

Breville

Breville

Ikon[®]
Espresso Machine

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Centre

US Customers

✉ 19400 S. Western Ave
Building B
Torrance
CA 90501-1119

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2006

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BES400XL Issue 1/06 Packaging Code: AM / CN

Model BES400XL



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

	Page
Breville recommends safety first	4
Know your Breville Ikon Espresso Machine	6
Assembling your Breville Ikon Espresso Machine	7
Operating your Breville Ikon Espresso Machine	8
Coffee making tips	13
Care and cleaning	14
Trouble shooting chart	17
Coffees to try	18
Warranty	20
French	F1
Spanish	S1



Congratulations

on the purchase of your new Breville Ikon Espresso Machine

IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.



READ ALL INSTRUCTIONS AND SAVE THESE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- To disconnect, turn all controls to 'OFF', then remove plug from power outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Always switch the appliance to 'OFF', and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- An extension cord is not recommended, however, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Save these instructions.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

Note

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord if you must use one must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Know your Breville Ikon Espresso Machine



Assembling your Breville Ikon Espresso Machine

Your Ikon Espresso Machine will have the Drip Tray, Storage Tray and Water Tank in place when you unpack it from the box. The stainless steel coffee filters and the Cleaning Tools will be packed in a plastic sleeve with the jug in a box. The Filter Holder and Tamping/Measuring Spoon will be packed inside the foam packaging. Ensure you have located all parts and accessories before throwing out the packaging.

Remove the Drip Tray and Water Tank and wash all parts and accessories in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

To reassemble

Insert the Storage Tray into the base of the machine and slide in towards the back wall (Fig 1). This is a convenient location to store the Cleaning Tool, stainless steel Filters and Measuring/tamping Spoon when not in use, so they are not misplaced.



Slide the Drip Tray, with the Drip Tray Full Indicator and Grid in place, into the base of the machine in front of the Storage Tray (Fig 2).



Slide the Water Tank over the Drip Tray and into the front opening of the machine and into position above the Storage Tray (Fig 3). Ensure the Water Tank aligns flush with the sides of the machine.



Operating your Breville Ikon Espresso Machine

BEFORE USING YOUR ESPRESSO MACHINE - PRIMING

To ensure that the boiler heating system and all internal piping has been preheated, it is essential to prime the machine before first use.

- Fill water tank with water to 'MAX' marking line.
- Switch machine on and direct the steam wand into the drip tray.
- Turn the steam dial on the side of the machine towards the 'MAX' position
- Press  button and hold down until there is a solid stream of water exiting from the wand. At this stage, release  button and turn the Steam Dial to the 'OFF' position.
- After approx 1.5-2 minutes all 3 buttons will illuminate. Your Ikon Espresso Machine is now primed and ready for use.

After steaming or when the water tank runs dry, the Ikon Espresso Machine may not pump water through the shower filter. If this happens turn the machine off. Turn the steam dial on the side of the machine towards the 'MAX' position, with the steam wand directed back into drip tray until steam stops. Turn the Machine On and repeat priming procedure as outlined above.

Step 1 - Filling the water tank

- Remove the Filter Holder if locked into the Brew Head and move the Steam Wand to the side of the machine.
- Remove the water tank by pulling out of the front of the machine (Fig 4).
- When the water tank is removed, a rigid tube rotates and extends out of from the water tank area. Do not touch or try to remove this tube, it will automatically slide back into place once the water tank is reinserted.
- Fill with cold water to the maximum mark and replace back into the machine, pressing firmly so that the water tank clicks into position.



The water tank should be filled with fresh cold water before use. Check water level before use and replace the water daily or when water level indicated is below 750 ml. Do not operate if the water level is below 500ml. Do not use mineral water.

Note

Step 2 - Preparing the coffee





- Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder and fill with ground espresso coffee (Fig 5). Use the single filter for 1 cup and the double filter for 2 cups.
- Use the measuring/tamping spoon provided to measure 1 level measure of espresso coffee for the single filter and 2 level measures for the double filter. It is important to use the correct amount of ground coffee for each filter.



Step 3 - Tamping the coffee

- Distribute the coffee evenly and press down firmly with the tamping end of the measuring spoon (Fig 6). If there is too much coffee, the flow of water can become blocked.
- Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper seal under the brew head.

Step 4 - Priming the Brew Head

- Before placing the Filter Head into position, it is recommended to run a short flow of water through the Brew Head.
- Plug the power cord into a 120V power outlet and switch on. Press the  button and the button surround will illuminate. The  button will flash on and off while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all 3 buttons will illuminate.
- Prime the Brew Head by pressing the  button and hold down until water flows from the shower filter. Release the  button once the water has run through the Brew Head. A pumping noise will be heard during this operation.

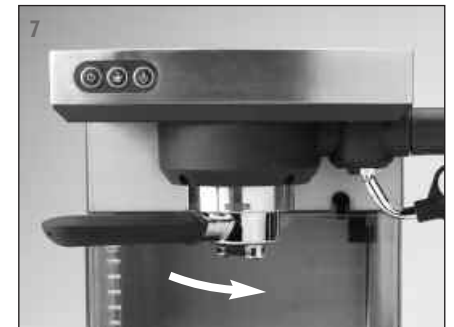
Pre-warming the cups

The cup warming plate will start to warm as the machine heats. Pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate. This will help maintain the coffee's optimal temperature when brewed into the cups.

Counter Thinking

Step 5 - Inserting the Filter Holder

- Place the Filter Holder underneath the Brew Head so that the handle is positioned to the left of center. Lift the filter holder until it contacts the brew head and rotate to the right until resistance is felt (Fig 7 & 8). Ensure handle is rotated as far as possible to the right to ensure a proper seal. Not rotating the handle sufficiently can result in the filter holder becoming detached during brewing.



Step 6 - Brewing the coffee

- The 3 function buttons will illuminate once the machine has reached the correct temperature.
- Ensure the drip tray is in place.
- Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder outlet.
- Press the ☕ button momentarily.
- After a few seconds*, aromatic coffee will begin to brew into the cups. A pumping noise will be heard in this operation.

**Pre-brew function

When the ☕ button is pressed momentarily, the boiler heating system pumps water briefly, followed by a pause, then continues to pump the water through to the ground coffee in the Filter Holder. This pre-brew function is an advanced feature of the Ikon Espresso Machine. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction. The ground coffee expands and when greater pressure is built up, the brewed coffee is extracted with its full flavor. To skip this function when brewing coffee, hold down the ☕ button, rather than pressing momentarily.

- When sufficient coffee has flowed into the cups, press the ☕ button again. This will stop the flow of coffee. Twenty seconds is generally sufficient to pour two 30 ml espresso shots. It is not recommended to operate the brew function for a longer period at one time.
- If the steam function is not required, press the ⏻ button to switch off, switch off at the power outlet, unplug the power cord and allow the machine to cool.

Step 7 - Emptying the Filter Holder

- Remove the Filter Holder from the Brew Head by turning the Filter Holder to the left until it releases. Turn the Filter Holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Remove the filter by pressing the 'Eject' Button on the underside of the Filter Holder (Fig 9). Rinse both the filter and filter holder with water and allow to dry.



The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature whilst the Power ⏻ button is illuminated.

Note



THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. ALWAYS COOL THE FILTER HOLDER WITH COLD WATER BEFORE ATTEMPTING TO REMOVE FILTERS.

How to froth milk for a cappuccino or latté

The Breville Ikon Espresso Machine comes complete with a Froth Enhancer for easier frothing of milk. When less froth is required, remove the Froth Enhancer and steam the milk using the Steam Wand. To remove the Froth Enhancer, ensure it is cool then simply pull down and remove (Fig 10). The Frothing Attachment can be stored in the Storage Tray inside the machine if not used regularly.



To refit the Froth Enhancer, ensure it is securely attached to the Steam Wand by inserting it, from either end opening, onto the Wand and pushing it firmly upwards onto the rubber surround (Fig 10).

The first step in making a cappuccino/latté is to make a short espresso (Follow steps on "Brewing Coffee" on page 9). Then:

- Fill the stainless steel frothing jug 1/3 full with cold milk.
- Press the ☕ button momentarily and direct steam wand into drip tray. Turn the steam control dial on the side of the machine towards the 'MAX' position. This will drain any residual water before the boiler begins to generate steam. The ☕ light will start to flash indicating that the Boiler Heating System is heating and preparing to create steam.

Although not essential, for maximum steaming pressure it is recommended to wait approximately 30 seconds for ☕ light to stop flashing before turning the steam control dial towards the 'MAX' position.

Note

- Turn Steam Control Dial to the 'OFF' position, insert the steam wand into the milk jug and then turn the Steam Control Dial towards the 'MAX' position (Fig 11).




- Gently move the frothing jug in a circular motion around the froth enhancer.

The Ikon Espresso Machine features a Swivel Steam Wand so the position of the Steam Wand can be changed to a comfortable angle.


Note

- When the milk has begun to increase in volume, immerse the froth enhancer deeper into the milk to further heat the milk.
- Place your hand on the bottom of the stainless steel frothing jug.
- When using the Steaming function, is the thumping noise normal? Yes, the thumping noise is the 15 bar pump in operation.

- When the jug becomes too hot to touch, turn the steam control dial to the 'OFF' position and then press the  button to stop the steaming function before removing the jug.

Steam Control Dial should always be positioned in the 'OFF' position when steam is not required. Steam will automatically turn off after 3 minutes of steaming.

Note

- Pour the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratios:
Cappuccino - $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ steamed milk, $\frac{1}{3}$ frothed milk
Latté - $\frac{1}{3}$ espresso topped with steamed milk and about 10cm of frothed milk (traditionally served in a glass)
- After each steaming operation direct the Steam Wand back into the Drip Tray. Turn the Steam Control Dial towards the 'MAX' position and press the  button and hold down until a solid stream of water exits from the Steam Wand.

