffe vara konsekvent. Använd den medföljande skopan för att mäta upp rätt mängd

5. Packningstryck

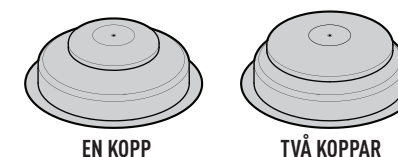
För bästa resultat, packa (pressa) kaffet jämnt med en kraft på cirka 15 kg.

Notera: Genom att isolera förändringar i malningsgrad och packningstryck kan du uppnå en jämn smak varje gång.

6. Filterkorgar

• Dubbelväggiga filterkorgar

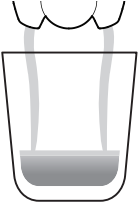
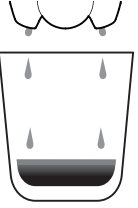
Dessa medföljer PIXL-espressomaskinen och fungerar bra med både förmalet kaffe i påsar och nymalet kaffe.



Tips för att brygga den perfekta koppen kaffe

Extraktionsguide

Det finns variationer i extraktionen mellan olika bönor, och alla har olika smak. Använd nedanstående som en guide för att förbättra din espressoteknik, så att den blir precis rätt för dig.

	UNDEREXTRAKTION	OPTIMAL EXTRAKTION	ÖVEREXTRAKTION
			
Häll upp	Snabbt flöde Under 15 sek	Jämnt flöde 20–30 sek	Inget flöde – droppar Över 35 sek
Färg	Ljusbrun Crema-ljusbrun	Fyllig karamell Crema-mörkt gyllene	Mycket mörkbrun Crema-mörkbrun
Smak	Syrlig, sur, vattnig	Fyllig, söt, livfull	Bitter, torr, korrig
Malning ^	För grovt Använd en finare malning	Precis rätt	För fint Använd en grövre malning
Dosering	Otillräckligt mald mängd Använd större mald mängd	Rätt mängd malet kaffe	För stor mald mängd Använd mindre mald mängd
Tamp	För lågt packningstryck Packa hårdare*	Precis rätt tryck, 10–15 kg kraft**	För högt packningstryck Packa lättare

^ Se till att bönorna eller det förmalda kaffet är **färskt**. Gammal förmalet kaffe och gamla bönor, oavsett malningsgrad, ger inte en god espresso.

* När du använder **förmalet** kaffe i påsar, prova att använda en doserings- och packningsmetod i två steg:

Dosera hälften av kaffet, packa och upprepa.

** När du använder **förmalet** kaffe i påse, försök att packa lite hårdare, med en kraft på 15–20 kg.

Tips för mjölkskumning

Mjölkskumning innebär ångning av mjölk.

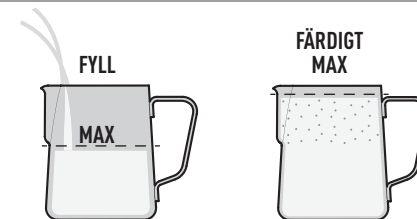
Viktiga faktorer för skummad mjölk

Ångan värmer endast mjölken. Mjölken måste också luftas (tillsatt luft) för att skapa mikroskum och måste blandas väl. Mjölk som har skummats korrekt har värmts till mellan 60 och 65 °C och har ett tjockt, fylligt mikroskum med en silkeslen lyster. Det handlar om temperaturen, ångstavens placering och när du rör mjölkkanan.

1. Fyll mjölkkanan

Tillsätt kall mjölk runt 4 °C i en kyld ren mjölkkanan av rostfritt stål. Fyll till botten av pipen.

Notera: Mjölkvolymen ökar i volym under skumningen, så fyll inte på mjölkkanan för mycket.



En mjölkkanan med större kapacitet finns att köpa från Breville. Detaljer finns på baksidan.

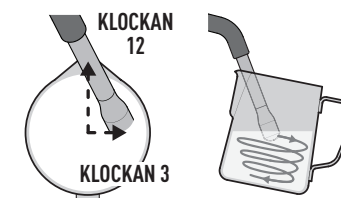
2. Ånguppvärmning

För bästa resultat vid mjölkskumning varje gång, se till att sångan har värmts upp innan mjölken skummas. Ångan är klar när ÅNGLAMPAN lyser med full styrka. Du hör också att pumpen startar när du vrider på ratten.

Viktigt: Om ångknappen trycks in men ratten inte vrider för att släppa ut ånga, avbryter maskinen funktionen efter 30 sekunder och indikatorlamporna för en och två koppar blinkar. Maskinen måste kylas ner manuellt om ytterligare en espresso ska tillredas (se sidan 222).

3. Placering

Placera ångstaven i mjölkkanans pip i klockan 12-läget, med ångstavens spets i mjölken i klockan 3-läge. Håll ångstavens munstycke precis under mjölkens yta. Detta kommer att skapa en virvelström.



4. Ljud

Hur luften förs in i mjölken avgör skummets konsistens. Om stora mängder luft tillsätts i mjölken kommer skummet att få stora bubblor. Genom att tillföra luft till mjölken på ett kontrollerat, varsamt sätt, som indikeras av ett försiktigt väsende ljud, säkerställer man att mjölken får ett fint, luftigt mikroskum.

Proffstips: Ljud från mjölkskumning

- Skrikande ljud – Munstycket befinner sig för djupt, sänk ner mjölkkanan.
- Tyst pysande – Perfekt för latte.
- Gurglande – Munstycket är inte tillräckligt djupt nere, lyft upp mjölkkanan.

5. Hålla ångmunstycket på plats

När ångan värms upp och skummar mjölken kommer mjölken att expandera, vilket gör att nivån på mjölken i mjölkkanan stiger. När detta händer, följ mjölkens nivå genom att sänka mjölkkanan och hålla ångstavens munstycke precis under ytan.



6. Skummängd

Skapa den mängd mikroskum du vill. Fortsätt med steg 5 längre för cappuccino, eftersom den traditionellt har mer mikroskum än en flat white eller latte. (Se kaffetyper på följande sidor)

Tips för mjölkskumning

7. Sänk ner munstycket

Sänk ner ångmunstycket till hälften av mjölknivån när du har skapat önskad mängd skum. Detta värmer upp all mjölk och avbryter luftningen. Detta säkerställer att mjölken och skummet blandas, vilket gör det tätare och slätare.



8. Rätt temperatur

En indikation på att rätt mjölktemperatur har uppnåtts är när mjölkkanans bas endast kan vidröras utan obehag i cirka tre sekunder.

Barista-tips: Mjölktemperatur

För låg - Om mjölken inte värms upp tillräckligt länge blir den varm med lite textur.

Optimal - Se tabellen nedan.

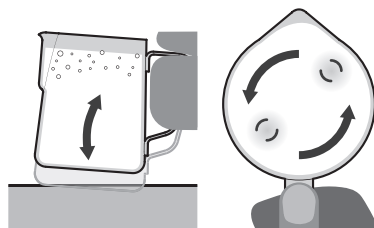
För hög - Om mjölken värms upp för länge kommer den att börja koka runt 72 °C och får en bränd smak med förlorad textur.

Mjölk	Temperatur
Växtbaserade och alternativa mjölksorter	60°C
Olika sorters mjölkprodukter	65°C

9. Knacka och snurra på kannan

Genom att knacka försiktigt på mjölkkanan mot bänkskivan frigörs större luftbubblor.

Att virvla runt mjölkkanan hjälper mjölken och skummet att förenas för att få en jämn konsistens och ett silkeslent utseende.



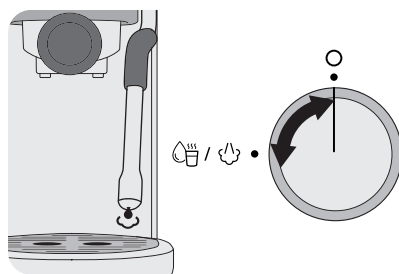
10. De sista momenten

Häll upp mjölken från mjölkkanan i din kopp med en stadig rörelse.

11. Rengöring av ångstaven

Efter att ha vridit VREDET till upprätt REDO-läge och tagit bort mjölkkanan från ångmunstycket, placerar du ångmunstycket över droppbrickan och rengör ångmunstycket för att ta bort eventuell mjölk som sugits upp

För att rengöra, vrid VREDET till läget VARMT VATTEN och låt det varma vattnet rinna i några sekunder, vrid sedan tillbaka VREDET till upprätt REDO-läge.



12. Torka av ångstaven

Torka av ångstavens arm och munstycke med en ren, fuktig trasa för att få bort eventuella mjölkrester.



Kaffestilar att prova



Espresso (kort espresso)

Espresso är ett koncentrerat, fylligt kaffe med ett stabilt skikt av "crema" ovanpå. Espresso är grunden för alla kaffedrycker på kaféer.

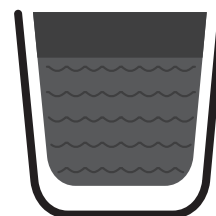
- Espressoglas (90 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)



Ristretto

En ristretto är en extremt kort espresso som kännetecknas av sin intensiva smak och eftersmak.

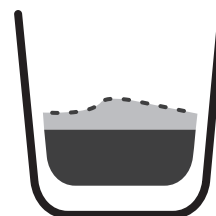
- Espressokopp (30 ml)
- En halv enkel espresso (15 ml)



Stor kopp svart (Americano)

En standardespresso med en skvätt varmt vatten. Det varma vattnet tillsätts först för att behålla "crema".

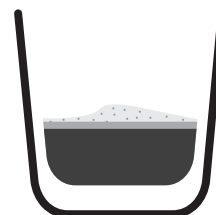
- Kopp (190 ml)
- Varmt vatten (efter önskemål)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)



Con Panna

Con Panna, italienska för "med grädde", består av en espresso toppad med lättvispad grädde. Den kan också strös med kanel eller chokladdryck.

- Kopp (190 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)
- Lättvispad grädde – strössladd med kanel.



Macchiato

Macchiato, italienska för "att fläcka eller märka". Serveras traditionellt som en vanlig espresso med en skvätt kall eller skummad mjölk och en liten klick skum i mitten av kaffets "crema".

- Espressoglas (90 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)
- En skvätt kall eller skummad mjölk och en liten klick skum.

Kaffestilar att prova



Flat White

En espresso med texturerad mjölk och ett tunt lager texturerat mjölkskum på toppen. Den bredare koppen skapar det tunna skumlagret som är kännetecknande för flat white.

- Bred kopp (190 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)
- Texturerad mjölk och skum.



Latte

En espresso med texturerad mjölk och ett fingertjockt lager texturerat mjölkskum på toppen. Den smalare koppen skapar ett tjockare skumlager.

- Glas eller kopp (220 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)
- Texturerad mjölk och skum.



Cappuccino

En espresso med 1/3 ångad texturerad mjölk, toppad med 1/3 krämligt skum och lite kakaopulver.

- Kopp (190–240 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)
- 1/3 Texturerad mjölk, 1/3 texturerat skum – toppad med kakaopulver.



Mocha

Görs på samma sätt som en cappuccino, men med tillsats av chokladdryck. Rör bara ner chokladen i espresson innan du tillsätter den ångade texturerade mjölken och skummet.

- Kopp eller högt glas (190–240 ml)
- Enkel eller dubbel espresso (30 ml–60 ml)
- Drickchoklad (efter önskemål)
- 1/3 texturerad mjölk, 1/3 texturerat skum.



Babyccino

Ångad texturerad mjölk med ett lager skummad mjölk. Kan även strös med kakaopulver.

- Liten kopp (90 ml)
- Utan espresso
- Texturerad mjölk och texturerat skum – toppad med kakaopulver.

Hot- och Cold Brew espressobrygning

Cold Brew-espressofunktion

Din Breville PIXL-espressomaskin kan tillaga både vanlig varm espresso och Cold Brew espresso.

Valet mellan varm eller kall espresso görs när maskinen startas:

- Håll ON/OFF-knappen intryckt för att starta COLD Brew Espresso – den tillhörande lampan lyser blått.
- Tryck kort på ON/OFF-knappen för att aktivera HOT BREW – den tillhörande lampan lyser rött. Processen för att tillaga espresson är exakt densamma för både Hot och Cold Brew.

När du byter till Cold Brew efter Hot Brew, tänk på följande:

När du byter från varmt kaffe till Cold Brew-funktionen på PIXL-espressomaskinen är maskinen för varm och både indikatorlampan för EN KOPP och TVÅ KOPPAR blinkar om Cold Brew-funktionen för kallbrygning väljs. Kylning krävs.

När du har tillagat en varm espresso trycker du på ON/OFF-knappen för att stänga av maskinen. Håll sedan ON/OFF-knappen intryckt i 3 sekunder för att starta maskinen i Cold Brew-läge. ON/OFF-indikatorlampan lyser då blått. Indikatorlamporna för EN KOPP och TVÅ KOPPAR blinkar eftersom maskinen behöver kylas.

Placera en kopp under ångröret och vrid ångreglaget till läget ÅNGA/VARMT VATTEN. Lampan EN KOPP blinkar och maskinen pumpar automatiskt vatten i koppen.

När maskinen känner av att rätt temperatur har uppnåtts slutar den automatiskt att pumpa in vatten och indikatorlampan EN KOPP slutar blinka. ÅNG-lampan blinkar för att indikera att vredet måste vridas tillbaka till upprätt läge.

Vrid vredet tillbaka till klockan 12-läget så är din Breville PIXL-espressomaskin redo att tillaga en Cold Brew-espresso.

Ställ in din espressostorlek

Volymen för en och två koppar espresso är fabriksinställd på:

	En kopp	30 ml
	TVÅ KOPPAR	60 ml

Följ dessa steg för att ändra storleken på Espresso om det behövs:

- Sätt i portafiltret med rätt mängd kaffepulver för den inställning du vill justera (dvs. en eller två koppar). Placera en kopp under portafilterutloppet.
- Tryck på och håll ned lämplig knapp för EN eller TVÅ KOPPAR. Maskinen börjar hälla upp kaffe och motsvarande indikatorlampa tänds medan den andra indikatorlampan blinkar, vilket indikerar att inställningen pågår.
- Släpp knappen när kaffet i koppen når önskad nivå. Maskinen slutar hälla kaffe och motsvarande indikatorlampa blinkar och piper, vilket indikerar att inställningen av kaffekoppen är klar.

Notera: Maskinen kan inte programmeras för att acceptera bryggtider för espresso som är kortare än 15 sekunder eller längre än 76 sekunder.

Ställ in din espressotemperatur

Breville PIXL-espressomaskinen kan ställas in för att brygga varm espresso vid 3 olika temperaturer.

- Tryck på ångknappen i 5 sekunder, indikatorlamporna för EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA blinkar växelvis.
- Tryck på EN KOPP-knappen för att öppna inställningarna för kaffetemperatur. Indikatorlampan som motsvarar den tidigare valda temperaturen tänds.

	Indikatorn EN KOPP lyser	Låg temperatur
	Indikatorerna för EN och TVÅ koppar lyser	Medeltemperatur
	Indikatorerna för EN och TVÅ koppar och ÅNGA lyser	Hög temperatur

Tryck på motsvarande knapp för att välja:

	Knapp för EN KOPP	Låg temperatur
	Knapp för TVÅ KOPPAR	Medeltemperatur
	Tryck på ÅNGKNAPPEN	Hög temperatur

- Indikatorlampan på EN KOPP-knappen blinkar tre gånger för att visa att temperaturen har justerats.
- Maskinen återgår automatiskt till normala driftsförhållanden

Återställa egna inställningar till fabriksinställningarna

Denna åtgärd återställer de anpassningsbara inställningarna till fabriksinställningarna.

Följ dessa steg:

- Tryck på ångknappen i 5 sekunder, indikatorlamporna för EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA blinkar växelvis.
- Vrid ÅNG-ratten på maskinens sida till läget ÅNGA/VARMT vatten.
- Tryck på knappen för EN KOPP. Lamporna EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA blinkar samtidigt, vilket indikerar att fabriksinställningarna har återställts.
- Vrid ÅNGVREDET på maskinens sida tillbaka till upprätt OFF-läge. Maskinen återgår automatiskt till normala driftsförhållanden.

Felsökningsguide

PROBLEM	Möjlig orsak	Åtgärd
Espresson smakar bränt	Typ av kaffe som används.	Prova olika märken av kaffe.
	Om du använder ångfunktionen precis innan du häller upp en espresso, skållas kaffet.	Låt termoblocket svalna naturligt, eller utför en manuell nedkylningscykel enligt beskrivningen i guiden för kaffebrygning.
Kaffet är för kallt	Mjölken kanske inte värms upp tillräckligt.	Se till att mjölken värms upp ordentligt under textureringen, men var noga med att inte värma den för mycket och koka mjölken.
	Maskinen kan vara inställd på en låg temperatur.	Kontrollera avsnittet "Ställ in din espressotemperatur" i bruksanvisningen och justera efter behov.
	Utmatning i en kall kopp.	Förvärm koppen med varmt vatten från ångröret innan du gör din dryck.
Ingen ånga från ångstaven	Ångstavens munstycke är blockerat.	Se skötsel och rengöring.
	Inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten. Kör varmt vatten genom ångstaven för att säkerställa att vattnet flödar.
Inte tillräckligt med skum vid texturering	Mjölken kanske inte är färsk.	Se till att den mjölk som används är färsk.
	Mjölktemperaturen är för hög.	Se till att du börjar med texturerad mjölk som är runt 4 °C.
	Typ av mjölkkanne som används.	För bästa textureringsresultat, använd en kyld mjölkkanne i rostfritt stål.
	Mjölken har kokats.	Börja om igen med färsk, kyld mjölk. Värm tills mjölkkanne bara kan hållas i cirka tre sekunder, 60-65 °C.
	Mjölken blir till bubblor snarare än mikroskum.	Se till att ångstavens munstycke är korrekt placerat. Den ska vara precis under mjölkens yta. Knacka mjölkkanne mot bänkskivan när du är klar för att frigöra större instängda luftbubblor.
	Mjölken tar inte in tillräckligt med luft.	Håll ångstavens munstycke precis under mjölkens yta. Detta hjälper dig att få in luft i mjölken för att skapa mikroskum.

Felsökningsguide

PROBLEM	Möjlig orsak	Åtgärd
Pumpen avger ett ovanligt ljud	Inget vatten i behållaren.	Fyll vattenbehållaren.
	Vattenbehållaren är inte korrekt placerad.	Placera vattenbehållaren ordentligt bak apparaten.
	Den röda pluggen från förpackningen kan fortfarande vara isatt.	Ta bort den röda förpackningspluggen som finns sitter nertill i vattenbehållaren.
Portafiltret lossnar under espressobryggningen.	Portafiltret sitter inte korrekt på plats eller har inte dragits åt tillräckligt.	Se till att alla tre flikarna på portafiltret är helt införda i grupphuvudet och roterade till mittpositionen.
Espresson sprutar ut ur brygg huvudet under bryggningen	Det malda kaffet har packats för hårt.	Packa kaffet lättare.
	Filtrets övre kant är inte fri från kaffesump.	Rengör filtrets övre kant och torka av grupphuvudet.
Espresson rinner ner längs sidan av portafiltret	Grupphuvudet är smutsigt.	Torka av med en fuktig trasa. Rengör tätningen, inklusive bajonettens hörn, med en borste för att ta bort kaffesump.
	Grupphuvudets gummitätning är skadad eller sliten.	Kontakta Brevilles kundtjänst. Detaljer finns på baksidan.
Inget kaffe rinner ut	Inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll behållaren med vatten. Spola igenom maskinen utan filterkorg för att säkerställa att den är helt förberedd.
	Grupphuvudet kan vara blockerat.	Se avsnittet om avkalkning..
	De dubbla filterkorgarna kan vara blockerade.	Använd rengöringsstiftet för att rensa filterkorgen.
	Kaffesumpen är för fin eller för hårt packad.	Töm filterkorgen och skölj den under vatten för att rengöra den. Torka av grupphuvudet med en trasa. Fyll på filterkorgen med kaffesump och packa den.
Kaffet rinner ut i droppar (Överextraktion)	Kaffet är för hårt packat.	Packa kaffet lättare.
	Det finns kalkavlagringar i maskinen.	Se avsnittet om avkalkning..
Espresson har ingen crema (Underextraktion)	Bönorna är gamla eller det förmalda kaffet är torrt.	Använd färska bönor och malet kaffe. Förvara malet kaffe i en lufttät behållare.
	Det malda kaffer är inte tillräckligt pressat (komprimerat).	Pressa det hårdare.

Felsökningsguide

PROBLEM	Möjlig orsak	Åtgärd
Ojämn fyllning av koppen	Ojämn packning eller hinder i pipen.	Se till att kaffet är jämnt packat och kontrollera att det inte finns något som blockerar pipen.
Använd kaffesump är våt	Filterkorgar med dubbla väggar kan hålla kaffesumpen våt.	Behåll portafiltret i grupphuvudet tills mjölken är färdigskummad. Detta ger vattnet mer tid att avdunsta.
Maskinen stängs av automatiskt	Din maskin går automatiskt över till energisparläge efter 20 minuter för att spara energi.	Tryck på ON/OFF-knappen så startar maskinen som vanligt.
Ång-ikonen blinkar snabbt	Väljarvredet har lämnats i läget Varmvatten/Ånga och måste vridas tillbaka.	Vrid väljarvredet till klockan 12-läge.
Lamporna EN och TVÅ KOPPAR blinkar snabbt	Maskinen har just utfört en funktion som höjde värmarens temperatur (t.ex. ångning före tillagning av en espresso). Maskinen måste svalna.	Maskinen kan lämnas så att den svalnar naturligt, eller om den behöver användas omedelbart följer du instruktionerna för "Manuell nedkylning" (se kaffebryggningssguiden).
	ÅNG-knappen trycktes in, vilket fick apparaten att värmas upp, men ångvals vredet vreds aldrig för att släppa ut ånga. Maskinen måste svalna.	Maskinen kan lämnas så att den svalnar naturligt, eller om den behöver användas omedelbart följer du instruktionerna för "Manuell nedkylning" (se kaffebryggningssguiden)
Lamporna för EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA lyser kontinuerligt.	Detta är avkalkningsvarningen, vilket innebär att maskinen behöver avkalkas.	Följ avkalkningsproceduren som beskrivs i denna broschyr så snart som möjligt. Maskinen fungerar fortfarande normalt medan alla lampor lyser, tills det finns möjlighet att avkalka den.
Lampan på ON/OFF-knappen lyser blått eller rött	Lampan lyser blått för att indikera Cold Brew-läge och rött för att indikera varmt espressoläge. Vilken funktion som väljs bestäms när maskinen slås på för första gången.	Från viloläge: håll ON/OFF-knappen intryckt för att starta kallbryggning, eller tryck snabbt på den för att starta varmbryggningsslägena.

Kontakta Brevilles kundtjänst om denna guide inte löser ditt problem.
Detaljer finns på baksidan.

Skötsel och rengöring

Espressobryggningen innebär att man extraherar oljor ur det malda kaffet. Avlagringar av malet kaffe och oljor byggs upp med tiden, vilket påverkar smaken på kaffet och espressomaskinens funktion.

Att spola vatten genom grupphuvudet och ångstaven före och efter varje kaffebrygning är det enklaste sättet att underhålla din maskin.

Viktigt: Nedanstående delar är INTE DISKMASKINSSÄKRA:

- Portafilter
- Droppbricka
- Vattenbehållare

FÖRSIKTIGHET: För att förhindra skador på apparaten, använd inte alkaliska rengöringsmedel, slipmedel eller metallsvampar. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

Rengöringstabletter

Rengöringstabletter för espressomaskiner kan köpas online.

Rengöring av droppbricka

Töm droppbrickan efter användning.

• Varje vecka

Rengör droppbrickan och gallret med varmt vatten och lite mildt diskmedel utan slipmedel, skölj och torka.

Notera: Med tiden är det normalt att insidan av droppbrickan blir fläckig av oljorna i det malda kaffet.

Rengöring av utsidan

Torka av maskinen med en fuktig trasa och torka sedan torrt. Använd inte alkaliska rengöringsmedel, slipmedel eller metallsvampar, eftersom dessa kommer att repa den yttre ytan.

Viktigt: Sänk inte ner maskinen i vatten.

Rengöring av portafilter och filterkorg

• Efter varje användning

Tvätta efter varje användning genom att skölja dem med varmt vatten under kranen.

• Varje vecka

I varmt tvålatten med ett mildt rengöringsmedel, skölj och torka.

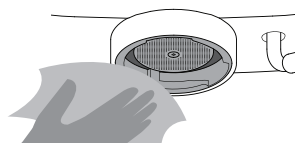
Rengöring av brygg huvudet

• Efter varje användning

Låt vattnet rinna igenom innan du gör en espresso. (Se bruksanvisningen, sid. 219-222)

• Varje vecka

- Spola igenom med vatten genom att trycka på knappen för EN KOPP.
- Torka av insidan av kanten med en fuktig trasa och borste.



Rengöring av filterkorgar

• 2-3 månader

- Blötlägg filterkorgen över natten i mjölkkanan med varmt vatten och lägg i en rengöringstablett.

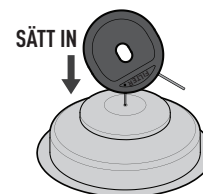


- På morgonen, skölj mjölkkanan och filterkorg under rinnande vatten och se till att alla spår av rengöringstabletten har försvunnit.
- Placera filterkorgen i portafiltret (utan kaffe) och sätt in det i grupphuvudet.
- Tryck på knappen för inställningen EN KOPP. Vatten kommer att rinna igenom.

• Rensa filterkorgar

- Om den dubbelväggiga filterkorgen blir igensatt av det malda kaffet:
 - Sätt in rengöringsstiftet för filtret i utloppshålet. (Rengöringsstiftet finns under vattenbehållarens lock).

Skötsel och rengöring



- Placera filterkorgen i portafiltret (utan kaffe) och sätt in det i grupphuvudet.
- Vrid VREDET till inställningen EN KOPP. Vatten kommer att rinna igenom.
- Upprepa vid behov.

Rengöring av ångstav

• Efter varje användning

- Efter texturering av mjölk, rengör ångstaven genom att vrida vredet till VARMT VATTEN i 1-2 sekunder.
- Torka av ångstaven med en fuktig trasa (se bruksanvisningen, sidan 219-222)

• 2-3 månader

- Blötlägg ångstaven över natten i mjölkkanan med varmt vatten och lägg till en rengöringstablett.



- Ta bort mjölkkanan och skölj ur den på morgonen och se till att alla spår av lösningen har försvunnit.
- Torka av ångstaven och munstycket med en fuktig trasa och se till att alla spår av rengöringstabletten har försvunnit.
- Kör varmt vatten genom ångstaven i 40 sekunder.

• Rensa blockerad ångstav

- Sätt in rengöringsstiftet för ånga i hålet i ångstavens munstycke. (Rengöringsstiftet finns under vattenbehållarens lock).
- Kör varmt vatten genom ångstaven.



• Ångstaven är fortfarande blockerad:

- Skruva av ångstavens munstycke och blötlägg det över natten i mjölkkanan med varmt vatten och lägg i en rengöringstablett.



- Skölj mjölkkanan och ångstavens munstycke på morgonen under rinnande vatten och se till att alla spår av rengöringstabletten har försvunnit.
- Använd rengöringsstiftet för att rengöra ångmunstycket.
- Skruva tillbaka ångstavens munstycke i ångstavsarmen.
- Kör varmt vatten genom ångstaven i 40 sekunder.

Gummipackning för grupphuvud

En gummipackning sitter i grupphuvudet och tätar mot filterkorgen när du tillagar espresso.

Viktigt: När din espressomaskin inte används rekommenderar vi att du inte lämnar kvar portafiltret i grupphuvudet, eftersom detta kommer att minska livslängden på silikontätningen.

Med tiden förlorar packningen sin elasticitet och kan behöva bytas ut. Packningen kan behöva bytas ut om vattnig espresso läcker från grupphuvudet eller om portafiltret känns löst när det är helt vridet till mittläget.

Avkalkning: Grupphuvud och ångstav

Efter långvarig användning kan din espressomaskin utveckla en ansamling av mineralavlagringar och därför behöva avkalkas då och då.

Din Breville PIXL-espressomaskin övervakar sin användning och varnar automatiskt när avkalkning behövs.

För att varna om att avkalkning behövs kommer indikatorlamporna för EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA att lysa kontinuerligt. Under denna period kan maskinen fortsätta att användas som vanligt, men indikatorlamporna lyser kontinuerligt.

Avkalkningslösning

Du har tre alternativ:

- A. Avkalkningstabletter för espressomaskin.
- B. Flytande avkalkningsmedel
- C. Ättika och varmt vatten.

Avkalkningsprogram

Avkalkningsprogrammet tar cirka tre minuter att slutföra.

Viktigt: Om avkalkningsprogrammet inte slutförs eller stoppas halvvägs under något av avkalkningsstegen, måste du starta om avkalkningscykeln från början.

Förberedelser inför avkalkning

• Fyll vattenbehållaren med lösning

- A. Fyll vattenbehållaren med varmt vatten och tillsätt en avkalkningstablett. Låt tablettens lösning lösas upp helt.
eller
 - B. Häll en halv flaskhatt flytande avkalkningsmedel i en tom vattenbehållare. Fyll vattenbehållaren med varmt vatten. Låt lösningen blandas ordentligt.
eller
 - C. Tillsätt 1½ matskedar vit vinäger i en tom vattenbehållare. Fyll vattenbehållaren med varmt vatten. Låt lösningen blandas ordentligt.
- Sätt vattenbehållaren på plats.

• Placera behållare

Placera en stor behållare under grupphuvudet och en annan stor behållare under ångstaven.



• Förberedelse

Se till att:

- VREDET är i upprätt REDO-läge.
- Strömkontakten har satts i uttaget och maskinen är påslagen.
- Maskinen är PÅ och i läget Redo. ON/OFF-knappen ska lysa rött och lamporna för ONE CUP och TWO CUP ska lysa.
- Vattenbehållaren är fylld till max och vatten finns tillgängligt för påfyllning vid behov.
- Portafiltret är monterat i grupphuvudet MED FILTERKORGEN men UTAN kaffesump inuti.
- **Öppna avkalkningsprogrammet**
 - Håll ÅNG-knappen intryckt i 5 sekunder, indikatorlamporna för EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA blinkar växelvis.
 - Vrid ÅNGVREDET till läget VARMT VATTEN/ÅNGA.
 - Tryck på ÅNG-knappen inom 15 sekunder efter att du har vridit vredet så startar maskinens avkalkningsprocedur och avkalkningsvätska sprutas ut genom ångstaven. ÅNG-indikatorlampan blinkar under hela avkalkningscykeln.

Avkalkning: Grupphuvud och ångstav

- Efter cirka 30 sekunder vrider du ÅNGVREDET till läget off för att låta avkalkningsvätskan rinna genom bryggaren.
- Ånglampan blinkar under hela avkalkningscykeln.
- Maskinen avslutar automatiskt avkalkningscykeln när den är klar, varvid pumpen stannar.

Viktigt: Avkalkningscykeln kan avslutas när som helst genom att trycka på ON/OFF-knappen.

