

KitchenAid®

ARTISAN™-ESPRESSOMACHINE
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE À ESPRESSO ARTISAN™
GUIDE DU CONNAISSEUR

ARTISAN™ ESPRESSOMASCHINE
ANLEITUNG FÜR PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

MACCHINA PER CAFFÈ
ESPRESSO ARTISAN™
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

CAFETERA EXPRES ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN™ ESPRESSOMASKIN
OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAIISIIN TULOXSIIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN™ EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Machine à espresso
Modèle 5KES100

Table des matières

Machine à espresso - Sécurité.....	2	Qu'est-ce qu'un espresso ?.....	12
Consignes de sécurité importantes.....	3	Surextraction et sous-extraction	12
Alimentation électrique.....	3	Avant l'infusion : les éléments d'un espresso d'exception.....	12
Modèle 5KES100	4	Des grains de café frais.....	12
Caractéristiques de la machine à espresso.....	4	Une eau de qualité supérieure.....	12
Préparation de la machine à espresso avant utilisation.....	6	Une mouture idéale et un broyeur à café approprié	12
Mise en place du rail de protection	6	Technique d'infusion de l'espresso	13
Démontage et lavage du réservoir à eau.....	6	La température d'infusion	13
Remplissage et rinçage des chauffe-eau.....	6	La mouture	13
Infusion d'un espresso.....	7	Le dosage.....	13
Moussage du lait à la vapeur	9	L'arasement	13
Préparation d'un cappuccino.....	9	Le tassage	14
Distribution d'eau chaude.....	10	Le volume.....	14
Entretien et nettoyage	10	La vitesse d'extraction.....	14
Avant de nettoyer la machine à espresso.....	10	La "crema" dorée	14
Nettoyage du bras et de la buse de moussage	10	Résolution des problèmes en cours d'infusion	15
Nettoyage du bâti et des accessoires.....	10	Glossaire des variétés d'espresso	15
Nettoyage du tamis.....	11	Garantie européenne sur la machine à espresso KitchenAid® (pour un usage domestique uniquement)	16
Amorçage après une longue période d'inactivité	11	Centres de service après-vente	16
Détartrage.....	11	Service à la clientèle.....	16
Résolution des problèmes	11		

Machine à espresso - Sécurité

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Nous avons indiqué plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots présentent la signification suivante :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions sur-le-champ.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les principes de sécurité fondamentaux suivants :


1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure personnelle, n'immergez pas les cordons, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas ainsi qu'avant d'en effectuer l'entretien. Laissez-le refroidir avant d'en retirer ou de remonter les accessoires, ainsi qu'avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement ou lorsque l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque manière. Reportez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche afin de l'y faire examiner, réparer ou régler, par un technicien qualifié.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure personnelle.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du comptoir, et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec une surface brûlante.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude (à gaz ou électrique) ni dans un four en service.
11. Veillez toujours à ce que l'interrupteur de mise en marche soit éteint avant de brancher la fiche de l'appareil dans une prise murale. Pour le débrancher, éteignez l'appareil, puis déconnectez la fiche de la prise.
12. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que domestique.
13. Faites très attention lorsque vous utilisez de la vapeur brûlante.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Alimentation électrique

Tension : 220-240 volts C.A.
Fréquence: 50/60 Hz

REMARQUE : Pour limiter le risque d'électrocution, la fiche ne peut être branchée que d'une seule manière dans la prise. Si vous ne parvenez pas à brancher la fiche dans la prise, contactez un électricien agréé. Ne modifiez jamais la fiche par vos propres moyens.

Le cordon d'alimentation fourni n'est pas très long pour éviter les nœuds ou le risque de s'y prendre les pieds. N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien agréé ou à un technicien d'entretien qu'il vous installe une prise murale à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