Always ensure that the Froth Enhancer has been firmly pushed onto the steam wand. For best results use fresh cold milk (lite milk will froth easier). Always clean the steam wand and froth enhancer immediately after every use (refer to care and cleaning).

Note

Standby Mode

As an energy saving feature, the Ikon Espresso Machine will go into 'standby mode' after a period of 45 minutes of total inactivity and will switch itself off following a further 2 hrs untouched. During 'standby' mode the insert power symbol button will be the only button lit. To reactivate simply press either the coffee or steam buttons.



THE STAINLESS STEEL JUG PROVIDED WITH THIS PRODUCT IS INTENDED FOR FROTHING MILK ONLY. IT IS NOT INTENDED FOR DISPENSING HOT COFFEE.

LIQUID SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTH ENHANCER, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION.

TO AVOID SPLATTERING HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING.

Making a good cup of coffee is an art that is simple to achieve. Here are some tips to help you make the perfect coffee.

To enjoy an optimum flavoured espresso coffee, do not extract more than approximately 30ml (using the 1 cup filter holder) or for a double espresso do not extract more than 60ml (using a 2 cup filter holder).

Note

The coffee

Pre-ground coffee can be used and should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area. Pre-ground coffee should not be kept for longer than 1 week as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Whole coffee beans, freshly ground just before use, are recommended. Coffee beans should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area but should not be kept for longer than 1 month as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Water flow

When brewing coffee, make sure the water flows through the Coffee Filter at the correct rate.

If the water flow is too slow the coffee will be over extracted and will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the water flow is too fast, the coffee will be under extracted - the optimal flavor will not develop, the coffee will be watery and lack the thick crema on the top.

The water flow can be adjusted by varying the pressure that the coffee is tamped (pressed down) in the Filter or by changing the grind of the coffee.

The grind

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased. If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the coffee in the Filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavor and without the thick crema on the top layer of coffee.

Tamping the coffee

After measuring the ground coffee into the Filter it must be tamped (pressed down) using the flat end of the measuring spoon. The ground coffee should be tamped quite firmly.

If the coffee is not tamped firmly enough, the water will flow through the water too quickly and the coffee will be under extracted. If the coffee is tamped too firmly, however, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be over extracted.

The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

Note

Care and cleaning

Before cleaning, ensure the machine has been turned off. Switch off at the power outlet, unplug the power cord and allow the machine to cool.

Cleaning the steam wand and froth enhancer

- The Steam Wand and Froth Enhancer should always be cleaned immediately after frothing milk. Never leave Steam Wand immersed in milk. This ensures the Steam Wand is kept free of milk deposits. Failure to do this may result in milk being sucked back into the boiler heating system.
- Remove the Froth Enhancer and rinse under warm tap water (Fig 10) page 11.
- Wipe the steam wand with a damp cloth. If the steam wand becomes blocked, use the pin on the Cleaning Tool to clear the opening. If the Steam Wand is not wiped with a damp cloth immediately after use milk deposits will bake onto the surface and become harder to remove. If this occurs it is recommended to soak the Steam Wand before wiping with a damp cloth.

DO NOT USE a scourer or abrasive cleaner to clean Steam Wand or housing.

Note

If the Steam Wand remains blocked, the tip of the Steam Wand can be removed by using the spanner in the middle of the Cleaning Tool (Fig 12). Soak the tip in hot water before using the pin on the Cleaning Tool to unblock (Fig 13).



Replace the tip back onto the Steam Wand and secure with the Cleaning Tool.

Cleaning the filters, filter holder and brewing head

- The stainless filters and filter holder should be rinsed under running water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked, the fine pin on the Cleaning Tool can be used to clear the holes (Fig 14).
- The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any residual coffee grounds.
- It is advisable to periodically run water through the machine with the filter holder in place, but without any coffee to clean out any residual coffee grounds.

Cleaning the shower head

- To eliminate coffee grinds from the shower head, simply unscrew using the allen key provided and rinse under hot water. Replace using the allen key (Fig 15) ensuring the fixing screw is firm but not over tightened.



Cleaning the housing/cup warming tray

- The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surfaces).

Cleaning the drip tray

- The Drip Tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed indicating the drip tray is full (Fig 16).
- Remove the grid and water level indicator from the drip tray and wash all three parts in warm water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.



Cleaning the storage tray

- The Storage Tray can be removed after the Drip Tray is removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

Decalcifying

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using either a commercial decalcifying agent formulated specially for boiler espresso machines, or a mixture of white vinegar and water.

Do not use powered decalcifying agents.

Note

Use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water





Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water





DO NOT IMMERSE ANY PART OF YOUR IKON ESPRESSO MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

Decalcifying the machine

- Ensure the machine is switched off and that the plug is disconnected from the power outlet.
- Remove the Filter Holder and Froth Enhancer. Pour the decalcifying solution into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet and turn on.
- Press power  button to turn the machine on.
- Place a large container under both the Brew Head and the Steam Wand.
- As soon as the brewing temperature is reached the 3 function buttons will illuminate. Press the  button on and allow half the decalcifying solution run through the Brew Head.
- Turn the Steam Control Dial to the 'MAX' position and press the  button and allow the remaining solution to run through the Steam Wand. When the solution has stopped flowing, press the  button, turn the Steam Control Dial to 'OFF'.

- After decalcifying, remove the Water Tank and rinse thoroughly then refill to maximum line with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the Brew Head and half through the Steam Wand.
- Fill with fresh, cold water.
- The machine is ready for use.

Problem	Possible causes
Coffee does not run through	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is not turned on or plugged in • Water tank is empty •  Button has not been pressed • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • The filter is blocked
Coffee runs out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grind is too coarse • Not enough coffee in the filter
Coffee runs out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> • Filter holder is not inserted in the brew head properly • There are coffee grounds around the filter rim • Too much coffee in the filter • Coffee has been tamped too tightly
Coffee filters out in drops	<ul style="list-style-type: none"> • The water tank is empty or low • Coffee grind is too fine • Machine is blocked by mineral deposits
The machine has loud pumping noise	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty or low • Water tank is not securely in place
Coffee is too weak or watery	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines)
Coffee is too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Machine not preheated • Cups not preheated • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)
No crema	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is not tamped firmly enough • Coffee grind is too coarse • Coffee is not fresh
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is not turned on • Water tank is empty •  Button has not been pressed • Steam Control Dial has not been turned towards 'MAX' position • Steam wand is blocked
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough steam • Milk is not fresh and cold



Espresso

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 7g of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 30ml.



Long black

A long black is generally served as a standard espresso with hot water added to taste.



Flat white

A single dose of espresso in a cup topped with steamed milk, $\frac{1}{3}$ coffee and $\frac{1}{3}$ milk.



Cappuccino

The real thing is served very light and luke warm with $\frac{1}{3}$ espresso to $\frac{1}{3}$ steamed milk and a generous final third of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over one half of the the cappuccino before dusting with chocolate.



Macchiato

A shot of espresso served short in a 70ml demitasse and stained with a dash of finely frothed milk.



Classic cafe latte

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of $\frac{1}{3}$ espresso to $\frac{2}{3}$ milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



Espresso affagato

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favourite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



Con panna

Meaning 'with cream' this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 90-120ml cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.



Mocha frappe (serves two)

Ready in minutes this impressive refresher will delight chocolate and coffee drinkers alike. Melt two heaped teaspoons of quality chocolate bits into a double shot of espresso. Add $\frac{1}{2}$ cup cold milk and 9 ice cubes and process in blender on a low speed to a smooth, velvety consistency. Pour evenly into two glasses and serve immediately.

Breville

Breville

Ikon^{MD}
Cafetière à espresso

Breville est une marque enregistrée de Breville Pty. Ltd. ABN
98 000 092 928

Service à la clientèle Breville

Consommateurs des États-Unis

✉ 19400 S. Western Ave
Los Angeles
Building B
Torrance
CA 90501-1119

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais : 1 (866) BREVILLE

Télécopieur : (514) 683-5554

Courriel : askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2006

En raison des améliorations constantes apportées à la conception ou autrement, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce fascicule.

Modèle BES400XL Publication 1/06



Modèle BES400XL

	Page
Breville vous recommande la sécurité avant tout	F4
Faites la connaissance de votre cafetière à espresso Ikon de Breville	F6
L'assemblage de votre cafetière à espresso IKON de Breville	F7
Le fonctionnement de votre cafetière à espresso Ikon de Breville	F8
Conseils relatifs à la préparation du café	F13
Entretien et nettoyage	F14
Guide de dépannage	F17
Des cafés à déguster	F18



Félicitations

de l'acquisition de votre nouvelle cafetière à espresso Ikon de Breville

PRECAUTIONS IMPORTANTES A PRENDRE

Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon, ni la fiche ni l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil doit servir à une utilisation domestique seulement.
- Ne vous servez de cet appareil que dans le cadre de l'utilisation recommandée.
- Enlevez tous les autocollants ou étiquettes promotionnels de la cafetière à expresso Ikon avant la première utilisation.
- Il faut surveiller les jeunes enfants qui utilisent l'appareil afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne touchez aux surfaces brûlantes. Utilisez les poignées.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- Pour débrancher l'appareil, placez toutes les commandes hors tension (OFF), puis débranchez la fiche de la prise.
- Ne placez pas l'appareil sur ni près d'un brûleur au gaz ou d'un élément, ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four réchauffé.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville présente des risques de blessures, d'incendie ou de choc électrique.
- Respectez strictement les consignes de nettoyage et d'entretien.
- Ne vous servez de cet appareil que dans le cadre de l'utilisation recommandée. Ne vous en servez pas dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez l'appareil lorsque ce dernier ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser une rallonge. Toutefois, toute rallonge utilisée doit être mise à la terre et sa puissance doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil. Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Si c'est le cas, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1 866 BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le service à la clientèle de Breville au 1 866 BREVILLE.
- Confiez l'entretien de l'appareil à du personnel qualifié.
- N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.