Förberedelser inför spolning

Ångstaven och grupphuvudet måste nu spolas med rent vatten för att avlägsna avkalkningslösningen.

• Skölj vattenbehållaren

- Ta bort vattenbehållaren och skölj den noggrant under rinnande vatten, så att alla rester av avkalkningslösningen försvinner.

• Fyll på vattenbehållaren

- Fyll vattenbehållaren med rent vatten upp till "MAX"-linjen och sätt tillbaka den.

• Rengöring av portafilter och filterkorg

- Skölj portafilter och filterkorg noggrant i rent vatten.

• Töm behållare

- Töm ut vatten från behållarna och sätt tillbaka dem.

Starta spolning

- Fyll vattenbehållaren med rent vatten till MAX-nivån och sätt tillbaka den.
- Sätt tillbaka portafiltret, med filterkorgen, i grupphuvudet.
- Vrid ångreglaget till läget VARMT VATTEN/ÅNGA, varmt vatten kommer att rinna ut genom ångstaven.
- Efter cirka 30 sekunder vrider du vredet till läget OFF för att stoppa utmatningen.
- Tryck på knappen TVÅ KOPPAR för att köra en espresso av vatten genom grupphuvudet. Upprepa utmatningen av dubbla doser tills vattnet i behållaren är tomt.

Rengöring efter avkalkningscykel

- Töm ut vatten från behållarna och rengör dem, se till att alla spår av avkalkningslösningen har försvunnit.
- Ta bort portafiltret från grupphuvudet.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren.

Justering av inställningen för vattenhårdhet

Avkalkningsvarningen på Breville PIXL-espressomaskinen kan justeras efter vattenhården i ditt område.

Följ dessa steg för att ställa in:

- Tryck på ångknappen i 5 sekunder, indikatorlamporna för EN KOPP, TVÅ KOPPAR och ÅNGA blinkar växelvis.
- Tryck på knappen TVÅ KOPPAR för att öppna inställningarna för vattenhårdhet.

Indikatorlampan som motsvarar den tidigare valda hårdheten tänds tillfälligt enligt nedan:

	Indikatorn EN KOPP lyser	Mjukt vatten
	Indikatorerna för EN och TVÅ koppar lyser	Genomsnitt
	Indikatorerna för EN och TVÅ koppar och ÅNGA lyser	Hårt vatten

Maskinen går automatiskt in i inställningsläget där lamporna för EN och TVÅ koppar samt ÅNGA tänds växelvis.

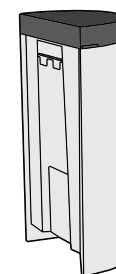
För att justera inställningen för vattenhårdhet trycker du på motsvarande knapp:

	Knapp för EN KOPP	Mjukt vatten
	Knapp för TVÅ KOPPAR	Genomsnitt
	Tryck på ÅNGKNAPPEN	Hårt vatten

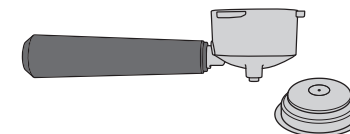
KONTAKTA BREVILLES KUNDTJÄNST:
+44 (0)800 525 089

RESERVDELAR

Vattenbehållare



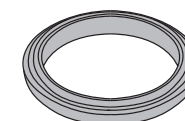
Portafilter och filterkorgar



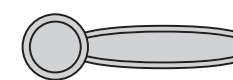
Droppbricka



Tätning för grupphuvud



Skopa/Tamper



Besök Brevilles webbplats för att se hela utbudet
av espressomaskiner och tillgängliga tillbehör.
www.breville.co.uk

Ytterligare information

FELSÖKNING

För felsökning och vanliga frågor och svar, se: www.breville.co.uk/faqs

EFTERMARKNADSSERVICE OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar men fortfarande omfattas av garanti, returnera produkten till den plats där den köptes för att byta ut den. Observera att ett giltigt inköpsbevis kommer att krävas. För ytterligare support, vänligen kontakta vår kundtjänstavdelning:

Telefon: +44 (0)800 028 7154

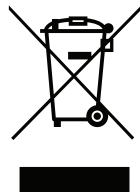
E-post: BrevilleEurope@newellco.com

AVFALLSHANTERING

Denna apparat är märkt enligt WEEE-direktivet 2013 (The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations (i des ändrade lydelse)) i det brittiska och europeiska direktivet 2012/19/EU med symbolen med en överkryssad soptunna. Sådan märkning informerar om att denna utrustning inte får slängas bland hushållsavfall när den blivit uttjänt. Användaren av denna utrustning är skyldig att lämna in den till en återvinningscentral när den är uttjänt.

Återvinningspunkter kan bland annat drivas av återförsäljare av denna utrustning samt i kommunal regi.

Korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt avfall bidrar till att skydda människors hälsa och miljön mot skador till följd av förekomsten av farliga komponenter och olämplig förvaring och behandling av sådan utrustning.



INFORMATION OM ENERGIFÖRBRUKNING OCH ENERGISTYRNING:

Energiförbrukning i avstängt läge: När apparaten inte utför sin primära funktion förbrukar den som mest 0,2 W.

Energistyrning: Apparaten har en automatisk energihanteringsfunktion och stängs av automatiskt efter 20 minuter.

Componente

- 243 – 244 Måsur de precauție recomandate de Breville
- 245 – 247 Caracteristicile espressorului Breville PIXL
- 248 Înainte de a utiliza pentru prima dată espressorul Breville PIXL
- 249 – 252 Ghid de preparare a cafelei pentru espressorul Breville PIXL
- 253 – 254 Sfaturi pentru prepararea unei cești perfecte
- 255 – 256 Sfaturi pentru texturarea laptelui
- 257 – 258 Stiluri de cafea de încercat
- 259 Extracție espresso la cald și la rece
- 260 Personalizarea volumului unui espresso
- 261 Personalizarea temperaturii espressoului
- 262 Resetarea caracteristicilor personalizarea la setările din fabrică
- 263 – 265 Ghid de depanare
- 266 – 267 Întreținerea și curățarea
- 268 – 269 Decalcifierea grupului de preparare și a baghetei de abur
- 270 Reglarea setării pentru duritatea apei
- 271 Accesorii pentru espressor disponibile pentru achiziție
- 272 Informații suplimentare

Măsur de precauție recomandate de Breville

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE! CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

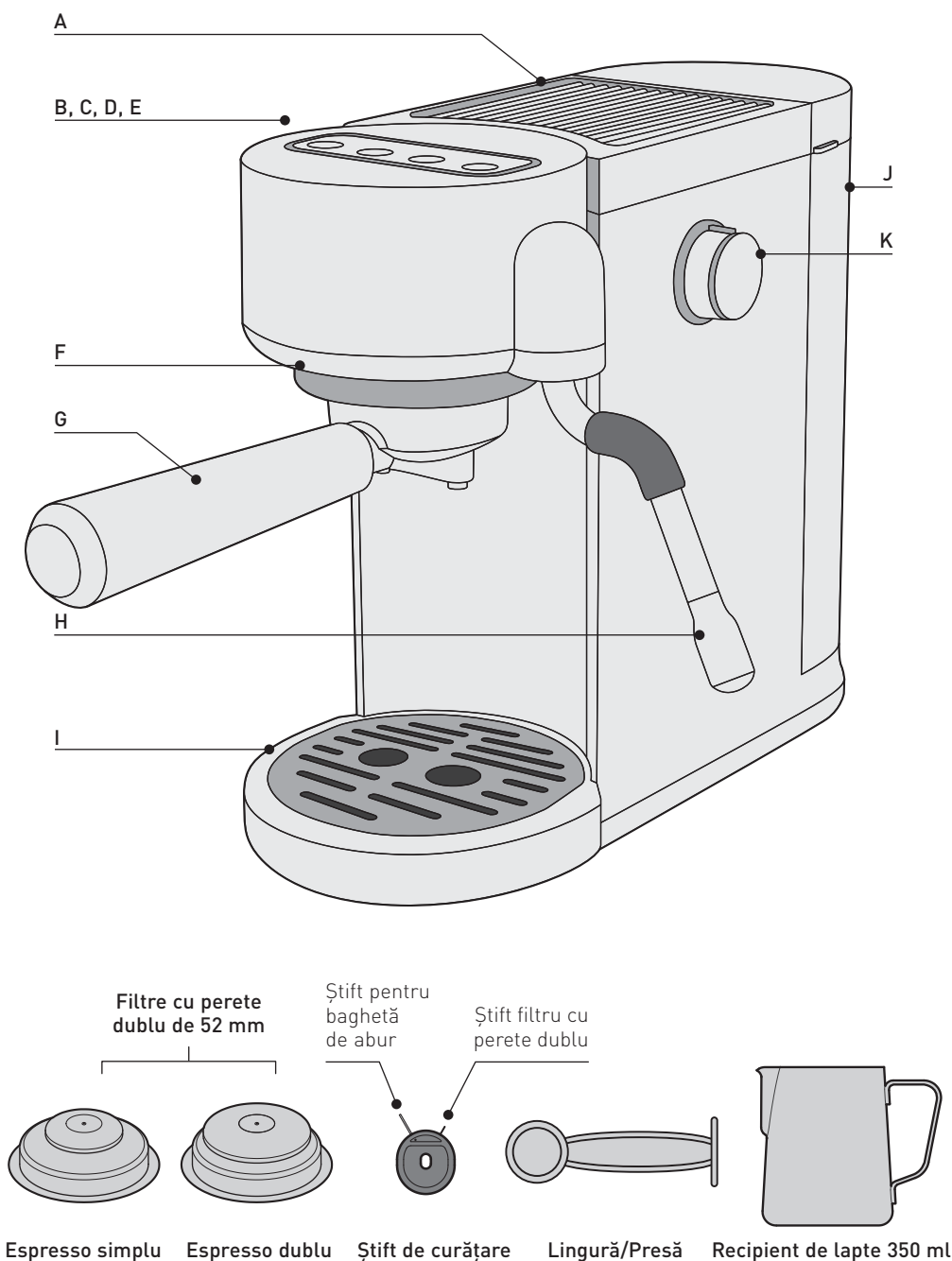
Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță pentru a reduce riscul de incendiu, de electrocutare și/sau de vătămare a persoanelor. Printre acestea se numără următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizarea acestui produs.
2. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
3. Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii. Țineți aparatul și cablul acestuia la distanță de copii. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii.
4. Nu scoateți portafiltrul în timpul curgerii cafelei sau a apei, deoarece aparatul este sub presiune. Îndepărtarea portafiltrului în timpul oricăreia dintre aceste operațiuni poate duce la opărire sau răniri.
5. Întotdeauna deconectați ștecărul de la priza de curent înainte de a curăța espressorul sau în cazul în care există vreo problemă în timpul procesului de preparare a cafelei.
6. Nu puneți mâinile direct sub abur, sub apa fierbinte sau sub cafea, deoarece acest lucru poate duce la opărire sau răniri.
7. Modele cu baghete de abur: Bagheta de abur și apă fierbinte devine foarte fierbinte în timpul texturării laptelui și al curgerii apei. Aceasta poate provoca arsuri în caz de contact, prin urmare evitați orice contact direct cu bagheta.
8. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune. Chiar și după utilizare, suprafața elementului de încălzire menține o căldură reziduală.
9. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări corporale.
10. Pentru a proteja împotriva electrocutării, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare și ștecărul în apă sau în orice alt lichid. Spălați următoarele componente în apă

Măsuri de precauție recomandate de Breville

- caldă cu un detergent delicat; recipientul de lapte, grilajul cu tavă de picurare, filtrele pentru espresso simplu și espresso dublu, portafiltrul, tava de picurare, lingura/presa și rezervorul de apă. Clătiți și uscați bine fiecare piesă înainte de a o monta la loc. Ștergeți bagheta de abur cu o lavetă umedă. Consultați secțiunea „Îngrijire și curățare” pentru detalii complete.
11. Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi: zone de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; pensiuni.
 12. Nu utilizați aparatul fără apă în rezervor. Umpleți rezervorul numai cu apă curată și rece. Respectați volumul maxim de umplere. Nu umpleți peste marcajul MAX sau peste volumul maxim de umplere.
 13. Nu aduceți cablul de alimentare în contact cu părțile fierbinți ale espresso-ului, inclusiv cu placa de încălzire a cestilor și cu bagheta pentru abur și apă fierbinte.
 14. Nu folosiți acest aparat cu un cablu sau o priză deteriorată sau dacă aparatul a fost deteriorat în orice mod. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară, pentru a evita un pericol.
 15. Aparatele nu sunt destinate să fie acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
 16. În timpul utilizării, păstrați zona de deasupra aparatului liberă, întrucât din aparat va ieși abur fierbinte.
 17. **ATENȚIE:** Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini în timpul curățării. Utilizați o lavetă moale și un detergent delicat.
 18. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu așezați sau nu imersați corpul principal al aparatului sau cablul de alimentare și ștecărele în apă sau în alt lichid.
 19. Spălați componentele într-o soluție cu apă caldă și detergent lichid delicat. Uscați temeinic. Consultați secțiunea „Curățarea de rutină (include instrucțiuni cu privire la modul de curățare a suprafețelor care intră în contact cu alimentele).
 20. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unei flăcări fierbinți, a unui element electric sau pe un cuptor încălzit.
 21. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și plană.
 22. Opriti întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l îndepărta/monta componentele și de a-l curăța.
 23. Opriti întotdeauna alimentarea de la priza de curent înainte de a introduce sau scoate un ștecăr. Scoateți cablul ținând de ștecăr – nu trageți de cablu.
 24. Asigurați-vă că aveți întotdeauna mâinile uscate înainte de a manevra ștecărul sau de a porni aparatul.
 25. Folosiți întotdeauna aparatul la o priză de curent cu tensiunea (numai C.A.) marcată pe aparat.
 26. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
 27. Acest aparat este destinat doar uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în aer liber sau în scopuri comerciale.
 28. Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, opăriri, incendii sau alte daune asupra persoanelor sau bunurilor, cauzate de atingerea exteriorului aparatului, în timpul utilizării sau în timpul răcirii.
 29. Nu utilizați aparatul dacă l-ați scăpat, dacă prezintă orice urme vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
 30. Espresso-ului nu trebuie amplasat într-un dulap atunci când este utilizat.
 31. Evitați să vărsați apă pe conector.

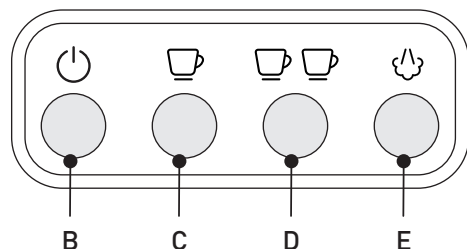
Caracteristicile espresso-ului Breville PIXL



Caracteristicile espresso-ului Breville PIXL

A. Suport pentru ceașcă

Încălzește ușor ceștile și paharele, ceea ce ajută la păstrarea caracteristicilor esențiale ale unui espresso autentic: aromă intensă și gust bogat, dulce.



B. Buton și indicator luminos pentru pornire/oprire



Apăsați scurt pentru a porni prepararea la cald (se aprinde în roșu) sau apăsați și mențineți apăsat pentru a porni prepararea la rece (se aprinde în albastru). Butonul se aprinde când aparatul este pornit.

C. Buton și indicator luminos pentru espresso simplu



Luminează intermitent în timp ce aparatul se încălzește. Apăsați pentru a prepara un espresso simplu.

D. Buton și indicator luminos pentru espresso dublu



Luminează intermitent în timp ce aparatul se încălzește. Apăsați pentru a prepara un espresso dublu.

E. Buton și indicator luminos pentru selectarea aburului



Apăsați pentru a selecta funcția de abur, indicatorul luminos va lumina intermitent în timp ce aparatul se încălzește până la temperatura necesară pentru aburi. Iluminarea intermitentă va înceta atunci când aparatul este pregătit să elibereze abur.

Notă: Indicatorul luminos pentru selectarea aburului va lumina intermitent și pentru a indica faptul că selectorul trebuie să revină în poziția verticală după utilizare.

F. Grupul de preparare

G. Portafiltru

H. Baghetă pentru aburi și apă fierbinte

Baghetă de abur 360° cu capac de silicon, astfel încât să puteți muta bagheta în poziția dorită fără a vă arde degetele.

I. Tavă de picurare și grătar detașabile

Detașabile pentru golire ușoară.

J. Rezervor de apă de 600 ml detașabil

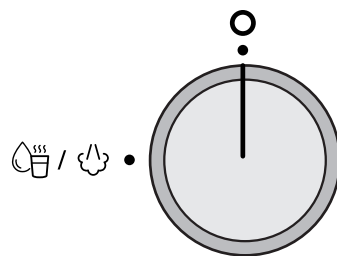
Deschideți capacul și umpleți cu apă filtrată la temperatura camerei sau scoateți rezervorul de apă deschizând capacul și ridicându-l ținându-l de mânerul amplasat în interior.

K. Selector pentru abur și apă fierbinte

Rotiți selectorul pentru a elibera fie abur, fie apă fierbinte prin bagheta de abur.

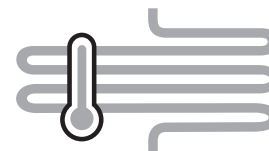
Apă fierbinte – rotiți selectorul pe setarea pentru preparare la cald. NU apăsați butonul pentru selectarea aburului (E).

Abur – Apăsați butonul E pentru selectarea aburului și așteptați până când aparatul atinge temperatura necesară pentru abur ÎNAINTE de a roti selectorul.



Caracteristicile espresso-ului Breville PIXL

Sistem de încălzire rapidă cu bloc termic



Blocul termic asigură **încălzirea rapidă** și o temperatură precisă a apei pentru cea mai bună extracție a cafelei și texturare a laptelui.

Blocul termic este un sistem de control al temperaturii care monitorizează în permanență temperatura apei pentru a se asigura că apa este furnizată întotdeauna către cafeaua măcinată la temperatura exactă necesară.

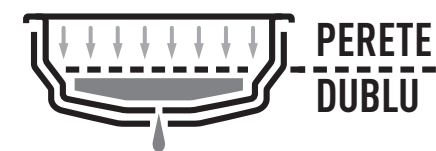
Un espresso se prepară mai degrabă cu apă fierbinte decât cu apă clocotită. Blocul termic încălzește apa astfel încât **espresso-ul să fie extras la temperatura corectă** pentru extragerea optimă a uleiurilor din cafeaua măcinată. Dacă temperatura este prea mare, cafeaua măcinată se va arde, iar rezultatul va fi un gust amar.

Pompă de 20 bari



Pompa de 20 bari asigură niveluri de înaltă presiune pentru extracția optimă a espresso-ului. Aceasta lucrează împreună cu blocul termic pentru a forța rapid apa fierbinte să treacă prin cafeaua măcinată și compactată, creând astfel o aromă intensă și bogată și spuma specifică.

Sistem italian de crema



Filtrele cu perete dublu creează o contrapresiune suplimentară, creând o aerare subtilă pentru o extracție excelentă a espresso-ului și o **turnare constantă**. Acestea asigură un espresso bogat și catifelat, cu un strat caracteristic de cremă aurie.

Filtrele cu perete dublu sunt concepute pentru a fi utilizate cu cafea pre-măcinată, însă pot fi utilizate și cu cafea proaspăt măcinată.

Control volumetric al dozării automate



Dozarea automată este cel mai simplu mod de a crea un espresso excelent. Trebuie doar să selectați ESPRESSO SIMPLU sau ESPRESSO DUBLU, iar acesta **toarnă cantitatea potrivită**, apoi se oprește automat.

Extracție espresso la cald și la rece



Pe lângă extracția convențională la cald a espresso-ului, pot fi preparate și shoturi de espresso la rece, profilul de preparare al aparatului fiind adaptat pentru a asigura extracția optimă a espresso-ului la presiune ridicată, dar fără apă fierbinte.

Înainte de a utiliza pentru prima dată espresso Breville PIXL

Pasul 1. Îndepărtați ambalajul

Asigurați-vă că toate ambalajele au fost îndepărtate.

Important: Scoateți dopul roșu aflat la baza rezervorului de apă.

Pasul 2. Poziționați aparatul

Asigurați-vă că aparatul de espresso este întotdeauna poziționat pe o suprafață de lucru uscată, stabilă, plată și orizontală.

Pasul 3. Piese de spălat

Spălați componentele enumerate mai jos, în apă caldă cu un detergent delicat.

- Rezervor de apă
- Recipient de lapte din oțel inoxidabil
- Filtru din oțel inoxidabil pentru espresso simplu
- Filtru din oțel inoxidabil pentru espresso dublu
- Portafiltru

Important: Piese de mai jos NU POT FI SPĂLATE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

- Portafiltru
- Tavă de picurare
- Rezervor de apă

Clătiți și uscați bine fiecare piesă, apoi puneți-o pe mașină.

Pasul 4. Pregătiți mașina

Important: Pregătirea trebuie finalizată înainte de prima utilizare.

• Umpleți rezervorul de apă

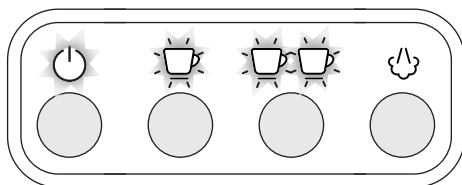
- Deschideți capacul.
- Umpleți cu apă la temperatura camerei.
- sau*
- Scoateți rezervorul prin deschiderea capacului și ridicarea acestuia folosind mânerul din interior.
- Umpleți cu apă de la robinet la temperatura camerei.
- Puneți la loc rezervorul de apă, asigurați-vă că supapa se fixează în poziție și închideți capacul.

Notă: Asigurați-vă că rezervorul de apă este curat și lipsit de reziduuri, deoarece particulele fine pot bloca fluxul de apă. Folosiți apă filtrată dacă locuiți într-o zonă cu apă dură, pentru a prelungi durata de viață a produsului.

• Pornirea

Asigurați-vă că:

- Introduceți fișa de alimentare într-o priză de curent alternativ de 230–240 V și porniți alimentarea.
- BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE se aprinde în roșu atunci când aparatul este cuplat pentru prima dată la alimentare.
- Apăsăți BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE pentru a porni aparatul.
- INDICATORUL LUMINOS DE PORNIRE/OPRIRE se va aprinde în ROȘU pentru a indica faptul că se află pe setarea PREPARARE LA CALD, iar INDICATOARELE LUMINOASE PENTRU ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU vor lumina intermitent.
- Când ambele BUTOANE PENTRU ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU sunt aprinse fix, aparatul este pregătit.



Notă: Pentru a porni aparatul pe modul de PREPARARE LA RECE, apăsați și mențineți apăsat BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE, iar INDICATORUL LUMINOS DE PORNIRE/OPRIRE se va aprinde în ALBASTRU. Toate celelalte funcționalități rămân la fel.

• Introduceți portafiltrul

- Introduceți filtrul pentru espresso dublu în portafiltru.
- Introduceți portafiltrul în grupul de preparare asigurându-vă că acesta este plan cu grupul de preparare, apoi rotiți portafiltrul spre dreapta până când mânerul se află în poziție centrală.

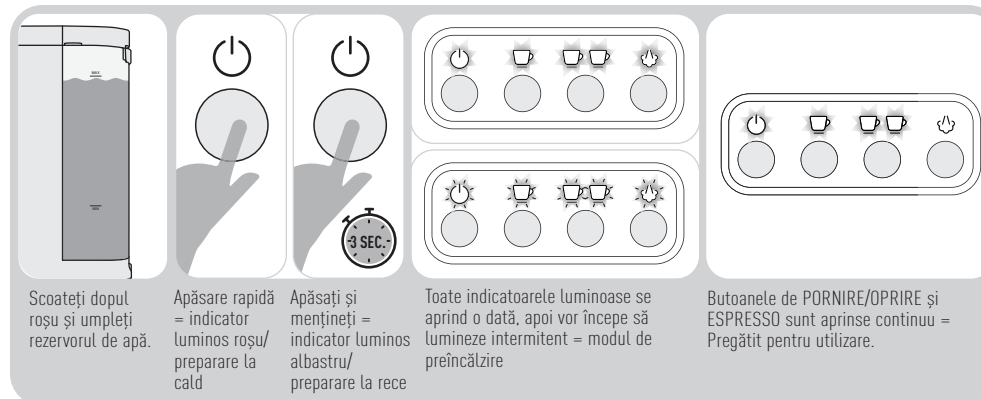
Notă: Portafiltrul poate fi dificil de montat și de rotit, mai ales când este nou, însă acest lucru este important pentru a asigura o etanșare bună și ar trebui să devină mai ușor de manevrat pe măsură ce este utilizat.

• Pregătiți mașina

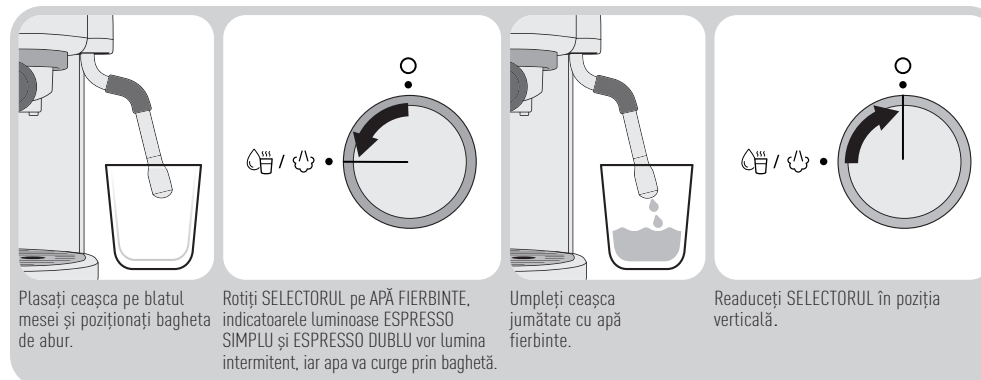
- Apăsăți butonul ESPRESSO SIMPLU și lăsați apa să curgă.
- Repetați încă o dată.
- Acum aparatul ar trebui să fie pregătit corect pentru utilizare.

Ghid de preparare a cafelei pentru espresso Breville PIXL

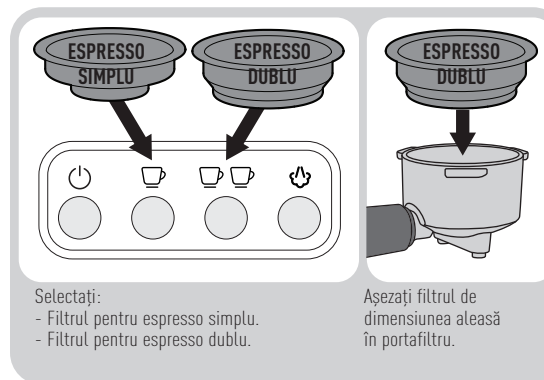
1. Începeți



2. Ceașcă caldă

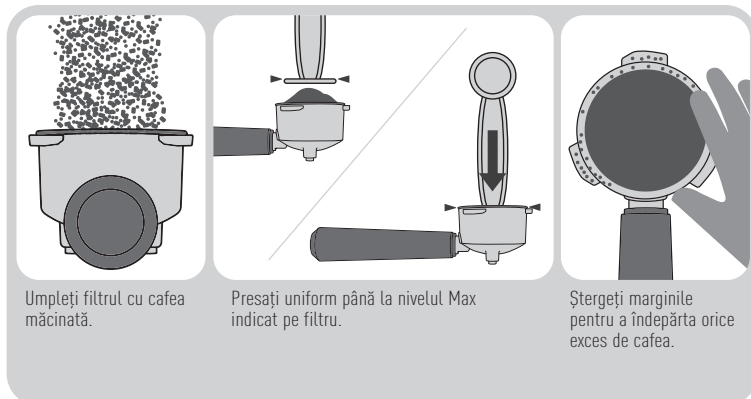


3. Selectați filtrele

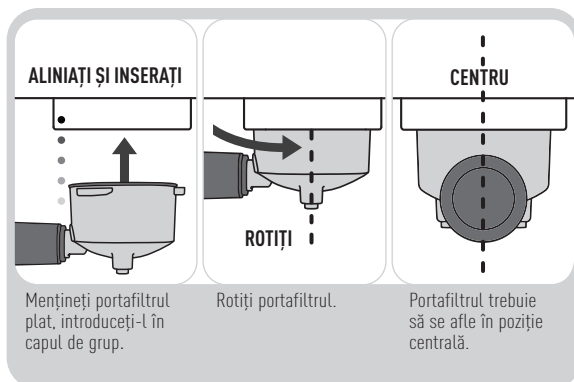


Ghid de preparare a cafelei pentru espresso Breville PIXL

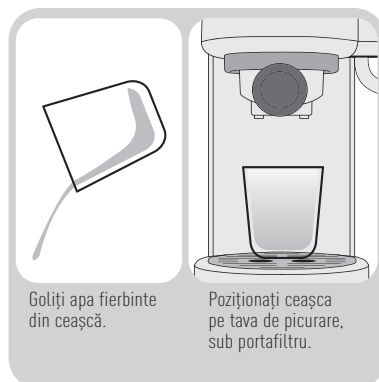
6. Umpleți și presați



7. Introduceți portafiltrul în capul de grup



8. Plasați ceașca

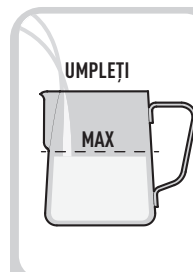


9. Extracție



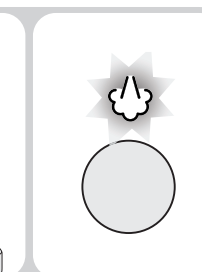
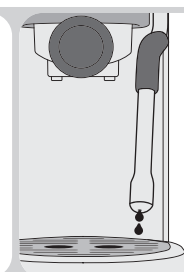
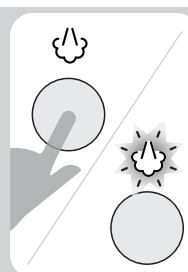
Ghid de preparare a cafelei pentru espresso Breville PIXL

10. Pregătiți recipientul de lapte



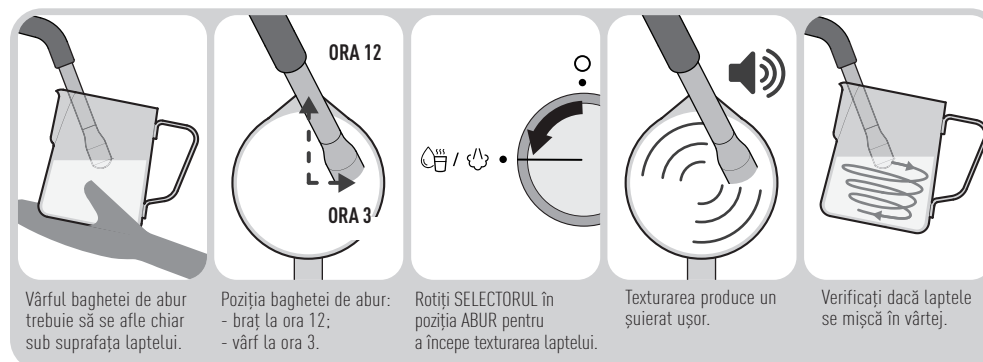
Umpleți recipientul de lapte cu lapte rece până sub baza duzei de distribuție.