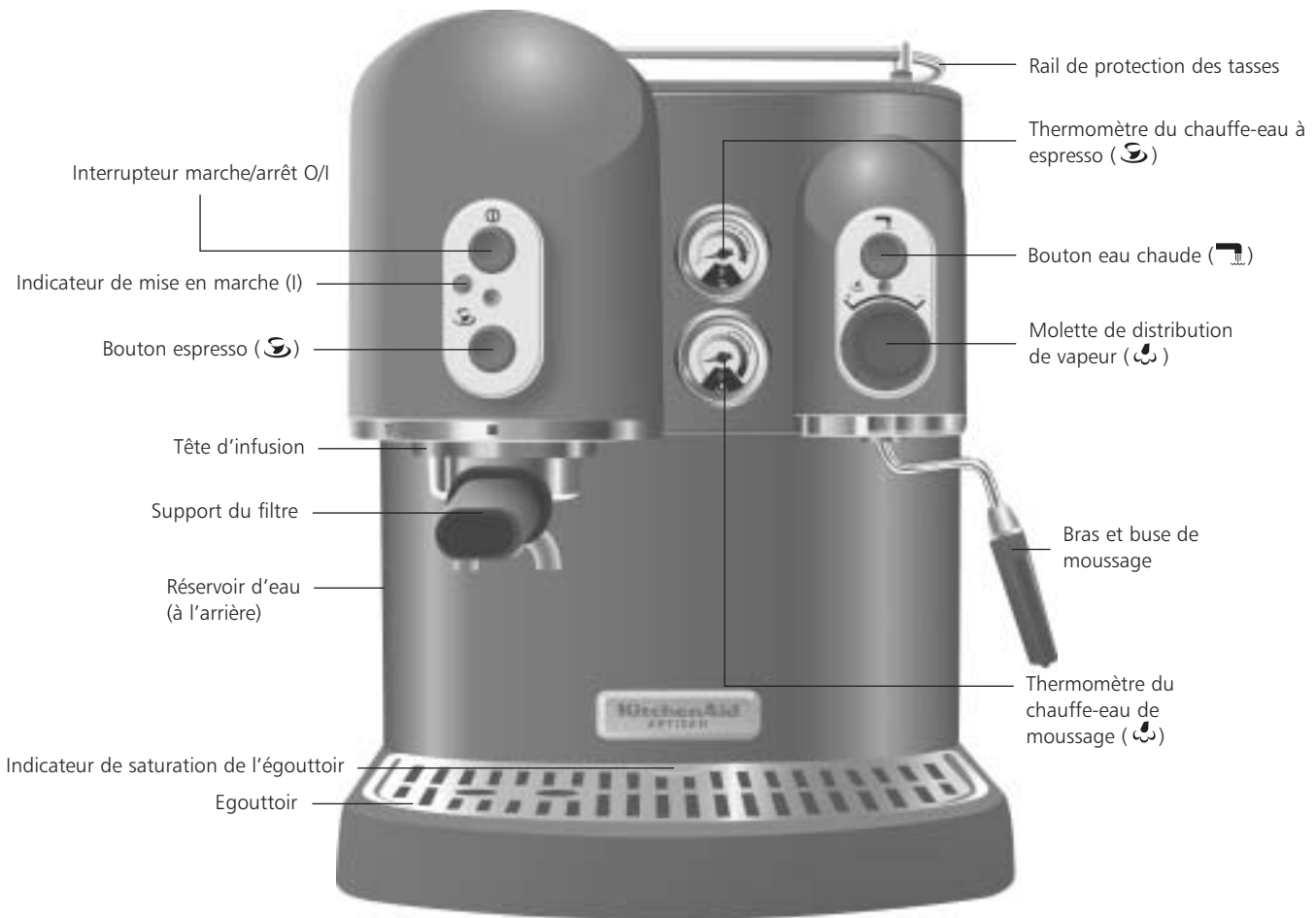
Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Modèle 5KES100



Machine à espresso - modèle 5KES100



Pot pour faire mousser le lait



Mesurette à café et pinceau de nettoyage du tamis



Paniers-filtres



Tampon à tasser

Caractéristiques de la machine à espresso

Interrupteur marche/arrêt O/I

Appuyez sur l'interrupteur pour mettre la machine en marche, et appuyez de nouveau pour l'éteindre. Lorsque l'appareil est allumé, les deux chauffe-eau commencent à chauffer et les boutons « ☺ » et « ☑ » sont opérationnels.

Indicateur de mise en marche (I)

Lorsque la machine à espresso est sous tension, le voyant de l'indicateur est allumé.

Bouton espresso (☺)

Appuyez sur le bouton « ☺ » pour activer la pompe à eau servant à l'infusion d'un espresso. Pour interrompre l'arrivée d'eau, appuyez de nouveau sur le bouton « ☺ ».

Bouton de distribution d'eau chaude (☑)

Lorsque la molette « ☼ » est ouverte, appuyez et maintenez le bouton « ☑ » enfoncé pour activer la pompe à eau et alimenter le bras de moussage en eau chaude. La pompe s'arrête automatiquement lorsqu'on relâche le bouton.

Molette de distribution de vapeur (☼)

Pour fournir de la vapeur ou de l'eau chaude via le bras de moussage, ouvrez le cadran à molette « ☼ » en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le volume de vapeur est commandé par la position de la molette : faites-la pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit de vapeur, et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réduire. Pour couper l'alimentation en vapeur, fermez la molette « ☼ » en la faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée.