MESURES DE PROTECTION PARTICULIÈRES

- Versez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le réservoir est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien fixé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtre lors de l'infusion car l'appareil est alors sous pression.

La fiche exclusive Assist Plug^{md} de Breville a été conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise SANS vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

Note

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par précaution, votre cafetière à expresso de la série moulée est équipée d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure ou dommage susceptibles d'être causés si une personne trébuchait ou s'enchevêtrait dans le cordon ou si celui-ci était tiré. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou se servir de celui-ci sans surveillance. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge avec l'appareil, ils doivent être disposés de manière à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface car les enfants pourraient les tirer ou trébucher. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil).

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Pompe de 15 bars de conception et de fabrication italienne

Fonctions avec commandes électroniques à effleurement 'Soft Touch'

Modèle de qualité en acier inoxydable

Réchaud pour très grosses chopes

Cadran de contrôle de la vapeur

Système de bouilloire en acier inoxydable

Buse à vapeur articulée de dimensions commerciales

Système de créma de pointe à double paroi

Filtres pour une ou deux tasses

Réservoir amovible de deux litres

Fonction de préinfusion 'Triple Prime'

Très grande hauteur; idéale pour les chopes

Amplificateur de mousse facilitant le moussage et l'ajout de vapeur dans le lait

Outils de nettoyage spécialisés avec plateau de rangement pratique



Pichet de moussage en acier inoxydable et cuillère à mesurer-bourroir compris

Plateau d'égouttement amovible recueillant les déversements de café pour faciliter le nettoyage

Indicateur de niveau d'eau prévenant les déversements du plateau d'égouttement

Lorsque vous sortez l'appareil de l'emballage, le plateau d'égouttement, le plateau de rangement et le réservoir sont en place. Les filtres en acier inoxydables et les outils de nettoyage se trouvent dans une pochette en plastique avec le pichet dans une boîte. Le porte-filtre et la cuillère à mesurer-bourroir se trouvent dans un emballage en mousse. Assurez-vous de trouver tous les composants et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le plateau d'égouttement et le réservoir, et lavez tous les composants et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un liquide de nettoyage non abrasif. Rincez et asséchez bien.

Remontage

Insérez le plateau de rangement dans le socle de l'appareil et glissez-le à l'intérieur vers l'arrière (fig. 1). Il s'agit d'un endroit pratique pour ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère à mesurer-bourroir lorsqu'ils ne servent pas, de manière à ne pas les égarer.



Faites glisser le plateau d'égouttement avec l'indicateur de niveau et la grille en place dans le socle de l'appareil devant le plateau de rangement (fig. 2).



Faites glisser le réservoir au-dessus du plateau d'égouttement dans l'ouverture à l'avant de l'appareil, au-dessus du plateau de rangement (fig. 3). Assurez-vous que le réservoir effleure les côtés de l'appareil.



Le fonctionnement de votre cafetière à espresso Ikon de Breville

Avant l'utilisation de votre cafetière à espresso - préparation

Afin de vous assurer que le système de bouillir et que toute la tuyauterie interne sont bien réchauffés, il est essentiel de préparer l'appareil avant la première utilisation.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'à la marque MAX.
- Mettez l'appareil sous tension et dirigez la buse à vapeur dans le plateau d'égouttement.
- Tournez le cadran de contrôle de la vapeur qui se trouve sur le côté de l'appareil jusqu'à la position MAX.
- Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un jet d'eau solide sorte de la buse. À ce moment, relâchez le bouton  et remettez le cadran à la position OFF.
- Au bout d'environ 1,5 à 2 minutes, les trois boutons s'allumeront. L'appareil est alors prêt et vous pouvez vous en servir.

Après avoir servi à produire de la vapeur ou lorsque le réservoir est vide, l'appareil risque de ne plus pomper d'eau dans le filtre-douche. Le cas échéant, veuillez éteindre l'appareil. Veuillez alors répéter la procédure précédente.

Étape 1 - Remplissage du réservoir

- Retirez le porte-filtre s'il est fixé dans la tête d'infusion et déplacez la buse à vapeur vers le côté de l'appareil.
- Enlevez le réservoir en le tirant hors du devant de l'appareil (fig 4).
- Lorsque le réservoir est sorti, un tube rigide tourne et sort de la zone du réservoir. N'y touchez pas ou ne tentez pas de retirer ce tube, il retourne automatiquement en place lorsque vous remettez le réservoir en place.
- Remplissez d'eau froide jusqu'à la marque de remplissage maximal et remettez le réservoir en place en le poussant fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



Il faut remplir le réservoir d'eau froide et fraîche avant de s'en servir. Vérifiez le niveau d'eau avant l'utilisation et changez l'eau à chaque jour ou lorsque le niveau d'eau indique moins de 750 ml. Ne pas opérer l'appareil si le niveau d'eau est sous 500 ml. N'utilisez pas d'eau minérale.

Notez

Étape 2 - Préparation du café





- Placez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre et remplissez-le de mouture à café espresso (fig. 5). Utilisez le filtre simple pour préparer une tasse et le filtre double pour préparer deux tasses.
- Utilisez la cuillère à mesurer-bourroir pour verser une mesure de café espresso pour le filtre simple et deux mesures, pour le filtre double. Il est important d'utiliser la quantité appropriée de mouture pour chaque filtre.



Étape 3 - Bourrage du café

- Distribuez uniformément le café et bourrez-le fermement à l'aide de l'extrémité de bourrage de la cuillère à mesurer (fig. 6). Lorsqu'il y a trop de café, le débit d'eau peut être bloqué.
- Nettoyez tout surplus de café du rebord du porte-filtre afin d'assurer qu'il est bien scellé sous la tête d'infusion.

Étape 4 - Préparation de la tête d'infusion

- Avant de placer la tête du filtre en place, il est conseillé de faire couler un court débit d'eau dans la tête d'infusion.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120V et mettez l'appareil sous tension. Enfoncez le bouton  et le contour du bouton s'illumine. Le bouton  clignote lorsque l'appareil se réchauffe. Lorsque la température appropriée est atteinte, les trois boutons s'illumineront.
- Préparez la tête d'infusion en enfonçant le bouton  et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que de l'eau sorte du filtre-douche. Relâchez le bouton  lorsque l'eau est sortie de la tête d'infusion. Vous entendrez un bruit de pompage pendant ce processus.

Réchauffement des tasses

Le réchaud pour les tasses devient chaud à mesure que l'appareil se réchauffe. Réchauffez vos tasses à espresso en les plaçant sur le réchaud.

De la sorte, vous optimiserez la température du café au moment de l'infusion dans les tasses.


Notez

Étape 5 - Insertion du porte-filtre



- Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée soit à gauche du centre. Soulevez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la tête d'infusion et faites-le tourner vers la droite jusqu'à ce que vous ressentiez de la résistance (fig. 7 et 8). Assurez-vous que la poignée est tournée au maximum vers la droite pour avoir un scellement approprié. Si vous ne tournez pas suffisamment la poignée, le porte-filtre pourrait se défaire pendant l'infusion.




Étape 6 – Infusion du café

- Les trois boutons de fonction s'illuminent lorsque l'appareil atteint la température appropriée.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttement est en place.
- Placez une ou deux tasses réchauffées sous l'orifice du porte-filtre.
- Enfoncez momentanément le bouton .
- Au bout de quelques secondes*, un café aromatique s'infuse dans les tasses. Vous entendrez un bruit de pompage au cours du processus.

**Fonction de préinfusion 'Triple Prime'


Lorsque vous enfoncez momentanément le bouton  le système de bouilloire pompe de l'eau brièvement, puis il y a une pause et le système continue de pomper de l'eau au travers de la mouture dans le porte-filtre. Cette fonction de préinfusion constitue une fonction de pointe de la cafetière à espresso Ikon. La mouture est alors humectée par une petite quantité d'eau avant l'infusion. La mouture prend de l'expansion et lorsque la pression est à son comble, le café est infusé à sa pleine saveur. Pour sauter cette fonction, enfoncez longtemps le bouton  au lieu de l'enfoncer momentanément.

- Lorsqu'il y a suffisamment de café dans les tasses, enfoncez de nouveau le bouton . Cela arrête le débit de café.
- Lorsque vous n'avez pas besoin de vapeur, enfoncez l'interrupteur R à la position hors tension, mettez l'appareil hors tension à la prise et débranchez le cordon d'alimentation, puis laissez l'appareil refroidir.

Étape 7 – Vidage du porte-filtre

- Enlevez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il se dégage. Renversez le porte-filtre pour le vider de la mouture usée (il faut jeter la mouture dans la poubelle car les grains de café risquent de bloquer la tuyauterie de l'évier). Enlevez le filtre en appuyant sur le bouton d'éjection sous le porte-filtre (fig. 9). Rincez le filtre et le porte-filtre à l'eau et laissez-les sécher.



L'appareil reste prêt à l'infusion et il conserve une température constante tant que le bouton de fonctionnement  est allumé.

Notez



Comment faire mousser du lait pour un cappuccino ou un café au lait

La cafetière à espresso Ikon de Breville comporte un amplificateur de mousse qui facilite le moussage du lait. Lorsque vous voulez moins de mousse, retirez l'amplificateur de mousse et utilisez la buse à vapeur pour faire mousser le lait. Pour retirer l'amplificateur de mousse, assurez-vous qu'il est froid puis tirez-le tout simplement vers le bas pour l'enlever (fig. 10).