11. Înainte de texturarea laptelui

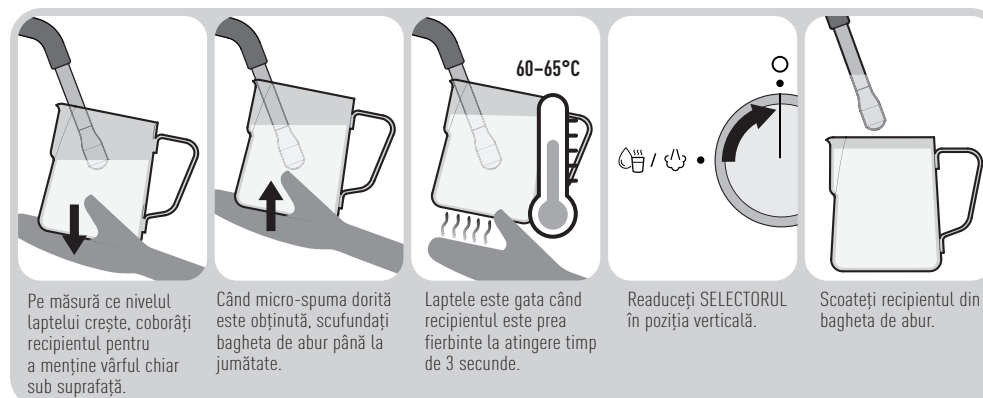


Sfat:
Dacă preparați mai multe băuturi cu lapte și cafea, preparați mai întâi toate shoturile de espresso, apoi spumați laptele, pentru a evita încălzirea și răciră repetată ale aparatului.

12. Pornire texturare lapte

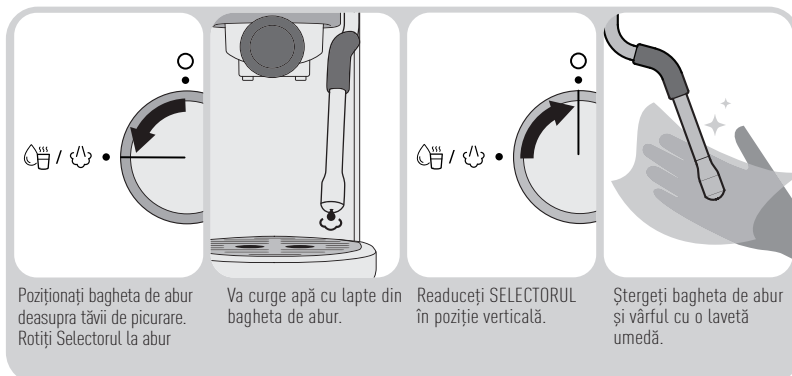


13. Texturarea laptelui



Ghid de preparare a cafelei pentru espresso Breville PIXL

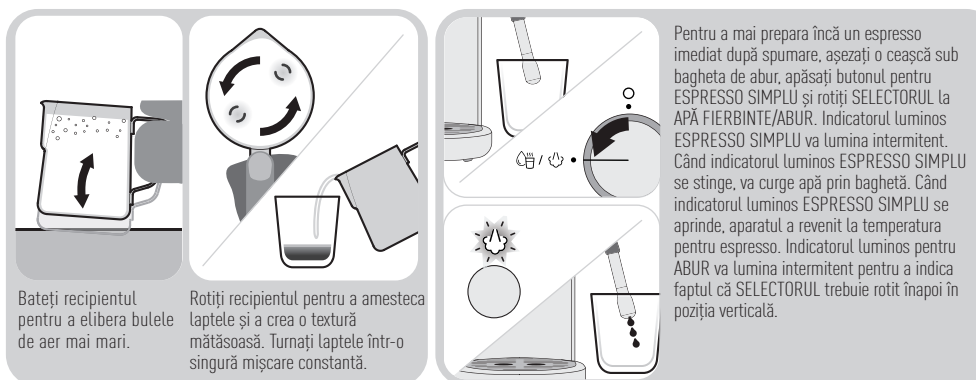
14. Curățarea și purjarea baghetei de abur



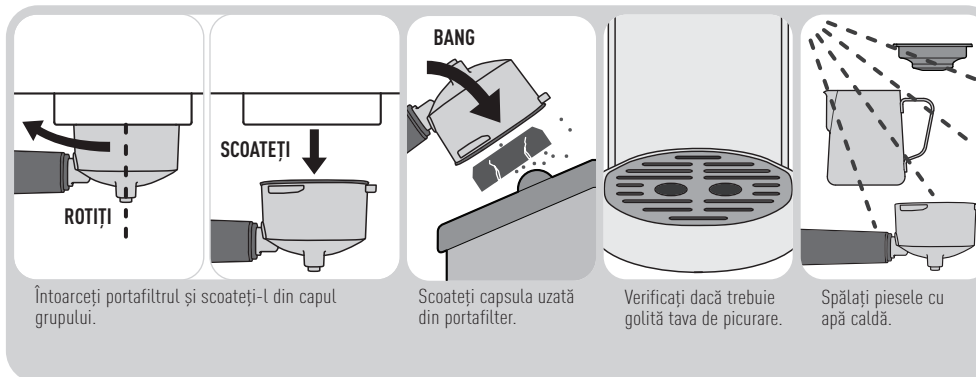
Sfat:
Pentru a menține performanța optimă a baghetei de abur, purjați-o și curățați-o întotdeauna după texturarea laptelui.

15. Ultimele retușuri pentru lapte

Opțional: Răcire manuală



16. Curățare



Sfaturi pentru prepararea unei cești perfecte

Felul în care se toarnă espresso-ul vă va spune totul. Fiți atenți la:

1. Timpul de extracție

Timpul de extracție oferă un bun indicator al calității turnării. Timpul optim de preparare variază de la un tip de boabe la altul și între cafeaua proaspăt măcinată și cea măcinată în prealabil. Cu toate acestea, în general, timpul va fi între 20-30 de secunde atât pentru una, cât și pentru două cești.

2. Tipul de extragere

• Extragere optimă

O turnare de calitate are un debit constant, cu o consistență similară cu cea a mierii calde. Crema rezultată este aurie închisă. Cele mai dulci arome și uleiuri au fost extrase, creând un espresso cu gust bogat.

• Sub-extragere

Turnarea este rapidă și de culoare deschisă, crema rezultată este subțire, cu o culoare cremoasă maro deschis care se disipează rapid. Acest lucru se întâmplă atunci când se extrage prea puțin din uleiurile esențiale, aromele și culorile din zațul de cafea. Se creează astfel un espresso cu gust acru.

• Supra-extragere

Este posibil să nu se toarne, sau să se toarne lent și să picure pe toată durata turnării. Crema rezultată este foarte închisă la culoare. Acest lucru se întâmplă atunci când au fost extrase prea multe uleiuri esențiale, arome și culori din zațul de cafea. Se creează astfel un espresso cu gust amar.

3. Observați schimbarea culorii

Bătura optimă conține 3 elemente:

Centrul: La bază – începe maro închis.

Corpul: Se amestecă cu centrul – devine un caramel bogat cu reflexii roșiatice.

Crema: Stratul de deasupra corpului – auriu închis.



Important: Boabele proaspăt măcinate vor produce întotdeauna un espresso mai gustos.

4. Doza de măcinare

Pentru cele mai bune rezultate, doza de măcinare trebuie să rămână constantă. Utilizați lingura de dozare furnizată pentru a măsura cantitatea corectă

5. Forță de presare

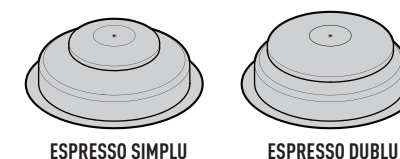
Pentru cele mai bune rezultate, presați uniform (tasați) cafeaua folosind o forță de aproximativ 15 kg.

Notă: Izolarea modificărilor la dimensiunea măcinării și la forța de presare va ajuta la obținerea unui gust constant de fiecare dată.

6. Filtre

• Filtre cu perete dublu

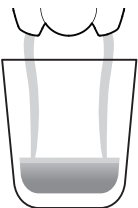
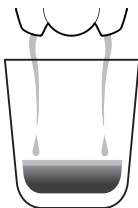
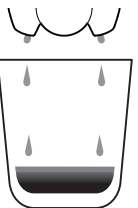
Furnizate cu aparatul PIXL, acestea funcționează bine atât cu cafea premăcinată, cât și cu cafea proaspăt măcinată.



Sfaturi pentru prepararea unei cești perfecte

Ghid de extragere

Există variații de extragere de la o boabă la alta, iar gustul fiecăruia este diferit. Folosiți cele de mai jos ca ghid pentru a vă îmbunătăți tehnica de preparare a espresso-ului, astfel încât acesta să fie potrivit pentru dvs.

	SUB-EXTRAGERE	EXTRAGERE OPTIMĂ	SUPRA-EXTRAGERE
			
Turnare	Curgere rapidă Sub 15 sec	Curgere constantă 20-30 sec	Fără curgere-picurare Peste 35 sec
Culoare	Maro deschis Cremă maro deschis	Caramel bogat Cremă auriu închis	Maro foarte închis Cremă maro închis
Gust	Acru, acid, apos	Dens, dulce, vibrant	Amăru, uscat, granulat
Cafea premăcinată ^	Prea grosier Utilizați o măcinare mai fină	Exact cum trebuie	Prea fin Utilizați o măcinare mai grosieră
Dozaj	Cafea măcinată insuficientă Utilizați mai multă cafea măcinată	Cantitatea corectă de cafea măcinată	Prea multă cafea măcinată Utilizați mai puțină cafea măcinată
Presați	Forță de presare insuficientă Presați mai ferm*	Aplicați o presiune fermă, dar potrivită – echivalentă cu o forță de 10-15 kg**	Prea multă forță de presați Presați mai ușor

- ^ Asigurați-vă că boabele sau cafeaua premăcinată sunt **proaspete**. Cafeaua premăcinată și boabe vechi, indiferent de grosimea măcinării, nu vor produce un espresso cu gust bun.
- * Când folosiți cafea **pre-măcinată** ambalată, încercați să folosiți o metodă de dozare și presare în 2 etape:
Dozați jumătate din cafea, apoi compactați și repetați.
- ** Când folosiți zaț **pre-măcinat** ambalat, încercați să presați puțin mai tare, cu 15-20 kg de forță.

Sfaturi pentru texturarea laptelui

Texturarea laptelui constă în încălzirea laptelui cu ajutorul aburului.

Elemente cheie pentru laptele texturat

Aburul doar încălzește laptele. Laptele trebuie de asemenea aerat (adăugare de aer) pentru a crea micro-spuma și trebuie amestecat bine. Laptele care a fost texturat corect a fost încălzit la 60-65 °C și are o micro-spumă groasă, bogată, cu un luciu mătăsos. Totul depinde de temperatură, de poziționarea baghetei de abur și de momentul în care mișcați recipientul de lapte.

1. Umpleți recipientul de lapte

Adăugați lapte rece la aproximativ 4°C într-un recipient din oțel inoxidabil, curat și răcit. Umpleți până la baza duzei de distribuire.

Notă: Volumul de lapte va crește sau se va „întinde” în timpul texturării, deci nu umpleți prea mult recipientul.



Un recipient de lapte de capacitate mai mare este disponibil pentru achiziționare de la Breville. Detalii pe ultima pagină.

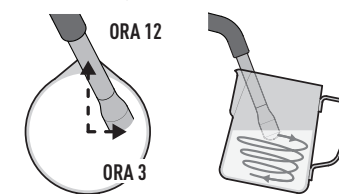
2. Încălzire cu aburi

Pentru cele mai bune rezultate de texturare a laptelui de fiecare dată, asigurați-vă că aburul este încălzit înainte de texturarea laptelui. Aburul este gata atunci când INDICATORUL LUMINOS DE ABUR este complet aprins. De asemenea, veți auzi pompa pornind atunci când selectorul este rotit.

Notă importantă: Dacă butonul pentru abur este apăsat, dar selectorul nu este rotit pentru a elibera abur, după 30 de secunde, aparatul va anula funcția, iar indicatoarele Espresso simplu și Espresso dublu vor lumina intermitent. Dacă trebuie să mai preparați încă un espresso, aparatul trebuie răcit manual (consultați pagina 252).

3. Poziție

Așezați brațul baghetei de abur în gura de scurgere a recipientului, în poziția ora 12, cu vârful baghetei de abur în lapte, în poziție ora 3. Țineți vârful baghetei de abur chiar sub suprafața laptelui. Acest lucru va crea o acțiune de vârtej.



4. Sunet

Modul în care este introdus aerul în lapte determină consistența spumei. Dacă în lapte se adaugă bule mari de aer, spuma va avea bule mari. Introducerea aerului în lapte într-un mod controlat și delicat, indicată printr-un șuierat ușor, va asigura laptelui o micro-spumă fină, aerisită.

Sfat: Sunete de texturare a laptelui

- Scârțâit – vârful este prea adânc, coborâți recipientul.
- Șuierat ușor – exact cum trebuie pentru latte.
- Gâlgâit – vârful nu este suficient de adânc, ridicați recipientul.

5. Menținerea poziției vârfului de abur

Pe măsură ce aburul încălzește și texturază laptele, acesta se va întinde, ceea ce va determina creșterea nivelului laptelui din recipient. Pe măsură ce se întâmplă aceasta, urmăriți nivelul laptelui prin coborârea recipientului, menținând vârful baghetei de abur imediat sub suprafață.



6. Cantitatea de spumă

Creați cantitatea de microspumă pe care o doriți. Pentru cappuccino, continua etapa 5 mai mult timp, deoarece această băutură are în mod tradițional mai multă microspumă decât un flat white sau un latte. (Citiți secțiunea Stiluri de cafea în următoarele pagini)

Sfaturi pentru texturarea laptelui

7. Imersați vârful

După ce ați creat cantitatea de spumă dorită, scufundați bagheta de abur până la jumătatea nivelului de lapte. Aceasta încălzește tot laptele și oprește aerarea.

Acest lucru asigură că laptele și spuma sunt amestecate împreună, făcându-le mai dense și mai netede.



8. Temperatura corectă

O indicație a temperaturii corecte a laptelui este atunci când baza recipientului de lapte poate fi atinsă fără disconfort doar pentru aproximativ 3 secunde.

Sfatul barista: Temperatura laptelui

Scăzută – dacă nu este încălzit suficient, va fi cald și cu textură redusă.

Optim – a se vedea tabelul de mai jos.

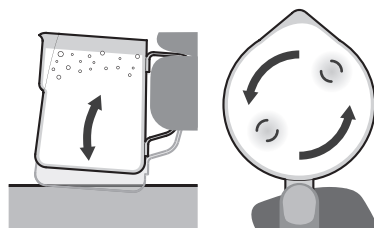
Ridică – dacă se încălzește prea mult timp, va începe să fiarbă în jurul a 72°C și va avea un gust de ars, pierzându-și toată textura.

Lapte	Temperatură
Lapte pe bază de plante și lapte alternativ	60°C
Lapte din lactate	65°C

9. Bateți și învârtiți recipientul

Lovirea ușoară a recipientului pe blatul mesei ajută la eliberarea bulelor de aer captive mai mari.

Învârtirea ajută laptele și spuma să se combine pentru a obține o consistență uniformă și un aspect mățos.



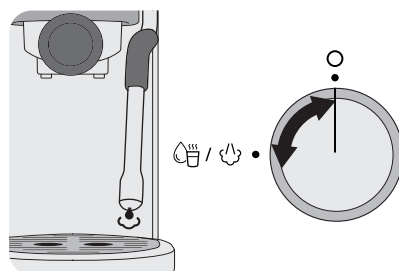
10. Ultimele retușuri

Turnați din recipientul cu lapte în ceașcă, cu o mișcare constantă.

11. Curățarea baghetei de abur

După ce rotiți SELECTORUL în poziția verticală PREGĂTIT și scoateți recipientul din bagheta de abur, așezați bagheta peste tava de picurare și purjați bagheta de abur, pentru a elimina orice resturi lapte.

Pentru purjare, rotiți SELECTORUL în poziția ABUR/APĂ FIERBINTE timp de câteva secunde, apoi întoarceți SELECTORUL în poziția verticală PREGĂTIT.



12. Ștergeți bagheta de abur

Ștergeți brațul și vârful baghetei de abur cu o cârpă curată și umedă, pentru a îndepărta orice reziduuri de lapte.



Stiluri de cafea de încercat



Espresso (Short Black)

Espresso este o cafea concentrată, intensă, cu un strat stabil de „crema” deasupra. Espresso este baza tuturor cafelelor de la cafenea.

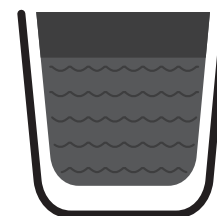
- Espresso pahar (90 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)



Ristretto

Un ristretto este un espresso extrem de scurt, care se distinge prin aroma și gustul său intens.

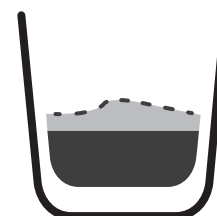
- Espresso ceașcă (30 ml)
- Jumătate dintr-o singură doză de espresso (15 ml)



Long Black (Americano)

Un espresso standard cu adaos de apă fierbinte. Apa caldă se adaugă mai întâi, pentru a menține „crema”.

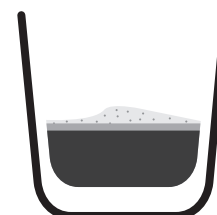
- Ceașcă (190 ml)
- Apă fierbinte (după preferință)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)



Con Panna

Con Panna, în italiană „cu cremă”, constă dintr-un espresso acoperit cu frișcă ușor bătută. De asemenea, poate fi presărat cu scorțișoară sau ciocolată de băut.

- Ceașcă (190 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)
- Frișcă ușor bătută – pudrată cu scorțișoară.



Macchiato

Macchiato, în italiană „a păta sau a marca”. Se servește în mod tradițional ca un espresso standard, cu un strop de lapte rece sau texturat și puțină spumă texturată în mijlocul „cremei”.

- Espresso pahar (90 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)
- Un strop de lapte rece sau texturat și o lingură mică de spumă texturată.

Stiluri de cafea de încercat



Flat White

Un espresso cu lapte texturat și un strat subțire de spumă de lapte texturată deasupra. Ceașca mai largă va crea stratul subțire de spumă, semnătura flat white-ului.

- Ceașcă largă (190 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)
- Lapte texturat și spumă.



Latte

Un espresso cu lapte texturat și un strat de spumă de lapte texturat deasupra. Ceașca mai îngustă va crea un strat mai gros de spumă.

- Pahar sau ceașcă (220 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)
- Lapte și spumă texturate.



Cappuccino

Un espresso cu 1/3 lapte texturat aburit, acoperit cu 1/3 spumă cremoasă și un strat de ciocolată.

- Ceașcă (190–240 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)
- 1/3 lapte texturat, 1/3 spumă texturată – pudrată cu ciocolată.



Mocha

Se prepară într-un mod similar cu cappuccino, dar cu adaos de ciocolată de băut. Pur și simplu amestecați ciocolata în espresso înainte de a adăuga laptele texturat aburit și spuma.

- Ceașcă sau pahar înalt (190–240 ml)
- Espresso simplu sau dublu (30–60 ml)
- Ciocolată de băut (după preferință)
- 1/3 lapte texturat, 1/3 spumă texturată.



Babyccino

Lapte texturat aburit cu un strat de spumă de lapte. De asemenea, poate fi pudrat cu ciocolată.

- Ceașcă mică (90 ml)
- Nici o doză de espresso
- Lapte texturat și spumă texturată – pudrată cu ciocolată.

Extracție espresso la cald și la rece

Funcție de preparare espresso la rece

Espressorul Breville PIXL poate prepara atât espresso clasic la cald, cât și shoturi de espresso la rece.

Puteți alege să preparați un espresso la cald sau la rece în momentul pornirii inițiale a aparatului:

- Apăsați și mențineți apăsat butonul de PORNIRE/OPRIRE pentru a activa funcția espresso preparat la RECE; indicatorul luminos corespunzător se aprinde în albastru.
- Apăsați scurt butonul de PORNIRE/OPRIRE pentru a activa funcția de PREPARARE LA CALD; indicatorul luminos corespunzător se aprinde în roșu. Procesul de preparare a unui espresso este exact același atât pentru prepararea la cald, cât și pentru cea la rece.

Atunci când treceți la Preparare la rece după Preparare la cald, rețineți că atunci:

Atunci când treceți espressorul PIXL de la funcția de preparare a cafelei la cald la cea de preparare la rece, aparatul are o temperatură prea ridicată și ambele indicatoare luminoase ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU vor lumina intermitent dacă este selectată funcția de preparare la rece. Răcirea aparatului este obligatorie.

După ce preparați un espresso la cald, apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE pentru a opri aparatul, apoi apăsați și mențineți apăsat butonul de PORNIRE/OPRIRE timp de 3 sec. pentru a porni aparatul pe setarea Preparare la rece. Indicatorul luminos de PORNIRE/OPRIRE se va aprinde în albastru. Indicatoarele luminoase pentru ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU vor lumina intermitent întrucât aparatul trebuie să se răcească.

Așezați o ceașcă sub bagheta de abur și rotiți selectorul în poziția ABUR/APĂ FIERBINTE. Indicatorul luminos ESPRESSO SIMPLU va lumina intermitent, iar aparatul va pompa automat apă în ceașcă.

Când aparatul detectează atingerea temperaturii corespunzătoare, acesta va înceta să mai pompeze apă, iar indicatorul luminos ESPRESSO SIMPLU nu va mai lumina intermitent. Indicatorul luminos pentru ABUR va lumina intermitent pentru a indica faptul că selectorul trebuie rotit înapoi în poziția verticală.

Rotiți selectorul înapoi în poziția ora 12, iar espressorul Breville PIXL este pregătit să prepare un espresso la rece.

Personalizarea volumului unui espresso

Volumele pentru espresso simplu și espresso dublu sunt setate din fabrică la:

	Espresso simplu	30 ml
	Espresso dublu	60 ml

Respectați pașii următori pentru a schimba dimensiunea unui espresso, dacă este necesar:

- Montați portafiltrul care conține cantitatea corectă de cafea măcinată pentru setarea pe care urmează să o reglezi (și anume, o ceașcă sau două cești). Așezați o ceașcă sub ieșirea pentru portafiltru.
- Apăsați și mențineți apăsat continuu butonul corespunzător pentru ESPRESSO SIMPLU sau ESPRESSO DUBLU. Aparatul începe să prepare cafea, iar indicatorul luminos corespunzător se aprinde, în timp ce celălalt indicator luminează intermitent, indicând faptul că setarea este în curs.
- Când cafeaua din ceașcă ajunge la nivelul dorit, eliberați butonul. Aparatul oprește prepararea cafelei, iar indicatorul luminos corespunzător luminează intermitent și emite un semnal sonor, indicând faptul că setarea pentru ceașca de cafea a fost finalizată.

Notă: Aparatul nu poate fi programat să accepte intervale de preparare a unui espresso mai mici de 15 secunde sau mai mari de 76 secunde.

Personalizarea temperaturii espressoului

Espressorul Breville PIXL poate fi reglat pentru a prepara un espresso la cald la 3 temperaturi diferite.

- Apăsați butonul Abur timp de 5 secunde, indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR vor lumina intermitent pe rând.
- Apăsați butonul ESPRESSO SIMPLU pentru a accesa funcția de setare a temperaturii cafelei. Se va aprinde indicatorul luminos aferent temperaturii selectate anterior.

	Indicator ESPRESSO SIMPLU aprins	Temperatură redusă
	Indicatoarele ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU aprinse	Temperatură medie
	Indicatoarele ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR aprinse	Temperatură ridicată

Pentru a alege, apăsați butonul aferent:

	Butonul ESPRESSO SIMPLU	Temperatură redusă
	Butonul ESPRESSO DUBLU	Temperatură medie
	Butonul ABUR	Temperatură ridicată

- Indicatorul luminos al butonului ESPRESSO SIMPLU va lumina intermitent de 3 ori indicând faptul că temperatura a fost reglată.
- Aparatul va reveni automat la condițiile normale de operare

Resetarea caracteristicilor personalizarea la setările din fabrică

Această operațiune va reseta setările personalizabile la setările din fabrică.

Respectați pașii următori:

- Apăsăți butonul Abur timp de 5 secunde, indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR vor lumina intermitent pe rând.
- Rotiți SELECTORUL PENTRU ABUR de pe partea laterală a aparatului în poziția ABUR/APĂ FIERBINTE.
- Apăsăți butonul ESPRESSO SIMPLU. Indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR vor lumina toate intermitent în același timp, indicând faptul că au fost resetate setările din fabrică.
- Rotiți SELECTORUL PENTRU ABUR de pe partea laterală a aparatului înapoi în poziția verticală de OPRIRE. Aparatul va reveni automat la condițiile normale de operare.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Espresso are un gust ars	Tipul de cafea folosit.	Încercați diferite mărci de cafea.
	Utilizarea funcției de abur chiar înainte de a prepara un espresso.	Lăsați blocul termic să se răcească natural sau efectuați un ciclu de răcire manuală; acesta este detaliat în Ghidul de preparare a cafelei.
Cafeaua este prea rece	Este posibil ca laptele să nu fie încălzit suficient.	Asigurați-vă că laptele este încălzit corespunzător în timpul texturării, însă aveți grijă să nu-l încălziți prea mult și să-l fierbeți.
	Este posibil ca aparatul să fie setat pe o temperatură redusă.	Verificați secțiunea „Personalizarea temperaturii unui espresso” din manual și ajustați dacă este necesar.
	Turnarea într-o ceașcă rece.	Preîncălziți ceașca cu apă fierbinte de la bagheta de abur înainte de a vă prepara băutura.
Nu ies aburi de la bagheta de abur	Vârful baghetei de abur este blocat.	Consultați secțiunea Întreținerea și curățarea.
	Nu există apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Treceți apă fierbinte prin bagheta de abur pentru a vă asigura că apa curge.
Spumă insuficientă la texturare	Laptele s-ar putea să nu fie proaspăt.	Asigurați-vă că laptele folosit este proaspăt.
	Laptele este prea cald.	Asigurați-vă că începeți texturarea cu lapte la o temperatură de aproximativ 4 °C.
	Tipul de recipient folosit.	Pentru cele mai bune rezultate de texturare, folosiți un recipient răcit de lapte, din oțel inoxidabil.
	Laptele a fost fiert.	Începeți din nou cu lapte proaspăt, răcit. Încălziți până când recipientul de lapte poate fi ținut doar aproximativ 3 secunde, la 60–65 °C.
	Laptele face bule, nu micro-spumă.	Asigurați-vă că vârful baghetei de abur este poziționat corect. Ar trebui să fie chiar sub suprafața laptelui. După ce ați terminat, bateți recipientul pe blatul mesei pentru a elibera bulele de aer prinse.
	Laptele nu preia suficient aer.	Țineți vârful baghetei de abur chiar sub suprafața laptelui. Aceasta va ajuta la introducerea aerului în lapte pentru a crea micro-spumă.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Pompa face un zgomot neobișnuit	Nu mai este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul de apă.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Poziționați rezervorul de apă ferm, în partea din spate a unității.
	Dopul roșu din ambalaj poate fi încă introdus.	Scoateți dopul roșu aflat la baza rezervorului de apă.
Portafiltrul se desprinde în timpul turnării espresso-ului.	Portafiltrul nu este fixat corect sau nu a fost strâns suficient.	Asigurați-vă că toate cele trei ghidaje ale portafiltrului sunt introduse complet în capul grupului și rotiți în poziția centrală.
Se scurge espresso din capul de grup în timpul turnării	Cafeaua măcinată este presată prea tare.	Presați cafeaua măcinată mai ușor.
	Cafea măcinată este prezentă pe marginea superioară a filtrului.	Curățați în jurul marginii superioare a filtrului și ștergeți capul de grup.
Se scurge espresso pe partea laterală a portafiltrului	Capul de grup este murdar.	Ștergeți cu o cârpă umedă. Curățați garnitura, inclusiv zonele colțurilor baionetei, cu o perie, pentru a îndepărta zațul.
	Garnitura din cauciuc pentru capul grupului este deteriorată sau uzată.	Contactați serviciul clienți Breville. Detalii pe ultima pagină.
Nu se toarnă cafea	Nu există apă în rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Treceți apă prin aparat, fără filtru, pentru a vă asigura că este complet pregătit.
	Capul de grup poate fi blocat.	Consultați secțiunea „Decalcifiere”.
	Filtrele cu perete dublu pot fi blocate.	Utilizați știftul de curățare pentru a debloca filtrul.
	Cafeaua măcinată este prea fină sau este presată prea tare.	Goliți filtrul și clătiți sub apă pentru a-l curăța. Ștergeți capul grupului cu o cârpă. Umpleți filtrul cu cafea măcinată și presați.
Cafeaua se toarnă în picături (Supra-extragere)	Cafeaua este presată prea tare.	Presați cafeaua măcinată mai ușor.
	Aparatul prezintă acumulări de calcar.	Consultați secțiunea „Decalcifiere”.
Espresso nu are cremă (Sub-extragere)	Boabele sunt vechi sau cafeaua pre-măcinată este uscată.	Folosiți boabe și cafea măcinată proaspete. Depozitați cafeaua pre-măcinată într-un recipient etanș.
	Cafeaua măcinată nu este suficient de compactată.	Presați mai ferm.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Umplere neuniformă a ceștii	Presare neuniformă sau obstrucție în duzele de turnare.	Asigurați-vă că ați presat uniform cafeaua și verificați dacă există obstrucții în gurile de turnare.
Capsula de cafea uzată este umedă	Filtrele cu perete dublu pot menține capsula de cafea umedă.	Păstrați portafiltrul în capul de grup până la finalizarea texturării laptelui. Acest lucru va oferi mai mult timp apei să se disipeze.
Aparatul se oprește automat	Aparatul intră automat în modul de economisire a energiei după 20 de minute, pentru a reduce consumul de energie.	Apăsăți butonul de PORNIRE/OPRIRE, iar aparatul va porni ca de obicei.
Pictograma pentru abur luminează intermitent rapid	Selectorul a fost lăsat rotit în poziția Apă fierbinte/Abur și trebuie rotit înapoi.	Rotiți selectorul în poziția ora 12.
Indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU luminează intermitent rapid	Aparatul tocmai a efectuat o funcție care a mărit temperatura încălzitorului (și anume, încălzirea cu abur înainte de a prepara un espresso). Aparatul trebuie lăsat să se răcească.	Aparatul poate fi lăsat să se răcească în mod natural sau, dacă trebuie folosit imediat, urmați instrucțiunile pentru „Răcire manuală” (consultați „Ghidul de preparare a cafelei”).
	A fost apăsat butonul pentru ABUR, ceea ce a determinat încălzirea aparatului, însă selectorul pentru abur nu a fost apoi rotit pentru a elibera abur. Aparatul trebuie lăsat să se răcească.	Aparatul poate fi lăsat să se răcească în mod natural sau, dacă trebuie folosit imediat, urmați instrucțiunile pentru „Răcire manuală” (consultați „Ghidul de preparare a cafelei”).
Indicatoarele ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU ȘI ABUR sunt aprinse fix.	Aceasta este alerta de decalcifiere, ceea ce înseamnă că aparatul trebuie decalcificat.	Urmați cât mai curând posibil procedura de decalcifiere descrisă în acest manual. Aparatul va funcționa în continuare în mod normal cât timp toate indicatoarele sunt aprinse, până când există posibilitatea efectuării decalcifierii.
Indicatorul luminos pentru butonul de PORNIRE/OPRIRE se aprinde în albastru sau roșu	Indicatorul se aprinde în albastru pentru a indica modul de preparare la rece și se aprinde în roșu pentru a indica modul de preparare la cald. Funcția care este accesată se selectează la pornirea inițială a aparatului.	Din modul de așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a accesa modul de preparare la rece sau apăsați-l rapid pentru a accesa modul de preparare la cald.

În cazul în care acest ghid nu vă ajută să rezolvați problema, contactați serviciul clienți Breville. Detalii pe ultima pagină.

Întreținerea și curățarea

Procesul de preparare a espresso-ului implică extragerea uleiurilor din cafeaua măcinată. Depunerile de cafea măcinată și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul cafelei și funcționarea espresso-ului.

Purjarea apei prin grupul de preparare și prin bagheta de abur, înainte și după prepararea fiecărei cafele, este cel mai simplu mod de a vă păstra curat aparatul.

Important: Piese de mai jos **NU POT FI SPĂLATE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:**

- Portafiltru
- Tavă de picurare
- Rezervor de apă

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini când curățați exteriorul. Utilizați o cârpă moale și un detergent ușor.

Tablete de curățare

Tablete de curățare a espresso-ului sunt disponibile pentru cumpărare online.

Curățarea tăvii de picurare

După utilizare, goliți tava de picurare.

• Săptămânal

Curățați tava de picurare și grila cu apă caldă și puțin lichid de spălare neabraziv, apoi clătiți și uscați.

Notă: În timp, este normal ca interiorul tăvii de picurare și al recipientului de cafea măcinată să se păteze cu uleiurile rezultate din măcinarea cafelei.

Curățarea exteriorului

Ștergeți aparatul cu o cârpă umedă și uscați. Nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți de sârmă, deoarece aceștia vor zgâria suprafețele pieselor.

Important: nu scufundați aparatul în apă.

Curățați portafiltrul și filtrul

• După fiecare utilizare

Spălați după fiecare utilizare, clătind cu apă caldă la robinet.

• Săptămânal

În apă caldă cu săpun, folosind un detergent slab.

Curățarea capului de grup

• După fiecare utilizare

Lăsați apa să curgă înainte de a prepara un espresso. (Consultați secțiunea „Ghid de operare”, pagina 249–252)

• Săptămânal

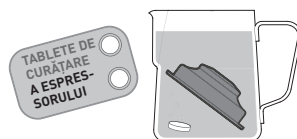
- Lăsați apa să curgă prin sistem apăsând butonul pentru setarea ESPRESSO SIMPLU.
- Ștergeți în jurul marginii interioare cu o lavetă umedă și o perie.



Curățarea filtrelor

• 2–3 luni

- Înmuiați filtrul peste noapte în recipientul de lapte, cu apă caldă și adăugați o tabletă de curățare.



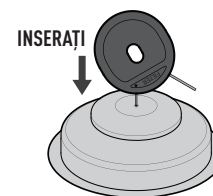
- Dimineața, clătiți recipientul și filtrul sub jet de apă, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele tabletei de curățare.
- Așezați filtrul în portafiltru (fără cafea măcinată) și introduceți-l în grupul de preparare.
- Apăsăți butonul pentru setarea ESPRESSO SIMPLU. Apa va începe să curgă.

• Deblocarea filtrelor

În cazul în care filtrul cu perete dublu (dacă este prevăzut) se înfundă cu cafea măcinată:

- Introduceți știftul de curățare a „filtrului” în orificiul de ieșire. (Știftul de curățare se află sub capacul rezervorului de apă).

Întreținerea și curățarea



- Așezați filtrul în portafiltru (fără cafea măcinată) și introduceți-l în grupul de preparare.
- Rotiți SELECTORUL la setarea ESPRESSO SIMPLU. Apa va începe să curgă.
- Repetați dacă este necesar.

Curățarea baghetei de abur

• După fiecare utilizare

- După texturarea laptelui, purjați bagheta de abur prin rotirea SELECTORULUI în poziția APĂ FIERBINTĂ timp de 1–2 secunde.
- Ștergeți bagheta de abur folosind o lavetă umedă (consultați „Ghidul de utilizare”, paginile 249–252)
- 2–3 luni
- Înmuiați bagheta de abur peste noapte în recipientul de lapte, cu apă caldă, și adăugați o tabletă de curățare.



- Dimineața, scoateți recipientul și clătiți-l, asigurându-vă că au fost eliminate toate urmele de soluție.
- Ștergeți bagheta de abur și vârful cu o lavetă umedă, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele tabletei de curățare.
- Treceți apă fierbinte prin bagheta de abur timp de 40 de secunde.

• Deblocarea baghetei de abur

- Introduceți știftul de curățare „Abur” în orificiul vârfului baghetei de abur. (Știftul de curățare se află sub capacul rezervorului de apă).
- Treceți apă fierbinte prin bagheta de abur.



• Bagheta de abur rămâne blocată:

- Deșurubați vârful baghetei de abur și înmuiați-l peste noapte în recipientul de lapte cu apă caldă și adăugați o tabletă de curățare.



- Dimineața, clătiți recipientul și vârful baghetei de abur sub jet de apă, asigurându-vă că au fost îndepărtate toate urmele tabletei de curățare.
- Utilizați știftul de curățare pentru a curăța vârful baghetei de abur.
- Înșurubați vârful baghetei de abur înapoi în brațul baghetei de abur.
- Treceți apă fierbinte prin bagheta de abur timp de 40 de secunde.

Garnitura de cauciuc a capului de grup

O garnitură de cauciuc este amplasată în capul de grup și creează o etanșare față de filtru când se prepară un espresso.

Important: Când nu utilizați espresso-ului, vă recomandăm să nu lăsați portafiltrul introdus în capul de grup, deoarece acest lucru va reduce durata de viață a garniturii.

În timp, această garnitură își pierde elasticitatea și poate necesita înlocuirea. Este posibil să fie necesară înlocuirea garniturii când se scurge espresso apos din jurul capului de grup sau dacă portafiltrul pare slăbit atunci când este rotit complet în poziția centrală.

Decalcifiere: Grup de preparare și baghetă de abur

După o utilizare continuă, espressoorul poate forma o acumulare de depuneri minerale și, prin urmare, necesită o decalcifiere ocazională.

Espressoorul Breville PIXL își monitorizează utilizarea și semnalează automat necesitatea decalcifierii.

Pentru a semnaliza că este necesară decalcifierea, indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR vor rămâne aprinse constant. În această perioadă, aparatul poate fi utilizat în continuare în mod normal, însă indicatoarele vor rămâne aprinse continuu.

Soluție de decalcifiere

Aveți 3 opțiuni:

- A. Tablete de decalcifiere pentru espressoare.
- B. Decalcifiant lichid
- C. Oțet alb și apă caldă.

Program de decalcifiere

Programul de decalcifiere durează aproximativ 3 minute.

Important: Dacă Programul de decalcifiere nu este finalizat sau este oprit în timpul unei Etape de decalcifiere, va trebui să reluați Programul de decalcifiere de la început.

Pregătirea pentru decalcifiere

• Umpleți rezervorul de apă cu soluție

- A. Umpleți rezervorul de apă cu apă caldă, adăugați o tabletă de decalcifiere. Lăsați tableta să se dizolve complet.
sau
 - B. Într-un rezervor de apă gol, adăugați o jumătate de capac plin cu lichid decalcifiant. Umpleți rezervorul de apă cu apă caldă. Lăsați soluția să se amestece bine.
sau
 - C. În rezervorul de apă gol, adăugați 1½ linguri de oțet alb. Umpleți rezervorul de apă cu apă caldă. Lăsați soluția să se amestece bine.
- Fixați rezervorul de apă.

• Introduceți recipientele

Puneți un recipient mare sub grupul de preparare și un alt recipient mare sub bagheta de abur.



• Prepararea

Asigurați-vă că:

- SELECTORUL este în poziția verticală PREGĂTIT.
 - Cablul de alimentare este introdus în priză și este pornit.
 - Aparatul este pornit și se află în starea Pregătit. Butonul de PORNIRE/OPRIRE trebuie să fie aprins în roșu, iar indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU sunt aprinse.
 - Asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut până la nivelul maxim și că aveți apă la îndemână pentru completare, dacă este necesar.
 - Portafiltrul este montat în grupul de preparare, CU FILTRU, dar FĂRĂ cafea măcinată în interior.
- #### • Accesați Programul de decalcifiere
- Apăsăți și mențineți apăsat butonul ABUR timp de 5 secunde, indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR vor lumina intermitent pe rând.
 - ROTIȚI SELECTORUL DE ABUR în poziția APĂ FIERBINTE/ABUR.
 - Apăsăți butonul ABUR în termen de 15 secunde de la rotirea SELECTORULUI și va începe procedura de decalcifiere a aparatului, iar soluția de decalcifiere va fi dispersată prin bagheta de abur. Indicatorul luminos pentru ABUR va lumina intermitent pe parcursul ciclului de decalcifiere.

Decalcifiere: Grup de preparare și baghetă de abur

- După aproximativ 30 secunde, rotiți SELECTORUL DE ABUR în poziția de oprire pentru a permite soluției de decalcifiere să treacă prin grupul de preparare.
- Indicatorul luminos de abur va pulsa pe toată durata ciclului de decalcifiere.
- Aparatul va ieși automat din ciclul de decalcifiere după finalizarea acestuia, moment în care pompa se va opri.

Important: Programul de decalcifiere poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea butonului de PORNIRE/OPRIRE.

Pregătire pentru purjare

Bagheta de abur și capul de grup trebuie acum curățate cu apă proaspătă pentru a elimina soluția de decalcifiere.

• Clătiți rezervorul de apă

- Scoateți rezervorul de apă și clătiți bine sub jet de apă, asigurându-vă că toate urmele de soluție de decalcifiere au fost îndepărtate.

• Umpleți rezervorul de apă

- Umpleți rezervorul de apă până la linia „MAX” cu apă curată și puneți-l la loc.

• Clătiți portafiltrul și filtrul

- Clătiți bine portafiltrul și filtrul cu apă curată.

• Goliți recipientele

- Goliți apa din recipiente și puneți-le la loc.

Începeți purjarea

- Umpleți rezervorul de apă cu apă curată până la nivelul MAX și puneți-l la loc.
- Puneți la loc portafiltrul, împreună cu filtrul, în grupul de preparare.
- Rotiți selectorul în poziția APĂ FIERBINTE/ABUR, apă FIERBINTE va curge prin bagheta de abur.
- După aproximativ 30 de secunde, rotiți selectorul în poziția de oprire pentru a opri dispersia.
- Apăsăți butonul ESPRESSO DUBLU pentru a lăsa să curgă prin grupul de preparare un shot de apă. Repetați distribuția shoturilor duble până când apa din rezervor se golește.

Curățare în ciclul de decalcifiere

- Goliți apa din recipiente și curățați, asigurându-vă că toate urmele de soluție de decalcifiere au fost îndepărtate.
- Scoateți portafiltrul din grupul de preparare.
- Puneți la loc rezervorul de apă.

Reglarea setării pentru duritatea apei

Avertizarea de decalcifiere a espressorului poate fi reglată în funcție de duritatea apei din zona dvs.

Respectați acești pași pentru a o regla:

- Apăsați butonul Abur timp de 5 secunde, indicatoarele luminoase ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR vor lumina intermitent pe rând.
- Apăsați butonul ESPRESSO DUBLU pentru a accesa funcția setări duritate.

Indicatorul luminos corespunzător durității selectate anterior va lumina temporar precum mai jos:

	Indicator ESPRESSO SIMPLU aprins	Apă moale
	Indicatoarele ESPRESSO SIMPLU și ESPRESSO DUBLU aprinse	Medie
	Indicatoarele ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR aprinse	Apă dură

Aparatul va intra implicit în modul de setare, în care indicatoarele ESPRESSO SIMPLU, ESPRESSO DUBLU și ABUR se aprind pe rând.

Pentru a ajusta setările pentru duritatea apei, apăsați butonul aferent:

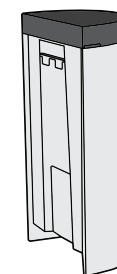
	Butonul ESPRESSO SIMPLU	Apă moale
	Butonul ESPRESSO DUBLU	Medie
	Butonul ABUR	Apă dură

- Indicatorul luminos al butonului ESPRESSO DUBLU va lumina intermitent de 3 ori indicând faptul că duritatea apei a fost reglată.
- Aparatul va reveni automat la condițiile normale de operare.

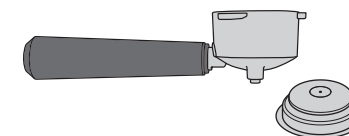
CONTACTAȚI SERVICIUL CLIENȚI BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

PIESE DE SCHIMB

Rezervor de apă



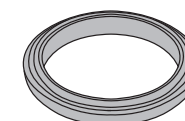
Portafiltru + filtre



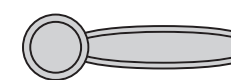
Tavă de picurare



Etanșare grup de preparare



Lingură/Presă



Accesați site-ul Breville pentru a vedea gama completă de espressoare și accesorii disponibile.
www.breville.co.uk

Informații suplimentare

DEPANARE

Pentru depanare și întrebări frecvente, accesați www.breville.co.uk/faqs

SERVICII POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar se află în garanție, returnați produsul la locul unde a fost achiziționat, pentru înlocuire. Rețineți că este necesară o dovadă de cumpărare valabilă. Pentru asistență suplimentară, contactați departamentul de asistență pentru consumatori:

Telefon: +44 (0)800 028 7154

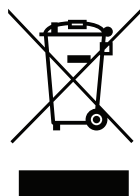
E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINAREA LA DEȘEURI

Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Regulamentul Deșeurilor de Echipamente Electrice și Electronice 2013 (așa cum a fost modificat) din Regatul Unit și Directiva Europeană 2012/19/EU cu simbolul unui container de deșuri barat. Acest marcaj aduce la cunoștință că echipamentul nu poate fi aruncat împreună cu celelalte deșuri menajere la sfârșitul duratei de funcționare. Utilizatorul echipamentului este obligat să îl înmâneze unor organisme de colectare a deșeurilor echipamentelor electrice și electronice.

Punctele de colectare sunt gestionate printre altele: de angrosiști și comercianți cu amănuntul ai acestor echipamente și de organizații municipale cu activități de colectare a deșeurilor.

Tratarea corespunzătoare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice contribuie la prevenirea consecințelor nocive pentru sănătatea oamenilor și a mediului natural, care decurg din prezența componentelor periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestor echipamente.



INFORMAȚII DESPRE CONSUMUL DE ENERGIE ȘI GESTIONAREA ENERGIEI:

Consum în modul oprit: Când aparatul nu își îndeplinește funcția principală, consumă maximum 0,2 W.

Gestionarea energiei: Aparatul dispune de o funcție automată de gestionare a energiei și va trece automat în modul oprit după 20 de minute.

Spis treści

- 273 - 274 Środki ostrożności określone przez firmę Breville
- 275 - 277 Specyfikacja ekspresu do kawy Breville PIXL
- 278 Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy Breville PIXL
- 279 - 282 Jak przygotować kawę w ekspresie do kawy Breville PIXL
- 283 - 284 Porady, jak uzyskać idealną filiżankę kawy
- 285 - 286 Wskazówki dotyczące teksturowania mleka
- 287 - 288 Wersje kawy do wypróbowania
- 289 Ekstrakcja espresso metodą zimnego i gorącego parzenia
- 290 Personalizacja wielkości espresso
- 291 Dostosowanie temperatury espresso
- 292 Przywracanie ustawień fabrycznych
- 293 - 295 Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów
- 296 - 297 Pielęgnacja i czyszczenie
- 298 - 299 Odkamienianie głowicy i dyszy parowej
- 300 Regulacja ustawień twardości wody
- 301 Możliwość zakupu akcesoriów do ekspresu
- 302 Dodatkowe informacje

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAĆ UWAGNIE I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU

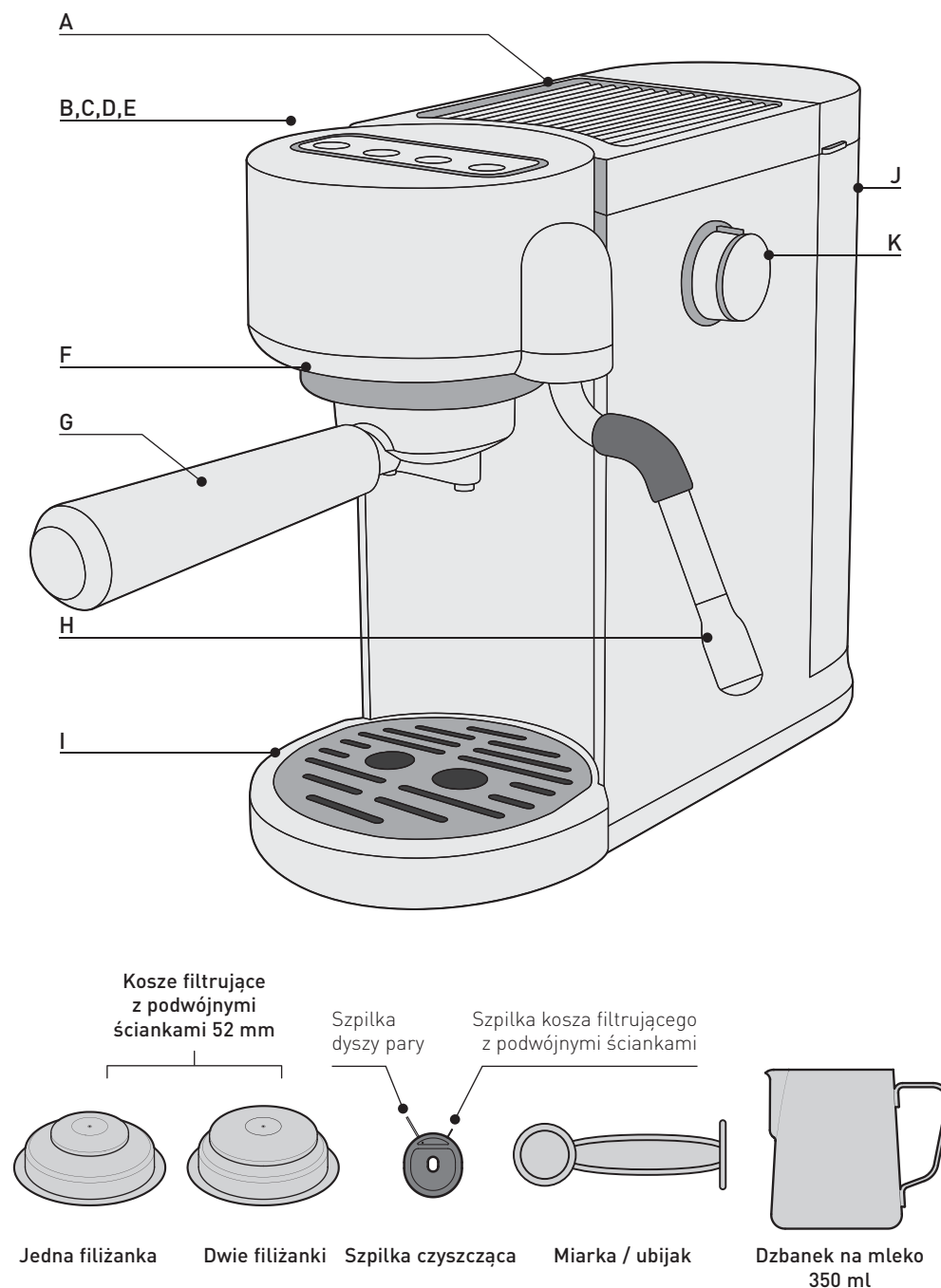
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, w tym:

1. Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
3. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przeznaczona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci. Przechowywanie urządzenia i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przeznaczona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
4. Nie wyjmuj kolby podczas nalewania espresso lub przepływu wody, ponieważ urządzenie jest pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby podczas którejkolwiek z tych czynności może doprowadzić do poparzeń lub obrażeń ciała.
5. Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu lub w przypadku jakichkolwiek problemów podczas procesu parzenia kawy.
6. Nie wkładaj ręk bezpośrednio pod strumień pary, gorącej wody lub espresso, ponieważ może to spowodować poparzenia lub obrażenia ciała.
7. Modele z dyszami pary: Dysza pary i gorącej wody bardzo się nagrzewa podczas teksturowania mleka i przepływu wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

- kontakty, dlatego należy unikać bezpośredniego kontaktu z dyszą.
8. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Nawet po użyciu na powierzchni elementu grzejnego występuje ciepło resztkowe.
 9. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.
 10. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani innym płynie. Umyj następujące części w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem: dzbanek na mleko, kratka z tacką ociekową, kosze filtrujące na jedną i dwie filiżanki, kolba, tacka ociekowa, miarka, ubijak, pojemnik na ziarno i zbiornik na wodę. Przed ponownym montażem dokładnie optucz i osusz każdą część. Wytrzyj dyszę parą wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Pielęgnacja i czyszczenie.
 11. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych miejscach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; budynki rolnicze; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; pensjonaty.
 12. Nie uruchamiaj bez wody w zbiorniku. Napełniaj zbiornik tylko czystą i zimną wodą. Przestrzegaj maksymalnej objętości napełniania. Nie napełniaj powyżej linii MAX lub maksymalnej pojemności napełnienia.
 13. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami ekspresu do kawy, w tym z płytą do podgrzewania filiżanek oraz dyszą parą i gorącą wodą.
 14. Nie używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
 15. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 16. Podczas użytkowania urządzenia należy zachować przestrzeń nad nim, ponieważ z urządzenia będzie wydobywać się gorąca para.
 17. **PRZESTROGA:** Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących do mycia urządzenia. Użyj miękkiej szmatki i delikatnego detergentu.
 18. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać obudowy, przewodu zasilającego, wtyczki, ani całego urządzenia w wodzie ani innym płynie.
 19. Umyj części urządzenia w roztworze gorącej wody z płynem do mycia naczyń. Starannie wytrzyj. Patrz rozdział Czyszczenie (zawiera instrukcje czyszczenia powierzchni będących w kontakcie z żywnością).
 20. Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu gorącego płomienia, elementu elektrycznego lub na nagrzanym piekarniku.
 21. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
 22. Zanim wyjmiesz/włożysz części i przystąpisz do ich czyszczenia, należy zawsze wyjąć ekspres przyciskiem, odłączyć go z gniazdka i odczekać, aż ostygnie.
 23. Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki. Wyjmuj wtyczkę, chwytając za nią – nie ciągnij za przewód.
 24. Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia.
 25. Zawsze korzystaj z urządzenia podłączonego do gniazdka sieciowego o napięciu (tylko AC) podanym na urządzeniu.
 26. Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
 27. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
 28. Urządzenie wytwarza ciepło podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku poparzenia, pożaru lub innych obrażeń ciała i szkód materialnych spowodowanych dotknięciem elementów wewnętrznych w czasie użytkowania urządzenia lub jego stygnięcia.
 29. Nie używaj urządzenia, jeśli upadło, ma widoczne ślady uszkodzeń lub przecieka.
 30. Podczas używania, ekspresu do kawy nie należy umieszczać w szafce.
 31. Unikaj rozlewania wody na złącze.

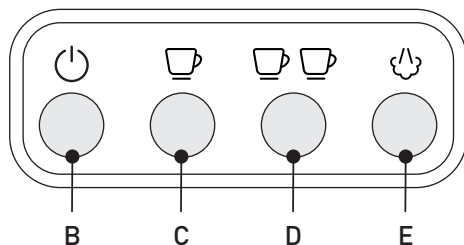
Specyfikacja ekspresu do kawy Breville PIXL



Specyfikacja ekspresu do kawy Breville PIXL

A. Podstawa na filiżankę

Delikatnie podgrzewa filiżanki i szklanki, co pomoże zachować najważniejsze cechy prawdziwego espresso: aromat i bogaty, słodki smak.



B. Przycisk ON/OFF i światło



Naciśnij krótko, aby włączyć funkcję parzenia na gorąco (podświetlona na czerwono), lub naciśnij i przytrzymaj, aby włączyć funkcję parzenia na zimno (podświetlona na niebiesko). Przycisk podświetla się, gdy urządzenie jest włączone.

C. Przycisk i lampka kontrolna pojedynczego espresso



Miga, gdy urządzenie się nagrzewa. Przyciśnij, aby uzyskać pojedyncze espresso.

D. Przycisk i lampka kontrolna podwójnego espresso



Miga, gdy urządzenie się nagrzewa. Przyciśnij, aby uzyskać podwójne espresso.

E. Przycisk i lampka kontrolna wyboru pary



Naciśnij, aby wybrać funkcję pary. Lampka będzie migać, podczas gdy urządzenie nagrzewa się do temperatury pary. Gdy urządzenie będzie gotowe do wydobycia pary, lampka przestanie migać.

Uwaga: Lampka wyboru pary będzie również migać, informując o konieczności ustawienia pokrętki wyboru w pozycji pionowej po użyciu.

F. Głowica grupy

G. Kolba

H. Dysza dostarczająca parę i gorącą wodę

Dysza parowa 360° z silikonową osłoną pozwala przesunąć dyszę do wybranej pozycji, nie parząc palców.

I. Wyjmowana tacka ociekowa i kratka

Wyjmowana dla ułatwienia opróżniania.

J. Wyjmowany zbiornik na wodę 600 ml

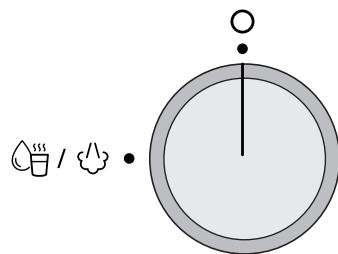
Otwórz pokrywę i napełnij zbiornik wodą o temperaturze pokojowej lub wyjmij zbiornik na wodę, otwierając pokrywę i podnosząc go do góry za pomocą uchwytu znajdującego się w środku.

K. Pokrętko wyboru funkcji gorącej wody i pary

Obróć pokrętko, aby dozować parę lub gorącą wodę z dyszy parowej.

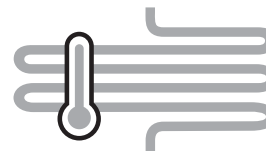
Gorąca woda - Obróć pokrętko w ustawieniach parzenia na gorąco. NIE wciskaj przycisku wyboru pary (E).

Para - Wciśnij przycisk wyboru pary E i poczekaj, aż urządzenie osiągnie temperaturę pary PRZED obróceniem pokrętki.



Specyfikacja ekspresu do kawy Breville PIXL

System szybkiego nagrzewania Thermoblock



Thermoblock zapewnia **szybkie nagrzewanie** i precyzyjną temperaturę wody, zapewniając najlepszą ekstrakcję kawy i teksturowanie mleka.

Thermoblock jest wyposażony w system kontroli temperatury, który nieustannie monitoruje temperaturę wody, aby zapewnić jej dopływ do zmielonych ziaren kawy w odpowiedniej temperaturze.

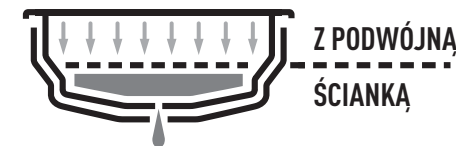
Do przygotowania espresso używana jest gorąca woda, a nie wrzątek. Thermoblock podgrzewa wodę, aby zapewnić **ekstrakcję espresso w odpowiedniej temperaturze** i optymalną ekstrakcję olejów ze zmielonych ziaren kawy. Zbyt wysoka temperatura spaliłaby zmielone ziarna i spowodowała gorzki smak kawy.

Pompa 20 BAR



Pompa o ciśnieniu 20 bar gwarantuje wysoki poziom ciśnienia niezbędny do optymalnej ekstrakcji espresso. Działa w połączeniu z Thermoblockiem, szybko przepychając gorącą wodę przez gęsto ubite zmielone ziarna kawy, co pozwala uzyskać skoncentrowany, bogaty smak i charakterystyczną cremę.

System „włoska crema”



Filtry koszykowe o podwójnych ściankach tworzą dodatkowe przeciwnie, zapewniając delikatne napowietrzenie, co pozwala na uzyskanie doskonałej ekstrakcji espresso i **stałego przepływu**. Gwarantują bogate, aksamitne espresso z charakterystyczną warstwą złocistej cremy.

Filtry koszykowe o podwójnych ściankach zostały zaprojektowane do użytku ze wstępnie zmielonymi ziarnami, jednak można je również stosować ze świeżo zmieloną kawą.

Kontrola objętości automatycznego dozowania



Automatyczne dozowanie to najłatwiejszy sposób na uzyskanie doskonałego espresso. Wystarczy wybrać JEDNĄ lub DWIE FILIŻANKI, a urządzenie **naleje idealną ilość kawy**, a następnie automatycznie się zatrzyma.

Espresso parzone na zimno i gorąco



Oprócz tradycyjnej gorącej ekstrakcji espresso, możliwe jest również przygotowywanie zimnych espresso, przy czym profil parzenia urządzenia jest dostosowany tak, aby zapewnić optymalną ekstrakcję espresso pod wysokim ciśnieniem, ale bez użycia gorącej wody.

Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy Breville PIXL

Krok 1. Usuń opakowanie

Upewnij się, że całe opakowanie zostało usunięte.

Ważne: Usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się u podstawy zbiornika na wodę.

Krok 2. Umieść ekspres

Upewnij się, że ekspres do kawy zawsze znajduje się na suchym, stabilnym i płaskim blacie.

Krok 3. Umyj części.

Umyj części wymienione poniżej w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Zbiornik na wodę
- Dzbaneł na mleko ze stali nierdzewnej
- Kosz filtrujący na jedną filiżankę ze stali nierdzewnej
- Kosz filtrujący na dwie filiżanki ze stali nierdzewnej
- Kolba

Ważne: Poniższych części NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE:

- Kolba
- Taca ociekowa
- Zbiornik na wodę

Optucz i starannie wytrzyj każdą część, a następnie umieść ją w ekspresie.

Krok 4. Przygotuj ekspres

Ważne: Przed pierwszym użyciem należy przygotować urządzenie.

• Napełnij zbiornik na wodę

- Otwórz pokrywę.
- Napełnij go wodą o temperaturze pokojowej.
- Wyjmij zbiornik, otwierając pokrywę i podnieś do góry za pomocą wewnętrznej rączki.
- Napełnij go wodą z kranu o temperaturze pokojowej.
- Włóż zbiornik na wodę z powrotem, sprawdź, czy zawór jest prawidłowo zamocowany i zamknij pokrywę.

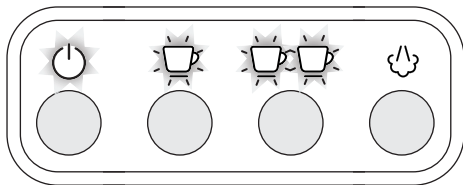
Uwaga: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest czysty i wolny od zanieczyszczeń, ponieważ drobne cząsteczki mogą blokować przepływ wody. Jeśli mieszkasz na terenie, na którym występuje twarda woda, stosuj wodę filtrowaną, aby przedłużyć żywotność produktu.

• Włączanie

Pamiętaj, aby wykonać poniższe czynności:

- Włóż wtyczkę do gniazdka 230-240V AC i włącz urządzenie.
- PRZYCIŚK ON/OFF zaświeci się na czerwono, gdy urządzenie zostanie podłączone po raz pierwszy do prądu.
- Przyciśnij PRZYCIŚK ON/OFF, aby włączyć urządzenie.

LAMPKA ON/OFF zaświeci się na CZERWONO, aby wskazać na ustawienie PARZENIA NA GORĄCO, a LAMPKI POJEDYNCZEGO i PODWÓJNEGO ESPRESSO będą migać. Gdy zarówno PRZYCIŚKI POJEDYNCZEGO, jak i PODWÓJNEGO ESPRESSO świecą się w trybie stałym, urządzenie jest gotowe.



Uwaga: Aby przełączyć urządzenie do trybu PARZENIE NA ZIMNO, przyciśnij i przytrzymaj PRZYCIŚK ON/OFF, a LAMPKA ON/OFF zaświeci się na NIEBIESKO. Wszystkie inne funkcje pozostaną takie same.

• Włóż kolbę

- Włóż kosz filtrujący na dwie filiżanki do kolby.
- Włóż kolbę do głowicy grupy, upewniając się, że przylega do niej płasko, a następnie obróć kolbę w prawo, aż uchwyt znajdzie się w pozycji środkowej.

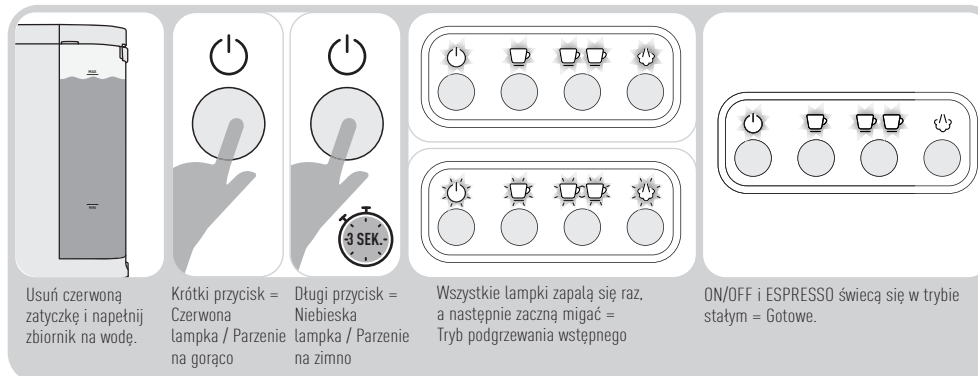
Uwaga: Kolba może być trudna do zamontowania i obracania, szczególnie gdy jest nowa, ale jest to ważne, aby zapewnić dobre uszczelnienie i ułatwić użytkowanie.

• Przygotuj ekspres

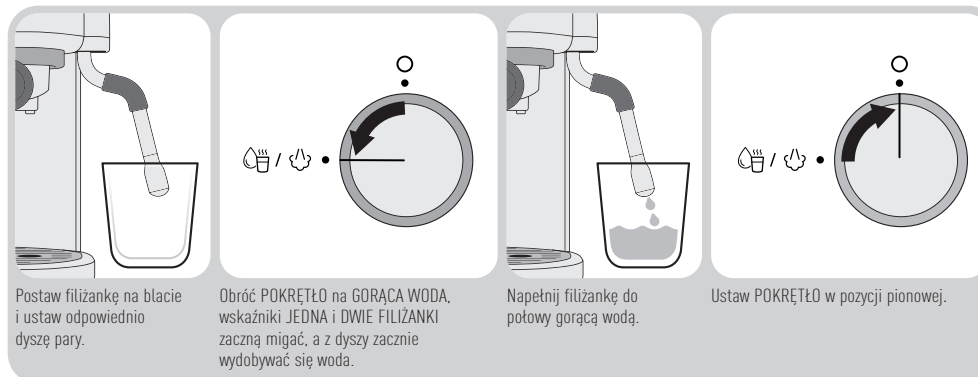
- Przyciśnij przycisk POJEDYNCZA filiżanka i pozwól, aby woda przepłynęła system.
 - Powtórz czynność.
- Teraz urządzenie powinno być starannie przygotowane do użytku.

Jak przygotować kawę w ekspresie do kawy Breville PIXL

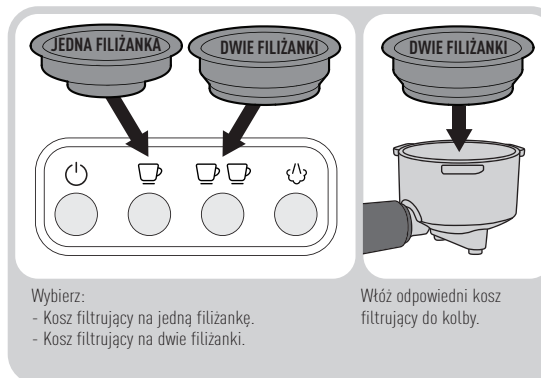
1. Uruchom urządzenie



2. Ogrzej filiżankę

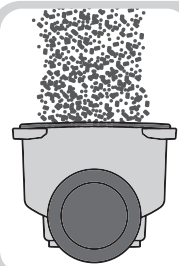


3. Wybierz kosze filtrujące

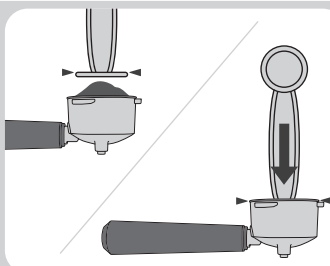


Jak przygotować kawę w ekspresie do kawy Breville PIXL

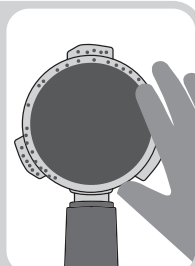
6. Napętnij i ubij



Napełnij koszyk filtrujący świeżo zmieloną kawą.



Równomiernie ubij do poziomu Max wskazanego na koszyku filtrującym.

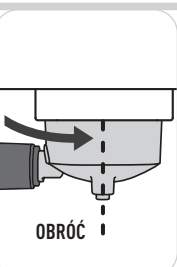


Wytrzyj brzegi, aby usunąć nadmiar kawy.

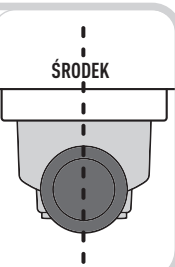
7. Włóż kolbę do głowicy grupy



Trzymając kolbę na płasko, włóż ją do głowicy grupy.

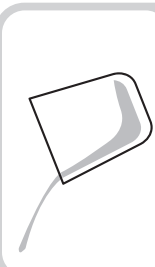


Obróć kolbę.

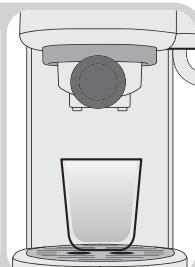


Kolba powinna znajdować się w pozycji środkowej.

8. Umieść filiżankę

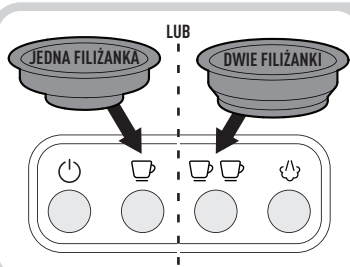


Opróżnij gorącą wodę z filiżanki.



Umieść filiżankę na tacce ociekowej pod kolbą.

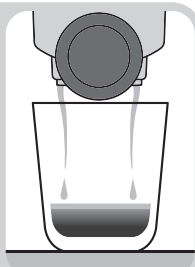
9. Ekstrakcja



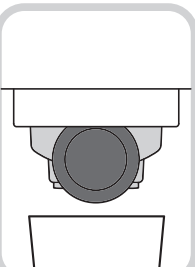
Wciśnij przycisk:
Jedna filiżanka = 30 ml
Dwie filiżanki = 60 ml



Aby dostosować objętość, patrz wskazówki w instrukcji.



Ekstrakcja rozpocznie się i zakończy się automatycznie.



Pozostaw kolbę w głowicy grupy aż do zakończenia teksturowania mleka.

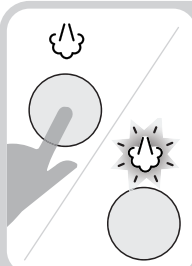
Jak przygotować kawę w ekspresie do kawy Breville PIXL

10. Przygotuj dzbanek na mleko

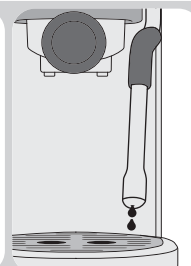


Napełnij dzbanek zimnym mlekiem aż do dzióbka.

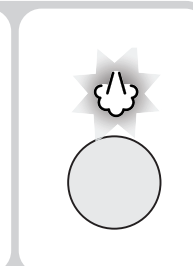
11. Przed teksturowaniem mleka



Wciśnij PRZYCIŚK PARY. Lampka pary miga = Trwa nagrzewanie.



Z dyszy parowej może wydobywać się trochę wody.



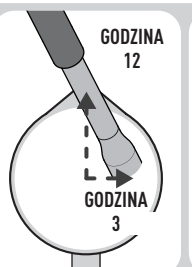
WŁĄCZONA KONTROLKA PARY = Para jest gotowa.

Wskazówka od specjalisty:
Jeśli przygotowujesz więcej niż jedną kawę z mlekiem, zaparz wszystkie kawy espresso, a następnie spien mleko, aby uniknąć konieczności podgrzewania i schładzania urządzenia.

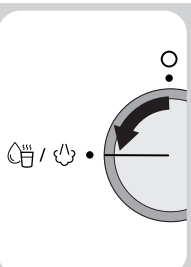
12. Rozpoczęcie teksturowania mleka



Włóż końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią mleka.



Pozycja dyszy pary:
- Ramię na godz. 12.
- Końcówka na godz. 3.



Obróć POKRĘTŁO do pozycji PARA, aby rozpocząć teksturowanie mleka.

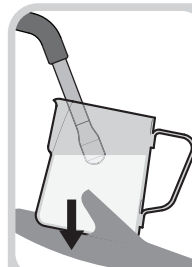


Podczas teksturowania słysząc cichy szum.

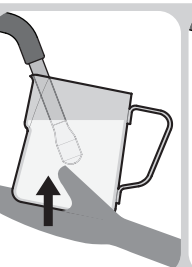


Sprawdź, czy mleko porusza się wirowo.

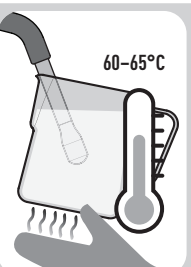
13. Teksturowanie mleka



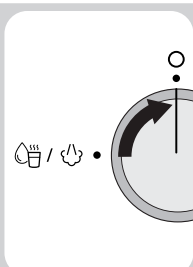
W miarę jak poziom mleka będzie się podnosił, obniżaj dzbanek tak, aby końcówka znajdowała się tuż pod powierzchnią.



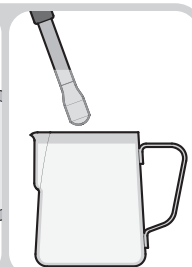
Po uzyskaniu pożądanej mikropianki zanurz dyszę parową do połowy.



Mleko jest gotowe, gdy dzbanek jest tak gorący, że nie da się go dotknąć przez 3 sekundy.



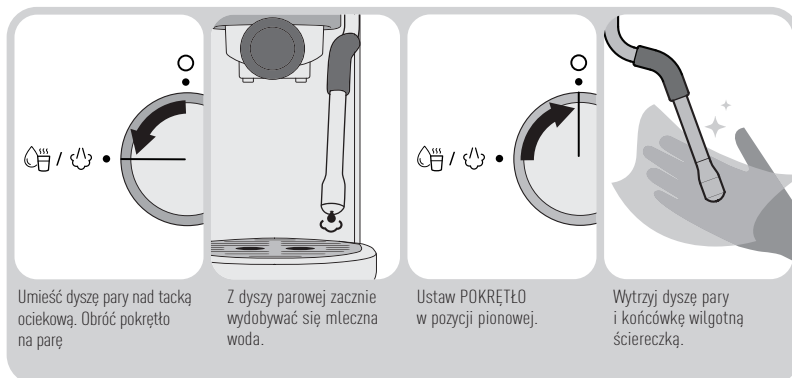
Ustaw POKRĘTŁO w pozycji pionowej.



Wymij dzbanek spod dyszy pary.

Jak przygotować kawę w ekspresie do kawy Breville PIXL

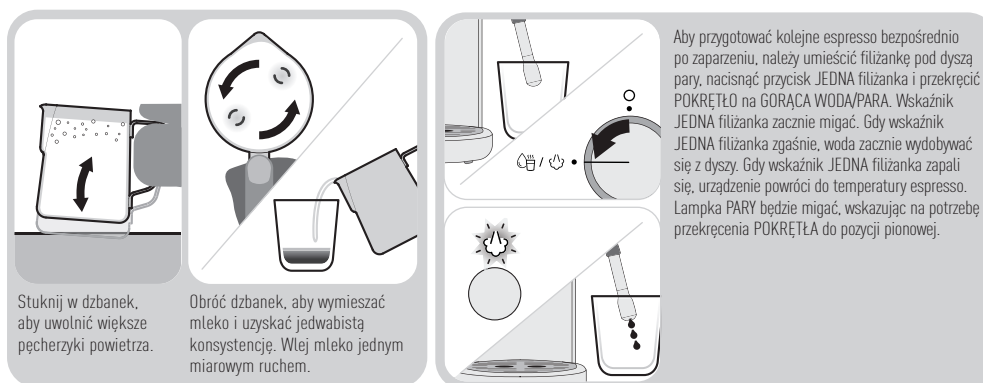
14. Przepłucz i wyczyść dyszę pary



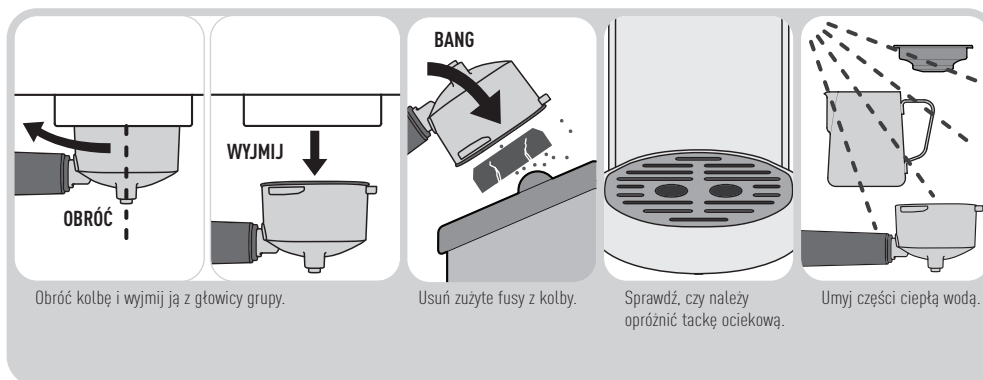
Wskazówka od specjalisty:
Aby zachować optymalną wydajność dyszy pary, zawsze przepłukuj i czyść ją po teksturoowaniu mleka.

15. Ostatnie szlify dotyczące mleka

Opcjonalnie: Manualne schładzanie



16. Czyszczenie



Porady, jak uzyskać idealną filiżankę kawy

Sposób parzenia espresso powie Ci wszystko. Zwróć uwagę na:

1. Czas ekstrakcji

Czas ekstrakcji jest dobrym wskaźnikiem jakości parzenia. Optymalny czas parzenia różni się w zależności od rodzaju ziaren oraz od tego, czy są świeżo, czy wstępnie zmielone. Jednak z reguły, czas ten będzie wynosić od 20 do 30 sekund zarówno dla Jednej, jak i Dwoch Filiżanek.

2. Typ ekstrakcji

• Optymalna ekstrakcja

Dobra jakość parzenia charakteryzuje się stałym przepływem i konsystencją podobną do ciepłego miodu. Wytwarzana crema ma ciemną, złocistą barwę. Wyekstrahowano najświeższe aromaty i oleje, dzięki czemu uzyskane espresso ma bogaty smak.

• Niewystarczająca ekstrakcja

Nalewanie kawy odbywa się szybko, jej kolor jest jasny, powstająca crema jest rzadka, o kremowo-jasnobrązowym kolorze, który szybko zanika. Dzieje się tak, gdy z mielonej kawy wyekstrahowano zbyt mało olejków eterycznych, aromatów i barwników. Uzyskane espresso jest wówczas kwaśne.

• Nadmierna ekstrakcja

Nalewanie może nie nastąpić wcale, albo może następować powoli, kapiąc przez cały czas. Wytworzona crema jest bardzo ciemna. Dzieje się tak, gdy z mielonej kawy wyekstrahowano zbyt dużo olejków eterycznych, aromatów i barwników. Uzyskane espresso jest wówczas gorzkie.

3. Zmiana koloru

Optymalne espresso zawiera 3 elementy:

Serce: Na dole jest ciemnobrązowe.

Treść: Miesza się z sercem, nabierając intensywniej, karmelowej barwy z czerwonymi odcieniami.

Crema: Warstwa na górze treści - ciemny, złocisty kolor.



Ważne: Świeżo zmielone ziarna zawsze zapewnią lepszy smak espresso.

4. Dozowanie mielenia

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy zachować stałe dozowanie mielonej kawy. Odmierz odpowiednią ilość za pomocą miarki

5. Siła ubijania

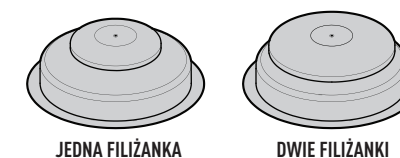
Aby uzyskać optymalne rezultaty, równomiernie ubij mieloną kawę, przy użyciu nacisku około 15 kg.

Uwaga: Unikanie zmian w wielkości mielenia i sile ubijania pomoże w uzyskaniu za każdym razem tego samego smaku.

6. Kosze filtrujące

• Kosze filtrujące z podwójnymi ściankami

Dołączone do ekspresu PIXL, nadają się zarówno do kawy mielonej w torebkach, jak i świeżo mielonej.

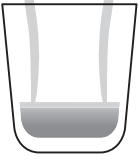


Porady, jak uzyskać idealną filiżankę kawy

Przewodnik po ekstrakcji

Proces ekstrakcji różni się w zależności od ziarna, a gust każdego jest inny.

Skorzystaj z poniższych wskazówek i udoskonal swoją technikę parzenia espresso, aby dopasować ją do swoich własnych preferencji.

	NIEWYSTARCZAJĄCA EKSTRAKcja	OPTYMALNA EKSTRAKcja	NADMIERNA EKSTRAKcja
			
Nalewanie	Szybki przepływ Niecałe 15 s	Staty przepływ 20-30 s	Brak przepływu- krople Ponad 35 s
Kolor	Błado-brązowy Crema-jasny brąz	Bogaty karmel Crema-ciemnoztoty	Bardzo ciemny brąz Crema-ciemny brąz
Smak	Cierpki, kwasowy, wodnisty	Bogaty, słodki, intensywny	Gorzki, wytrawny, ziarnisty
Ustawienie ^	Zbyt grube Użyj drobniejszego mielenia	W sam raz	Za drobne Użyj grubsze mielenia
Porcje	Za mało mielonej kawy Użyj więcej mielonej kawy	Odpowiednia ilość zmielonej kawy	Za dużo mielonej kawy Użyj mniej mielonej kawy
Ubijanie	Niewystarczająca siła ubijania Ubij mocniej*	Dosyć mocna siła 10-15 kg**	Zbyt duża siła ubijania Ubijaj lżej

^ Upewnij się, że ziarna lub zmielona kawa są **świeże**. Stare zmielona kawa i stare ziarna, niezależnie od stopnia zmielenia, nie pozwolą na przygotowanie smacznego espresso.

* Podczas korzystania z **zmielonej kawy** w torebce, wypróbuj metodę dozowania i ubijania w 2 etapach: Wsyp połowę kawy i ubij a następnie powtórz czynność.

** Podczas korzystania z **zmielonej kawy** w torebce, spróbuj ubić kawę nieco mocniej, z siłą 15-20 kg.

Wskazówki dotyczące tekstutowania mleka

Tekstutowanie mleka polega na przygotowywaniu go za pomocą pary.

Kluczowe elementy dotyczące tekstutowanego mleka

Para wyłącznie podgrzewa mleko. Mleko należy również napowietrzyć (dodać powietrza), aby powstała mikropianka, a następnie dokładnie wymieszać. Mleko o prawidłowej teksturze zostało podgrzane do 60-65°C, ma gęstą, obfitą mikropiankę o jedwabistym potysku. Wszystko zależy od temperatury, położenia dyszy pary i momentu przesunięcia dzbanka na mleko.

1. Przygotuj dzbanek na mleko

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

Uwaga: Objętość mleka zwiększy się lub „rozpręży” podczas tekstutowania, więc nie przepełniaj dzbanka.



Większy dzbanek na mleko można nabyć w Breville. Dane kontaktowe znajdują się na ostatniej stronie.

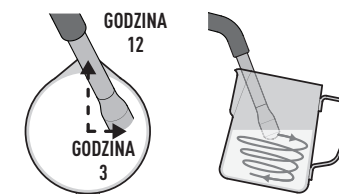
2. Nagrzewanie pary

Aby uzyskać doskonałe tekstutowanie mleka za każdym razem, upewnij się, że para została nagrzana przed tekstutowaniem. Para jest gotowa, gdy KONTROLKA PARY świeci się w trybie STAŁYM. Po przekręceniu pokrętła, słychać uruchomienie pompy.

Ważne: Jeśli naciśniesz przycisk pary, ale pokrętło nie zostanie ustawione w pozycji dozowania pary, po 30 sekundach urządzenie anuluje funkcję, a lampki kontrolne Jedna filiżanka i Dwie filiżanki zaczną migać. Jeśli chcesz przygotować kolejne espresso, konieczne będzie ręczne schłodzenie ekspresu (patrz strona 282).

3. Pozycjonowanie

Umieść ramię dyszy pary w dzióbku dzbanka na godzinie 12, ustawiając końcówkę dyszy pary w mleku na godzinie 3. Trzymaj końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią mleka. Stwórz to ruch wirowania.



4. Dźwięk

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

Wskazówka od specjalisty:

Dźwięki tekstutowania mleka

- Pisk - Kończówka jest zbyt głęboko, opuść dzbanek.
- Cichy szum - W sam raz na latte.
- Bulgotanie - Kończówka nie jest wystarczająco głęboko, podnieś dzbanek.

5. Utrzymywanie pozycji końcówki dyszy pary

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



6. Ilość pianki

Utwórz żądaną ilość mikropianki. W przypadku cappuccino powtarzaj krok 5 dłużej, ponieważ zazwyczaj zawiera ono więcej mikropianki niż flat white czy latte.

(Patrz Wersje kawy na kolejnych stronach)

Wskazówki dotyczące teksturowania mleka

7. Zanurz końcówkę

Po uzyskaniu pożądanej ilości piany zanurz dyszę pary do połowy poziomu mleka. Podgrzeje to mleko i przerwie napowietrzanie. Zapewnia to wymieszanie mleka i pianki, dzięki czemu będzie ono gęstsze i gładkie.



8. Prawidłowa temperatura

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

Porada baristy: Temperatura mleka

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

Optymalna – patrz tabela poniżej.

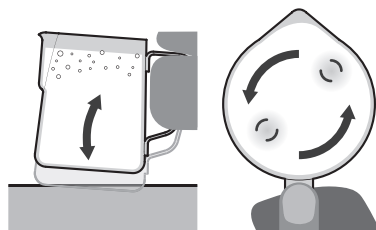
Za wysoka – jeśli mleko będzie podgrzewane zbyt długo, zacznie wrzeć w temperaturze około 72°C i będzie miało smak spalenizny oraz straci całą konsystencję.

Mleko	Temperatura
Mleko pochodzenia roślinnego i alternatywnego	60°C
Mleko pochodzenia zwierzęcego	65°C

9. Postukaj i pokręć dzbankiem

Delikatne stukanie dzbankiem o blat pomaga uwolnić większe, uwięzione pęcherzyki powietrza.

Wirowanie pomaga potęczyć mleko i piankę, zapewniając równomierną konsystencję i jedwabisty wygląd.



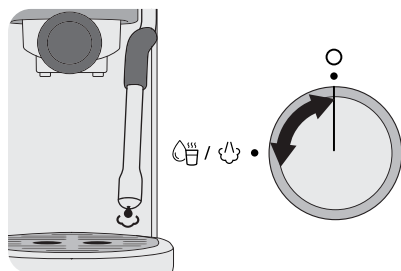
10. Ostatnie szlify

Wlej mleko z dzbanka do filiżanki jednym płynnym ruchem.

11. Przeptkiwanie dyszy pary

Po ustawieniu POKRĘTŁA w pozycji pionowej (GOTOWE) i zdjęciu dzbanka z dyszy pary, umieść dyszę na tacce ociekowej i przepłucz dyszę, aby usunąć osad mleka.

Aby przepłukać, obróć POKRĘTŁO do pozycji PARA/GORĄCA WODA na kilka sekund, a następnie obróć POKRĘTŁO do pozycji pionowej GOTOWE.



12. Wytrzyj dyszę pary

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



Wersje kawy do wypróbowania



Espresso (mała czarna)

Espresso to skoncentrowana, mocna kawa pokryta stałą warstwą cremy. Espresso to podstawa każdej kawiarnianej kawy.

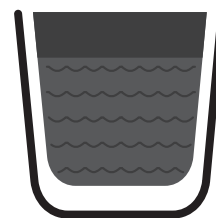
- Szklanka espresso (90 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)



Ristretto

Ristretto to bardzo małe espresso, wyróżniające się intensywnym aromatem i posmakiem.

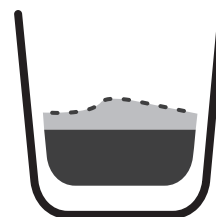
- Filiżanka espresso (30 ml)
- Połowa pojedynczego espresso (15 ml)



Americano

Standardowe espresso z dodaną gorącą wodą. Gorąca woda jest dodawana na początku, aby utrzymać „cremę”.

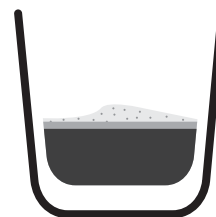
- Filiżanka (190 ml)
- Gorąca woda (wg preferencji)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)



Con Panna

Con Panna, po włosku „z kremem”, to espresso z delikatnie ubitą śmietanką. Może być posypana cynamonem lub czekoladą.

- Filiżanka (190 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)
- Delikatnie ubita śmietanka - posypana cynamonem.



Macchiato

Macchiato, po włosku „plamić lub znaczyć”. Tradycyjnie podawano ją jako standardowe espresso z odrobiną zimnego lub teksturowanego mleka i niewielką ilością pianki teksturowanej na środku „cremy”.

- Szklanka espresso (90 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)
- Odrobina zimnego lub teksturowanego mleka i mała porcja pianki.

Wersje kawy do wypróbowania



Flat White

Espresso z teksturowanym mlekiem i cienką warstwą spienionego mleka na wierzchu. Szersza filiżanka pozwoli na uzyskanie cienkiej warstwy pianki, charakterystycznej dla kawy flat white.

- Szeroka filiżanka (190 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)
- Teksturowane mleko i pianka.



Latte

Espresso z teksturowanym mlekiem i grubą warstwą spienionego mleka na wierzchu. Węższa filiżanka pozwoli na uzyskanie grubszej warstwy pianki.

- Szklanka lub filiżanka (220 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)
- Teksturowane mleko i pianka.



Cappuccino

Espresso oraz 1/3 teksturowanego parą mleka i 1/3 kremowej pianki na wierzchu, posypanej czekoladą.

- Filiżanka (190-240 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)
- 1/3 teksturowanego mleka, 1/3 teksturowanej pianki - posypanej czekoladą.



Mocha

Przyrządzana w podobny sposób jak cappuccino, ale z dodatkiem czekolady do picia. Wystarczy wymieszać czekoladę z espresso, a następnie dodać spienione mleko i piankę.

- Filiżanka lub wysoka szklanka (190-240 ml)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 ml-60 ml)
- Czekolada do picia (wg preferencji)
- 1/3 teksturowanego mleka, 1/3 teksturowanej pianki.



Babyccino

Teksturowane parą mleko z warstwą spienionego mleka. Może być posypane czekoladą.

- Mała filiżanka (90 ml)
- Bez espresso
- Teksturowane mleko i teksturowana pianka - posypana czekoladą.

Ekstrakcja espresso metodą zimnego i gorącego parzenia

Funkcja espresso parzone na zimno

Ekspres do kawy Breville PIXL może przygotować zarówno tradycyjne gorące espresso, jak i zimne espresso.

Wyboru, czy przygotować gorące czy zimne espresso dokonuje się przy pierwszym uruchomieniu urządzenia:

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF, aby włączyć espresso parzone na ZIMNO, odpowiednia kontrolka zaświeci się na niebiesko.
- Naciśnij krótko przycisk ON/OFF, aby włączyć PARZENIE NA GORĄCO, odpowiednia kontrolka zaświeci się na czerwono. Proces przygotowania espresso jest dokładnie taki sam w przypadku parzenia na gorąco i na zimno.

W przypadku przejścia z parzenia na gorąco do parzenia na zimno należy pamiętać:

Po przetłoczeniu ekspresu PIXL z funkcji parzenia na gorąco na funkcję parzenia na zimno, urządzenie obniża temperaturę i obie kontrolki JEDNA FILIŻANKA i DWIE FILIŻANKI zaczną migać, jeśli wybrano funkcję parzenia na zimno. Wymaga to schłodzenia.

Po przygotowaniu gorącego espresso naciśnij przycisk ON/OFF, aby wyłączyć urządzenie, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez 3 sekundy, aby włączyć urządzenie w trybie parzenia na zimno. Kontrolka ON/OFF zaświeci się na niebiesko. Kontrolki JEDNA FILIŻANKA i DWIE FILIŻANKA będą migać, gdy ekspres będzie wymagał schłodzenia.

Podstaw filiżankę pod dyszę pary i obróć pokrętkę pary do pozycji PARA/GORĄCA WODA. Zacznie migać kontrolka JEDNA FILIŻANKA, a urządzenie automatycznie napełni filiżankę wodą.

Gdy urządzenie wykryje, że osiągnięta została odpowiednia temperatura, automatycznie zatrzyma pompowanie wody, a kontrolka JEDNA FILIŻANKA przestanie migać. Lampka PARY będzie migać, wskazując na potrzebę przekręcenia pokrętki z powrotem do pozycji pionowej.

Obróć pokrętkę z powrotem do pozycji godziny 12, a Twój ekspres do kawy Breville PIXL będzie gotowy do przygotowania zimnego espresso.