Caractéristiques de la machine à espresso

Tête d'infusion

La tête d'infusion, de format professionnel, est en laiton chromé, ce qui lui assure une longévité exceptionnelle et garantit une température d'infusion stable. Le chauffe-eau d'infusion est boulonné directement sur la tête, de sorte que le groupe d'infusion chauffe rapidement et tout entier.

Bras et buse de moussage

Le bras de moussage sert à distribuer la vapeur ou l'eau chaude. Le bras pivote horizontalement et verticalement pour un plus grand confort d'utilisation. La buse renforce l'effet de moussage et peut être démontée pour être nettoyée.

Egouttoir

Le grand égouttoir amovible recueille le trop-plein de liquide. Il peut être lavé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement). L'égouttoir est équipé d'une grille perforée et amovible en inox.

Indicateur de saturation de l'égouttoir

Le sommet de la tige de l'indicateur dépasse le niveau de la grille lorsque l'égouttoir est pratiquement saturé.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau amovible coulisse à gauche ou à droite, ce qui en facilite le remplissage. D'une capacité de 1.8 litres, il est équipé de repères de remplissage bien visibles (maximum et minimum). Le réservoir transparent permet d'apprécier le niveau de l'eau au premier coup d'œil. Il peut être lavé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement).

Rail de protection des tasses

Le dessus de l'appareil est aménagé pour accueillir 4 à 6 tasses à espresso et les maintenir au chaud. Le rail en inox évite la chute des tasses.

Thermomètre du chauffe-eau à espresso (☺)

La jauge à molette indique le moment où le chauffe-eau à espresso a atteint sa température d'infusion optimale.

Thermomètre du chauffe-eau de moussage (☺)

La jauge à molette indique le moment où le chauffe-eau de moussage a atteint la température de vaporisation optimale.

Support du filtre

Le support du filtre, de format professionnel, est fabriqué en laiton chromé et est pourvu d'une poignée évasée très ergonomique. Il se fixe sur la tête d'infusion par pivotement vers la droite.

Paniers-filtres

Les filtres de type « panier » en inox s'insèrent dans le support du filtre. Utilisez le petit panier pour une tasse d'espresso (30 ml) et le grand pour l'infusion de deux tasses (60 ml). Le petit panier permet également d'utiliser des dosettes de café en papier.

Pot à mousser

Cette cruche en inox de 255 ml est indispensable pour un moussage parfait.

Tampon à tasser

Sert à tasser soigneusement le café dans le filtre.

Mesurette à café et pinceau de nettoyage du tamis

Utilisez une mesurette de café remplie à ras pour chaque tasse d'espresso (30 ml). Le pinceau de nettoyage permet de nettoyer la tête d'infusion et le tamis en éliminant le marc qui pourrait y adhérer.

Non illustrés :

Double chauffe-eau

L'intégration de deux chauffe-eau distincts évite de devoir attendre lorsque vous passez du moussage à l'infusion, comme dans le cas des machines à chauffe-eau unique. Les résistances de chauffage des chauffe-eau n'entrent jamais en contact avec l'eau : elles sont logées à l'extérieur du corps de chauffe pour assurer une température d'infusion parfaitement homogène et empêcher toute brûlure. Les chauffe-eau rapides atteignent leur température de fonctionnement en 6 minutes à peine.

Système anti-goutte avec valve solénoïde à 3 voies

L'installation d'une valve solénoïde à 3 voies élimine virtuellement tout risque de goutte en réduisant instantanément la pression dans le groupe d'infusion lorsque la pompe est mise hors tension. Le support du filtre peut être retiré immédiatement après l'infusion, sans que le marc de café se répande.

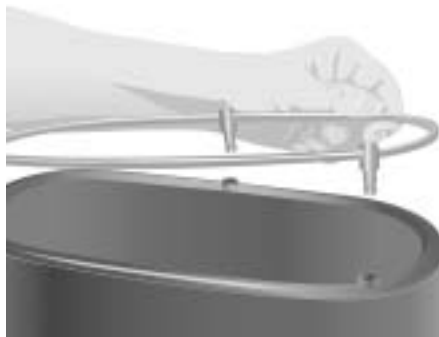
Pompe 15 bars

Cette pompe à eau auto-amorçante fournit les 9 bars de pression nécessaires à la préparation d'un espresso parfait.

Préparation de la machine à espresso avant utilisation

Mise en place du rail de protection

Alignez les trois ergots du rail sur les orifices équipant le dessus de la machine à espresso. Ensuite, appuyez fermement sur les ergots pour les enfoncer dans les orifices.



