

**Manuel d'utilisation
Machines à café expresso
Giotto et Cellini**



ROCKET
ESPRESSO MILANO

Table des matières

Données générales 3

Importantes mises en garde 4

Introduction 5

Mode d'emploi 6

Description des composants externes 8

Installation 9

Données techniques 10

Mise en route 11

Instructions de fonctionnement 15

Obtenir de la vapeur 18

Obtenir de l'eau chaude 19

Comment préparer un excellent café expresso 21

Comment faire mousser le lait 22

Comment nettoyer votre Giotto/Cellini 24

Comment démonter la machine 26

Glossaire et recettes à base de café expresso 28

Dépannage 29

Pour les pays de la Communauté européenne : déclaration de conformité CE 32

Sous réserve de modifications sans préavis.

Données générales

Fabricant : Rocket Espresso Limited

Viale Delle Industrie 26

20090 Settala

Milano

Italie

E-mail : info@rocket-espresso.com

Modèle : Giotto et Cellini

Distribué par :



Importantes mises en garde

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les robinets ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de poser ou d'enlever des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou d'un quelconque endommagement. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et évitez son contact avec les surfaces chaudes.
10. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Raccordez d'abord la fiche de l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes sur « off » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Conservez ces instructions.

Introduction

Veillez lire ce manuel technique attentivement car il contient d'importantes informations sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café.

Les informations contenues dans ce manuel sont nécessaires à l'installation et au fonctionnement de votre machine à café en toute sécurité. Conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Des exemplaires de ce manuel sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Les informations contenues dans ce manuel relatives à l'installation et au fonctionnement ne remplacent pas les instructions de sécurité et les données techniques apposées sur la machine et/ou son emballage.

Le manuel fournit des informations mises à jour au moment de la publication. Celles-ci sont sujettes à modifications sans préavis.

Votre machine ne doit être utilisée que conformément aux instructions contenues dans ce manuel, aux instructions verbales et à la formation fournies par un revendeur agréé Rocket Espresso Ltd.

L'installation et l'entretien ne doivent être effectués que par des techniciens et des fournisseurs de services agréés par Rocket Espresso Ltd.

Rocket Espresso Ltd. n'accepte aucune responsabilité pour les blessures et les dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise installation, une utilisation abusive et la négligence de l'utilisateur, le manque d'entretien de la machine ou toute autre circonstance échappant à son contrôle.



Mode d'emploi

Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de l'eau chaude et de la vapeur pour des boissons chaudes. Toutes les autres utilisations ne font pas partie du champ d'application de cette machine et, par conséquent, sont dangereuses.

La machine a été conçue à partir de composants et de matériaux sûrs, accessibles et durables, et fabriqués selon les normes les plus élevées pour un usage domestique uniquement.

La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, les températures extrêmes, etc.

La machine doit être utilisée par des adultes ayant pris connaissance du mode d'emploi de l'équipement et en aucun cas par des enfants ou des personnes inexpérimentées.

Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas la machine, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et ne laissez jamais les parties internes de l'appareil entrer en contact avec des liquides.

L'utilisateur doit être parfaitement familiarisé avec les procédures de fonctionnement en toute sécurité contenues dans le manuel et suivre les instructions et les conseils y figurant.

Pour garantir l'efficacité maximale des performances, il est essentiel que l'entretien soit effectué exclusivement par des techniciens Rocket Espresso Ltd. agréés.

L'utilisateur est tenu de notifier le fabricant de tout défaut ou dommage pouvant affecter la sécurité de l'installation d'origine ou le futur fonctionnement en toute sécurité de la machine.

L'utilisateur doit respecter les règles de sécurité du local d'installation. L'utilisateur doit vérifier l'espace autour de la machine afin d'assurer une utilisation sûre et hygiénique.

Les fabricants de composants de la machine sont responsables des pièces qu'ils fournissent. Le client est responsable de l'usage personnel de l'équipement.

L'utilisateur est tenu de s'assurer que les conditions hygiéniques de l'emplacement de la machine sont satisfaisantes et que son fonctionnement en toute sécurité peut être garanti.

Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, les systèmes hydrauliques doivent être entièrement vidangés et la machine entreposée à une température supérieure à la congélation (0 °C ou 32 °F). Cela permettra d'empêcher le système hydraulique de geler, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et la chaudière.

Toutes les pièces de rechange montées sur la machine doivent être des composants d'origine Rocket Espresso Ltd.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, la machine doit être débranchée de l'alimentation électrique.

Ne tirez jamais le câble d'alimentation électrique.

Lors du nettoyage de la machine, n'utilisez jamais de produits de nettoyage caustiques ou abrasifs.

Pour éviter les chocs électriques :

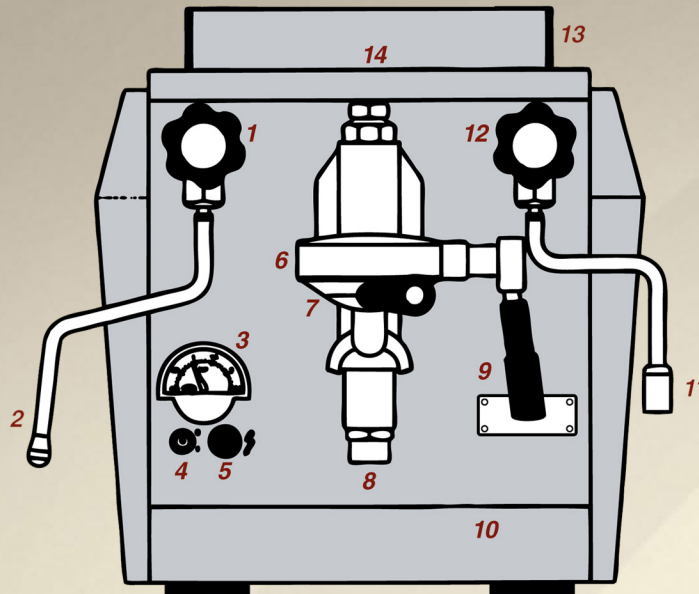
- Ne plongez pas la machine, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et ne laissez jamais les parties internes de l'appareil entrer en contact avec des liquides.
- Veillez à ce que la machine soit installée avec une mise à la terre appropriée conformément aux pratiques, codes et législation en matière de sécurité en vigueur localement.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas trop tendu.
- Évitez d'utiliser la machine avec les mains mouillées.
- Ne faites jamais fonctionner la machine si vous êtes pieds nus.

Ne faites jamais fonctionner la machine sans vérifier la présence d'eau dans le réservoir.

Utilisez de l'eau douce et potable pour faire fonctionner la machine. Si l'eau provenant du réseau local a une forte teneur en minéraux, utilisez un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôts minéraux peut restreindre le débit d'eau dans les systèmes hydrauliques et causer des dommages à la machine et des risques de blessures.

La machine doit être éteinte chaque fois qu'elle est laissée sans surveillance.

Description des composants externes



1. Robinet vapeur. Tournez vers la gauche pour ouvrir la vapeur ; tournez vers la droite pour fermer.
2. Buse vapeur. **Peut chauffer et provoquer des brûlures. Attention !**
3. Manomètre de la chaudière. La pression de la chaudière doit être d'environ 1 bar.
4. Commutateur marche/arrêt de la machine. Position « 0 » = arrêt ; position « 1 » = marche.
5. Voyant de contrôle allumé lorsque la machine est en marche et **clignotant lorsque le niveau d'eau est bas.**
6. Tête de distribution. **Elle est très chaude et peut causer des brûlures ! Attention !**
7. Porte-filtre. **Ses pièces en métal peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures. Attention !**
8. Piston à infusion progressive de la tête (ou groupe) de distribution. Déverse l'eau chaude dans le plateau d'égouttement dès que le processus de distribution est terminé. **Attention : ses pièces en métal peuvent devenir très chaudes et provoquer de graves brûlures. Attention à l'écoulement d'eau chaude lorsque le processus de distribution est terminé !**
9. Levier de commande du processus de distribution. **Attention : ses pièces en métal peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures !**
10. Plateau d'égouttement et grille.
11. Buse d'eau chaude. **Peut devenir très chaude et causer de graves brûlures. Attention !**
12. Robinet d'eau chaude. Tournez vers la gauche pour ouvrir. Tournez vers la droite pour fermer.
13. Range-tasses.
14. Plateau repose-tasses. **Ne versez jamais de liquide sur ce plateau ! Il s'infiltrera à l'intérieur de l'équipement et pourra causer des chocs électriques et des blessures graves. Danger !**

Installation

Toutes les machines ont été conçues pour assurer un maximum de sécurité à l'utilisateur. Néanmoins, l'utilisateur est tenu d'observer les consignes de sécurité suivantes pour assurer une installation et un fonctionnement en toute sécurité.

- Assurez-vous toujours que les éléments d'emballage dangereux tels que les sacs en plastique, le polystyrène, les clous, etc. sont éliminés de façon appropriée pour éviter de blesser accidentellement des enfants ou d'autres personnes.
- En cas de constatation de défauts ou de dommages à la machine, un revendeur ou un technicien Rocket Espresso Ltd agréé doit être immédiatement notifié afin que des mesures correctives puissent être prises.
- Cette machine n'est sûre que si elle a été correctement connectée à un système de mise à la terre efficace. Celui-ci doit être conforme aux normes de sécurité locales et à la législation en vigueur au moment de l'installation.
- L'installation de tout produit Rocket Espresso Ltd. ne doit être effectuée que par du personnel agréé, dûment formé et qualifié.
- Les raccordements électriques en mauvais état ou inappropriés sont extrêmement dangereux et ne devraient jamais se produire.
- Vérifiez toujours l'intégrité des composants de la machine.
- Ne montez jamais de pièces de rechange défectueuses ou endommagées. Adressez-vous toujours à Rocket Espresso Ltd. pour le remplacement des pièces.
- Avant de brancher la machine à une prise de courant, vérifiez toujours que la capacité et la puissance nominale sont au moins égales à la puissance requise de la machine.
- Protégez l'utilisateur en équipant l'installation électrique de la machine d'un disjoncteur.
- N'essayez jamais de faire fonctionner la machine avec de l'eau dont la dureté est supérieure à 7 °F.

Cet équipement doit être installé conformément aux règlements fédéraux, étatiques ou locaux applicables à la **juridiction concernée.**

Données techniques

Groupes de distribution : 1

Buses de vapeur chaude : 1

Buses d'eau chaude : 1

Commande des mesures de café :Manuelle

Commande du niveau d'eau de la chaudière : Automatique

Tension : Veuillez consulter la plaque signalétique de la machine

Fréquence :Veuillez consulter la plaque signalétique de la machine

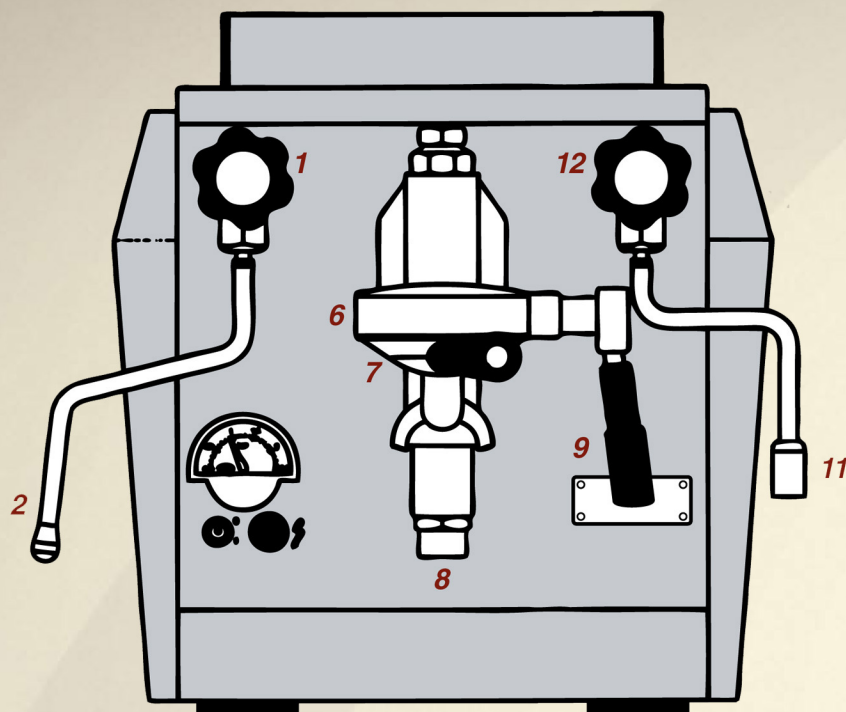
Puissance : 1300 W

Dimensions : Largeur 330 mm (13 pouces)
Profondeur 425 mm (16,8 pouces)
Hauteur 350 mm (13,8 pouces)

Poids : 23 kg (env. 29 livres)

Mise en route

Les pièces peuvent devenir chaudes et causer des blessures. Attention !



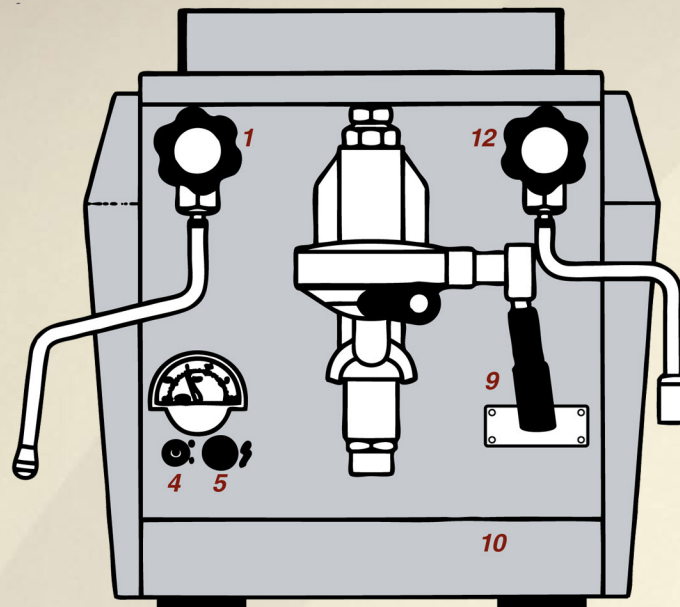
Ne touchez jamais les pièces suivantes. Elles sont ou peuvent devenir chaudes et causer des brûlures :

1. Parties métalliques du robinet vapeur
2. Buse de vapeur chaude et embout
6. Groupe de distribution de café
7. Parties métalliques non isolées du porte-filtre
8. Piston à infusion
9. Parties non isolées du levier
11. Buse d'eau chaude et embout
12. Parties métalliques non isolées du robinet d'eau chaude

Nous supposons que la machine est correctement installée.

Avant la mise en route de la machine, veuillez vérifier les points suivants :

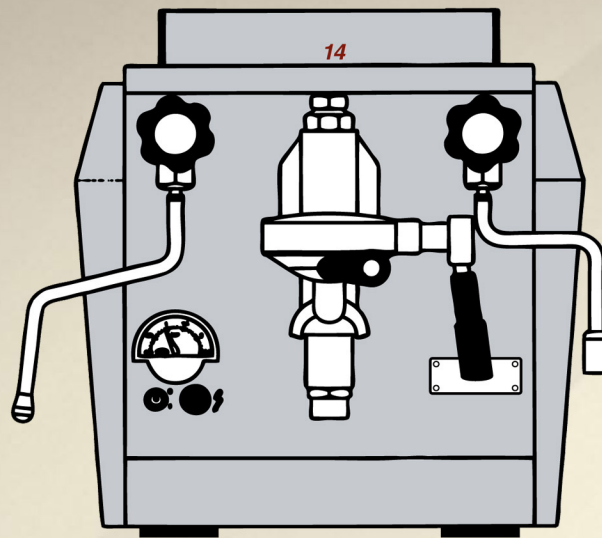
(A)



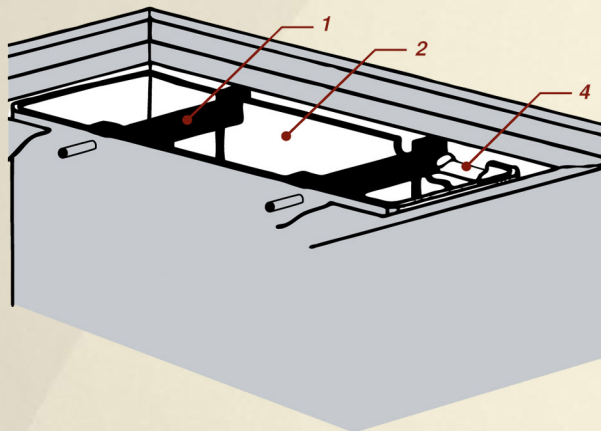
1. Le levier (A-9) est entièrement baissé.
2. Le robinet de vapeur (A-1) est fermé.
3. Le robinet d'eau chaude (A-12) est fermé.
4. Le commutateur marche/arrêt (A-4) est en position « 0 » = machine éteinte.
5. La machine est débranchée.
6. Le plateau d'égouttement (A-1) et sa grille sont correctement mis en place dans la machine.

Procédez ensuite comme suit :

(A)

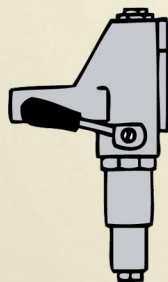


(B)

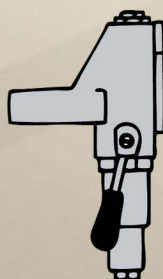


1. Retirez le couvercle du réservoir d'eau (Fig. B-2).
2. Sortez le réservoir d'eau (Fig. B-2) et nettoyez-le soigneusement avec des produits de nettoyage de qualité alimentaire. Le réservoir d'eau doit toujours être propre ! Répétez cette opération tous les jours et chaque fois que nécessaire.
3. Remplissez 3/4 du réservoir avec de l'eau potable.
4. Placez le réservoir dans la machine en prenant soin de ne pas renverser d'eau.

5. Posez le couvercle sur le réservoir d'eau.
6. Branchez la machine.
7. Tournez le commutateur marche/arrêt (A-4) en position « 1 » et ouvrez le robinet de vapeur (A-1). La chaudière commence à se remplir (vous entendrez le bruit de la pompe).
8. Lorsque la chaudière est pleine d'eau, la pompe s'arrête (= plus de bruit). Fermez le robinet de vapeur (A-1).
9. L'eau de la chaudière commence à chauffer.
10. Attendez jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (A-3) atteigne environ 1 bar.
11. Ouvrez le robinet de vapeur (A-1) pendant 5 secondes pour laisser sortir un peu de vapeur. Cette opération est très importante car elle permet de supprimer le vide éventuel à l'intérieur de la chaudière qui provoquerait une aspiration de lait à l'intérieur de la chaudière lors du chauffage du lait à la vapeur. Refermez le robinet de vapeur (A-1).
12. Attendez jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (A-3) atteigne de nouveau 1 bar.
13. Relevez entièrement le levier (A-9).



14. Faites couler une tasse d'eau du groupe de distribution de café (A-6).
15. Baissez entièrement le levier (A-9) (l'eau cessera de couler).



La machine est maintenant prête à fonctionner.

Instructions de fonctionnement

Les éléments indiqués ci-dessous sont fournis avec votre machine (le porte-filtre pour une tasse fait généralement l'objet d'une commande spéciale) :

(A) Tasseur

(B) Cuillère doseuse

(C) Filtre métallique deux tasses

(D) Porte-filtre deux tasses

(E) Filtre métallique une tasse

(F) Porte-filtre une tasse



Suggestion : nous vous conseillons vivement de vous entraîner à serrer le porte-filtre (avec le filtre métallique fermement enclenché) dans le groupe de distribution (A-6).

Cela semble être une opération facile. Nous pensons néanmoins qu'un peu de pratique est nécessaire.



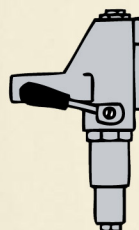
Préparer une ou deux tasses de café expresso. Pour la technique correcte de préparation du café expresso, reportez-vous à la page 30.

Préparer un café expresso de 25 ml

1. Utilisez un porte-filtre une tasse (avec 1 bec verseur)

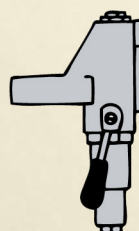


2. Enclenchez fermement le filtre métallique une tasse dans le porte-filtre.
3. Remplissez le porte-filtre de café fraîchement moulu et tassez le café jusqu'à la hauteur requise, soit au niveau de la marque dans le filtre.
4. Tassez délicatement le café moulu à l'aide du tasseur fourni avec la machine.
5. Serrez fermement le porte-filtre dans le groupe de distribution (A-6).
6. Posez une tasse sous le bec verseur du porte-filtre.
7. Relevez entièrement le levier (A-9).



Le café chaud s'écoule dans la tasse par le bec verseur du porte-filtre.

8. Lorsque l'extraction MAXIMALE de 25 à 30 ml de café expresso a été obtenue, baissez entièrement le levier (A-9) pour arrêter le processus de distribution de café.



Pour des raisons de sécurité et pour éviter les blessures, il est extrêmement important de baisser le levier (A-9) entièrement et non pas seulement à la position où le café cesse de s'écouler et lorsque le bruit de la pompe s'arrête. Ne laissez jamais le levier (A-9) dans la position indiquée ci-dessous :



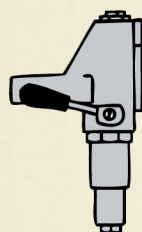
9. Retirez le porte-filtre (A-7) de la machine et videz le marc de café.
10. Nettoyez le porte-filtre.

Préparer DEUX tasses ou un double café expresso. 50 à 60 ml.

1. Utilisez le porte-filtre deux tasses (avec 2 becs verseurs).

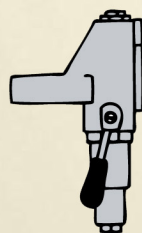


2. Enclenchez fermement le filtre métallique deux tasses dans le porte-filtre.
3. Remplissez le porte-filtre de café fraîchement moulu et tassez le café jusqu'à la hauteur requise, soit au niveau de la marque dans le filtre.
4. Tassez délicatement le café moulu à l'aide du tasseur fourni avec la machine.
5. Serrez fermement le porte-filtre dans le groupe de distribution (A-6).
6. Posez deux tasses sous les becs verseurs du porte-filtre. Ou une tasse pour un café double.
7. Relevez entièrement le levier (A-9).



Le café chaud s'écoule dans les tasses par les becs verseurs du porte-filtre.

8. Lorsque l'extraction maximale de 50 à 60 ml, ou 25 à 30 ml par tasse a été obtenue, baissez entièrement le levier (A-9) pour arrêter le processus de distribution de café.



Pour des raisons de sécurité et pour éviter les blessures, il est extrêmement important de baisser le levier (A-9) entièrement et non pas seulement à la position où le café cesse de s'écouler et lorsque le bruit de la pompe s'arrête. Ne laissez jamais le levier (A-9) dans la position indiquée ci-dessous :



**NON !
DANGER !**

9. Retirez le porte-filtre (A-7) de la machine et videz le marc de café.
10. Nettoyez le porte-filtre.

Obtenir de la vapeur pour faire mousser ou chauffer des liquides

1. Remplissez un pichet (de préférence en acier inoxydable (à usage alimentaire uniquement) et muni d'une poignée isolante) de liquide à chauffer ou à faire mousser.
2. Positionnez le pichet en dessous de la buse vapeur (A-2) en veillant à ce que l'ouverture du bec se trouve juste en dessous du niveau de liquide dans le récipient. Pour éviter les blessures, veillez toujours à ce que l'embout de la buse vapeur (A-2) se trouve en dessous du niveau de liquide à faire mousser.
3. Ouvrez le robinet de vapeur (A-1) à fond.
4. Chauffez ou faites mousser le liquide du pichet.

Faites attention aux éclaboussures chaudes ! Elles peuvent causer des blessures.

5. Lorsque vous avez terminé, fermez le robinet de vapeur (A-1).

Nettoyez soigneusement la buse vapeur (A-2) et l'embout avec un chiffon humide non abrasif après chaque utilisation, en évitant d'y toucher pour prévenir les blessures ou les dommages dus à la surface chaude de l'embout de la buse vapeur.

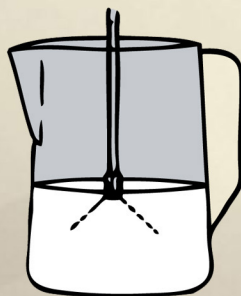
Attention : surface chaude.

Exemple : Chauffer le lait à la vapeur. Pour la bonne texture du lait et la technique de chauffage, reportez-vous à la page 28.

1. Utilisez un pichet propre et remplissez-le à 1/3 de lait frais froid.

Si le lait a déjà été cuit à la vapeur et entreposé dans le réfrigérateur, nous suggérons d'ajouter un peu de lait frais afin d'obtenir une mousse parfaite. Le lait doit être conservé à une température d'environ 4-5 °C (env. 40 °F).

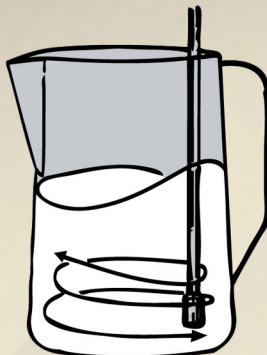
2. Plongez l'embout de la buse vapeur (A-2) au centre du récipient, juste en dessous du niveau de lait.



3. Ouvrez rapidement le robinet de vapeur (A-1).
4. La vapeur sortira de la buse et fera mousser le lait. Le volume de lait augmentera rapidement. Soulevez le pichet progressivement afin de vous assurer que la buse vapeur se trouve toujours juste en dessous du niveau de lait.

5. Lorsque vous avez obtenu suffisamment de mousse, plongez la buse (obliquement) et maintenez-la dans cette position pour terminer de chauffer le lait jusqu'à ce que le pichet soit chaud au toucher.

Rappelez-vous que le lait ne doit jamais être chauffé au-delà de 76°C (168°F). Le lait chauffé à la vapeur au-delà de cette température est ébouillanté.



6. Fermez rapidement le robinet de vapeur (A-1), puis retirez le pichet de la buse vapeur.
7. Nettoyez immédiatement la buse vapeur (A-2) avec un torchon humide non abrasif après chaque utilisation, en évitant d'y toucher pour prévenir les blessures ou les dommages dus à la surface chaude de l'embout de la buse vapeur. Utilisez un torchon uniquement pour la buse vapeur. Évitez la contamination croisée en utilisant des torchons de cuisine différents pour le nettoyage de la buse vapeur et du plan de travail, par exemple.

Ne laissez pas de film de lait s'accumuler sur la buse vapeur.

La réparation ou le remplacement d'embouts et de buses vapeur bouchés peut coûter cher.

8. Purgez la buse vapeur (A-2) immédiatement après l'utilisation en ouvrant et en refermant brièvement le robinet de vapeur (A-1)

Attention : de la vapeur chaude sortira de la buse (A-2).

Purger la buse permettra d'évacuer le peu de lait qui sera resté dans l'embout.

9. Finalisez vos boissons expresso avec la bonne quantité de lait et de mousse.
10. Nettoyez le pichet et rangez-le pour la boisson suivante.

Obtenir de l'eau chaude

1. Plongez l'embout de la buse d'eau chaude (A-11) dans un pichet à usage alimentaire uniquement.
2. Ouvrez le robinet d'eau chaude (A-12).
3. De l'eau chaude s'écoulera dans le pichet.
4. Fermez le robinet d'eau chaude (A-12) lorsque vous avez terminé.

Comment préparer un excellent café expresso

Cette méthode de préparation du café s'apparente à un véritable art. Avec une meilleure machine (généralement plus chère, c'est vrai), vous obtiendrez un meilleur résultat.

À mon avis, mieux vaut servir un excellent café préparé dans une cafetière italienne ou une cafetière à piston qu'un mauvais café expresso.

Alors, voulez-vous savoir comment maîtriser l'art de préparer le meilleur expresso, tasse après tasse ? C'est simple, il suffit de suivre les 4 étapes de notre guide.

Mettez votre cœur et âme dans le processus et vous serez aussi bon que tout barista professionnel.

DÉPANNAGE

Café serré au goût de brûlé.

Le réglage de la mouture est trop fin ou le café est trop tassé. L'eau a du mal à passer. Le café a un goût de brûlé et est de couleur très foncée.

C'est ce qu'on appelle un café trop serré. Pour résoudre ce problème, la mouture doit être plus grossière, de sorte à extraire 50/60 ml de café pendant un délai de 25 à 30 secondes.

Café au goût âcre et métallique.

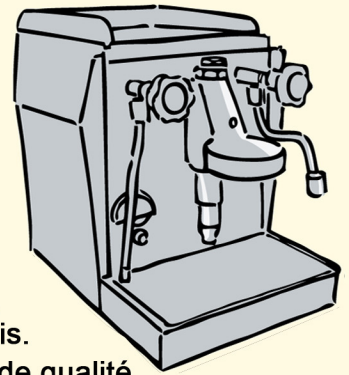
La mouture est trop grossière ou le café n'est pas assez tassé. L'eau passe trop vite. Le café en résultant est trop clair avec peu ou pas de crème.

C'est un café pas assez serré au goût âcre et métallique. Pour résoudre le problème, la mouture doit être plus fine - rappelez-vous 50/60 ml en 25 à 30 secondes.

Une machine sale conduit toujours à des résultats médiocres.

Votre machine Espresso doit être **PROPRE, TRÈS, TRÈS PROPRE.**

Utilisez de l'eau filtrée ou alors de l'eau douce. Utilisez un moulin à café à meule conique pour obtenir un café fraîchement moulu, c'est-à-dire juste quelques secondes avant l'utilisation. Si des grains entiers restent trop longtemps dans la trémie, jetez-les et achetez du café frais. Achetez et utilisez un tasseur de qualité.



1

Remplissez le porte-filtre de café fraîchement moulu jusqu'à 3 mm du haut du filtre. Utilisez un tasseur **FERME**, l'idéal est que la mouture soit répartie de façon homogène. La pression du tasseur doit être la même, tasse après tasse. Le tassage est aussi important que le degré de mouture car il permet de contrôler la vitesse de passage de l'eau. **VOILÀ LE SECRET D'UN EXCELLENT CAFÉ EXPRESSO.**



2

Placez le porte-filtre rempli de café dans le groupe de distribution et démarrez le processus d'extraction. Le délai d'extraction (d'écoulement) ne doit pas dépasser 25 à 30 secondes avant d'éteindre la machine. Vous recherchez un arôme savoureux et une consistance onctueuse, synonymes du véritable café expresso italien.



3

Vous devriez obtenir maintenant 50 à 60 ml de café expresso foncé et onctueux. **PARFAIT.** Rappelez-vous que 50 à 60 ml est la quantité maximale d'extraction de saveur du café moulu. Pour un café au lait, il suffit d'ajouter la quantité de lait chaud souhaitée ou de l'eau chaude pour un café noir allongé.



4

Comment faire mousser le lait

Si la préparation d'un café expresso s'apparente à l'apprentissage d'un art, il suffit de la maîtriser pour se rendre compte de sa facilité.

La chaleur et la texture du lait que vous ajoutez à votre base de café expresso détermineront la qualité et la température de votre café terminé.

Pour décrire le mieux la texture de lait recherchée, on peut l'assimiler à une consistance veloutée.

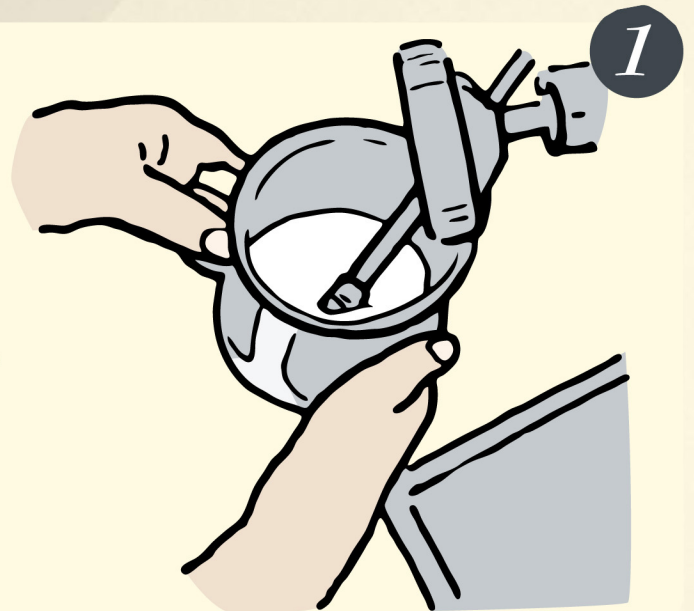
Cela signifie que le lait a une température d'environ 70 °C et que la mousse est constituée de micro-bulles.

Suivez les 4 étapes et vous obtiendrez une délicieuse mousse de lait chaque fois.

LE LAIT

Nous partons du principe que vous savez maintenant faire un excellent café expresso (la base des cafés crème et cafés au lait), donc venons-en au lait. Utilisez un pichet en acier inoxydable, remplissez-le à la moitié de sa capacité de lait réfrigéré ou à température ambiante.

Placez la buse vapeur de votre machine à expresso en dessous de la surface du lait et ouvrez le robinet de vapeur à fond.

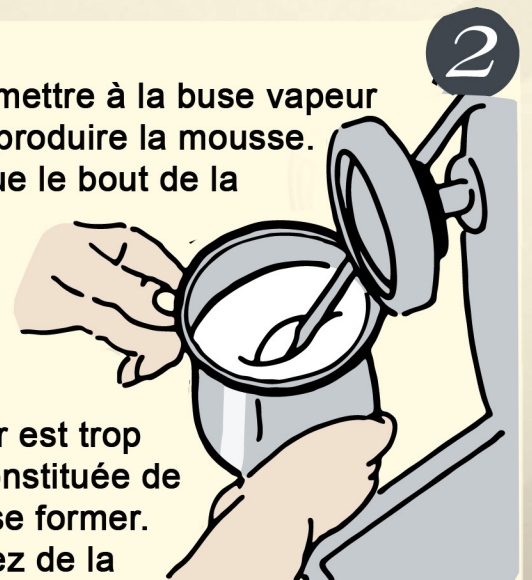


FAIRE MONTER ET MOUSSER

Maintenez le pichet aussi stable que possible pour permettre à la buse vapeur de drainer doucement l'air de la surface du lait afin de produire la mousse.

Abaissez ensuite lentement le pichet de lait de sorte que le bout de la buse vapeur se trouve juste en dessous de la surface du lait. Modifiez lentement l'angle entre la surface du lait et la buse vapeur jusqu'à ce que vous produisiez un effet de tourbillon. Vous entendrez le léger bruit de l'air drainé dans le lait.

Si le bruit est trop fort, alors l'embout de la buse vapeur est trop éloigné de la surface du lait et plutôt qu'une mousse constituée de micro-bulles, vous verrez une texture très mousseuse se former. Essayez d'obtenir le même effet que lorsque vous battez de la crème, en incorporant doucement l'air au lait. Tenez le pichet fermement, ne le secouez pas de haut en bas. Le lait doit être moussé jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume.



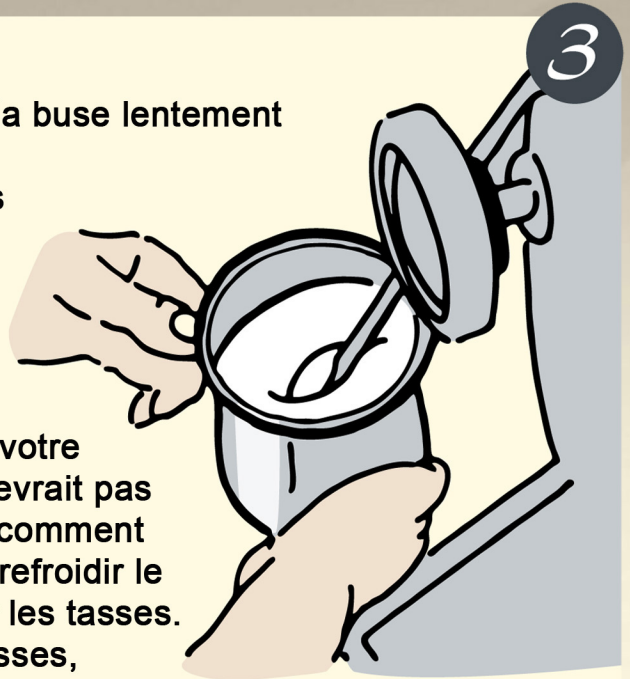
CHAUFFER LE LAIT

Après avoir obtenu la bonne texture de lait, plongez la buse lentement vers le bas et terminez le processus de chauffage.

Si vous pouvez toucher le fond du pichet du bout des doigts pendant environ 3 à 4 secondes, la température du lait sera d'environ 70 °C. Il s'agit de la texture de lait recommandée. Venons-en à la température de l'expresso et son importance.

Lorsque l'expresso coule dans votre tasse, il a une température d'environ 90 °C. Lorsque vous chauffez votre lait, il aura une température d'environ 70 °C qui ne devrait pas être dépassée, sous peine d'altérer sa saveur. Alors comment allez-vous faire pour ajouter le lait à l'expresso sans refroidir le café au lait ou le café crème ? Vous DEVEZ chauffer les tasses.

Si votre machine à expresso dispose d'un chauffe-tasses, parfait, sinon chauffez les tasses à l'eau chaude avant l'utilisation.



VERSER LE LAIT

Après avoir chauffé et fait mousser le lait, vous êtes prêt(e) à le verser dans votre base de café expresso.

À l'aide d'une cuillère, remuez doucement la surface du lait en écumant l'excès de mousse. La surface du lait doit maintenant être brillante et être constituée d'une fine couche de micro-bulles. Frappez doucement le bas du pichet sur le plan de travail pour tasser le lait. Très lentement, avec le pichet près du bord de la tasse, laissez le lait s'écouler lentement du bec verseur dans la tasse. Continuez à verser doucement en un mouvement continu.

N'oubliez pas d'observer l'écoulement du bec verseur du pichet afin de déterminer la qualité du lait versé dans votre expresso.

Si le lait devient trop liquide ou trop épais, frappez doucement le pichet sur le plan de travail, remuez la surface du lait avec une cuillère et recommencez à verser. Toute cette opération semble plus difficile qu'elle ne l'est réellement. Essayez. Vous jetterez quelques cafés au début, mais une fois que vous aurez maîtrisé l'art de faire des cafés crème et des cafés au lait, vous dégusterez les meilleurs cafés qui existent.



DÉPANNAGE

Trop de bulles et trop de mousse dans le lait sont dus à une trop grande quantité d'air injectée dans le lait lorsque vous le chauffez. Un lait trop liquide est le résultat du manque d'air dans le lait pendant que vous le chauffez, ou d'utilisation de lait qui a déjà été chauffé. Si vous avez encore des problèmes, apportez-nous un litre de lait et nous serons heureux de vous montrer comment faire.

Comment nettoyer votre Giotto ou Cellini

L'importance de la propreté d'une machine à espresso ne doit pas être sous-estimée si l'on souhaite obtenir un excellent café espresso.

Vous disposez des ingrédients clés pour faire un excellent café espresso : une machine à espresso de qualité, un moulin à café de qualité et bien sûr, du café frais et torréfié.

Même avec ces 3 ingrédients essentiels, vos efforts seront vains si votre machine à espresso n'est pas propre.

Le café contient des huiles aromatiques qui confèrent à l'espresso sa délicieuse onctuosité, mais altéreront aussi considérablement sa saveur si vous les laissez s'accumuler et rancir une fois exposées à l'air.

Même si le nettoyage semble être une corvée, il fait partie de la préparation du café espresso.

MATÉRIEL REQUIS

Brosse en nylon, petit tournevis ou cuillère à thé, capuchon de shampoing et rinçage. La procédure de nettoyage peut se faire en deux étapes : le porte-filtre et le groupe de distribution.

LE PORTE-FILTRE

La partie la plus facile à nettoyer.

Avec un petit tournevis ou une cuillère à thé, sortez le filtre du porte-filtre.

Après avoir retiré le filtre, nettoyez le filtre et l'intérieur du porte-filtre avec une éponge à récurer jusqu'à ce que les deux surfaces soient exemptes de traces noires d'huiles de café.

Si les dépôts d'huiles dans le porte-filtre sont importants, il peut être nécessaire de plonger le porte-filtre dans de l'eau chaude (à laquelle on rajoutera un capuchon de shampoing) pendant 30 minutes environ, puis rincer abondamment à l'eau douce.



Retirez le filtre avec une cuillère à thé ou un petit tournevis.



Nettoyez l'intérieur du porte-filtre avec une éponge à récurer.

1

LE GROUPE DE DISTRIBUTION

À l'aide d'une petite brosse dure, frottez bien l'intérieur du groupe de distribution. Le groupe de distribution doit être rincé régulièrement. Cela signifie qu'en fin de journée il faut retirer le filtre, puis mettre le filtre aveugle dans le porte-filtre. Placez ensuite le porte-filtre dans la machine à espresso. **REMARQUE :** ce filtre n'a pas de trous de sorte que la pression d'eau s'accumulera et l'eau deviendra très chaude.

Activez le levier de distribution, puis désactivez-le après environ 15 secondes. Le but est de repousser l'eau de distribution dans la tête de la machine et de l'évacuer par le solénoïde, nettoyant ainsi la tête ou groupe de distribution de la machine.

Répétez cette procédure à plusieurs reprises. Chaque fois que vous éteignez la machine, enlevez le porte-filtre et videz l'eau restant dans le filtre aveugle. Répétez l'opération jusqu'à ce que l'eau évacuée soit propre et douce.

Ensuite, ou une fois par semaine, versez une petite quantité de shampoing dans le filtre aveugle et répétez l'opération comme ci-dessus.

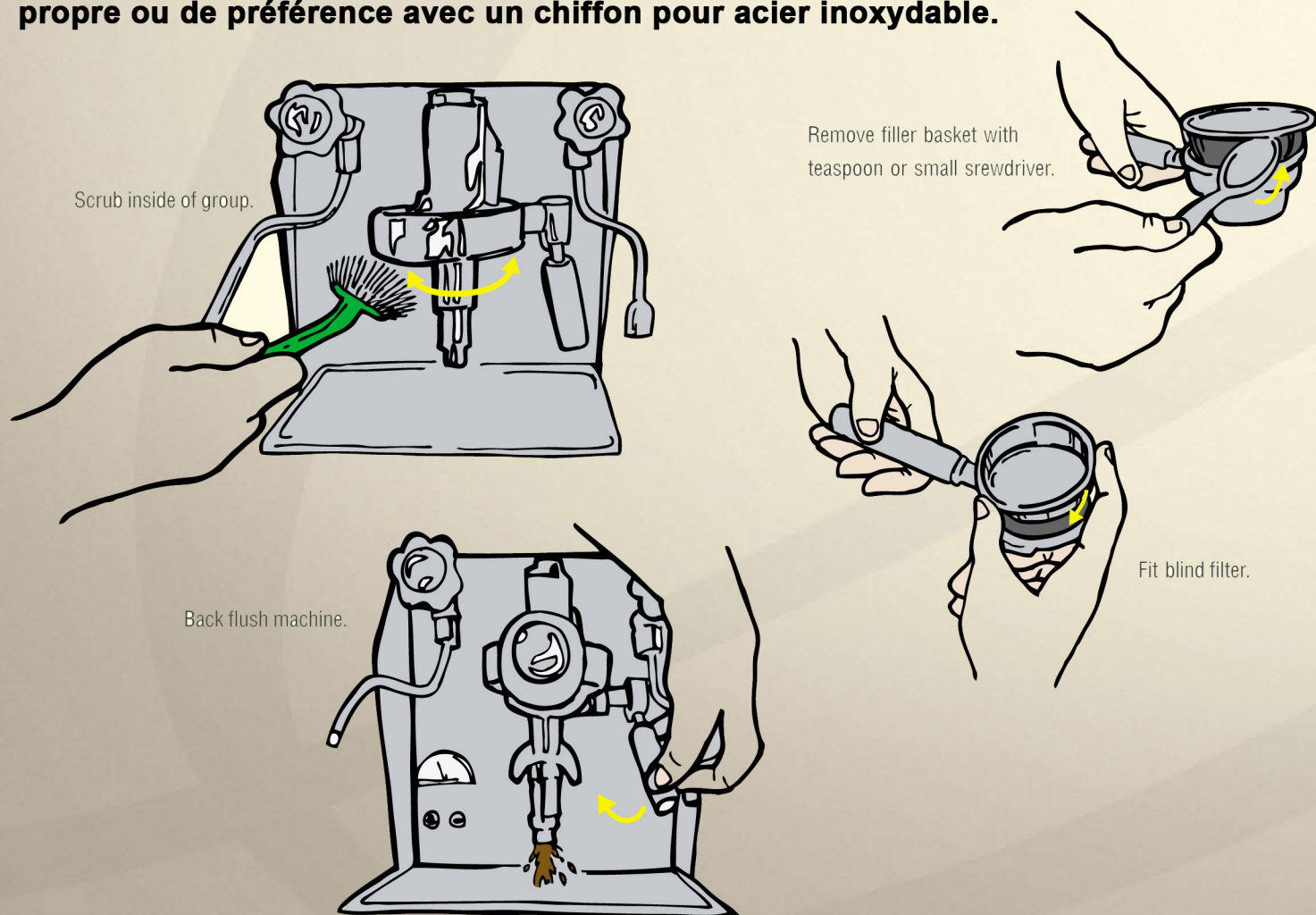
Répétez ce processus jusqu'à ce que le shampoing évacué dans le bac de vidange via le solénoïde soit propre.

Veillez à bien rincer la machine pour éliminer tout résidu de shampoing.

Remettez le bon filtre dans le porte-filtre et faites couler un café pour en apprécier la saveur, preuve du travail bien fait.

En outre, assurez-vous de la propreté de la buse vapeur et vérifiez si les orifices de sortie ne sont pas obstrués.

Vous pouvez aussi polir l'extérieur de votre machine avec un torchon propre ou de préférence avec un chiffon pour acier inoxydable.



Comment démonter la machine

La machine doit être démontée par un technicien agréé.

Démontage de la machine :

Ces opérations doivent être effectuées avec la machine en conditions de fonctionnement à une température de service.

- 1. Placez un récipient (avec une poignée isolante) sous la buse d'eau chaude (A-11).**
- 2. Ouvrez le robinet d'eau chaude (A-12) et laissez l'eau chaude s'écouler dans le récipient.**
- 3. Lorsqu'il n'y a plus d'eau chaude qui sort, fermez le robinet (A-12).**
- 4. Mettez le commutateur de marche/arrêt (A-4) en position « 0 » (machine éteinte).**
- 5. Débranchez l'appareil de la prise de courant.**

Ces opérations doivent être effectuées avec la machine hors tension et refroidie à température ambiante.

- 1. Videz le réservoir d'eau douce et nettoyez-le soigneusement avant de le remettre dans la machine.**
- 2. Assurez-vous que le levier (A-9) est entièrement abaissé.**
- 3. Entreposez la machine dans un endroit sûr et sec.**

Comment démonter la machine

L'entretien simple et routinier de votre machine à espresso est votre meilleure défense contre les espressos de mauvaise qualité, les pannes ou, pire encore, les blessures corporelles.

Après chaque utilisation :

- 1. Nettoyez immédiatement la buse vapeur (A-2) avec un torchon humide non abrasif après chaque utilisation, en évitant d'y toucher pour prévenir les blessures ou les dommages dus à la surface chaude de l'embout de la buse vapeur.**

Ne laissez pas de film de lait s'accumuler sur la buse vapeur.

La réparation ou le remplacement d'embouts et de buses vapeur bouchés peut coûter cher.

- 2. Purgez la buse vapeur (A-2) immédiatement après l'utilisation en ouvrant et en refermant brièvement le robinet de vapeur (A-1)**

Attention : de la vapeur chaude sortira de la buse (A-2).

Purger la buse permettra d'évacuer le peu de lait qui sera resté dans l'embout.

- 3. Jetez le marc en frappant le porte-filtre et rincez le porte-filtre. Réutilisez-le ou placez-le dans la tête (groupe) de distribution pour le tenir au chaud. (N'oubliez pas de sortir les porte-filtres lorsque la machine ne fonctionne pas pendant quelques heures (la nuit, par ex.). Pendant la journée :**

- 1. Essuyez les tamis à l'intérieur du groupe de distribution avec un torchon propre humide pour enlever l'excès de marc.**

Avant d'éteindre la machine (le soir, par ex.) :

Attention : pour les opérations suivantes, la machine doit être éteinte, débranchée et complètement refroidie.

- 1. Nettoyez les douchettes, les joints et la bride du groupe de distribution avec une brosse propre (à utiliser exclusivement à cette fin).**
- 2. Lavez les filtres métalliques et le porte-filtre à l'eau tiède en ajoutant un produit détergent spécial conformément aux instructions d'utilisation de celui-ci. Il doit être de qualité alimentaire et destiné à l'utilisation spécifique avec des machines à café.**
- 3. Nettoyez le plateau d'égouttement (A-10) et la grille avec un chiffon humide non abrasif. Assurez-vous de vider le plateau d'égouttement (A-1) avant qu'il ne déborde.**
- 4. Essuyez la surface de la machine avec un chiffon propre non abrasif. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou de poudres à récurer ! Cette opération doit être effectuée chaque fois que nécessaire.**
- 5. Retirez le réservoir d'eau (B-4) et nettoyez-le soigneusement avec des produits de nettoyage de qualité alimentaire. Le réservoir d'eau doit toujours être propre ! Répétez cette opération tous les jours et chaque fois que nécessaire.**

Glossaire et recettes à base de café expresso

Veillez utiliser la mouture appropriée et la dose de café expresso recommandée pour les recettes suivantes. Veillez utiliser environ 6. 5 à 7 grammes pour chaque café. Vous devez compter un délai d'environ 25" pour faire couler un bon expresso (ou la mesure d'expresso dans un café au lait ou autre boisson à base de café expresso).

Expresso

25 ml (ou 50 ml pour un double) servi dans une petite tasse à expresso préchauffée. Le temps de coulée est d'environ 25 secondes. Servi de préférence dans une tasse de 70 ml.

Cappuccino

125 ml. Consiste en 1 mesure d'expresso (25 ml) et 4 mesures de lait monté en mousse (100 ml). Servi de préférence dans une tasse de 190 ml.

Caffe Latte (café au lait)

Un simple (25 ml) ou un double expresso (50 ml) allongé de lait chauffé et onctueux, mais pas monté en mousse. Servi de préférence dans un verre de 190 ml.

Americano Long Black (café noir allongé)

Si on le souhaite plus ou moins serré, un simple ou un double expresso rallongé d'eau chaude, servi généralement dans une tasse de 150 à 190 ml.

Caffe Mocha (café moka)

1 mesure de sirop de chocolat, 1 mesure de café expresso, 5 mesures de café au lait.

Caffe Macchiato (café « taché »)

Un expresso simple (25 ml) avec un peu (une « tache ») de lait chauffé. Servi généralement dans une tasse de 70 ml.

Espresso con Panna (expresso à la crème)

1 tasse d'expresso garni de crème fouettée.

Latte aromatisé

Un Caffe Latte avec 25 ml de sirop aromatisé (aux amandes, noisettes, etc.)

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Témoin clignotant	Manque d'eau dans le réservoir (niveau bas).	Ajoutez de l'eau.
Aucun écoulement d'eau/de café ou écoulement de café lent	La mouture est fine et/ou le café est trop tassé.	Utilisez une mouture plus grossière et réduisez la pression de tassage.
	Le tamis de la douchette du groupe de distribution est bouché.	Nettoyez le tamis avec un torchon propre et humide ou contactez votre représentant agréé pour le remplacement du tamis.
	Le réducteur du groupe est bouché.	Contactez votre représentant agréé.
	Le filtre aveugle (fait l'objet d'une commande spéciale pour certains marchés) se trouve dans le porte-filtre.	Retirez le filtre aveugle.
La buse vapeur ne produit pas de vapeur	L'embout est bouché par du lait séché	Dévissez l'embout et nettoyez-le.
	La pression de la chaudière est trop faible	Vérifiez la pression qui doit être d'environ 1 bar. Si la pression est faible, vérifiez si le commutateur marche/arrêt est sur « on ».
	La chaudière est trop remplie.	Contactez votre représentant agréé.
	La chaudière est vide.	Contactez votre représentant agréé.
	Élément chauffant défectueux.	Contactez votre représentant agréé.
Il n'y a pas d'eau qui sort de la buse d'eau chaude	La pression de la chaudière est trop faible.	Vérifiez la pression qui doit être d'environ 1 bar. Si la pression est faible, vérifiez si le commutateur marche/arrêt est sur « on ».
	La chaudière est trop remplie.	Contactez votre représentant agréé
Fuite d'eau de la machine	Plusieurs causes. La chaudière est trop remplie, par ex.	Éteignez et débranchez la machine. Contactez votre représentant agréé.
La pompe fait beaucoup de bruit	La pompe fonctionne sans eau.	Éteignez et débranchez la machine et contactez votre représentant agréé.
	Le commutateur marche/arrêt est éteint.	Allumez le commutateur.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
La pompe ne fonctionne pas	La pompe est défectueuse.	Éteignez et débranchez la machine et contactez votre représentant agréé.
L'eau sortant de la buse d'eau est brune et sent mauvais	Présence de lait dans la chaudière	Éteignez et débranchez la machine et contactez votre représentant agréé.
La pression de la vapeur met du temps à se rétablir	Basse tension de l'alimentation.	Vérifiez si la tension correspond à celle de la machine.
	Élément chauffant endommagé.	Contactez votre représentant agréé.
	Dépôt de calcaire dans la chaudière.	Contactez votre représentant agréé.
Débit de vapeur de la buse faible	La pression de la vapeur est faible.	Vérifiez si la pression de la chaudière atteint environ 1 bar. Si la pression a chuté au cours de la production de vapeur, attendez qu'elle se rétablisse.
	Buse vapeur partiellement bouchée.	Enlevez et nettoyez la buse vapeur.
	Présence de lait dans la buse vapeur et/ou le robinet	Contactez votre représentant agréé.
Le café passe trop vite	Mouture trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
Le café a un mauvais goût	Le café n'est pas frais ou pas fraîchement moulu.	Assurez-vous que le café est frais et fraîchement moulu.
	Le groupe et/ou les porte-filtres et/ou les filtres et/ou les douchettes/tamis du groupe doivent être nettoyés ou remplacés.	Veillez procéder au nettoyage ou contacter votre représentant agréé.
	La mouture n'est pas la bonne.	Utilisez la mouture appropriée.
	La meule est émoussée.	Contactez votre représentant agréé.
	La pression de la chaudière est trop élevée ou trop basse.	Contactez votre représentant agréé.
Pas de crème sur l'expresso (crème = émulsion sur le dessus de l'expresso)	Mouture trop grossière.	Veillez utiliser la mouture appropriée.
	Le café n'est pas frais.	Utilisez du café frais et fraîchement moulu.
Le porte-filtre ne rentre pas dans le groupe	Il faut remplacer le joint.	Contactez votre représentant agréé.
	Trop de café dans le filtre.	Utilisez la mesure correcte.

(La déclaration suivante est applicable pour les machines distribuées uniquement dans la Communauté européenne) Déclaration de conformité CE

Fabricant :

Rocket Espresso Limited Italian Branch

Viale Delle Industrie 26

20090 Settala

Milano

Italie

Ce qui suit confirme que la série de machines à espresso Giotto a été fabriquée selon les normes :

DIR. 89/336

- EN 55014-1
- EN 61000-3-2 (1995)
- EN 61000-3-3 (1995)
- EN 55014-2

DIR. 73/23

- EN 60335-1
- EN 60335-2-75

DIR. 89/392

- EN 292/1
- EN 292/2