L'accessoire de moussage peut être rangé dans le plateau de rangement à l'intérieur de l'appareil lorsque vous ne vous en servez pas régulièrement. Pour réinstaller l'amplificateur de mousse, assurez-vous qu'il est bien fixé à la buse à vapeur en l'insérant par l'ouverture du bout sur la buse et en le poussant fermement vers le haut jusqu'à la gaine de caoutchouc (fig. 10).

La première étape pour préparer un cappuccino ou un café au lait consiste à préparer un espresso tassé (suivez les consignes sur la préparation du café à la page 9), puis:

- remplissez le pichet en acier inoxydable au tiers de lait froid et;
- enfoncez momentanément le bouton  et dirigez la buse à vapeur dans le plateau d'égouttement. Tournez le cadran de contrôle de la vapeur qui se trouve sur le côté de l'appareil jusqu'à la position MAX. Vous vidangez de la sorte toute eau résiduelle avant que le système de bouilloire ne génère de la vapeur. Le témoin  se met à clignoter pour

indiquer que le système de bouilloire se réchauffe en vue de produire de la vapeur.

Même si ce n'est pas essentiel, pour maximiser la pression de la vapeur, il est conseillé d'attendre environ 30 secondes pour que le témoin  cesse de clignoter avant de tourner le cadran de contrôle de la vapeur vers la position MAX.

Notez



- Tournez le cadran de contrôle de la vapeur à la position OFF, insérez la buse à vapeur dans le pichet de lait puis tournez le cadran à la position MAX (fig. 11).
- Imprimez un léger mouvement circulaire au pichet autour de l'amplificateur de mousse.


La cafetière à espresso Ikon comporte une buse à vapeur articulée de manière à pouvoir en modifier la position à un angle confortable.

Notez

- Lorsque le lait commence à prendre du volume, immergez l'amplificateur de mousse profondément dans le lait afin de mieux réchauffer le lait.
- Placez votre main sous le pichet en acier inoxydable.



LES PIÈCES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE PEUVENT ENCORE ÊTRE BRÛLANTES. REFROIDISSEZ TOUJOURS LE PORTE-FILTRE À L'EAU FROIDE AVANT D'EN RETIRER LES FILTRES.

- Lorsque l'appareil est en mode vapeur, celui-ci émet un cognement de l'intérieur, est-ce normal? Oui, il s'agit de la pompe à pression de 15 bars en opération.
- Lorsque le pichet est trop chaud au toucher, tournez le cadran de contrôle de la vapeur à la position OFF puis enfoncez le bouton  pour arrêter la fonction de vapeur avant de retirer le pichet.

Assurez-vous toujours que l'amplificateur de mousse a bien été poussé sur la buse à vapeur. Afin d'optimiser les résultats, utilisez du lait froid et frais (du lait léger mousse mieux). Nettoyez toujours la buse à vapeur et l'amplificateur de mousse immédiatement après chaque utilisation (voyez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage).


Notez

Mode de veille et arrêt automatique

La cafetière à espresso Ikon comporte un dispositif d'économiseur d'énergie. Elle se mettra en mode de veille au bout de 45 minutes d'inactivité et s'arrêtera automatiquement après 2 heures de plus sans utilisation. Le bouton de mise sous tension sera le seul allumé lorsqu'en mode de veille. Pour réactiver l'appareil, il suffit d'appuyer sur le bouton café ou vapeur.

Le cadran de contrôle de la vapeur devrait toujours être à la position OFF lorsque vous n'avez pas besoin de vapeur. La production de vapeur s'arrête automatiquement après trois minutes.

Notez

- Versez le lait frappé dans chacune des tasses contenant de l'espresso fraîchement infusé comme suit:
Cappuccino - $\frac{1}{3}$ d'espresso, $\frac{1}{3}$ de lait frappé, $\frac{1}{3}$ de mousse
Café au lait - $\frac{1}{3}$ d'espresso garni de lait frappé et d'environ 10 cm de mousse (traditionnellement servi dans un verre)
- Après avoir utilisé la buse à vapeur, dirigez-la toujours dans le plateau d'égouttement. Tournez le cadran de contrôle de la vapeur vers la position MAX puis enfoncez le bouton  et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un jet d'eau solide sorte de la buse à vapeur.



LE PICHET EN ACIER INOXYDABLE INCLUS AVEC CET APPAREIL SERT POUR MOUSSER LE LAIT ET NON POUR CONTENIR DU CAFÉ CHAUD. AUCUN LIQUIDE NE DOIT COULER SUR LE DESSUS DE L'AMPLIFICATEUR DE MOUSSE CAR CE DERNIER NE FONCTIONNERA PAS. POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS LA BUSE À VAPEUR HORS DU LAIT PENDANT LE MOUSSAGE.

La préparation d'une bonne tasse de café est un art simple à acquérir. Voici quelques conseils pour vous aider à préparer du café à la perfection.

Pour savourer un café délicieux, n'infusez pas plus de 30 ml de café (en utilisant le porte-filtre simple) ou, pour préparer un espresso double, pas plus de 60 ml (en utilisant le porte-filtre double).

Notez

Le café

Vous pouvez utiliser du café déjà moulu et vous devriez le conserver dans un récipient étanche dans un endroit sec et frais. Vous ne devriez pas conserver du café moulu plus d'une semaine car il perd de sa saveur. Ne le réfrigérez pas ni ne le congelez.

Il est conseillé d'utiliser des grains de café fraîchement moulu tout juste avant l'infusion. Conservez les grains de café dans un récipient étanche dans un endroit sec et frais. Vous ne devriez pas les conserver plus d'un mois car ils perdent de leur saveur. Ne les réfrigérez pas ni ne les congelez.

Le débit d'eau

Au moment de l'infusion, assurez-vous que l'eau traverse le filtre de café au débit approprié. Lorsque l'eau coule trop lentement, le café sera trop infusé et il sera foncé et amer, avec une écume inégale sur le dessus.

Lorsque l'eau coule trop rapidement, le café ne sera pas assez infusé; il n'aura pas sa saveur optimale. Le café aura trop d'eau et il n'aura pas de riche écume sur le dessus.

Vous pouvez régler le débit d'eau en variant le bourrage du café dans le filtre ou en changeant la mouture utilisée.

La mouture

Lorsque vous utilisez de la mouture, assurez-vous qu'il s'agit d'un type de mouture qui convient aux cafetières à espresso et à cappuccino.

Lorsque vous moulez des grains de café, la mouture doit être fine mais pas trop ni poudreuse. La mouture influence le débit d'eau à travers le café du filtre ; ce qui a une incidence sur la saveur du café.

Lorsque la mouture est trop fine (lorsqu'elle est poudreuse et qu'elle ressemble au toucher à de la farine), l'eau ne passera pas à travers même sous pression. Le café sera trop infusé et il sera trop foncé et amer, avec une écume inégale sur le dessus.

Lorsque la mouture est trop grossière, l'eau coule trop rapidement. Le café ne sera pas assez infusé ; il n'aura pas sa saveur optimale. Le café aura trop d'eau et il n'aura pas de riche écume sur le dessus.

Le bourrage du café

Après avoir mesuré la mouture dans le filtre, il faut la bourrer à l'aide du bout plat de la cuillère à mesurer. Il faut la bourrer fermement.

Lorsque le café n'est pas suffisamment bourré, l'eau coule trop rapidement et le café ne sera pas assez infusé. Lorsque le café est trop bourré, l'eau ne coule pas assez et le café sera trop infusé.

Bien entendu, la saveur de votre café dépend de vos goûts personnels et de nombreux autres facteurs comme le type de grains de café utilisés, le type de mouture et la pression du bourrage. Nous vous conseillons de tenter quelques expériences en modifiant ces facteurs jusqu'à l'obtention d'un café à votre goût.

Notez

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est hors tension. Mettez-le hors tension à la prise et débranchez le cordon, puis laissez l'appareil refroidir.

Nettoyage de la buse à vapeur et de l'amplificateur de mousse

- Il faut toujours nettoyer la buse à vapeur et l'amplificateur de mousse immédiatement après avoir fait mousser le lait. Ne laissez jamais la buse à vapeur dans le lait pour vous assurer qu'elle est toujours libre de dépôts de lait. Si vous laissez la buse dans le lait, du lait pourrait être aspiré dans le système de bouilloire.
- Retirez l'amplificateur de mousse et rincez-le à l'eau chaude du robinet (fig 10) page 11.
- Essuyez la buse avec un chiffon humide. Lorsque la buse à vapeur est bloquée, utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour libérer l'ouverture. Lorsque la buse à vapeur n'est pas immédiatement essuyée avec un chiffon humide après l'utilisation, des dépôts de lait durciront sur celle-ci et ils seront difficiles à enlever. Lorsque cela se produit, laissez tremper la buse à vapeur avant de l'essuyer avec un chiffon humide.

N'UTILISEZ PAS un tampon à recurer ni un produit nettoyant abrasif pour nettoyer la buse à vapeur ou le boîtier.

Notez



Lorsque la buse à vapeur reste bloquée, vous pouvez retirer le bout de la buse à vapeur à l'aide de la clé qui se trouve au centre de l'outil de nettoyage (fig. 12). Laissez tremper le bout dans de l'eau chaude avant de vous servir de l'épingle de l'outil de nettoyage pour le débloquer (fig. 13).

Remettez le bout sur la buse à vapeur et fixez-le à l'aide de l'outil de nettoyage.

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Les filtres et le porte-filtre en acier inoxydable devraient être rincés sous l'eau du robinet immédiatement après l'utilisation afin d'enlever toutes les particules de café. Lorsque les fins trous des filtres se bloquent, utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour les dégager (fig 14).
- Il faut essuyer la tête d'infusion avec un chiffon humide pour enlever tout résidu de mouture.
- Il est conseillé de faire couler de l'eau dans l'appareil régulièrement lorsque le porte-filtre est en place mais sans ajouter de mouture afin de nettoyer tout résidu de mouture.



Nettoyage de la tête de douche

- Pour enlever la mouture de la tête de douche, il suffit de la dévisser avec la clé Allen fournie et de rincer la tête à l'eau chaude. Remettez-la en place à l'aide de la clé Allen (fig 15).



Nettoyage du boîtier et du réchaud pour les tasses

- Le boîtier de l'appareil et le réchaud peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs car ceux-ci peuvent égratigner les surfaces).

Nettoyage du plateau d'égouttement

- Il faut enlever le plateau d'égouttement, le vider et le nettoyer à intervalles réguliers; surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau indique que le plateau est plein (fig 16).



- Enlevez la grille et l'indicateur de niveau d'eau du plateau et lavez les trois pièces dans de l'eau chaude avec un savon liquide non abrasif. Rincez et séchez bien.

Nettoyage du plateau de rangement

- Vous pouvez retirer le plateau de rangement après avoir retiré le plateau d'égouttement et nettoyez-le avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs car ceux-ci peuvent égratigner les surfaces).

Décalcification

Après une utilisation régulière, de l'eau dure peut causer une accumulation de calcaire dans et sur de nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduit le débit d'infusion et le rendement de l'appareil, tout en nuisant à la qualité du café. Il est conseillé de décalcifier régulièrement l'appareil (aux deux ou trois mois) à l'aide d'un liquide décalcifiant de type commercial formulé pour machine à espresso avec bouilloire ou un mélange de vinaigre blanc et d'eau.

Ne pas utiliser de décalcifiant en poudre. Utilisez ce qui suit à titre de référence.

Notez





Solution diluée (eau douce)

- 1 partie de vinaigre blanc
 - 2 parties d'eau froide du robinet
- Solution concentrée (eau dure)
- 1 partie de vinaigre blanc
 - 1 partie d'eau froide du robinet





NE PLONGEZ AUCUNE PARTIE DE LA CAFETIÈRE À ESPRESSO IKON DANS DE L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE. IL NE FAUT JAMAIS VIDER NI ENLEVER COMPLÈTEMENT L'EAU DU RÉSERVOIR PENDANT LA DÉCALCIFICATION.

Décalcification de l'appareil

- Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.
- Retirez le porte-filtre et l'amplificateur de mousse. Versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
- Branchez l'appareil et mettez-le sous tension.
- Enfoncez le bouton  pour mettre l'appareil sous tension.
- Placez un gros récipient sous la tête d'infusion et la buse à vapeur.
- Dès que la température d'infusion est atteinte, les trois boutons s'illuminent. Enfoncez le bouton  et laissez infuser la moitié de la solution décalcifiante par la tête d'infusion.
- Tournez le cadran de contrôle de la vapeur à la position MAX, enfoncez le bouton  et laissez le reste de la solution couler par la buse à vapeur. Lorsque la solution a fini de couler, enfoncez le bouton  et remettez le cadran de contrôle de la vapeur à OFF.

- Après la décalcification, retirez le réservoir et rincez-le à fond, puis remplissez-le jusqu'à la marque de remplissage maximal avec de l'eau fraîche et froide. Pour rincer l'appareil, faites couler la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par la buse à vapeur.
- Remplissez d'eau fraîche et froide.
- L'appareil peut alors servir.

Problème	Causes possibles
Le café ne coule pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas sous tension ou branché • Le réservoir est vide • Le bouton  n'a pas été enfoncé • La mouture est trop fine • Il y a trop de café dans le filtre • Le filtre est bloqué
Le café coule trop vite	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop grossière • Il n'y a pas assez de café dans le filtre
Le café coule du rebord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête d'infusion • Il y a de la mouture sur le rebord du filtre • Il y a trop de café dans le filtre • Le café est trop bourré
Le café coule au compte-gouttes	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir est vide ou presque • La mouture est trop fine • Des dépôts de minéraux bloquent l'appareil
L'appareil émet un bruit de pompage	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir est vide ou presque • Le réservoir n'est pas bien en place
Le café est trop faible	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez fine (utilisez une mouture pour cafetières à espresso)
Le café est trop froid	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas réchauffé • Les tasses ne sont pas réchauffées • Le lait n'est pas assez réchauffé (si vous préparez un cappuccino ou un café au lait)
Il n'y a pas de créma	<ul style="list-style-type: none"> • Le café n'est pas assez bourré • La mouture est trop grossière • La mouture n'est pas fraîche
L'appareil ne produit pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas sous tension • Le réservoir est vide • Le bouton  n'a pas été enfoncé • Le cadran de contrôle de la vapeur n'a pas été tourné à la position MAX • La buse à vapeur est bloquée
Le lait ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil ne produit pas suffisamment de vapeur • Le lait n'est pas frais ou froid

Des cafés à déguster



Espresso

Intense et aromatique, un espresso (ou café corsé) est fait à partir d'environ 7 g de mouture. Versez-en environ 30 ml dans une demi-tasse ou dans un verre.



Café allongé

Il s'agit habituellement d'un espresso standard auquel vous ajoutez de l'eau chaude au goût.



Café au lait

Une portion d'espresso dans une tasse avec du lait frappé ($\frac{1}{2}$ de café et $\frac{1}{2}$ de lait).



Cappuccino

Il se sert très léger et tiède, et il comporte $\frac{1}{3}$ d'espresso, $\frac{1}{3}$ de lait frappé et une portion généreuse de mousse $\frac{1}{3}$. Comme touche finale, recouvrez la moitié du cappuccino d'une carte et saupoudrez-le de cacao.



Macchiato (Café avec un nuage de lait)

Un café corsé servi dans une demi-tasse de 70 ml auquel vous ajoutez un soupçon de mousse de lait.



Café au lait classique

Le café matinal traditionnel en Italie et en France, servi avec du pain au chocolat ou des biscotti sucrés. Ce mélange ($\frac{1}{2}$ d'espresso et $\frac{1}{2}$ de lait) est fait à partir d'un espresso corsé garni de lait frappé que vous versez le long du verre afin d'obtenir une consistance onctueuse et une couche parfaite de mousse.



Espresso affogato

Totalement irrésistible, cette tentation sucrée consiste simplement en une cuillère de crème glacée de qualité à la vanille arrosée d'espresso et, au goût, de votre liqueur préférée. Pour impressionner vos invités, servez dans un verre à martini.



Café à la crème (con panna)

Il s'agit d'une variante chic d'un café viennois qui vous réchauffera le cœur. Versez dans une chope de 90 à 120 ml un double espresso et garnissez d'une cuillère de crème fouettée. Saupoudrez de cannelle et servez sans tarder.



Café moka frappé (pour deux)

Prête en quelques minutes, cette boisson impressionnante et rafraîchissante plaira aux amateurs de chocolat et de café. Faites fondre deux cuillères à thé comblées de brisures de chocolat de qualité dans un double espresso. Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid et neuf glaçons, puis traitez au mélangeur à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance veloutée. Versez en parties égales dans deux verres et servez sans tarder.

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénegation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénegation qui précède ne s'applique pas à vous.

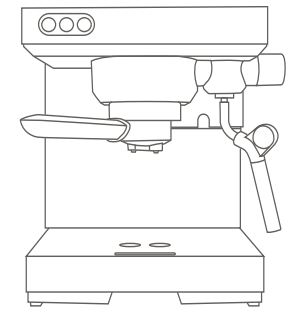
La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.



Breville

Breville

Breville Ikon®

Espresso Machine

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Centre

US Customers - Para Clientes es Estados Unidos

✉ 19400 S. Western Ave
Building B
Torrance
CA 90501-1119

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers - Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright Brevilla Pty. Ltd. 2006

Debido a las mejoras continuas introducidas en los diseños, el producto que usted compra puede diferir en detalles de aquel que se encuentra ilustrado en este folleto.

Modelo BE5400XL Issue 1/06



Modelo BE5400XL

	Página
Breville recomienda que la seguridad es primero	S4
Conozca su Breville Ikon Espresso Machine	S6
Armado de su Breville Ikon Espresso Machine	S7
Funcionamiento de la Breville Ikon Espresso Machine	S8
Consejos para la preparación de café	S13
Cuidado y limpieza	S14
Tabla de solución de problemas	S17
Cafés que debe probar	S18
Servicio al cliente un año de garantía limitada	S20

Felicitaciones

por la compra de su nueva Breville Ikon Espresso Machine

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



En Breville, nos preocupamos mucho por la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que ponga cuidado al usar cualquier electrodoméstico y que siga las siguientes precauciones.

Medidas preventivas importantes acerca de su Breville Ikon Espresso Machine

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de hacer funcionar la cafetera, y guárdelas para futuras consultas. Quite todas las etiquetas o adhesivos de publicidad antes de utilizar la Ikon Espresso Machine por primera vez.
- No coloque la Ikon Espresso Machine cerca del borde de una mesa durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y de que no tenga agua, etc.
- No coloque la Ikon Espresso Machine ni cerca ni sobre una estufa eléctrica o de gas, ni en ningún lugar en que pueda tocar un horno a alta temperatura.
- No la use sobre superficies metálicas, por ejemplo la superficie del lavaplatos.
- Siempre asegúrese de que la Ikon Espresso Machine esté armada correctamente antes de conectarla al tomacorriente y encenderla.
- Nunca enchufe ni encienda la Ikon Espresso Machine sin agua en el depósito de agua.
- Sólo utilice agua fría en el depósito de agua. No utilice ningún otro líquido.
- Asegúrese de que el portafiltros esté firmemente colocado en el cabezal de filtrado antes de utilizar la Ikon Espresso Machine.
- Nunca quite el portafiltros durante el filtrado del café ya que la cafetera se encuentra bajo presión.
- No descuide la Ikon Espresso Machine mientras la esté usando.
- No toque las superficies calientes. Permita que la Ikon Espresso Machine se enfríe antes de moverla o limpiar cualquiera de sus piezas.
- No coloque nada, a excepción de tazas para calentar, encima de la Ikon Espresso Machine.
- Siempre apague la Ikon Espresso Machine, desconecte la energía en el tomacorriente y desenchufe el cable si va a dejar el electrodoméstico sin supervisión, no lo va a usar, antes de limpiarlo, moverlo, desarmarlo, armarlo o cuando lo vaya a guardar.
- Mantenga el electrodoméstico y sus accesorios limpios. Siga las instrucciones de limpieza que se encuentran en este folleto.
- Para evitar daños al electrodoméstico, no use agentes de limpieza alcalinos cuando realice limpieza. Use un paño y detergente suaves.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD:

- Sólo utilice agua fría en el depósito de agua. No utilice ningún otro líquido.
- Nunca utilice la máquina sin agua en su interior.
- Asegúrese de que el portafiltro se encuentre asegurado con firmeza cuando utilice la máquina.
- Nunca quite el portafiltro durante la preparación del café ya que la máquina se encuentra bajo presión.

Su aparato Breville cuenta con el exclusivo enchufe Assist Plug™, con un práctico diseño que incluye un hueco para el dedo en el enchufe que le permite extraerlo del tomacorriente fácilmente y con seguridad. Por motivos de seguridad, se recomienda que enchufe su aparato Breville directamente al tomacorriente. No se recomienda el uso de alargador ni adaptador de enchufes múltiples.

Nota

Medidas preventivas importantes para todos los electrodomésticos

Desenrolle el cable antes de usarlo. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni toque superficies

calientes o llene de nudos. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen niños o personas enfermas, a menos que sean adecuadamente supervisados por una persona responsable a fin de garantizar que pueden utilizar el electrodoméstico con seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Este electrodoméstico es sólo para uso doméstico. No dé a este electrodoméstico otro uso que no sea aquel para el cual fue diseñado. No lo utilice en botes ni vehículos en movimiento. No lo use en exteriores. Se recomienda revisar el electrodoméstico regularmente. No lo utilice si el cable de corriente, enchufe o electrodoméstico se daña de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al Centro de Servicio de Breville autorizado más cercano para que sea revisado y/o reparado. A excepción de la limpieza, todo tipo de mantenimiento debe realizarlo el Centro de Servicios de Breville autorizado. Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para brindar protección adicional cuando se utilizan los electrodomésticos. Se recomienda que se instale un interruptor de seguridad con una corriente nominal residual operativa que no exceda los 30mA en el circuito eléctrico que brinda suministro al electrodoméstico. Consulte al electricista para obtener consejos profesionales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE POR USO DOMÉSTICO.

Conozca su Breville Ikon Espresso Machine



Armado de su Breville Ikon Espresso Machine

Encontrará la Ikon Espresso Machine con la bandeja recolectora, la bandeja de almacenamiento y el depósito de agua instalados cuando la saque de la caja. Los filtros de acero inoxidable para café y las herramientas de limpieza se embalan en una bolsa plástica junto con la jarra en una caja. El portafiltros y la cuchara dosificadora/de prensado del café se embalan dentro del embalaje relleno de espuma. Asegúrese de ubicar todas las piezas y los accesorios antes de deshacerse del embalaje. Tome la bandeja recolectora y el depósito de agua y lave todas las piezas y accesorios en agua tibia jabonosa utilizando un líquido de limpieza no abrasivo. Enjuague y seque bien.

Para rearmar

Coloque la bandeja de almacenamiento en la base de la cafetera y deslícela hacia la parte de atrás (Fig. 1).



Este es un lugar conveniente para guardar la herramienta de limpieza, los filtros de acero inoxidable y la cuchara dosificadora/de prensado cuando no los utilice, para no perderlos.

Deslice la bandeja recolectora, con el indicador de bandeja recolectora llena y la rejilla instalada, sobre la base de la cafetera frente a la bandeja de almacenamiento (Fig. 2).

Deslice el depósito de agua sobre la bandeja recolectora y dentro de la apertura delantera de la cafetera hasta colocarlo sobre la bandeja de



almacenamiento (Fig. 3). Asegúrese de que el depósito de agua esté alineado con los lados de la cafetera.

Funcionamiento de la Breville Ikon Espresso Machine

Cebe la Espresso Machine antes de usarla

Para asegurarse de que el sistema de calentamiento del hervidor y todas las tuberías internas se han precalentado, es fundamental que cebe la cafetera antes del primer uso.

- Llene el depósito de agua con agua hasta la línea "MAX" (máximo).
- Encienda la cafetera y dirija la varilla de vapor hacia la bandeja recolectora.
- Gire la perilla de vapor que se encuentra en el costado de la cafetera hacia la posición "MAX".
- Presione y mantenga presionado el botón [XX] hasta que salga un chorro constante de agua desde la varilla. En esta etapa, suelte el botón [XX] y gire la perilla de vapor a la posición "OFF" (apagado).
- Después de aproximadamente 1.5 a 2 minutos los tres botones se iluminarán. Ahora la Ikon Espresso Machine está cebada y lista para su uso.

Después de la vaporización o cuando el depósito de agua se seque, es posible que la Ikon Espresso Machine no bombee agua a través del filtro de ducha. Si esto sucede, apague la máquina. Gire el selector de vapor que se encuentra al costado de la máquina hacia la posición "MAX", con la varilla de vapor dirigida hacia la bandeja de goteo hasta que el vapor se detenga. Encienda la máquina y repita el procedimiento de preparación tal como se describió anteriormente.

Paso 1: Llenado del depósito de agua

- Quite el portafiltros si se encuentra trabado en el cabezal de filtrado y mueva la varilla de vapor a un lado de la cafetera.
- Retire el depósito de agua sacándolo de la parte delantera de la cafetera (Fig. 4).
- Cuando se retira el depósito de agua, un tubo rígido gira y se extiende fuera del área del depósito de agua. No toque ni intente quitar este tubo, se deslizará nuevamente a su posición original cuando coloque de nuevo el depósito de agua.

- Llénelo con agua fría hasta la marca de nivel máximo y colóquelo de nuevo en la cafetera, presionando firmemente de modo que el depósito de agua encaje en su lugar haciendo clic.



Se recomienda volver a llenar el depósito de agua con agua fría y fresca antes de cada uso. Verifique el nivel de agua antes de utilizar la máquina y reemplace diariamente el agua o cuando el nivel de agua indicado sea inferior a 750 ml. No ponga la máquina en funcionamiento si el nivel de agua es inferior a '500 ml Min'.

Nota

Paso 2: Preparación del café

- Coloque el filtro para 1 ó 2 tazas en el portafiltros y llene con café espresso molido (Fig. 5). Use el filtro simple para 1 taza y el filtro doble para 2 tazas.



- Use la cuchara dosificadora/de prensado que se proporciona para medir 1 medida rasa de café espresso para el filtro simple y 2 medidas rasas para el filtro doble. Es importante que use la cantidad correcta de café molido para cada filtro..

Paso 3: Prensado del café

- Distribuya el café de modo uniforme y presiónelo firmemente con el extremo de prensado de la cuchara dosificadora (Fig. 6). Si hay demasiado café, se puede obstruir la circulación de agua.



- Limpie cualquier exceso de café del borde del portafiltros para asegurar un sellado correcto debajo del cabezal de filtrado.

Paso 4: Cebado del cabezal de filtrado

- Antes de colocar el portafiltros en su posición, se recomienda dejar correr un chorro corto de agua a través del cabezal de filtrado.
- Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente de 230/240 V y enciéndalo. Presione el botón y se iluminará el área que lo rodea. El botón parpadeará mientras la cafetera se calienta. Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta, se iluminarán los 3 botones.
- Cebe el cabezal de filtrado presionando y manteniendo presionado el botón hasta que el agua circule desde el filtro de ducha. Suelte el botón una vez que el agua haya pasado a través del cabezal de filtrado. Durante esta operación se oirá un sonido de bombeo.

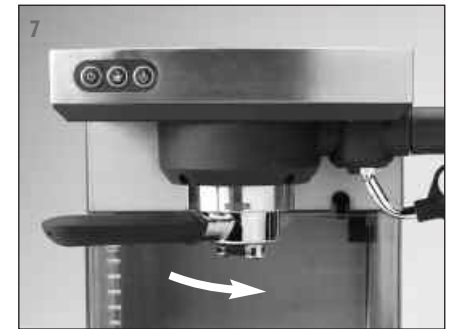
Pre calentamiento de las tazas

La placa de calentamiento de tazas comenzará a calentarse cuando la cafetera lo haga. Precaliente las tazas de café espresso colocándolas sobre la placa de calentamiento de tazas. Esto ayudará a mantener la temperatura óptima del café cuando se filtre a las taza.


Nota

Paso 5: Colocación del portafiltros



- Coloque el portafiltros debajo del cabezal de filtrado de modo que el asa quede a la izquierda del centro. Levante el portafiltros hasta que entre en contacto con el cabezal de filtrado y gírelo hacia la izquierda hasta que sienta resistencia (Fig. 7 y 8). Asegúrese de girar el asa lo más a la derecha posible a fin de asegurar un sellado correcto. De lo contrario, el portafiltros se puede desprender durante el filtrado del café.





Paso 6: Filtrado del café

- Los 3 botones de función se iluminarán una vez que la cafetera haya alcanzado la temperatura correcta.
- Asegúrese de que la bandeja recolectora esté instalada.
- Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de la salida del portafiltros.
- Presione el botón  momentáneamente.
- Después de unos segundos*, comenzará a filtrarse un café aromático a las tazas. Durante esta operación se oír un sonido de bombeo.

**Función de prefiltrado


Cuando el botón  se presiona momentáneamente, el sistema de calentamiento del hervidor bombea agua durante un instante seguido de una pausa, y luego sigue bombeando agua al café molido del portafiltros. Esta función de prefiltrado es una característica de avanzada de la Ikon Espresso Machine. El café molido se humedece con una pequeña cantidad de agua antes de la extracción total. El café molido se expande y cuando se produce una presión mayor, se extrae el café filtrado con todo su sabor. Para omitir esta función al filtrar el café, mantenga presionado el botón  en vez de presionarlo momentáneamente.

- Cuando haya circulado suficiente café a las tazas, presione nuevamente el botón . Esto detendrá la circulación de café.
- Si no se requiere la función de vapor, presione el botón de encendido  para apagarlo, desconecte la energía en el tomacorriente, desenchufe el cable eléctrico y deje que la cafetera se enfríe.

Paso 7: Vaciado del portafiltros

- Retire el portafiltros del cabezal de filtrado girando el portafiltros hacia la izquierda hasta que se libere. Dé vuelta el portafiltros para vaciar el café usado (se recomienda botar el café molido usado y no arrojarlo por el lavaplatos, lo que puede obstruir los drenajes). Retire el filtro presionando el botón "Eject" (expulsar) que se encuentra en la parte inferior del portafiltros (Fig. 9). Enjuague el filtro y el portafiltros con agua y déjelos secar.



La cafetera permanece lista para el filtrado y mantiene una temperatura de calentamiento constante mientras el botón de encendido  está iluminado.

Nota



Cómo preparar leche espumada para un capuchino o un café latte

La Breville Ikon Espresso Machine incluye un espumador para facilitar la elaboración de espuma de leche. Si necesita menos espuma, quite el espumador y eche vapor sobre la leche con la varilla de vapor. Para retirar el espumador, asegúrese de que esté frío y luego simplemente tire de éste hacia abajo y sáquelo (Fig. 10). El espumador puede guardarse en la bandeja de almacenamiento en el interior de la máquina si no lo utiliza habitualmente.



Para volver a colocar el espumador asegúrese de que esté conectado a la varilla de vapor introduciéndolo, por cualquiera de las aberturas de los extremos, en la varilla y empujándolo firmemente hacia arriba sobre el borde de goma (Fig. 10).

El primer paso para preparar un capuchino/café latte es asegurarse de hacer un café expés corto (Siga los pasos de "Filtrado del café" en la página 9). Luego:

- Llene la jarra para espuma de acero inoxidable a $\frac{1}{3}$ del total con leche fría.
- Presione el botón  momentáneamente y dirija la varilla de vapor hacia la bandeja recolectora. Gire la perilla de control del vapor que se encuentra en el costado de la cafetera hacia la posición "MAX". Esto drenará el agua que quede antes de que el hervidor comience a generar vapor. La luz  comenzará a parpadear indicando que el sistema de calentamiento del hervidor se encuentra calentando y preparándose para producir vapor.

Aunque no es fundamental, para obtener la presión máxima del vapor se recomienda esperar aproximadamente 30 segundos para que la luz deje de parpadear antes de girar la perilla de control del vapor hacia la posición "MAX".

Nota

- Gire la perilla de control del vapor a la posición "OFF", inserte la varilla de vapor en la jarra de leche y gire la perilla a la posición "MAX" (Fig. 11).



- Gently move the frothing jug in a circular motion around the froth enhancer.


Mueva suavemente y de forma circular la jarra para espuma alrededor del espumador. La Ikon Espresso Machine incluye una varilla de vapor giratoria que permite cambiar la posición de ésta a un ángulo cómodo.

Nota

- Cuando la leche comience a aumentar de volumen, sumerja más el espumador para calentar más la leche.
- Coloque su mano en la parte inferior de la jarra para espuma de acero inoxidable.




ES POSIBLE QUE LAS PIEZAS DE METAL DEL PORTAFILTROS AÚN ESTÉN MUY CALIENTES. SIEMPRE ENFRÍE EL PORTAFILTROS CON AGUA FRÍA ANTES DE RETIRAR LOS FILTROS.

- Es normal escuchar el ruido sordo cuando se está usando la función de "vapor". Si el ruido sordo viene de la bomba de 15 bares que está funcionando.
- Cuando la jarra se caliente demasiado para tocarla, gire la perilla de control del vapor a la posición "OFF" y presione el botón  para detener la función de vaporización antes de retirar la jarra.

La perilla de control del vapor siempre se debe colocar en la posición "OFF" cuando no se requiere vapor. El vapor se apagará automáticamente después de 3 minutos de su aplicación.

Nota

- Vierta la leche vaporizada en cada taza de café exprés recién filtrado y agregue la leche espumada siguiendo las siguientes proporciones:
Capuchino - $\frac{1}{3}$ de café exprés, $\frac{1}{3}$ de leche vaporizada, $\frac{1}{3}$ de leche espumada
Latte - $\frac{1}{3}$ de café exprés al que se le añade leche vaporizada y aproximadamente 10 cm de leche espumada (se sirve tradicionalmente en un vaso)
- Después de cada operación de vaporización, dirija de nuevo la varilla de vapor a la bandeja recolectora. Gire la perilla de control del vapor hacia la posición "MAX", presione el botón  y manténgalo presionado hasta que salga un chorro de agua constante desde la varilla de vapor.

Siempre asegúrese de que el espumador se haya colocado firmemente en la varilla de vapor. Para obtener mejores resultados, utilice leche fresca y fría (la leche de bajo contenido graso forma espuma con mayor facilidad). Siempre limpie inmediatamente la varilla de vapor y el espumador después de cada uso (consulte las instrucciones de cuidado y limpieza).

Nota

Reserva automática

Como una característica para ahorrar electricidad, la maquina ikon Espresso automáticamente se pone en reserva después de 45 minutos sin actividad, y se desconecta automáticamente después de 2 horas sin actividad. El Botón de símbolo "insert power" será el único que permanecerá prendido. Para volver a reactivar solamente presione el café o el vapor botón.



NO SE DEBE PERMITIR QUE SE DERRAMEN LÍQUIDOS EN LA SUPERFICIE DEL ESPUMADOR, YA QUE ÉSTE NO FUNCIONARÁ. PARA EVITAR QUE SE SALPIQUE LECHE CALIENTE, NO LEVANTE LA BOQUILLA DE VAPOR POR SOBRE LA SUPERFICIE DE LA LECHE MIENTRAS HACE ESPUMA.

Hacer una buena taza de café es un arte que se puede dominar con facilidad. A continuación encontrará algunos consejos que le ayudarán a preparar un café perfecto.

Para disfrutar un café exprés de sabor óptimo no extraiga más de 30 ml (usando el portafiltros para 1 taza) ni más de 60 ml para un café exprés doble (usando el portafiltros para 2 tazas).

Nota

El café

Se puede utilizar café previamente molido guardándolo en un contenedor hermético en un lugar fresco y seco. Se recomienda no guardar el café ya molido por períodos mayores a 1 semana debido a que perderá sabor. No lo refrigere ni congele.

Se recomienda utilizar granos de café enteros, molidos en el momento previo a su utilización. Guarde los granos de café en un envase hermético, en un lugar fresco y seco pero no durante más de 1 mes debido a que perderá sabor. No lo refrigere ni congele.

Circulación de agua

Cuando filtre café, asegúrese de que el agua circule a través del filtro de café a la velocidad correcta.

Si la circulación de agua es muy lenta, el café quedará demasiado concentrado, muy oscuro y amargo, con una crema moteada e irregular en la parte superior.

Si la circulación de agua es muy rápida, el café no quedará lo suficientemente concentrado, no tendrá un sabor adecuado, será aguado y no tendrá la crema espesa en la parte superior.

La circulación de agua se puede ajustar cambiando la presión con la que se prensa el café (se presiona) en el filtro o cambiando la forma de molerlo.

Molienda del café

Si utiliza un café previamente molido, asegúrese de comprar un café exprés adecuado para cafeteras exprés o capuchino.

Si muele granos de café, los granos molidos tienen que ser finos, pero no demasiado, ni tener la consistencia del polvo. El molido afectará el nivel de circulación del agua a través del café en el filtro y por lo tanto el sabor del café.

Si el café molido es muy fino (si parece polvo y al tocarlo entre los dedos se asemeja a la harina), el agua no circulará a través del café incluso cuando se encuentre bajo presión. El café resultante quedará muy concentrado, muy oscuro y amargo, con una crema moteada e irregular en la parte superior.

Si el café molido es muy grueso, el agua circulará a través del café muy rápidamente. Esto producirá un café muy poco concentrado que carecerá de sabor y sin la crema espesa en la parte superior del café.

Prensado del café

Después de colocar la medida de café molido en el filtro se debe prensar (presionar) utilizando el borde plano de la cuchara dosificadora. Hay que prensar el café molido con firmeza.

Si el café no se prensa con la firmeza necesaria, el agua circulará a través de éste con mucha rapidez y el café saldrá aguado. Sin embargo, si el café se presiona demasiado, el agua circulará a través de éste con mucha lentitud y el café saldrá demasiado concentrado.

Por supuesto, el sabor de su café dependerá de sus preferencias personales y de muchos otros factores tales como el grano de café utilizado, el grosor o la fineza del molido y la presión del prensado (presión). Recomendamos experimentar mediante la variación de estos factores para obtener el sabor del café que usted prefiera.

Nota

Cuidado y limpieza

Antes de limpiar la cafetera, asegúrese de que esté apagada. Desconecte la energía en el tomacorriente, desenchufe el cable eléctrico y deje que la cafetera se enfríe.