Personalizacja wielkości espresso

Objętość espresso jako Jedna lub Dwie filiżanki jest ustawiona fabrycznie na:

	Jedna filiżanka	30 ml
	Dwie filiżanki	60 ml

Aby w razie potrzeby można zmienić objętość espresso, wykonując następujące czynności:

- Zainstaluj kolbę zawierającą odpowiednią ilość zmielonej kawy dla wybranego ustawienia (np. jedna lub dwie filiżanki). Umieść filiżankę pod wylotem kolby.
- Przyciśnij i przytrzymaj przycisk JEDNA lub DWIE FILIŻANKI. Ekspres zaczyna nalewać kawę, a odpowiednia kontrolka zaczyna świecić, podczas gdy druga kontrolka miga. Informuje to, że ustawianie jest w toku.
- Gdy ilość kawy w filiżance osiągnie wymagany poziom, zwolnij przycisk. Ekspres przestaje nalewać kawę, a odpowiednia kontrolka zaczyna migać i wydaje sygnał dźwiękowy, informując, że przygotowywanie kawy zostało zakończone.

Uwaga: Ekspresu nie można zaprogramować tak, aby akceptował parzenie espresso trwające krócej niż 15 sekund lub dłużej niż 76 sekund.

Dostosowanie temperatury espresso

Ekspres Breville PIXL można ustawić na parzenie gorącego espresso w 3 różnych temperaturach.

- Przyciśnij przycisk Para przez 5 sekund, lampki kontrolne JEDNA FILIŻANKA, DWIE FILIŻANKI i PARA będą migać po kolei.
- Naciśnij przycisk JEDNA FILIŻANKA, aby wejść w funkcję ustawień temperatury kawy. Zapali się kontrolka odpowiadająca poprzednio wybranej temperaturze.

	Zaświecona kontrolka JEDNA FILIŻANKA	Niska temperatura
	Zaświecone kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI	Średnia temperatura
	Zaświecone kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI oraz PARA	Wysoka temperatura

Aby wybrać, wciśnij odpowiedni przycisk:

	Przycisk JEDNA FILIŻANKA	Niska temperatura
	Przycisk DWIE FILIŻANKI	Średnia temperatura
	Przycisk PARA	Wysoka temperatura

- Lampka kontrolna przycisku JEDNA FILIŻANKA będzie migać 3 razy, wskazując na odpowiednie ustawienie temperatury.
- Urządzenie powróci automatycznie do normalnego funkcjonowania

Przywracanie ustawień fabrycznych

Operacja ta przywróci ustawienia fabryczne.

Postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

- Przyciśnij przycisk Para przez 5 sekund, lampki kontrolne JEDNA FILIŻANKA, DWIE FILIŻANKI i PARA będą migać po kolei.
- Obróć POKRĘTŁO PARY z boku urządzenia na pozycję PARA/GORĄCA WODA.
- Naciśnij przycisk JEDNA FILIŻANKA. Wszystkie kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI oraz PARA będą migać jednocześnie, wskazując, że przywrócono ustawienia fabryczne
- Obróć POKRĘTŁO PARY z boku urządzenia z powrotem na pionową pozycję OFF. Urządzenie powróci automatycznie do normalnego funkcjonowania.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Espresso ma przypalony smak	Rodzaj używanych ziaren kawy.	Wypróbuj inne marki kawy ziarnistej.
	Stosowanie funkcji pary tuż przed nalaniem espresso – przypalanie kawy.	Odczekaj, aż Thermoblock ostygnie lub wykonaj ręczny cykl chłodzenia opisany szczegółowo w poradniku parzenia kawy.
Kawa jest za zimna	Mleko może nie być wystarczająco podgrzane.	Upewnij się, że mleko jest odpowiednio podgrzane podczas teksturowania, uważaj jednak, aby nie podgrzać go za bardzo i nie doprowadzić do wrzenia.
	Urządzenie może być ustawione na niską temperaturę.	Sprawdź rozdział „Dostosowanie temperatury espresso” w instrukcji i dostosuj ją według potrzeb.
	Nalewanie do zimnej filiżanki.	Przed przygotowaniem kawy podgrzej filiżankę gorącą wodą za pomocą dyszy pary.
Brak pary z dyszy	Końcówka dyszy pary jest zatkana.	Patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnij zbiornika wodą. Przepuść gorącą wodę przez dyszę pary, aby sprawdzić, czy woda przepływa przez nią.
Za mało piany podczas teksturowania	Być może mleko jest nieświeże.	Upewnij się, że używane mleko jest świeże.
	Temperatura mleka jest zbyt wysoka.	Pamiętaj, aby zaczynać teksturowanie, gdy mleko ma temperaturę około 4°C.
	Rodzaj używanego dzbanka na mleko.	Aby uzyskać najlepsze wyniki teksturowania, używaj schłodzonego dzbanka na mleko ze stali nierdzewnej.
	Mleko zostało zagotowane.	Zacznij od nowa ze świeżym, schłodzonym mlekiem. Podgrzewaj, aż dzbanek na mleko będzie można trzymać tylko przez około 3 sekundy, 60-65°C.
	Mleko bąbelkuje, zamiast zamieniać się w mikropianę.	Upewnij się, że końcówka dyszy pary jest prawidłowo ustawiona. Powinna znajdować się tuż pod powierzchnią mleka. Po zakończeniu stuknij dzbankiem o blat, aby uwolnić większe uwięzione pęcherzyki powietrza.
	Mleko nie napowietrza się w wystarczającym stopniu.	Trzymaj końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią mleka. Pomoże to wprowadzić powietrze do mleka i wytworzyć mikropianę.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Pompa wydaje nietypowy dźwięk	Brak wody w zbiorniku.	Napełnij zbiornik wodą.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo założony.	Włóż dobrze zbiornik z wodą z tyłu urządzenia.
	Czerwona zatyczka z opakowania może nadal być niezdjęta.	Usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się u podstawy zbiornika na wodę.
Kolba odpada podczas nalewania espresso.	Kolba nie jest prawidłowo zamocowana lub nie została wystarczająco dokręcona.	Upewnij się, że wszystkie trzy wypustki kolby są całkowicie wsunięte do głowicy grupy i obrócone do pozycji środkowej.
Podczas nalewania z głowicy grupy tryska espresso	Zbyt mocno ubita kawa.	Ubij kawę nieco lżej.
	Górna krawędź filtra zawiera resztki kawy.	Wyczyść górną krawędź filtra i wytrzyj głowicę grupy.
Espresso spływa po ścianie kolby	Głowica grupy jest brudna.	Wytrzyj ją wilgotną szmatką. Wyczyść uszczelkę, łącznie z nóżnikami bagnetu, za pomocą szczotki, aby usunąć zanieczyszczenia.
	Gumowa uszczelka głowicy grupy jest uszkodzona lub zużyta.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Breville. Dane kontaktowe znajdują się na ostatniej stronie.
Kawa nie nalewa się	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnij zbiornik wodą. Przepuść przez urządzenie wodę bez kosza filtrującego, aby upewnić się, że jest ono całkowicie przygotowane.
	Głowica grupy może być zatkana.	Patrz sekcja Odkamienianie.
	Kosze filtrujące z podwójnymi ściankami mogą być zatkane.	Wyczyść kosz filtrujący za pomocą szpilki czyszczącej.
	Kawa jest zmielona zbyt drobno lub zbyt mocno ubita.	Opróżnij kosz filtrujący i optucz pod wodą, aby oczyścić go. Wytrzyj głowicę grupy szmatką. Napełnij kosz kawą i ubij.
Kawa kapie (Nadmierna ekstrakcja)	Zbyt mocno ubita kawa.	Ubij kawę nieco lżej.
	W ekspresie do kawy nagromadził się kamień.	Patrz sekcja Odkamienianie.
Espresso nie ma warstwy cremy (Niewystarczająca ekstrakcja)	Ziarna są stare lub mielona kawa jest zbyt sucha.	Użyj świeżych ziaren lub świeżej, mielonej kawy. Pamiętaj, aby przechowywać mieloną kawę w szczelnym pojemniku.
	Kawa nie jest wystarczająco ubita.	Ubij mocniej.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Nierównomierne napełnianie filiżanek	Nierównomierne ubijanie lub zatkanie otworów wylewowych.	Upewnij się, że kawa jest równomiernie ubita i sprawdź, czy nic nie blokuje otworów wylewowych.
Zużyte fusy są mokre	Kosz filtrujący z podwójnymi ściankami mogą utrzymać wilgotne fusy.	Pozostaw kolbę w głowicy grupy aż do zakończenia teksturowania mleka. Dzięki temu woda będzie miała więcej czasu na wyparowanie.
Urządzenie automatycznie się wyłącza	Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb oszczędzania energii po 20 minutach.	Naciśnij przycisk ON/OFF., a urządzenie włączy się normalnie.
Ikona pary szybko miga.	Pokrętło wyboru zostało pozostawione w pozycji Gorąca woda/Para i należy je obrócić.	Obróć pokrętło wyboru do pozycji 12 godzina.
Kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI szybko migają.	Ekspres wykonał właśnie funkcję zwiększającą temperaturę grzałki (np. wytwarzanie pary przed przygotowaniem espresso). Urządzenie musi ostygnąć.	Ekspres można pozostawić do naturalnego ostygnięcia, lub jeśli konieczne jest jego natychmiastowe użycie, należy postępować zgodnie z instrukcją „Manualne schładzanie” (patrz Poradnik parzenia kawy).
	Naciśnięto przycisk PARA co spowodowało nagrzanie się urządzenia. Pokrętło wyboru pary nie zostało przekręcone w celu wytworzenia pary. Urządzenie musi ostygnąć.	Ekspres można pozostawić do naturalnego ostygnięcia, lub jeśli konieczne jest jego natychmiastowe użycie, należy postępować zgodnie z instrukcją „Manualne schładzanie” (patrz Poradnik parzenia kawy).
Kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI oraz PARA stale się świecą.	To jest ostrzeżenie o konieczności odkamieniania, co oznacza, że ekspres wymaga odkamieniania.	Należy jak najszybciej wykonać procedurę odkamieniania opisaną w niniejszej instrukcji. Urządzenie będzie działać normalnie, dopóki wszystkie kontrolki będą się świeciły, aż do momentu, gdy będzie można przeprowadzić odkamienianie.
Kontrolka przycisku ON/OFF świeci się na niebiesko lub czerwono	Światło niebieskie oznacza tryb parzenia na zimno, a czerwone — tryb parzenia na gorąco. Wybór funkcji, którą należy wybrać, następuje przy pierwszym włączeniu urządzenia.	W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF, aby przejść do trybu parzenia na zimno, lub szybko go naciśnij, aby przejść do trybu parzenia na gorąco.

Jeśli niniejszy podręcznik nie zawiera odpowiedzi na Twój problem, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Breville. Dane kontaktowe znajdują się na ostatniej stronie.

Pielęgnacja i czyszczenie

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

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

Ważne: Poniższych części **NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE:**

- Kolba
- Taca ociekowa
- Zbiornik na wodę

PRZESTROGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących do mycia zewnętrznej części. Użyj miękkiej szmatki i delikatnego detergentu.

Tabletki czyszczące

Tabletki czyszczące do ekspresów do kawy są dostępne do nabycia online.

Czyszczenie tacki ociekowej

Opróżnij tacę ociekową po użyciu.

• Co tydzień

Umyj tacę ociekową i kratkę ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości delikatnego płynu do mycia naczyń, optucz i osusz.

Uwaga: Z biegiem czasu we wnętrzu tacki ociekowej pojawiają się plamy po olejkach zawartych w mielonej kawie i jest normalne zjawisko.

Czyszczenie obudowy

Przetrzyj urządzenie wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha. Nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków, ponieważ porysują one zewnętrzne części.

Ważne: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Czyszczenie kolby i kosza filtrującego

• Po każdym użyciu

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

• Co tydzień

W ciepłej wodzie z mydłem przy użyciu łagodnego detergentu.

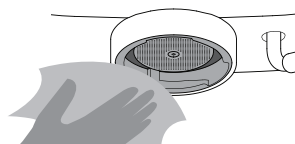
Mycie głowicy grupy

• Po każdym użyciu

Przepuść wodę przed zaparzeniem espresso. (Patrz Instrukcja obsługi str. 279-282)

• Co tydzień

- Przepuść wodę, naciskając przycisk JEDNEJ FILIŻANKI.
- Przetrzyj wewnętrzną stronę obręczy wilgotną szmatką i szczotką.



Czyszczenie koszy filtrów

• 2-3 miesiące

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



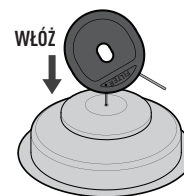
- Rano wypłucz dzbanek i kosz filtrujący pod bieżącą wodą, uważając, aby wszystkie ślady tabletki czyszczącej zostały usunięte.
- Umieść kosz filtrujący w kolbie (bez kawy) i włóż je do głowicy grupy.
- Przyciśnij przycisk JEDNA FILIŻANKA. Woda przepłynie przez nie.

• Odblokowanie koszy filtrujących

Jeśli kosz filtrujący z podwójnymi ściankami zostanie zatkany mieloną kawą:

- Włóż szpilkę czyszczącą z oznaczeniem „Filter” („Filtr”) do otworu wyjściowego. (Szpilka czyszcząca znajduje się pod pokrywą zbiornika na wodę).

Pielęgnacja i czyszczenie



- Umieść kosz filtrujący w kolbie (bez kawy) i włóż je do głowicy grupy.
- Obróć POKRĘTŁO na pozycję JEDNA FILIŻANKA. Woda przepłynie przez nie.
- Powtórz w razie potrzeby.

Czyszczenie dyszy pary

• Po każdym użyciu

- Po teksturuowaniu mleka przepłucz dyszę pary, przekręcając POKRĘTŁO na opcję GORĄCA WODA na zaledwie 1-2 sekundy.
- Wytrzyj dyszę parową wilgotną szmatką (Patrz instrukcja obsługi str. 279-282)
- 2-3 miesiące
- Zamocz dyszę pary na noc w dzbanku na mleko z ciepłą wodą i jedną tabletką czyszczącą.



- Wyjmij rano dzbanek i wypłucz go, uważając, aby wszystkie ślady roztworu zostały usunięte.
- Wytrzyj dyszę pary i końcówkę wilgotną ściereczką, uważając, aby wszystkie ślady tabletki czyszczącej zostały usunięte.
- Włącz parę i zostaw ją na 40 sekund.

• Odblokowywanie dyszy pary

- Włóż grubszą szpilkę czyszczącą z oznaczeniem „Steam” („Para”) w otwór końcówki dyszy pary. (Szpilka czyszcząca znajdująca się pod pokrywą zbiornika na wodę).
- Przepłucz dyszę pary gorącą wodą.



• Dysza pary pozostaje zatkana:

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



- Rano wypłucz dzbanek i końcówkę dyszy pary pod bieżącą wodą, uważając, aby wszystkie ślady tabletki czyszczącej zostały usunięte.
- Wyczyść końcówkę dyszy para za pomocą szpilki czyszczącej.
- Wkręć końcówkę dyszy pary z powrotem w ramię dyszy pary.
- Włącz parę i zostaw ją na 40 sekund.

Gumowa uszczelka głowicy grupy

W głowicy grupy znajduje się gumowa uszczelka, która zapewnia szczelność przy koszyku filtrującym podczas przygotowywania espresso.

Ważne: Kiedy ekspres do kawy nie jest używany, zalecamy, aby nie pozostawiać kolby w głowicy grupy, ponieważ skróci to żywotność uszczelki silikonowej.

Z biegiem czasu uszczelka traci swoją elastyczność i może wymagać wymiany. Uszczelkę należy wymienić, gdy wokół głowicy grupy wycieka wodnista kawa lub gdy kolba wydaje się luźna po pełnym obrocie do pozycji środkowej.

Odkamienianie: Głowica grupy i dysza pary

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

Ekspres do kawy Breville PIXL monitoruje sposób użytkowania i automatycznie ostrzega o konieczności odkamieniania.

Aby poinformować o potrzebie odkamieniania, kontrolki JEDNA FILIŻANKA, DWIE FILIŻANKI i PARA są stale podświetlone. W tym czasie można normalnie używać urządzenia, jednak kontrolki będą świecić światłem ciągłym.

Roztwór środka odkamieniającego

Masz 3 opcje:

- A. Tabletki odkamieniające do ekspresów.
- B. Odkamieniacz w płynie
- C. Biały ocet i ciepła woda.

Program odkamieniania

Program odkamieniania trwa około 3 minut.

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

Przygotowywanie do odkamieniania

• Napełnij zbiornik na wodę roztworem

- A. Napełnij zbiornik na wodę ciepłą wodą i dodaj jedną tabletkę odkamieniającą. Zaczekaj, aż tabletkę całkowicie się rozpuści. *lub*
 - B. Do pustego zbiornika na wodę wlej pół nakrętki odkamieniacza w płynie. Napełnij zbiornik na wodę ciepłą wodą. Zaczekaj, aby roztwór dokładnie się wymiesza. *Lub*
 - C. Do pustego zbiornika na wodę wlej 1½ łyżki białego octu. Napełnij zbiornika na wodę ciepłą wodą. Zaczekaj, aby roztwór dokładnie się wymiesza.
- Włóż zbiornik na wodę na swoje miejsce.

• Załóż pojemniki

Umieść duży pojemnik pod głowicą grupy i kolejny duży pojemnik pod dyszą pary.



• Przygotowanie

Pamiętaj, aby wykonać poniższe czynności:

- POKRĘTŁO pary znajduje się w pozycji pionowej GOTOWE.
 - Wtyczka jest włożona do gniazdka i włączona.
 - Urządzenie jest włączone i znajduje się w stanie GOTOWOŚCI. Przycisk ON/OFF powinien być podświetlony na czerwono, a kontrolki JEDNA FILIŻANKA i DWIE FILIŻANKI powinny się świecić.
 - Zbiornik na wodę jest napełniony do pełna i woda jest łatwo dostępna, aby w razie potrzeby ją uzupełnić.
 - Kolba jest zamontowana w głowicy Z KOSZYKIEM FILTRA, ale BEZ zmielonej kawy w środku.
- #### • Uzyskaj dostęp do programu odkamieniania
- Przyciśnij i przytrzymaj przycisk PARA przez 5 sekund, lampki kontrolne JEDNA FILIŻANKA, DWIE FILIŻANKI i PARA na przemian.
 - Obróć POKRĘTŁO WYBORU PARY na pozycję GORĄCA WODA/PARA.
 - Naciśnij przycisk PARA w ciągu 15 sekund od przekręcenia POKRĘTŁA, aby uruchomić procedurę odkamieniania urządzenia i za pomocą dyszy pary zacząć wydobywać się roztwór odkamieniający. Kontrolka PARY będzie migać przez cały czas trwania cyklu odkamieniania.

Odkamienianie: Głowica grupy i dysza pary

- Po około 30 sekundach należy przekręcić POKRĘTŁO WYBORU PARY do pozycji wyłączonej, aby przepuścić roztwór odkamieniający przez głowicę grupy.
- Kontrolka odkamieniania będzie migać przez cały czas trwania cyklu odkamieniania.
- Po zakończeniu cyklu odkamieniania urządzenie automatycznie zakończy działanie i pompa się zatrzyma.

Ważne: Cykl odkamieniania można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk ON/OFF.

Przygotowywanie do przepłukania

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

• Przepłucz zbiornik na wodę

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

• Napełnij zbiornik na wodę.

- Napełnij zbiornik na wodę czystą wodą do linii „MAX” i włóż go ponownie.

• Czyszczenie kolby i kosza filtrującego

- Starannie optucz kolbę i kosz filtrujący czystą wodą.

• Opróżnij pojemniki

- Usuń wodę z pojemników i załóż je ponownie.

Rozpocznij przepłukiwanie

- Napełnij zbiornik na wodę czystą wodą do linii „MAX” i włóż go ponownie.
- Włóż ponownie kolbę z koszem filtrującym do głowicy grupy.
- Obróć pokrętkę pary do pozycji GORĄCA WODA/PARA, a przez dyszę pary zacnie wypływać GORĄCA woda.
- Po około 30 sekundach obróć pokrętkę do pozycji off, aby przerwać proces.
- Przyciśnij przycisk DWIE FILIŻANKI, aby przepuścić wodę na przez głowicę grupy. Powtórz operację z użyciem podwójnej opcji aż do opróżnienia wody ze zbiornika.

Czyszczenie po przeprowadzeniu cyklu odkamieniania

- Wylej wodę z pojemników i wyczyść je, upewniając się, że zostaną usunięte wszelkie ślady roztworu odkamieniającego.
- Wyjmij kolbę z głowicy grupy.
- Napełnij zbiornik wodą.

Regulacja ustawień twardości wody

Alert odkamieniania ekspresu do kawy Breville PIXL można dostosować do poziomu twardości wody w Twojej okolicy.

W tym celu wykonaj poniższe kroki:

- Przyciśnij przycisk Para przez 5 sekund, lampki kontrolne JEDNA FILIŻANKA, DWIE FILIŻANKI i PARA będą migać po kolei.
- Przyciśnij przycisk DWIE FILIŻANKI, aby wejść do ustawień twardości wody.

Zapali się tymczasowo kontrolka odpowiadająca poprzednio wybranej twardości jak poniżej:

	Zaświecona kontrolka JEDNA FILIŻANKA	Mięka woda
	Zaświecone kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI	Średnia
	Zaświecone kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI oraz PARA	Twarda woda

Ekspres domyślnie przejdzie w tryb ustawień, w którym kontrolki JEDNA i DWIE FILIŻANKI oraz PARA będą się świecić na zmianę.

Aby ustawić twardość wody, przyciśnij odpowiedni przycisk:

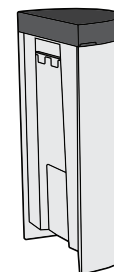
	Przycisk JEDNA FILIŻANKA	Mięka woda
	Przycisk DWIE FILIŻANKI	Średnia
	Przycisk PARA	Twarda woda

- Lampka kontrolna przycisku DWIE FILIŻANKI będzie migać 3 razy, wskazując na odpowiednie ustawienie twardości wody.
- Urządzenie powróci automatycznie do normalnego funkcjonowania.

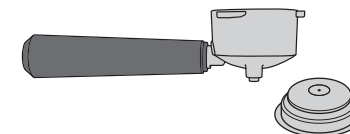
SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA FIRMY BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

CZĘŚCI ZAMIENNE

Zbiornik na wodę



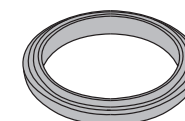
Kolba i kosz filtrujący



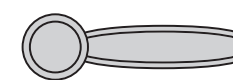
Taca ociekowa



Uszczelka głowicy grupy



Miarka / ubijak



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

Додаткове информации

РОЗВЯЗВАНЕ ПРОБЛЕМОВ

Абы ушыскаць помач у разв'язванні праблем і запознаць ся з адпаведзямі на часта задаваныя пытанні, адведзіце старонку www.breville.co.uk/faqs

SERWIS POSPRZEDAŻOWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

У выпадку, калі прылад не дзействуе, але ёсць аб'ект гаварэння, трэба звярнуцца да месца закупкі ў мэтах замены. Трэба памятаць, што патрабуецца даказаць закупку. Абы атрымаць дадатковую падтрымку, звяжцеся з нашым Дзяленнем Службы Кліента:

Тэлефон: +44 (0)800 028 7154

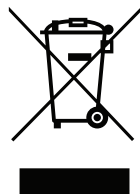
E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

УТЫЛІЗАЦЫЯ АПАДАВ

Гэтая прылада пазначана сімвалам перакрыжанага кантэйнера на адходы, згодна з прэпісамі Вялікай Брытаніі датычачымі выкарыстання электрычнага і электронічнага з 2013 г. (уключаючы пазнейшыя змяненні) і дырэктыў еўрапейскай 2012/19/UE. Азначэнне гэтага інфармуе, што пасля завяршэння выкарыстання прылады не можна выбрасваць яе разам з іншымі адходамі дома. Выкарыстоўнік прылады мае абавязак перадаць яе ў пункт збору выкарыстання электрычнага і электронічнага.

Пункты збору прыводзяць м.а.: гуртовніцы і дэталісты гэтай прылады і мясцовыя адміністрацыі, якія праводзяць дзейнасць у сферы збору адходаў.

Правільнае выкарыстанне з выкарыстаннем электрычнага і электронічнага прычыняе да ўхілення шкодных для здар'я людзей і навакольнага асяроддзя наступстваў наяўнасці небяспечных рэчываў і неадпаведнага збору і перапрацоўкі такой прылады.



ІНФАРМАЦЫЯ АБ ВЫКАРЫСТАННІ І АКАНАВААННІ ЭНЕРГІІ

Выкарыстанне энергіі ў рэжыме выключэння: Калі прылада не выконвае сваёй асновавай функцыі, яе спажыванне максімальна 0,2 Вт.

Аканаванне энергіі: Прылада валодае функцыяй аўтаматычнага аканавання энергіі і аўтаматычна пераходзіць у рэжым выключэння праз 20 хвілін.

Содержание

- 303 - 304 Меркі для бяспекі на Breville
- 305 - 307 Характэрыстыкі на эспрэсо машына Breville PIXL
- 308 Перад тым выкарыставаць першы раз эспрэсо машыну Breville PIXL
- 309 - 312 Рукводства для прыгатавання кавы з эспрэсо машына Breville PIXL
- 313 - 314 Саветы для ідэальнага чашы кавы
- 315 - 316 Саветы для пеннавання мляка
- 317 - 318 Стыловыя кавы, якія трэба паспрабаваць
- 319 Экстракцыя на эспрэсо праз гарэчку і студзеную інфузію
- 320 Настройка на колькасць эспрэсо
- 321 Настройка на тэмпературу на эспрэсо
- 322 Вяртанне да персаналізаваных налад на фабрычныя налады
- 323 - 325 Рукводства для вырашэння праблем
- 326 - 327 Служба і чыстка
- 328 - 329 Чыстка катла і ачыстка ад наліпшчак і наліпшчак для пара
- 330 Настройка на ступень нацвёрдасці вады
- 331 Аксэсуары для эспрэсо машыны, якія можна купіць
- 332 Дадатковыя інфармацыя

Меркі для бяспекі на Breville

ВАЖНЫ ПРЭДУПРЕЖДЕНИЯ – ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БУДУЩУЮ УПОТРЕБУ

Пры выкарыстанні электрапрылад трэба ўважліва і адказаць на будучую ўжыванне. Пры выкарыстанні электрапрылад трэба ўважліва і адказаць на будучую ўжыванне. Пры выкарыстанні электрапрылад трэба ўважліва і адказаць на будучую ўжыванне.

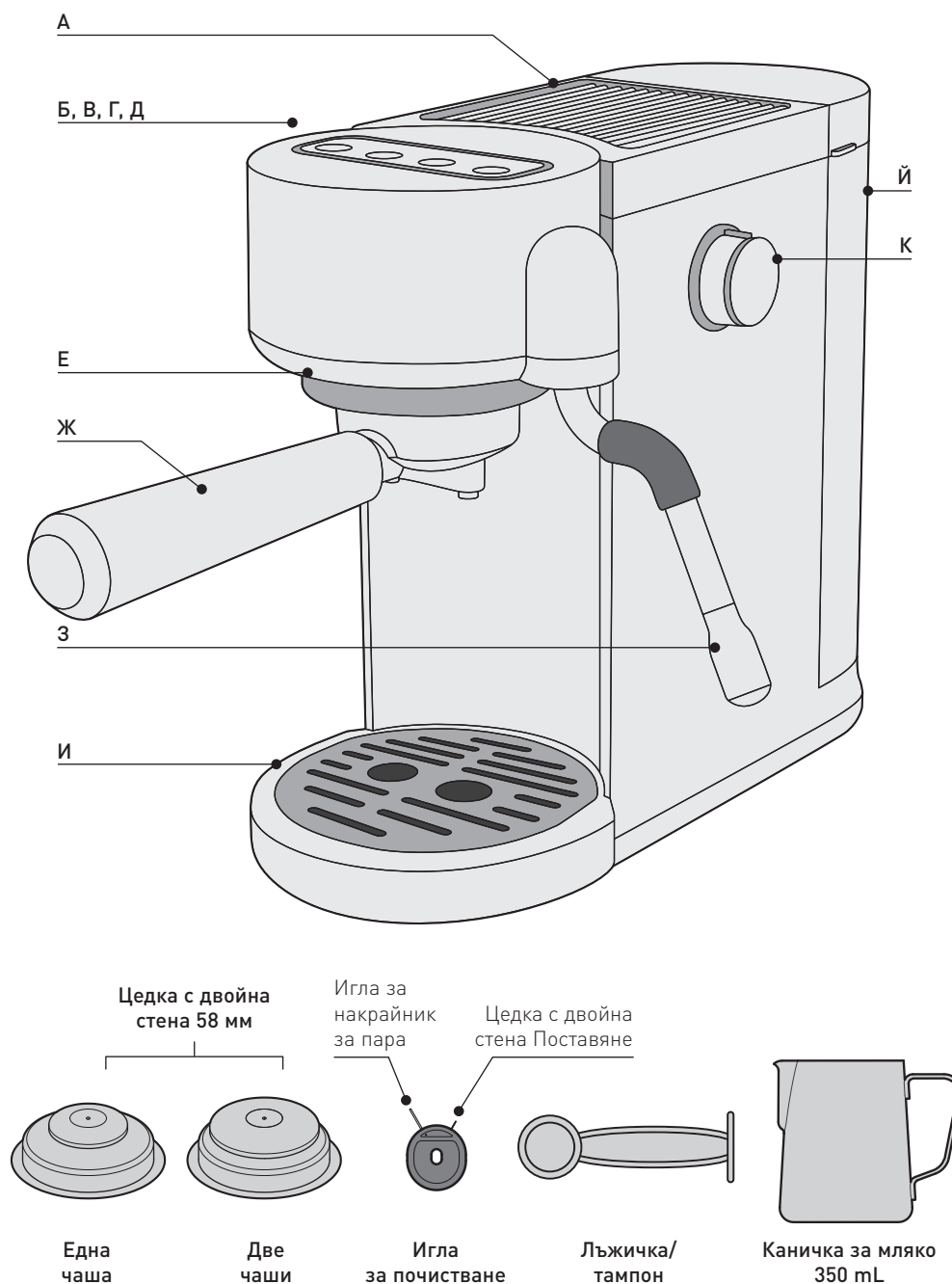
1. Прочетете всички инструкции, преди да използвате този продукт.
2. Този уред не трябва да се използва от деца.
3. Уредите могат да се използват от лица с ограничени физически, възприемателни или умствени способности, както и от лица без опит и познания, ако са получили указания или инструкции за безопасното им използване и разбират свързаните с това рискове. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца. Пазете уреда и кабела му извън обсега на децата. Не допускате децата да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

4. Не сваляйте ръкохватката, докато от нея тече еспрэсо или вода, тъй като уредът е под налягане. Свалянето на ръкохватката по време на някоя от тези операции може да доведе до изгаряне или нараняване.
5. Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да почистите еспрэсо машината или ако възникне проблем в процеса на приготвяне на кавы.
6. Не поставяйте ръце директно под парата, горещата вода или еспресото, тъй като това може да доведе до изгаряне или нараняване.
7. За моделите с накрайник за пара: Накрайникът за пара и гореща вода се нагрява силно при пеннаване на мляко или наливане на вода. Избягвайте директен контакт с накрайника, тъй като може да причини изгаряния.
8. Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Дори след употреба по повърхността на нагревателния елемент има остатъчна топлина.

Мерките за безопасност на Breville

9. Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му. Неправилната употреба може да доведе до нараняване.
10. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност. Измийте следните части в топла вода с мек препарат: каничката за мляко, решетката на ваничката за отцеждане, цедките за една и две чаши, ръкохватката, лъжичката/тампон и резервоара за вода. Изплакнете и подсушете старателно всяка част, преди да я поставите отново. Почистете накрайника за пара с влажна кърпа. Вижте раздел „Обслужване и почистване“ за пълни инструкции.
11. Този уред е предназначен за употреба в домакинството и за подобни приложения, като например: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и подобна работна среда; селски къщи; за употреба от клиенти в хотели, мотели и подобна жилищна среда; места за настаняване от типа ношувка със закуска.
12. Не пускайте уреда, когато в резервоара няма вода. Пълнете резервоара само с чиста и студена вода. Спазвайте максималния обем за пълнене. Не препълвайте над линията „MAX“ или максималния обем на пълнене.
13. Не допускате захранващия кабел да влиза в контакт с горещите части на еспreso машината, включително плочата за затопляне и накрайника за пара и гореща вода.
14. Не включвайте уреда, ако кабелът или щепселът е повреден, или ако самият уред е повреден по някакъв начин. Ако захранващия кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне евентуална опасност.
15. Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
16. По време на употреба не оставяйте предмети в близост до уреда, тъй като от него излиза гореща пара.
17. **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете повреда на уреда, не използвайте алкални препарати по време на почистване. Използвайте мека кърпа и мек препарат за почистване.
18. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
19. Измийте частите в разтвор от топла вода и мек течен сапун. Изсушете ги. Вижте раздела „Редовно почистване“. (Включително инструкции за почистване на повърхностите, които влизат в контакт с храна).
20. Не поставяйте уреда върху или близо до пламък от газова горелка, електрически нагревателни елементи или върху нагрятата фурна.
21. Винаги използвайте уреда върху суха, стабилна и равна повърхност.
22. Винаги изключвайте уреда, изваждайте щепсела от контакта и изчакайте да изстинее, преди да демонтирате или монтирате части, както и преди почистване.
23. Винаги изключвайте захранването на контакта, преди да поставите или извадите щепсела. За да изключите от контакта, хванете щепсела, не дърпайте кабела.
24. Преди да докоснете щепсела или да включите уреда, винаги се уверявайте, че ръцете Ви са сухи.
25. Винаги включвайте уреда в електрически контакт с характеристики на напрежението (само AC), които съответстват на отбелязаните на уреда.
26. Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
27. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда навън или за търговски цели.
28. По време на употреба, този уред генерира топлина. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се предотврати рискът от изгаряния, обгаряния, пожари или други вреди за хора или имущество, причинени от допир до външната повърхност по време на работа или докато уредът се охлажда.
29. Не използвайте уреда, ако е паднал, ако има видими признаци на повреда или ако има теч.
30. Кафемашината не трябва да е поставена в шкаф, когато работи.
31. Пазете от разлив на вода върху щепсела и контакта.

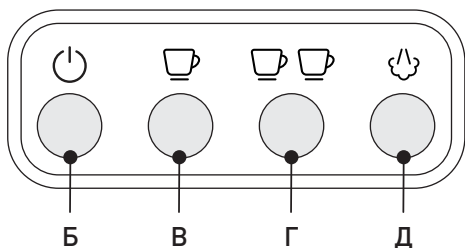
Характеристики на еспreso машина Breville PIXL



Характеристики на еспreso машина Breville PIXL

А. Чаши за кафе

Лекото загреване на чашите за кафе и мляко помага да се запазят основните характеристики на истинското еспreso: аромат и богат, сладък вкус.



Б. Бутон и индикатор ON/OFF (Вкл./Изкл.)



Натиснете кратко, за да включите функцията „Hot Brew“ (Гореща напитка) (индикаторът свети в червено), или натиснете и задръжте, за да включите функцията „COLD Brew“ (Студена напитка) (индикаторът свети в синьо). Когато машината е включена бутонът свети.

В. Бутон и индикатор за единична доза еспreso



Примигва, докато машината се загрева. Натиснете, за да получите една доза еспreso.

Г. Бутон и индикатор за двойна доза еспreso



Примигва, докато машината се загрева. Натиснете, за да получите двойна доза еспreso.

Д. Бутон и индикатор за избор на пара



Натиснете, за да изберете функцията за пара; индикаторът ще мига, докато уредът се нагрява до температура за пара. Пулсирането ще спре, когато уредът е готов да изпусне пара.

Забележка: Индикаторът за избор на пара също ще мига, за да покаже, че след употреба дискът за избор трябва да бъде върнат във вертикално положение.

Е. Гнездо

Ж. Ръкохватка

З. Накрайник за пара и гореща вода

360° накрайник за пара със силиконово покритие, така че да можете да преместите накрайника в желаната позиция, без да си изгорите пръстите.

И. Подвижна ваничка за отцеждане и решетка

Сваля се за лесно почистване.

Й. Подвижен резервоар за вода с обем 600 mL

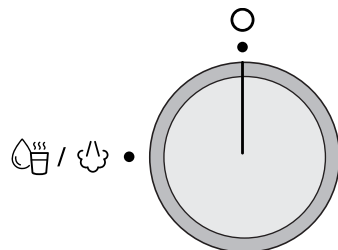
Отворете капака и напълнете с филтрирана вода със стайна температура или извадете резервоара за вода, като отворите капака и го повдигнете нагоре, използвайки дръжката, намираща се вътре.

К. Селектор за избор на пара и гореща вода

Завъртете селектора, за да излезе пара или гореща вода от дюзата за пара.

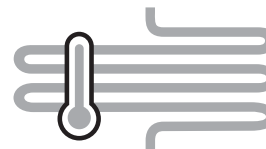
Гореща вода – Завъртете селектора в положение Hot Brew (Гореща напитка). НЕ натискайте бутона за избор на пара (Д).

Пара – Натиснете бутона за избор на пара „Д“ и изчакайте уредът да достигне работна температура, ПРЕДИ да завъртите селектора.



Характеристики на еспreso машина Breville PIXL

Термоблок със система за бързо загреване



Термоблокът осигурява **бързо загреване** и прецизно определяне на температурата на водата за най-добри резултати при екстракция на кафе и разпенване на мляко.

Термоблокът е система за регулиране на температурата, която непрекъснато следи температурните показатели, за да гарантира, че водата винаги достига до смлените кафени зърна с точно необходимата температура.

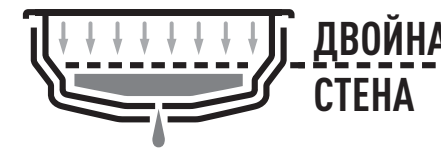
Еспресото се прави с гореща, а не с вряла вода. Термоблокът загрева водата така, че **еспресото да се извлича при правилната температура** за оптимална екстракция на маслата от смляното кафе. Температури над тази изгарят смляното кафе му придават горчив вкус.

Помпа 20 бара



Помпата с налягане 20 бара осигурява високите нива на налягане, необходими за оптимално извличане на еспресото. Работи в съчетание с термоблока, за да прокара бързо горещата вода през плътното натъпканите кафени зърна, създавайки концентриран, наситен вкус и характерна пяна.

Италианска система за каймак



Цедките с двойна стена създават допълнително противоналягане, което спомага за фина аерация за цел перфектна екстракция и **непрекъснат поток**. Те придават на еспресото плътна кадифена текстура с характерен слой от златист каймак.

Цедките с двойна стена са предназначени за използване с предварително смляно кафе, но могат да се използват и с прясно смляно кафе.

Контрол на количеството за автоматично дозиране



Автоматичното дозиране е най-лесният начин да направите страхотно еспreso. Просто изберете позиция ONE (Една чаша) или TWO CUP (Две чаши) и машината **налива точното количество**, след което автоматично спира.

Гореща и студена напитка еспreso



Освен традиционното приготвяне на еспreso чрез гореща екстракция, машините могат да подават и студени дози еспreso, като профилът на приготвяне е адаптиран така, че да гарантира оптимална екстракция на еспресото при високо налягане, но без използване на гореща вода

Преди да използвате за първи път еспресо машината Breville PIXL

Стъпка 1. Отстранете опаковката

Уверете се, че всички опаковъчни материали са премахнати.

Важно: Свалете червената тапа, която се намира в основата на резервоара за вода.

Стъпка 2. Поставете машината на избраното място

Винаги поставяйте еспресо машината върху сух, стабилен, равен и нивелиран плот.

Стъпка 3. Измийте частите

Измийте изброените по-долу части с топла вода и мек препарат за почистване.

- Резервоар за вода
- Каничка за мляко от неръждаема стомана
- Цедка за една чаша от неръждаема стомана
- Цедка за две чаши от неръждаема стомана
- Ръкохватка

Важно: Изброените по-долу части **НЕ** са подходящи за съдомиялна машина:

- Ръкохватка
- Ваничка за отцеждане
- Резервоар за вода

Изплакнете и подсушете старателно всяка част и след това ги поставете на машината.

Стъпка 4. Подгответе машината

Важно: Преди първата употреба трябва да бъде извършена подготовка чрез зареждане на всички части с вода.

• Допълване на резервоара за вода

- Отворете капака
- Напълнете с вода със стайна температура.
- или
- Извадете резервоара, като отворите капака и повдигнете нагоре за вътрешната дръжка.
- Напълнете с чешмяна вода със стайна температура.
- Поставете резервоара за вода на мястото му, уверете се, че клапанът е закрепен на мястото си, и затворете капака.

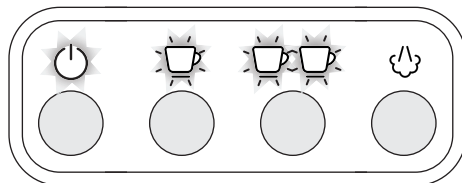
Забележка: Резервоарът за вода трябва да е чист и в него да няма остатъци, тъй като фините частици могат да блокират водния поток. Ако живеете в район с твърда вода, използвайте филтрирана вода, за да удължите експлоатационния срок на продукта.

• Включване

Уверете се, че:

- Включете щепсела в електрически контакт 230-240 V AC и включете захранването.
- Бутонът ON/OFF ще светне в червено, когато уредът бъде включен в контакта за първи път.
- Натиснете БУТОНА ON/OFF, за да включите машината.

ИНДИКАТОРЪТ на ON/OFF ще светне в ЧЕРВЕНО, за да покаже, че уредът е в режим HOT BREWING (ГОРЕЩА НАПИТКА), а индикаторите на бутоните SINGLE (ЕДИНИЧНО) и DOUBLE (ДВОЙНО) ЕСПРЕСО ще мигат. Когато и двата БУТОНА за ЕДИНИЧНО и ДВОЙНО ЕСПРЕСО са напълно осветени, машината е готова.



Забележка: За да включите уреда в режим COLD BREWING (СТУДЕНА НАПИТКА), натиснете и задръжте БУТОНА ON/OFF, след което индикаторът ON/OFF ще светне в СИНЬО. Всички останали функции остават непроменени.

• Поставете ръкохватката

- Поставете цедката за две чаши в ръкохватката.
- Поставете ръкохватката в гнездото, като се уверите, че е плътно прилепнала към него, след което я завъртете надясно, докато дръжката не заеме централно положение.

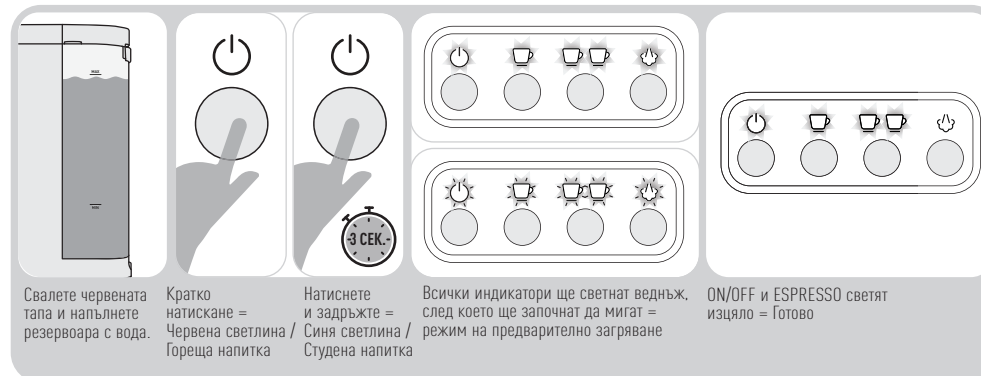
Забележка: Ръкохватката може да се поставя и завърта трудно, особено когато е нова, но това е важно за осигуряване на добро уплътнение и с времето трябва да става по-лесно.

• Подгответе машината

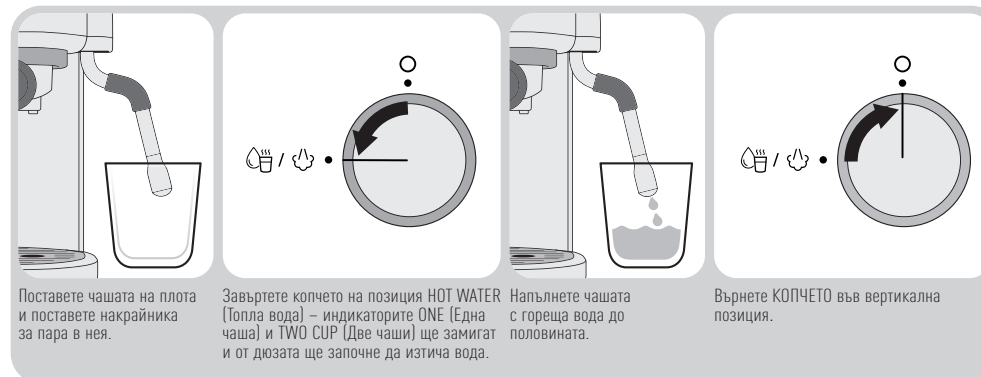
- Натиснете бутона SINGLE (Една чаша) и оставете да изтече известно количество вода.
 - Повторете още веднъж.
- Сега всички части на машината са заредени с вода и тя е готова за употреба.

Ръководство за приготвяне на кафе с еспресо машината Breville PIXL

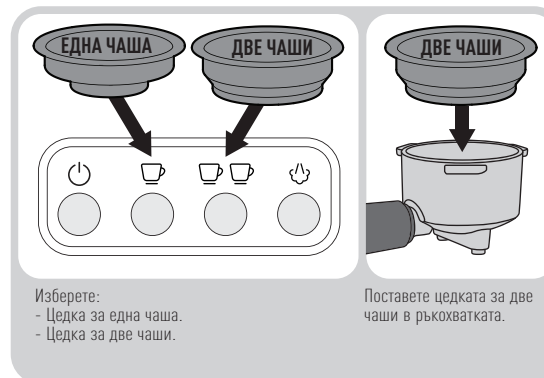
1. Включете машината



2. Затоплете чашата

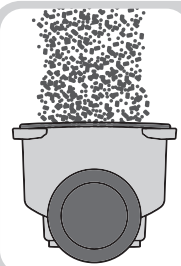


3. Избор на цедки

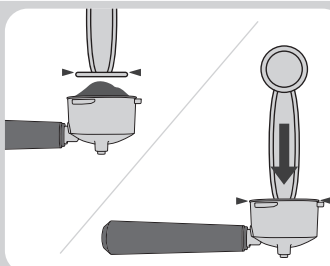


Ръководство за приготвяне на кафе с еспreso машината Breville PIXL

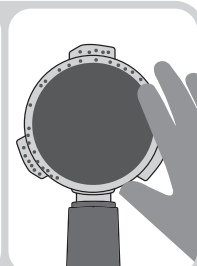
6. Пълнене и притискане



Напълнете цедката със смляно кафе.



Уплътнете равномерно до максималното ниво, посочено върху цедката.

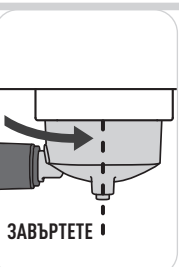


Избършете ръбовете, за да изчистите излишното кафе.

7. Поставете ръкохватката в гнездото

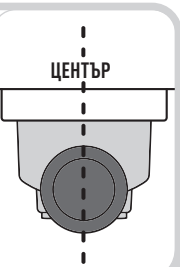


Извадете ръкохватката с гнездото и поставете в гнездото.



ЗАВЪРТЕТЕ

Завъртете ръкохватката.

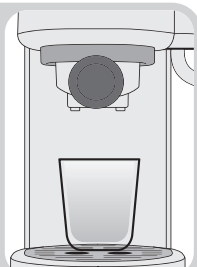


Ръкохватката трябва да е в централна позиция.

8. Поставете чашата

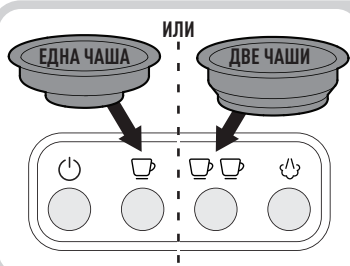


Излейте горещата вода от чашата.



Поставете чашата върху ваничката за отцеждане, под ръкохватката.

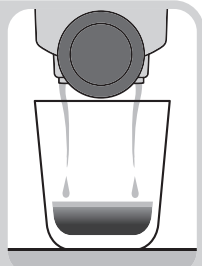
9. Екстракция



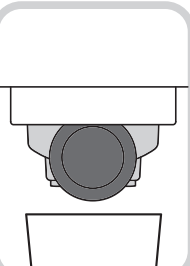
Натиснете бутона:
Една чаша - доза 30 mL
Две чаши - доза 60 mL



За да настроите по желания количествата, вижте по-късно в ръководството.



Екстракцията започва и след това спира автоматично.



Оставете ръкохватката в гнездото, докато приключите с разпенването на млякото.

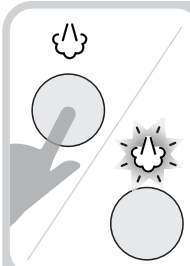
Ръководство за приготвяне на кафе с еспreso машината Breville PIXL

10. Подгответе каничката за мляко

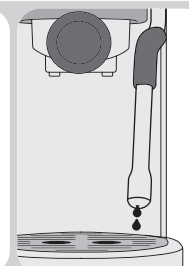


Напълнете каничката със студено мляко до долната част на чукура.

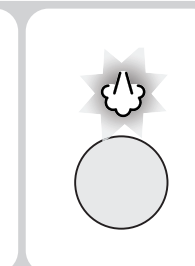
11. Преди разпенване на мляко



Натиснете БУТОНА STEAM (Пара). Индикаторът за пара мига = Загряване.



От накрайника може да излезе малко вода.



Индикаторът за STEAM (Пара) свети = Готовност за пара.

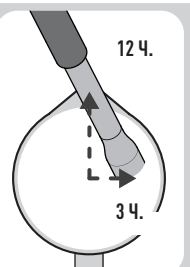
Професионален съвет:

Ако приготвяте повече от една напитка с мляко и кафе, първо пригответе всички дози еспreso, а след това разбийте млякото, за да не се налага да загрявате и охлаждайте машината.

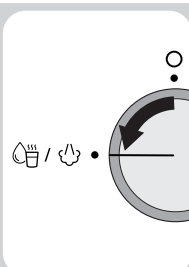
12. Започнете да разпенвате млякото



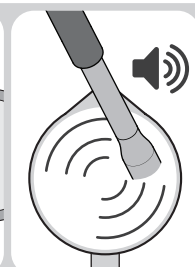
Поставете върха на накрайника за пара точно под повърхността на млякото.



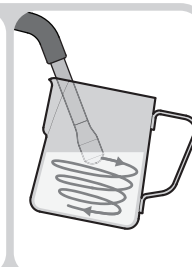
Позиционирайте накрайника за пара:
- Врх на 12 ч.
- Врх на 3 ч.



Завъртете СЕЛЕКТОРА обратно на позиция STEAM (Пара), за да започнете да разпенвате млякото.

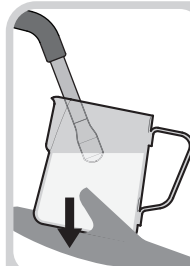


Повърхността издава тихо шумолене.



Проверете дали в млякото се е образувало завихряне.

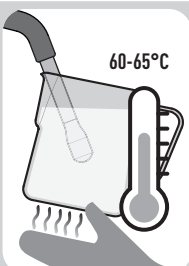
13. Разпенване на млякото



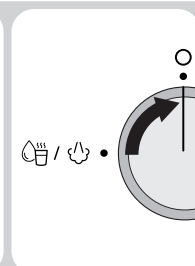
С показването на нивото на млякото сваляйте постепенно каничката надолу, за да държите върха точно под повърхността.



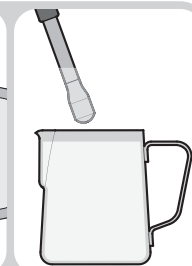
Когато се постигне желаната микропена, потопете накрайника за пара до средата на млякото.



Млякото е готово, когато каничката е толкова гореща, че не може да бъде държана повече от 3 секунди.



Върнете СЕЛЕКТОРА във вертикална позиция.



Издайте каничката от накрайника за пара.

Ръководство за приготвяне на кафе с еспресо машината Breville PIXL

14. Промийте и почистете накрайника за пара



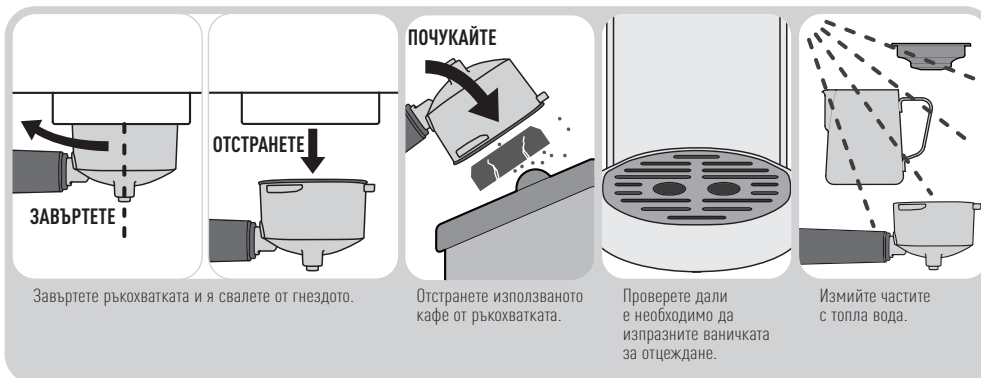
Професионален съвет:
За да поддържате накрайника за пара в оптимално състояние, винаги го промивайте и почиствайте след разпенване на мляко.

15. Последни штрихи при приготвяне на млякото

По избор: Ръчно охлаждане



16. Почистване



Съвети за перфектната чаша кафе

Начинът, по който еспресото изтича, казва всичко. Обърнете внимание на следното:

1. Време за екстракция

Времето за екстракция е добър индикатор за качеството на еспресото. Оптималното време за една доза е различно за различните видове зърна, както и за прясно смляно и предварително смляно кафе. Но по принцип, времето варира между 20-30 секунди както за една, така и за две чаши.

2. Тип екстракция

• Оптимална екстракция

Качественият екстракт има постоянен поток с консистенция, подобна на тази на топъл мед. Полученият каймак е тъмнозлатист. Най-сладките аромати и масла са извлечени, създавайки богато на вкус еспресо.

• Недостатъчна екстракция

Екстрактът тече бързо и има светъл цвят, полученият каймак е тънък със светлокафяв цвят и бързо се разтваря. Това се случва, когато от смляното кафе са извлечени много малко от етеричните масла, аромати и цветове. В резултат се получава еспресо с кисел вкус.

• Прекомерна екстракция

Може да не изтича кафе или да тече бавно и да капе през целия процес на екстракция. Полученият каймак е много тъмен. Това се случва, когато от смляното кафе са извлечени твърде много етерични масла, аромати и оцветители. В резултат се получава еспресо с горчив вкус.

3. Обърнете внимание на промяната в цвета

Оптималният екстракт съдържа 3 елемента:

Сърцевина: В основата - започва в тъмнокафяв цвят.

Тяло: Слива се със сърцевината - преминава в наситен карамелен цвят с червеникави отблясъци.

Каймак: Слойт върху тялото - има тъмнозлатист цвят.



Важно: Еспресото от прясно смлени зърна винаги има по-добър вкус.

4. Дозиране на смляното кафе

За най-добри резултати дозата смляно кафе трябва да бъде винаги еднаква. За измерване на точното количество, използвайте предоставената лъжичка.

5. Сила на уплътняване

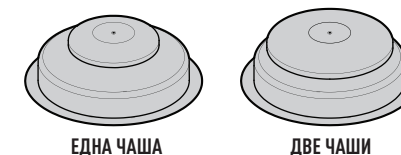
За най-добри резултати, равномерно притиснете смлените зърна като използвате сила около 15 кг.

Забележка: Изолирането на промените в размера на смлените частици и силата на уплътняване спомага за получаване на неизменен вкус всеки път.

6. Цедки

• Цедки с двойна стена

Тези цедки, които се доставят заедно с еспресо машината PIXL, са подходящи както за пакетирано смляно кафе, така и за прясно смляно кафе.



Съвети за перфектната чаша кафе

Насоки за екстракция

Съществуват вариации при екстракция от различни зърна кафе и освен това вкусът на всеки е различен.

Използвайте таблицата по-долу като насоки, чрез които да подобрите техниката си за екстракция на еспресо и да постигнете перфектната за Вашия вкус чаша.

	НЕДОСТАТЪЧНА ЕКСТРАКЦИЯ	ОПТИМАЛНА ЕКСТРАКЦИЯ	ПРЕКОМЕРНА ЕКСТРАКЦИЯ
Екстракт	Бърз поток Под 15 сек.	Равномерен поток 20-30 сек.	Няма изтичане, тече на капки Над 35 сек.
Цвят	Бледакафяв Каймак - светлокафяв	Наситен карамелен цвят Каймак - тъмнозлатист	Много тъмнокафяв Каймак - тъмнокафяв
Вкус	Кисел, киселинен, воднист	Богат, сладък, свеж	Горчив, сух, зърнест
Смилане ^	Прекалено едро Използвайте по-fino смляно кафе	Точен размер	Прекалено fino Използвайте по-едро смляно кафе
Дозировка	Недостатъчно смляно кафе Използвайте повече кафе	Правилното количество зърна	Прекалено много смляно кафе Използвайте по-малко кафе
Уплътняване	Недостатъчна сила на уплътняване Притискайте по-силно*	Точното налягане – 10-15 кг сила**	Прекалено голяма сила на уплътняване Притискайте по-леко

^ Кафето на зърна или смляното кафе трябва да **бъде прясно**. Еспресото, направено от престояло предварително смляно кафе и кафе на зърна, независимо от размера на частиците, няма да много добър вкус.

* Когато използвате **предварително смляно кафе** в пакети, опитайте да приложите метод на дозиране и уплътняване в 2 стъпки:

Дозирайте половината смляно кафе, след това притиснете и повторете.

** Когато използвате **предварително смляно кафе** в пакети, опитайте да притиснете малко по-силно, със сила 15-20 кг.

Съвети за разпенване на мляко

Разпенването на мляко представлява загряване на млякото с пара.

Ключови елементи за разпенване на мляко

Парата само загрява млякото. Необходимо е също млякото да се аерира (да се добави въздух), за да се образува микропъна, и всичко да се смеси добре. Правилно разпененото мляко е затоплено до 60-65°C и има плътна и гъста микропъна с копринена текстура. Всичко зависи от температурата, позицията на накрайника за пара и движението на каничката за мляко.

1. Напълнете каничката за мляко

Добавете студено мляко с температура около 4°C в охладена чиста каничка от неръждаема стомана. Напълнете до долната част на чучура.

Забележка: При разпенване обемът на млякото се увеличава или то се „навива“, затова не препълвайте каничката.



Можете да закупите от Breville каничка за мляко с по-голяма вместимост. Подробности са дадени на задната корица.

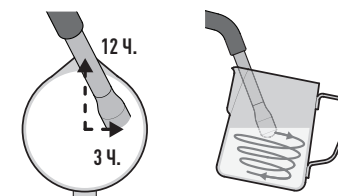
2. Загряване на пара

За най-добри резултати всеки път изчакайте парата да се загрее, преди да разпените млякото. Парата е готова, когато индикаторът за STEAM (Пара) свети непрекъснато. Ще чуете също така как помпата започва да работи, когато завъртите селектора.

Важна забележка: Ако натиснете бутона за пара, но не завъртите копчето за подаване на пара, след 30 секунди машината ще прекъсне функцията и индикаторните лампички за една и две чаши ще започнат да мигат. Ако искате да пригответе още едно еспресо, ще трябва да изчакате машината да изстине (вижте страница 312).

3. Позиция

Поставете рамото на накрайника за пара в чучура на каничката на позиция „12 часа“, като върхът на накрайника за пара е потопен в млякото на позиция „3 часа“. Дръжте върха на накрайника за пара точно под повърхността на млякото. Така ще се образува завихряне.



4. Звук

Начинът, по който въздухът навлиза в млякото, определя консистенцията на пяната. Ако към млякото се добавят големи порции въздух, пяната ще има големи мехурчета. Когато въздухът се въвежда в млякото контролирано и внимателно, при което се чува нежен съскащ звук, резултатът е мляко с фина и въздушна микропъна.

Професионален съвет: Звуци при разпенване на мляко

- Остър свистящ звук - Върхът е потопен прекалено дълбоко, спуснете каничката.
- Приглушен шум – идеален за лате.
- Бълбукащ звук - Върхът не е потопен достатъчно дълбоко, повдигнете каничката.

5. Поддържане на позицията на накрайника за пара

Докато парата загрява и разпенва млякото, то увеличава обема си и затова нивото му в каничката се повишава. Докато това се случва, следете нивото на млякото, като спускате каничката и поддържате върха на накрайника за пара точно под повърхността.



6. Количество пяна

Създайте желаното количество микропъна. За капучино продължете с 5-та стъпка по-дълго, тъй като традиционно в него има повече микропъна, отколкото в латето. (Вижте видовете кафе на следващите страници)

Съвети за разпенване на мляко

7. Потопете накрайника

След като сте създали желаното количество пяна, потопете накрайника за пара до половината на млякото. Това загрява цялото мляко и спира аерирането.

По такъв начин млякото и пяната се смесват заедно, което прави текстурата по-плътна и гладка.



8. Правилна температура

Индикация за достигане на правилната температура на млякото е, когато не можете да задържите ръката си върху основата на каничката за мляко повече от 3 секунди.

Съвет на бариста: Температура на млякото

Ниска - Ако не се загрява достатъчно дълго, ще бъде топло с малко пяна.

Оптимална - Вижте таблицата по-долу.

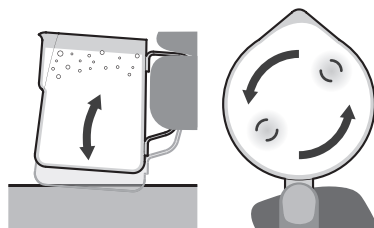
Висока - Ако се загрява прекалено дълго, ще започне да кипи около 72°C и ще има вкус на изгоряло, а пяната ще спадне.

Мляко	Температура
Растителни и алтернативни млека	60°C
Млека на млечна основа	65°C

9. Докоснете и разклатете каничката

Чукнете внимателно каничката в плота, за да се освободят по-големите въздушни мехурчета.

Въртенето спомага за смесване на млякото и пяната за постигане на равномерна консистенция и копринена текстура.



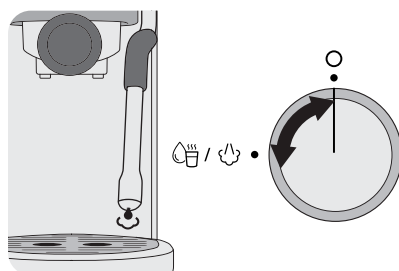
10. Последни щрихи

Налейте млякото от каничката в чашата на непрекъсната равномерна струя.

11. Почистване на накрайника за пара

След като завъртите СЕЛЕКТОРА във вертикална позиция READY (Готовност) и извадите каничката от накрайника за пара, поставете накрайника за пара над ваничката за отцеждане и го промийте, за да премахнете остатъците от засмукано мляко.

За да промиете, завъртете СЕЛЕКТОРА в позиция STEAM/HOT WATER (Пара/Гореща вода) и пуснете гореща вода за няколко секунди, след това върнете СЕЛЕКТОРА във вертикална позиция READY (Готовност).



12. Избършете накрайника за пара

Избършете рамото и върха на накрайника за пара с чиста влажна кърпа, за да премахнете остатъците от мляко.



Видове кафе, които да опитате



Еспресо (Късо черно)

Еспресото е концентрирано, плътно кафе със стабилен слой „каймак“ отгоре. Еспресото е основата на напитките с кафе всички кафенета.

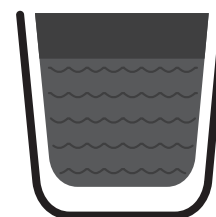
- Чаша за еспресо (90 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)



Ристрето

Ристретото е изключително късо еспресо, което се отличава с наситен вкус и послевкус.

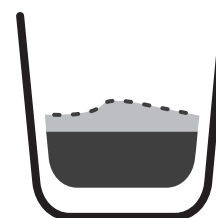
- Чаша за еспресо (30 mL)
- Половин единична доза еспресо (15 mL)



Дълго черно (Американо)

Стандартно еспресо с добавена гореща вода. Първо се добавя горещата вода, за да се запази „каймакът“.

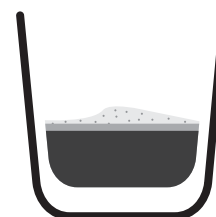
- Керамична чаша (190 mL)
- Гореща вода (според предпочитанията)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)



Кон пана

„Кон пана“ (Con Panna) на италиански означава „със сметана“. Тази напитка съдържа еспресо, покрито с леко разбита сметана. Може да се поръси с канела или шоколад на прах.

- Керамична чаша (190 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)
- Леко разбита сметана - поръсена с канела.



Макиато

„Макиато“ (Macchiato) на италиански означава „поставям петно или белег“. Традиционно се сервира като стандартно еспресо със струйка студено или разпенено мляко и малко топче пяна в средата на „каймака“.

- Чаша за еспресо (90 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)
- Малко студено или сгъстено мляко и малка лъжичка сгъстена пяна.

Видове кафе, които да опитате



Флат уайт

Еспресо с разпенено мляко и тънък слой кремообразна пяна отгоре. В по-широката чаша слой пяна става по-тънък, което е характерно за Флат уайт.

- Широка керамична чаша (190 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)
- Разпенено мляко с пяна.



Лате

Еспресо с разпенено мляко и слой кремообразна пяна с дебелина един пръст отгоре. В по-тесната чаша слой пяна става по-дебел.

- Стъклена или керамична чаша (220 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)
- Разпенено мляко с пяна.



Капучино

Еспресо с 1/3 разпенено на пара мляко, покрито с 1/3 кремообразна пяна и поръсено с шоколад на прах.

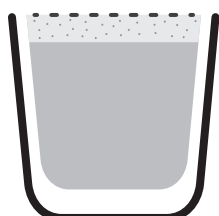
- Керамична чаша (190 - 240 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)
- 1/3 разпенено мляко, 1/3 кремообразна пяна, поръсена с шоколад.



Мока

Приготвя се също като капучиното, но се добавя и шоколад. Просто разбъркайте шоколада в еспресото, преди да добавите разпененото на пара мляко и кремообразната пяна.

- Керамична или висока стъклена чаша (190 - 240 mL)
- Единична или двойна доза еспресо (30 mL - 60 mL)
- Шоколад (според предпочитанията)
- 1/3 разпенено мляко, 1/3 кремообразна пяна.



Бейбичино

Разпенено на пара мляко със слой кремообразна пяна. Може да се поръси и с шоколад.

- Малка керамична чаша (90mL)
- Без доза еспресо
- Разпенено мляко и кремообразна пяна, поръсена с шоколад.

318

Екстракция на еспресо чрез гореща и студена инфузия

Функция за гореща и студена напитка еспресо

Вашата еспресо машина Breville PIXL може да приготви както традиционно горещо еспресо, така и студено еспресо.

Изборът дали да се приготви горещо или студено еспресо се прави при първоначалното включване на машината:

- Натиснете и задръжте бутона ON/OFF, за да включите функцията „COLD Brew Espresso“ (Приготвяне на студено еспресо); съответният индикатор ще светне в синьо.
- Натиснете кратко бутона ON/OFF, за да включите функцията HOT BREW (Приготвяне на гореща напитка); съответният индикатор ще светне в червено. Процесът на приготвяне на еспресото е абсолютно същият както при горещото, така и при студеното приготвяне.

Когато превключвате от горещо към студено приготвяне, имайте предвид следното:

Когато превключвате кафемашината PIXL Espresso от функцията за горещо кафе към функцията за студено кафе, температурата на машината е превишена и индикаторните лампички за ONE CUP (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши) ще мигат, ако е избрана функцията Cold Brew (Студена напитка). Необходимо е охлаждане.

След като пригответе горещо еспресо, натиснете бутона ON/OFF, за да изключите машината, след което натиснете и задръжте бутона ON/OFF за 3 секунди, за да я включите в режим Cold Brew (Студена напитка) – индикаторната лампа ON/OFF ще светне в синьо. Индикаторите за ONE CUP (Една чаша) и TWO CUPS (Две чаши) ще мигат, когато машината се нуждае от охлаждане.

Поставете чаша под накрайника за пара и завъртете селектора за пара в положение STEAM/HOT WATER (Пара/Гореща вода). Индикаторът ON CUP (Една чаша) ще замига и машината автоматично ще напълни чашата с вода.

Когато уредът установи, че е достигната подходящата температура, той автоматично ще спре подаването на вода, а индикаторът ONE CUP (Една чаша) ще спре да мига. Индикаторът STEAM (Пара) ще започне да мига, за да покаже, че селекторът трябва да се върне във вертикално положение.

Завъртете копчето обратно в положението на 12 часа и Вашата еспресо машина Breville PIXL е готова да приготви еспресо Cold Brew (Студена напитка).

319

Настройка на количеството еспreso

Фабричните настройки за количеството на една и две чаши еспreso са:

	Една чаша	30 ml
	Две чаши	60 ml

Моля, следвайте следните стъпки, за да промените количеството еспreso, ако е необходимо:

- Поставете ръкохватката, съдържаща необходимото количество смляно кафе за настройката, която ще регулирате (т.е. за една или две чаши). Поставете чаша под цедката.
- Натиснете и задръжте натиснат съответния бутон ONE (Една чаша) или TWO CUP (Две чаши). Машината започва да приготвя кафе, като съответният индикатор светва, а другият индикатор мига, което показва, че процесът е в ход.
- Когато кафето в чашата достигне желаното ниво, отпуснете бутона. Машината спира да приготвя кафе, а съответният индикатор мига и издава звуков сигнал, което показва, че настройката на чашата за кафе е завършена.

Забележка: Машината не може да бъде настроена да приема време за приготвяне на еспreso, по-кратко от 15 секунди или по-дълго от 76 секунди.

Настройка на температурата на еспресото

Машината за еспreso Breville PIXL може да се настрои за приготвяне на горещо еспreso при 3 различни температури.

- Натиснете бутона Steam (Пара) за 5 секунди – индикаторите ONE CUP (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара) ще започнат да мигат последователно.
- Натиснете бутона ONE CUP (Една чаша), за да влезете в менюто за настройка на температурата на кафето. Ще светне индикаторът, съответстващ на предварително избраната температура.

	Светнал индикатор ONE CUP (Една чаша)	Ниска температура
	Светнали индикатори ONE CUP (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши)	Средна температура
	Светнали индикатори ONE CUP (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара)	Висока температура

За да изберете, натиснете съответния бутон:

	Бутон ONE CUP (Една чаша)	Ниска температура
	Бутон TWO CUP (Две чаши)	Средна температура
	Бутон STEAM (Пара)	Висока температура

- Индикаторите на бутона ONE CUP (Една чаша) ще мигнат x 3 което показва, че температурата е била успешно настроена.
- Машината автоматично ще възстанови нормалните си работни условия

Възстановяване на персонализираните настройки към фабричните настройки

Тази операция ще възстанови фабричните настройки на персонализираните настройки.

Моля, следвайте следните стъпки:

- Натиснете бутона Steam (Пара) за 5 секунди, индикаторите ONE CUP (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара) ще започнат да мигат последователно.
- Завъртете СЕЛЕКТОРА STEAM (Пара) отстрани на уреда в положение STEAM/HOT Water (Пара/Гореща вода).
- Натиснете бутона ONE CUP (Една чаша). Индикаторите на ONE (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши), както и индикаторът STEAM (Пара), ще замигат едновременно, което показва, че фабричните настройки са възстановени.
- Завъртете СЕЛЕКТОРА STEAM (Пара) отзад на уреда във вертикално положение OFF (Изкл.). Машината автоматично ще възстанови нормалните си работни условия.

Ръководство за отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	Вероятна причина	Какво да направите
Еспресото има вкус на изгоряло	Типът използвано кафе.	Опитайте различни марки кафе.
	Използване на функцията за пара точно преди наливането на еспесото, за да се загрее кафето.	Изчакайте термоблокът да изстине спонтанно или изпълнете ръчен цикъл на охлаждане, както е описано в ръководството за приготвяне на кафе.
Кафето е прекалено студено	Възможно е млякото да не е достатъчно затоплено.	Загрейте млякото достатъчно чрез разпенване, но не го загревайте прекалено много и внимавайте да не кипне.
	Възможно е машината да е настроена на ниска температура.	Проверете раздела „Настройка на температурата на еспесото“ в ръководството и я регулирайте според нуждите.
	Наливане в студена чаша.	Преди да пригответе напитката, затоплете чашата с гореща вода от накрайника за пара.
От накрайника за пара не излиза пара	Върхът на накрайника за пара е запушен.	Вижте „Обслужване и почистване“.
	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара с вода. Пуснете гореща вода през накрайника за пара, за да се уверите, че водата преминава през него.
При разпенване не се образува достатъчно пяна	Възможно е млякото да не е прясно.	Уверете се, че използваното мляко е прясно.
	Температурата на млякото е прекалено висока.	Когато започнете разпенване на млякото, температурата му трябва да е около 4°C.
	Тип на използваната каничка.	За най-добри резултати при разпенване използвайте охладена каничка за мляко от неръждаема стомана.
	Млякото е завряло.	Започнете отново с прясно, охладено мляко. Загрейте, докато можете да държите не повече от 3 секунди, 60-65°C.
	В млякото се образуват мехурчета, а не микропяна.	Уверете се, че върхът на накрайника за пара е позициониран правилно. Трябва да е поставен точно под повърхността на млякото. Когато приключите, ударете леко каничката върху плота, за да освободите по-големите въздушни мехурчета.
	Млякото не поема достатъчно въздух.	Дръжте върха на накрайника за пара точно под повърхността на млякото. Така въздухът ще навлиза в млякото и ще се образува микропяна.

Ръководство за отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	Вероятна причина	Какво да направите
Помпата издава необичаен шум	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара за вода.
	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Поставете резервоара за вода стабилно от задната страна на машината.
	Възможно е червената тапа да не е отстранена при разопаковането.	Свалете червената тапа, която се намира в основата на резервоара за вода.
Ръкохватката се отделя при екстракция на еспreso.	Ръкохватката не е прикрепена правилно или не е достатъчно затегната.	Трите езичета на ръкохватката трябва да са изцяло захванати в гнездото и ръкохватката трябва да е завъртяна до централна позиция.
При екстракция от гнездото се процежда еспreso	Смляното кафе е притиснато твърде силно.	Притискайте смляното кафе по-леко.
	Горният ръб на филтъра не е почистен от смляното кафе.	Почистете горния ръб на цедката и избършете гнездото.
Еспресото се стича от страни на ръкохватката	Гнездото е замърсено.	Избършете с влажна кърпа. Почистете с четка уплътнението, включително зоните в ъглите, за да премахнете частиците смляно кафе.
	Гуменото уплътнение на гнездото е повредено или износено.	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Breville. Подробености са дадени на задната корица.
Не излиза кафе	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара с вода. Пуснете вода през машината, без да поставяте цедката, за да сте сигурни, че е напълно заредена.
	Вероятно гнездото е запушено.	Вижте раздела „Почистване на котлен камък“.
	Цедките с двойна стена може да са запушени.	Използвайте иглата за почистване, за да отпушите цедката.
	Смляното кафе е прекалено фино или е притиснато прекалено силно.	Изпразнете цедката и я изплакнете с вода, за да я почистите. Избършете гнездото с кърпа. Напълнете отново филтъра със смляно кафе и го уплътнете.
Кафето излиза на капки (Прекомерна екстракция)	Кафето е притиснато прекалено силно.	Притискайте смляното кафе по-леко.
	В машината има натрупан котлен камък.	Вижте раздела „Почистване на котлен камък“.
Еспресото няма каймак (Недостатъчна екстракция)	Зърната са стари или смляното кафе е сухо.	Използвайте пресни зърна и смляно кафе. Не забравяйте да съхранявате предварително смляното кафе в херметически затворен контейнер.
	Смляното кафе не е достатъчно уплътнено.	Притискайте по-силно.

Ръководство за отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	Вероятна причина	Какво да направите
Неравномерно изтичане в чашата	Неравномерно уплътняване или запушване на отворите на филтъра.	Уверете се, че кафето е уплътнено равномерно и проверете дали отворите на филтъра не са запушени.
Използваното кафе във филтъра е мокро	При цедките с двойна стена използваното кафе може да остане мокро.	Не сваляйте ръкохватката от гнездото, докато разпенвате млякото. Така ще осигурите повече време на водата да изтече.
Машината автоматично се изключва	Устройството Ви автоматично преминава в режим на енергоспестяване след 20 минути, за да пести енергия.	Натиснете ON/OFF и машината ще се включи нормално.
Иконата за пара мига бързо	Селекторът е останал в положение Hot Water/Steam (Топла вода/Пара) и трябва да бъде върнат обратно.	Завъртете селектора на позиция 12 часа.
Индикаторите на ONE (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши) мигат бързо	Машината изпълни действие, което повиши температурата на нагревателя (например, загряване на пара преди приготвяне на еспreso). Машината трябва да се охлади.	Машината може да бъде оставена да изстине естествено, а ако трябва да се използва веднага, следвайте инструкциите за „ръчно охлаждане“ (вижте „Ръководство за приготвяне на кафе“).
	Беше натиснат бутонът STEAM (Пара), което доведе до загряване на уреда, но след това селекторът за пара не беше завъртян, за да се подаде пара. Машината трябва да се охлади.	Машината може да бъде оставена да изстине естествено, а ако трябва да се използва веднага, следвайте инструкциите за „ръчно охлаждане“ (вижте „Ръководство за приготвяне на кафе“).
Индикаторите за ONE (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши), и STEAM (Пара) светят постоянно.	Това е сигнал за отстраняване на котления камък, което означава, че машината трябва да бъде почистена от котления камък.	Следвайте процедурата за отстраняване на котления камък, описана в тази брошура, при първа възможност. Машината ще продължи да работи нормално, докато всички индикатори светят, докато не се появи възможност за отстраняване на котления камък.
Бутонът ON/OFF свети в синьо или червено	Индикаторът свети в синьо, за да покаже, че е включен режимът за студена напитка, и в червено, за да покаже, че е включен режимът за горещо еспreso. При включване на машината се избира коя функция да бъде активирана.	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона ON/OFF, за да преминете към режим на приготвяне на студена напитка, или го натиснете бързо, за да преминете към режим на приготвяне на топла напитка.

Ако не намерите отговора в това ръководство, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Breville. Подробености са дадени на задната корица.

Обслужване и почистване

Процесът на приготвяне на еспreso включва екстракция на масла от смляното кафе. Отлаганията от смляното кафе и маслата се натрупват с течение на времето, което влияе върху вкуса на кафето и работата на машината за еспreso.

Промиването на гнездото и накрайника за пара с вода преди и след приготвяне на всяко кафе е най-лесният начин да поддържате машината чиста.

Важно: Изброените по-долу части **НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА СЪДОМИЯЛНА МАШИНА:**

- Ръкохватка
- Ваничка за отцеждане
- Резервоар за вода

ВНИМАНИЕ: За да избегнете повреда на уреда, не използвайте алкални препарати за почистване на външната повърхност. Използвайте мека кърпа и мек препарат за почистване.

Таблетки за почистване

Таблетките за почистване на еспreso машини могат да бъдат закупени онлайн.

Почистване на от ваничката за отцеждане

Изпразнете ваничката за отцеждане след употреба.

• Всяка седмица

Почистете ваничката за отцеждане и решетката с топла вода и малко неабразивен препарат за миене, изплакнете и подсушете.

Забележка: С течение на времето е нормално вътрешността на ваничката за отцеждане да се оцвети от маслата в смляното кафе.

Почистване на външната част

Избършете машината с влажна кърпа и подсушете. Не използвайте алкални препарати за почистване, абразивни гъби или метални телчета, тъй като ще надраскат външната повърхност.

Важно: Не потапяйте машината във вода.

Почистване на ръкохватката и цедката

• След всяка употреба

Измивайте след всяка употреба, като изплакнете с топла вода под чешмата.

• Всяка седмица

Измийте с топла вода и мек препарат за почистване.

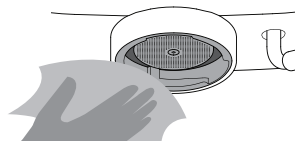
Почистване на гнездото

• След всяка употреба

Промийте с вода, преди да пригответе еспreso. (Вижте „Ръководство за работа“, стр. 309-312)

• Всяка седмица

- Промийте с вода, като натиснете бутона ONE CUP (Една чаша).
- Почистете около вътрешния ръб с влажна кърпа и четка.



Почистване на цедките На всеки • 2-3 месеца

- Накинете цедката за една нощ в каничката за мляко с топла вода, в която е разтворена таблетка за почистване.



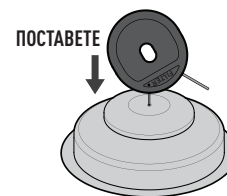
- На сутринта изплакнете каничката и цедката под течаща вода, докато премахнете всички следи от таблетката за почистване.
- Поставете цедката в ръкохватката (без кафе) и поставете ръкохватката в гнездото.
- Натиснете бутона за настройката ONE CUP (Една чаша). Ще започне да тече вода.

• Отпушване на цедките

Ако цедката с двойна стена се запуши със смляно кафе:

- Поставете иглата за почистване на филтъра в изходния отвор. (Игла за почистване, която се намира под капака на резервоара за вода).

Обслужване и почистване



- Поставете цедката в ръкохватката (без кафе) и поставете ръкохватката в гнездото.
- Завъртете СЕЛЕКТОРА на позиция ONE CUP (Една чаша). Ще започне да тече вода.
- Повторете, ако е необходимо.

Почистване на накрайника за пара

• След всяка употреба

- След като разпените млякото, промийте накрайника за пара, като завъртите СЕЛЕКТОРА в позиция HOT WATER (Гореща вода) само за 1-2 секунди.
- Избършете накрайника за пара с влажна кърпа (вижте „Ръководство за работа“, стр. 309-312)

• На всеки 2-3 месеца

- Накинете накрайника за пара за една нощ в каничката за мляко с топла вода, в която е разтворена таблетка за почистване.



- На сутринта извадете от каничката и изплакнете, докато отстраните всички следи от разтвора.
- Избършете накрайника за пара и върха с влажна кърпа, докато отстраните всички следи от таблетка за почистване.
- Пуснете гореща вода през накрайника за пара за 40 секунди.

• Отпушване на накрайника за пара

- Вкарайте иглата за почистване в отвора на върха на накрайника за пара. (Игла за почистване, която се намира под капака на резервоара за вода).
- Пуснете гореща вода през накрайника за пара.



• Ако накрайникът за пара не се отпуши:

- Развийте върха на накрайника и го накинете за една нощ в каничката за мляко с топла вода, в която е разтворена една таблетка за почистване.



- На сутринта изплакнете каничката и върха на накрайника под течаща вода, докато премахнете всички следи от таблетката за почистване.
- Използвайте иглата за почистване, за да отпуснете върха на накрайника за пара.
- Завийте отново върха в рамото на накрайника за пара.
- Пуснете гореща вода през накрайника за пара за 40 секунди.

Гумено уплътнение на гнездото

Гнездото има гумено уплътнение, което приляга плтно към филтъра при приготвяне на еспreso.

Важно: Препоръчваме да не оставяте ръкохватката поставена в гнездото, когато не използвате еспreso машината, тъй като това намалява живота на уплътнението.

С течение на времето това уплътнение губи своята еластичност и може да се наложи да го смените. Ако около гнездото изтича воднисто еспreso или ако ръкохватката се усеща разхлабена, когато е напълно завъртяна до централна позиция, може да е необходимо да смените уплътнението.

Почистване на котлен камък: Гнездо и накрайник за пара

След продължителна употреба в машината за еспreso може да се образуват минерални отлагания и затова е необходимо периодично „почистване на котления камък“.

Вашата машина за еспreso Breville PIXL следи за употребата си и автоматично Ви уведомява, когато е необходимо да се премахне котленият камък.

За да сигнализират, че е необходимо почистване от котлен камък, индикаторите за ЕДНА ЧАША, ДВЕ ЧАШИ и ПАРА ще останат постоянно включени. През този период уредът може да продължи да се използва както обикновено, но индикаторите ще останат постоянно включени.

Разтвор за почистване на котлен камък

Има 3 възможности:

- А. Таблетки за почистване на котлен камък за еспreso машини.
- Б. Течен препарат за почистване на котлен камък
- В. Бял оцет и топла вода.

Програма за почистване на котлен камък

Продължителността на програмата за почистване на котлен камък е около 3 минути.

Важно: Ако програмата за почистване на котлен камък не е завършила или е спряна по време на някоя от стъпките за почистване на котлен камък, тогава ще трябва да стартирате програмата отначало.

Подготовка за почистване на котлен камък

• Напълнете резервоара за вода с разтвор

А. Напълнете резервоара за вода с топла вода и добавете една таблетка за отстраняване на котлен камък. Изчакайте таблетката да се разтвори напълно.

или

Б. В празен резервоар за вода добавете половин чашка с течен препарат за почистване на котлен камък. Напълнете резервоара за вода с топла вода. Изчакайте разтворът да се смеси добре.

или

В. В празния резервоар за вода добавете 1½ супени лъжици бял оцет. Напълнете резервоара за вода с топла вода. Изчакайте разтворът да се смеси добре.

- Поставете резервоара за вода на място.

• Поставете контейнери

Поставете голям контейнер под гнездото и друг контейнер под накрайника за пара.



• Подготовка

Уверете се, че:

- СЕЛЕКТОРЪТ за пара във вертикална позиция READY (В готовност).
- Щепселът е поставен в контакта и захранването на контакта е включено.
- Машината е включена и в състояние на готовност. Бутонът ON/OFF трябва да свети в червено, а индикаторите ONE CUP (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши) да са включени.
- Резервоарът за вода е пълен до краен предел и водата е на разположение за доливане при необходимост.
- Ръкохватката се поставя в гнездото, ЗАЕДНО С ЦЕДКАТА, но БЕЗ смляно кафе вътре.
- **Достъп до програмата за почистване на котлен камък**
- Натиснете бутона STEAM (Пара) за 5 секунди, индикаторите ONE CUP (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара) ще започнат да мигат последователно.
- Завъртете СЕЛЕКТОРА за STEAM (Пара) на позиция HOT WATER/STEAM (Гореща вода/пара).
- Натиснете бутона STEAM (Пара) в рамките на 15 секунди след завъртането на СЕЛЕКТОРА и процедурата за отстраняване на котления камък ще започне, като разтворът за отстраняване на котления камък ще се подаде през дюзата за пара. Индикаторът STEAM (Пара) ще мига през целия цикъл на отстраняване на котления камък.

Почистване на котлен камък: Гнездо и накрайник за пара

- След около 30 секунди завъртете СЕЛЕКТОРА STEAM (Пара) в положение „изключено“, за да изтече разтворът за отстраняване на котлен камък през гнездото.
- По време на цикъла за почистване на котлен камък индикаторът за почистване мига.
- След приключване на цикъла за отстраняване на котления камък машината автоматично ще излезе от него, като в този момент помпата ще спре.

Важно: ПРОГРАМАТА за почистване на котлен камък може да бъде спряна по всяко време чрез натискане на бутона ON/OFF.

Подготовка за промиване

Сега накрайникът за пара и гнездото трябва да бъдат промити с чиста вода, за да се измие разтворът за почистване на котлен камък.

• Изплакване на резервоара за вода

- Извадете резервоара за вода и го изплакнете обилно под течаща вода, за да премахнете всички следи от разтвора за почистване на котлен камък.

• Допълване на резервоара за вода

- Напълнете резервоара за вода до линията „MAX“ с чиста вода и го поставете в машината.

• Изплакване на ръкохватката и цедката

- Изплакнете добре ръкохватката и цедката с чиста вода.

• Изпразнете контейнерите

- Изпразнете водата от контейнерите и ги поставете отново.

Стартирайте промиване

- Напълнете резервоара за вода до линията „MAX“ с чиста вода и го поставете в машината.
- Поставете обратно ръкохватката с цедката в гнездото.
- Завъртете селектора за пара в положение HOT WATER/STEAM (Гореща вода/Пара) – през накрайника за пара ще потече гореща вода.
- След около 30 секунди завъртете копчето в положение „изключено“, за да спрете подаването.
- Натиснете бутона TWO CUP (Две чаши), за да се подаде една доза вода за еспreso през гнездото. Повтаряйте дозирането на двойни дози, докато водата в резервоара не се изчерпи.

Цикъл за почистване на котлен камък

- Изпразнете водата от контейнерите и ги измийте, за да премахнете всички следи от разтвора за почистване на котлен камък.
- Завъртете ръкохватката и я свалете от гнездото.
- Поставете обратно резервоара за вода.

Настройка на степента на твърдост на водата

Сигналът за премахване на котлен камък на машината за еспресо Breville PIXL може да се настрои според степента на твърдост на водата във Вашия район.

Моля, следвайте следните стъпки за настройка:

- Натиснете бутона Steam (Пара) за 5 секунди, индикаторите ONE CUP (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара) ще започнат да мигат последователно.
- Натиснете бутона TWO CUP (Две чаши), за да отворите настройките за твърдост на водата.

Ще светне индикаторът, съответстващ на предварително избраната твърдост на водата:

	Светнал индикатор ONE CUP (Една чаша)	Мека вода
	Светнали индикатори ONE CUP (Една чаша) и TWO CUP (Две чаши)	Средно
	Светнали индикатори ONE CUP (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара)	Твърда вода

Машината по подразбиране ще премине в режим на настройка, при който индикаторите за ONE (Една чаша), TWO CUP (Две чаши) и STEAM (Пара) ще светват последователно.

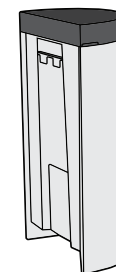
За да промените настройката за твърдостта на водата, натиснете съответния бутон:

	Бутон ONE CUP (Една чаша)	Мека вода
	Бутон TWO CUP (Две чаши)	Средно
	Бутон STEAM (Пара)	Твърда вода

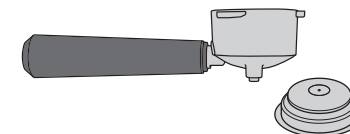
СВЪРЖЕТЕ СЕ С ОТДЕЛА ЗА ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ НА BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Резервоар за вода



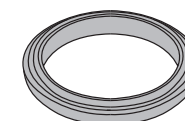
Ръкохватка + цедка



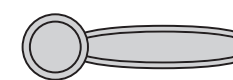
Ваничка за отцеждане



Уплътнение на гнездото



Лъжичка/тампон



Посетете уебсайта на Breville, за да разгледате целия асортимент от еспресо машини и аксесоари за тях.
www.breville.co.uk

Допълнителна информация

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

За отстраняване на неизправности и отговори на често задавани въпроси посетете www.breville.co.uk/faqs

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Ако уредът не работи, но е в гаранция, върнете продукта на мястото, откъдето е закупен, за да бъде подменен. Имайте предвид, че е необходимо да представите валидно доказателство за покупка. За допълнително съдействие се свържете с нашия отдел за обслужване на клиенти:

Телефон: +44 (0)800 028 7154

Имейл: BrevilleEurope@newellco.com

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИ

Това устройство е обозначено със символа на зачеркнат контейнер за отпадъци в съответствие с Регламента за излязло от употреба електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (и неговите изменения) в Обединеното кралство и Европейска директива 2012/19/ЕС. Този символ означава, че оборудването не може да се изхвърля заедно с другите битови отпадъци след края на неговата експлоатация. Потребителят на оборудването е длъжен да го предаде в пункт за отпадъци от електрическо и електронно оборудване.

Пунктове за събиране подобни отпадъци се управляват от търговци на едро и дребно на такова оборудване и от общински звена, които извършват дейности по събиране на отпадъци.

Правилното третиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване помага да се избегнат вредни за човешкото здраве и околната среда последствия, произтичащи от наличието на опасни компоненти и неправилното съхранение и обработка на такова оборудване.



ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНСУМАЦИЯТА НА ЕНЕРГИЯ И УПРАВЛЕНИЕТО НА ЕНЕРГИЯТА:

Консумация в изключен режим: Когато уредът не изпълнява основната си функция, той консумира максимум 0,2 W.

Управление на енергията: Уредът разполага с автоматична функция за управление на енергията и ще премине автоматично в изключен режим след 20 минути.

Breville

Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France

(EU) Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan 61-894, Poland

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

International: +44 800 028 7154



© 2026 Sunbeam Products, Inc.

Made in China
Fabriqué en Chine
Wyprodukowano w Chinach
Fatto in Cina

COOK2032_Pixl Slimline Machine_Breville_VCF193X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-JC

NWL0001884608