Démontage et lavage du réservoir à eau

1. Soulevez légèrement le réservoir, puis sortez-le de son logement en faisant pivoter verticalement le fond pour l'écarter de la machine à espresso.



2. Lavez le réservoir à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire. Le réservoir peut également être lavé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement).
3. Remettez le réservoir en place sur la machine à espresso, en vous assurant que les deux siphons se trouvent bien à l'intérieur. Les nervures dont est pourvu le bas du réservoir s'insèrent dans les rainures équipant la base du bâti.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Remplissage et rinçage des chauffe-eau

Les chauffe-eau doivent être remplis et rincés avant que vous n'utilisiez la machine à espresso pour la première fois. Les chauffe-eau doivent également être remplis lorsque :

- la machine à espresso n'a pas été utilisée pendant une période prolongée ;
- le réservoir à eau est à sec en cours d'utilisation (ce qui risque d'endommager la machine) ;
- un volume important de vapeur est produit sans que l'on utilise le groupe d'infusion ni la distribution d'eau chaude.

1. Faites coulisser le réservoir à eau vers la gauche ou vers la droite, de manière à exposer la partie supérieure, puis remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal.

REMARQUE : L'usage d'eau distillée et d'eau minérale risquent d'endommager l'appareil. N'utilisez ni l'une ni l'autre pour infuser vos espressos.

2. Insérez la fiche du cordon électrique qui ne présente pas de broches dans le réceptacle à l'arrière de la machine à espresso.
3. Branchez l'autre fiche du cordon dans une prise d'alimentation murale.
4. Assurez-vous que la molette « ☺ » est fermée, en la faisant pivoter le plus loin possible dans le sens des aiguilles d'une montre.



5. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour allumer la machine à espresso. Lorsque l'appareil est allumé, le voyant de mise sous tension s'éclaire et les deux chauffe-eau commencent à chauffer. Les boutons « ☺ » et « ☹ » sont opérationnels.



6. Posez une tasse à café sous la tête d'infusion. N'insérez pas le support du filtre dans la tête d'infusion.

Préparation de la machine à espresso avant utilisation

- Appuyez sur le bouton « ☺ » - il n'est pas nécessaire d'attendre que le chauffe-eau ait chauffé. Cette opération enclenche la pompe à eau qui remplit le chauffe-eau d'infusion. Après quelques secondes, l'eau coule par la tête d'infusion. Lorsque la tasse est pleine, appuyez de nouveau sur le bouton « ☺ » pour interrompre la pompe à eau. Le chauffe-eau d'infusion est prêt à être utilisé.



- Placez le pot à lait sous la buse du bras de moussage.

- Ouvrez lentement la molette « ☺ » en la tournant dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre, puis appuyez sur le bouton « ☺ » et maintenez-le enfoncé. Cette opération enclenche la pompe à eau qui remplit le chauffe-eau de moussage. Après quelques secondes, l'eau s'écoule par la buse.



- Lorsque le pot est pratiquement rempli à moitié, relâchez le bouton « ☺ » et fermez la molette « ☺ » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée. Le chauffe-eau de moussage est prêt à être utilisé.

- Si, à ce stade, vous ne souhaitez pas préparer d'espresso, appuyez sur le bouton « ⓪ » pour mettre la machine hors tension.

REMARQUE : N'appuyez pas sur les boutons « ☺ » ou « ☺ » lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Vous risqueriez d'endommager la pompe à eau.

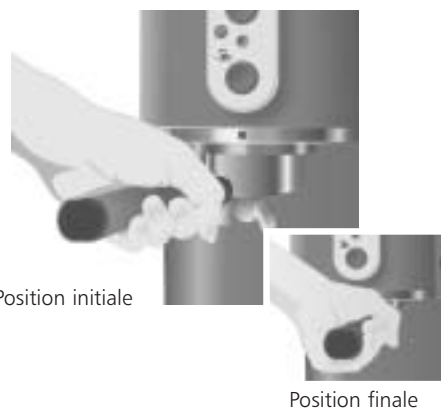
Infusion d'un espresso

Si vous souhaitez infuser votre espresso dans les règles de l'art pour obtenir un résultat parfait, référez-vous aux pages 12 à 15.

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir (le niveau de l'eau doit se trouver entre les repères « max » et « min »).
- Choisissez le petit ou le grand panier-filtre. Utilisez le petit panier-filtre pour une tasse d'espresso (30 ml) et le grand pour deux tasses (60 ml). Le petit panier peut également être utilisé avec des dosettes de café en papier.
- Insérez le panier-filtre dans son support jusqu'à ce qu'il se clipse en place. A ce stade, ne remplissez pas le filtre de café.



- Positionnez le support du filtre sous la tête d'infusion et alignez la poignée sur la flèche « ▼ » gravée du côté gauche de la bague métallique. Relevez le support du filtre pour l'introduire dans la tête d'infusion, puis faites pivoter la poignée du support vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur le symbole « ■ » gravé sur la bague métallique.



- Appuyez sur le bouton « ⓪ » pour mettre la machine à espresso en marche.



Infusion d'un espresso

6. Attendez que la machine à espresso ait atteint sa température de service (soit environ 6 minutes). Lorsque l'aiguille du thermomètre du chauffe-eau d'infusion atteint la zone « ☺ », l'appareil est prêt à infuser.
7. Retirez le support du filtre de la tête d'infusion en faisant pivoter la poignée vers la gauche. Versez une mesurette (rase) de café moulu (ou une dosette de café en papier) dans le petit panier-filtre, ou deux mesurettes de café moulu dans le grand filtre. Veillez à utiliser un café moulu fin (type « espresso ») pour votre préparation.
8. A l'aide du tampon, tassez fermement le café en exerçant un mouvement de torsion. Veillez à ce que la surface du café soit aussi plane que possible. Pour plus d'informations, référez-vous aux paragraphes « Arasement » et « Tassage », aux pages 13 et 14.
9. Essuyez la mouture de café qui adhérerait encore à la bague du support de filtre, puis glissez ce dernier dans la tête d'infusion.
10. Posez une ou deux tasses sur l'égouttoir, en dessous des becs du support de filtre. Appuyez sur le bouton « ☺ »; l'espresso commence à couler dans les tasses. Lorsque la quantité désirée d'espresso est infusée, appuyez de nouveau sur le bouton « ☺ » pour interrompre l'infusion.



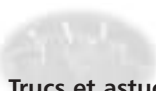
REMARQUE : Ne sortez pas le support du filtre de la tête durant l'infusion.

11. La machine à espresso est équipée d'une valve solénoïde à 3 voies qui libère instantanément la pression du groupe d'infusion lorsque la pompe à eau est éteinte. Vous pouvez donc retirer le support du filtre immédiatement après l'infusion. Sortez le support du filtre de son logement en tournant la poignée vers la gauche. Lorsque vous éliminez le marc de café du panier-filtre, évitez de heurter la poignée du support.

12. Après avoir retiré le support du filtre, placez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton « ☺ » pendant une ou deux secondes. Cette opération nettoie le tamis et rince les huiles et le marc de café qui pourraient avoir migré dans la tête d'infusion.



13. Pour infuser plusieurs espressos, répétez les opérations 6 à 12. Référez-vous aux astuces du spécialiste (voir ci-dessous).



Trucs et astuces du barista*

Lorsque vous infusez plusieurs tasses consécutives :

1. Utilisez une serviette pour nettoyer et sécher le panier-filtre avant de le remplir de café. Ce geste garantit une extraction uniforme du café.
2. Pour conserver une température d'infusion appropriée, il est important de veiller à ce que le groupe d'infusion reste chaud ; c'est pourquoi :
 - Ne rincez pas le support du filtre à l'eau du robinet - en procédant de la sorte, vous allez refroidir le filtre. Mieux vaut essuyer le marc résiduel en vous servant d'une serviette.
 - Lorsque vous êtes occupé à d'autres tâches (moudre du café ou faire mousser du lait, par exemple), gardez le support de filtre vide au chaud en le réintroduisant dans la tête d'infusion.

* désigne en Italie un artisan de la préparation du café

Moussage du lait à la vapeur

Faire mousser le lait en y injectant de la vapeur requiert un peu de pratique, mais vous serez surpris de la rapidité avec laquelle vous attraperez le coup de main. La machine à espresso Artisan™ met à votre disposition tous les instruments dont vous avez besoin : un pot en inox dont la forme est expressément conçue pour le moussage, un bras de moussage qui se règle horizontalement et verticalement pour un plus grand confort de travail, une buse de moussage profilée pour renforcer l'action moussante, et une molette « ☁ » qui vous permet de contrôler précisément le volume de vapeur injecté pour le moussage.

1. Appuyez sur le bouton « Ⓛ » pour mettre la machine à espresso en marche.
2. Attendez que l'appareil atteigne sa température de service (6 minutes environ). Lorsque l'aiguille du thermomètre du chauffe-eau de moussage atteint la zone « ☁ » la machine à espresso est prête.
3. Remplissez le pot de lait froid jusqu'au tiers de sa hauteur.
4. Pointez le bras de moussage dans une tasse vide puis ouvrez la molette « ