

# MANUEL D'UTILISATION ROK ESPRESSO



## Bienvenue dans l'univers de la machine espresso ROK

Que vous soyez débutant ou expérimenté dans le monde de l'espresso, la cafetière ROK a été conçue pour vous permettre de réaliser des espressi de qualité.

Nous avons inclus quelques astuces pour vous accompagner dans votre apprentissage. Après un peu de pratique, vous pourrez suivre nos conseils d'expert qui vous permettront d'avoir une bonne longueur d'avance pour la préparation d'espressi de qualité.

Nous vous encourageons à tester différents paramètres lors de l'utilisation de votre machine espresso ROK afin de préparer le café comme vous l'aimez. Que vous utilisiez votre propre mélange, que vous mettiez la quantité d'eau adaptée à votre goût ou que vous appliquiez la juste pression pour créer la crème parfaite, tout est entre vos mains !

Vous pouvez aussi préparer de multiples boissons à base d'espresso en ajoutant du lait. Les recettes expliquant comment effectuer ces boissons incontournables avec votre machine espresso ROK sont indiquées à la dernière page de ce manuel.

## CAFÉ

Chez ROK, nous aimons le bon café

Un critère important pour arriver à cette quête est la sélection de la mouture et de son degré de finesse.

Si vous utilisez du café pré-moulu, vérifiez bien que la mouture de celui-ci soit prévue pour de l'espresso. En effet, une mouture trop grosse ne permet pas d'obtenir la pression nécessaire pour effectuer un bon espresso.

Si vous préférez moulin vos propres grains, votre mouture devra être fine. Par contre, une mouture trop fine ou trop fortement tassée fournira une trop grande résistance lors du passage de l'eau, ce qui pourrait endommager votre machine espresso ROK.

### ATTENTION : UNE MAUVAISE UTILISATION DE LA MACHINE ESPRESSO ROK PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BRÛLURES.

Retenez qu'il n'est pas nécessaire d'appliquer une forte pression à votre machine espresso ROK pour produire de délicieuses extractions : appliquer une pression modérée fournira le même résultat.

## COMMENT UTILISER VOTRE ROK :

1/ Tassez votre café moulu dans le porte-filtre et enclenchez ce dernier sous le groupe



2/ Versez de l'eau bouillante dans le réservoir d'eau situé sur le dessus de la ROK, avec les bras de levier baissés. Pour un double espresso de taille standard, remplissez le réservoir jusqu'au bord métallique.

### ATTENTION : LE NON RESPECT DU NIVEAU MAXIMUM D'EAU PEUT ENTRAÎNER DES JETS D'EAU CHAUDE.

N'hésitez pas à modifier la quantité d'eau afin d'adapter vos cafés à votre goût, tout en respectant le niveau MAXIMUM.



3/ Placez une tasse sous le porte-filtre, levez les bras de votre ROK et abaissez-les pour obtenir un double espresso riche en arômes.

L'extraction du café peut durer jusqu'à 20 secondes et il est quelque fois nécessaire d'effectuer un deuxième coup de levier lors de la préparation de double espresso.



## ASTUCES D'EXPERT

### Température

Préchauffez le porte-filtre, votre tasse et le groupe avec de l'eau chaude afin d'obtenir l'extraction la plus chaude possible.

### Extraction

Après avoir remonté les bras de votre ROK, effectuez une pause de quelques secondes avant de les baisser : Cela permet d'effectuer une pré-infusion bénéfique à la qualité de vos extractions.

### Crème

Remplissez entièrement votre réservoir afin de maximiser la pression d'extraction et donc la quantité de crème. Une fois que la quantité de café désirée est atteinte, relâchez la pression. Finissez l'extraction dans une seconde tasse et jetez le liquide obtenu.

### Nettoyage

Pour nettoyer votre ROK, retirez simplement le porte-filtre en le tournant vers la droite. Enlevez la galette de café et débarrassez le filtre de tout reste de mouture.

Lavez occasionnellement votre ROK avec de l'eau savonneuse mais ne la placez surtout pas dans le lave-vaisselle. Les sels vont détériorer la finition de qualité de votre ROK.

Merci de prendre en compte que la finition brillante de votre ROK peut se patiner avec le temps. Ceci est tout à fait normal et n'est pas un défaut de fabrication.

## RÉALISER UN CAPPUCCINO, UN LATTE OU UN MACCHIATO :

Le mousser à lait ROK est la solution pour vous aider à créer une mousse de lait parfaite.

Entièrement manuel comme la machine espresso ROK, il vous permet d'obtenir la texture de mousse désirée, adaptée à votre café.

### Comment l'utiliser ?

1/ Versez du lait dans un mug et chauffez-le au micro-onde

2/ Remontez la poignée du mousser à lait et placez-le dans le mug

3/ Pompez pour émulsionner votre lait

4/ Versez ensuite un espresso dans le mug pour réaliser un cappuccino. Effectuez la même opération avec moins de mousse pour un Latte. Si vous souhaitez réaliser un macchiato, prenez de la mousse à l'aide d'une cuillère et déposez-la sur votre espresso.

## RÉALISER UN ESPRESSO SIMPLE :

Nous avons principalement conçu la machine espresso ROK pour effectuer des doubles espresso.

Pour réaliser un simple espresso, clipsez le bec deux tasses fourni sur le porte-filtre. Placez deux tasses sous le bec et utilisez la même méthode que pour réaliser un double espresso.