Limpieza de la varilla de vapor y del espumador

- La varilla de vapor y el espumador se deben limpiar siempre después de cada preparación de leche espumada. Nunca deje la varilla de vapor sumergida en la leche. Esto garantiza que la varilla de vapor se mantenga sin depósitos de leche. De lo contrario, puede que la leche se devuelva al sistema de calentamiento del hervidor.
- Retire el espumador y enjuáguelo con agua corriente tibia (Fig. 10) Página 11.
- Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. Si se obstruye la apertura de la varilla, utilice el alfiler de la herramienta de limpieza para destapar el agujero. Si la varilla de vapor no se limpia de inmediato con un paño húmedo después de su uso, los depósitos de leche se adherirán a la superficie y serán difíciles de eliminar. Si esto ocurre, se recomienda que remoje la varilla de vapor antes de limpiarla con un paño húmedo.



Si la varilla de vapor sigue obstruida, se puede quitar la punta de la varilla de vapor con la llave de tuerca que se encuentra en el medio de la herramienta de limpieza (Fig. 12). Moje la punta en agua caliente antes de utilizar el alfiler de la herramienta de limpieza para destapar (Fig. 13).

Vuelva a colocar la punta en la varilla de vapor y fíjela con la herramienta de limpieza

Limpieza de los filtros, portafiltros y cabezal de filtrado

- Los filtros y el portafiltros de acero inoxidable deben enjuagarse con agua directamente después del uso para quitar todas las partículas de café. En caso de que los agujeros finos de los filtros se obstruyan, se puede utilizar el alfiler fino de la herramienta de limpieza para destaparlos. (Fig. 14).
- El interior del cabezal de filtrado se limpia con un paño húmedo para quitar cualquier partícula de café molido.
- Se recomienda hacer circular agua periódicamente a través de la cafetera con el portafiltros instalado, pero sin café a fin de eliminar cualquier partícula de café molido.

NO USE una esponja o producto de limpieza abrasivo para limpiar la varilla de vapor o la cubierta.

Nota



Limpieza del cabezal de ducha

- Para eliminar el café molido del cabezal de ducha, simplemente desatornillelo con la llave Allen que se proporciona y enjuáguelo con agua caliente. Vuelva a colocarlo usando la llave Allen para asegurarse de que el tornillo de fijación esté firme pero no demasiado ajustado. (Fig. 15).



Limpieza de la cubierta y de la bandeja de calentamiento de tazas

- La cubierta exterior y la bandeja de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un paño húmedo y suave (no use productos de limpieza abrasivos, esponjas ni paños que puedan rayar la superficie).

Limpieza de la bandeja recolectora

- Se debe retirar, vaciar y limpiar la bandeja recolectora a intervalos regulares, especialmente si el indicador de nivel de agua indica que está llena (Fig. 16).



- Retire la rejilla y el indicador de nivel de agua de la bandeja recolectora y lávelos con agua tibia y un líquido de limpieza no abrasivo. Enjuague y seque bien.

Limpieza de la bandeja de almacenamiento

- La bandeja de almacenamiento se puede retirar después de quitar la bandeja recolectora y limpiar con un paño suave y húmedo (no use productos de limpieza abrasivos, esponjas ni paños que puedan rayar la superficie).

Descalcificación

Después del uso regular, el agua dura puede provocar que los minerales se acumulen en muchos de los componentes interiores de funcionamiento, reduciendo la circulación de filtrado, la potencia de la cafetera y afectando la calidad del café.

Se recomienda descalcificar la cafetera de forma regular (cada 2 a 3 meses) usando un agente de descalcificación comercial o una mezcla de vinagre y agua. Use lo siguiente como guía:

Solución diluida (para agua más blanda)

- 1 parte de vinagre blanco
- 2 partes de agua fría corriente

Solución concentrada (para agua más dura)

- 1 parte de vinagre blanco
- 1 parte de agua corriente fría

Aconsejamos descalcificar regularmente la máquina (cada 2 ó 3 meses) utilizando un agente descalcificador comercial formulado especialmente para máquinas expreso a vapor o una mezcla de vinagre blanco y agua.





No utilice agentes descalcificantes potenciados.

Nota



NO SUMERJA NINGUNA PIEZA DE LA IKON ESPRESSO MACHINE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. NUNCA SE DEBE RETIRAR NI VACIAR POR COMPLETO EL DEPÓSITO DE AGUA DURANTE LA DESCALCIFICACIÓN.

Descalcificación de la cafetera



- Asegúrese de que la cafetera esté apagada y de que el enchufe esté desconectado del tomacorriente.
- Quite el portafiltros y el espumador. Vierta la solución de descalcificación en el depósito de agua.
- Enchufe la cafetera en el tomacorriente y enciéndala
- Presione el botón  de encendido para encender la cafetera.
- Coloque un recipiente grande debajo del cabezal de filtrado y la varilla de vapor.
- Tan pronto se alcance la temperatura de filtrado, se iluminarán los 3 botones de función. Presione el botón  y deje que la mitad de la solución de descalcificación circule a través del cabezal de filtrado.
- Gire la perilla de control del vapor a la posición "MAX", presione el botón  y deje que el resto de la solución circule a través de la varilla de vapor. Cuando la solución haya dejado de circular, presione el botón  y gire la perilla de control del vapor a la posición "OFF".

- Después de la descalcificación, retire el depósito de agua y lávelo, luego vuélvalo a llenar con agua fresca y fría. Para enjuagar la cafetera, deje circular la mitad del agua a través del cabezal de filtrado y la otra mitad a través de la varilla de vapor.
- Llene con agua fría y fresc.
- La cafetera ya se encuentra lista para ser utilizada.

Los filtros de acero inoxidable no deben entrar en contacto con ningún agente de descalcificación. No utilice agentes de descalcificación en polvo.

Nota

Tabla de solución de problemas

Problema	Causas posibles
El café no pasa	<ul style="list-style-type: none"> • La cafetera está apagada o desenchufada • El depósito de agua está vacío • No se ha presionado el botón  • El café molido es muy fino • Hay demasiado café en el filtro • El filtro está obstruido
El café se acaba muy rápido	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido es muy grueso • No hay suficiente café en el filtro
El café se sale por el borde del portafiltros	<ul style="list-style-type: none"> • El portafiltros no está colocado adecuadamente en el cabezal de filtrado • Hay restos de café molido alrededor del borde del filtro • Hay demasiado café en el filtro • El café se prensó demasiado
El café se filtra por gotas	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío o tiene poca agua • El café molido es muy fino • La cafetera está obstruida por depósitos minerales
La cafetera tiene un sonido de bombeo muy fuerte	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío o tiene poca agua • El depósito de agua no se encuentra en su lugar
El café queda muy suave o aguado	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido no es lo suficientemente fino (utilice un café molido adecuado para cafeteras exprés)
El café queda muy frío	<ul style="list-style-type: none"> • La cafetera no se precalentó • Las tazas no se precalentaron • La leche no se calentó lo suficiente (en caso de capuchino o café latte)
No hay crema	<ul style="list-style-type: none"> • El café no está bien prensado • El café molido es muy grueso • El café molido no es fresco
No se produce vapor	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no está encendida • El depósito de agua está vacío • No se ha presionado el botón  • No se ha girado la perilla de control del vapor a la posición "MAX" • La varilla de vapor está obstruida
La leche no queda espumosa después de espumarla	<ul style="list-style-type: none"> • Vapor insuficiente • La leche no está fresca ni fría

Cafés que debe probar



Exprés

Intenso y aromático, un café exprés también conocido como negro corto, usa alrededor de 7 g de café molido. Se sirve en una taza o vaso pequeño hasta un nivel de aproximadamente 30 ml.



Negro grande

Un café negro grande generalmente se sirve como un exprés normal, más agua caliente a gusto.



Blanco

Una medida de café exprés en una taza al que se le añade leche vaporizada: $\frac{1}{3}$ de café y $\frac{1}{3}$ de leche.



Capuchino

El verdadero se sirve muy liviano y tibio con $\frac{1}{3}$ de café exprés, $\frac{1}{3}$ de leche vaporizada y un generoso tercio final de espuma cremosa. Para lograr un toque de refinamiento, sostenga un trozo de cartón cubriendo una mitad del capuchino antes de espolvorear con chocolate.



Macchiato

Una medida de café exprés servido en una taza pequeña de 70 ml y manchado con un toque de leche espumada fina.



Café latte clásico

Es el café tradicional de la mañana en Italia y Francia que se acompaña con un panecillo relleno con chocolate o bizcochos dulces. Esta mezcla de $\frac{1}{3}$ de café exprés y $\frac{2}{3}$ de leche se prepara con una medida de café exprés. Agregue leche vaporizada, vertiéndola por el borde interno del vaso para darle una consistencia cremosa y una capa perfecta de espuma.



Exprés affogato

Absolutamente irresistible, esta dulce tentación es simplemente una sola cucharada de helado de vainilla de primera calidad, sumergida en café exprés y, si lo desea, con un toque de su licor favorito. Para hacerlo especial, sirva el helado en una copa de martini con algo para acompañar al lado.



Con panna

Es decir, café "con crema", una bebida reconfortante que es una variante elegante del antiguo café vienés. En una taza de 90 a 120 ml, prepare una medida doble de café exprés con una cucharada de crema fresca batida hasta que tenga un aspecto satinado. Espolvoree con canela y sirva de inmediato.



Mocha frappe (para dos)

Este impresionante refresco que se prepara en minutos va a deleitar por igual a los que beben chocolate y café. Disuelva dos cucharaditas colmadas de trozos de chocolate de buena calidad en dos medidas de café exprés. Agregue $\frac{1}{2}$ taza de leche fría y 9 cubos de hielo y procese en una licuadora a baja velocidad hasta conseguir una bebida de consistencia suave y aterciopelada. Vierta en partes iguales en dos vasos y sirva de inmediato.

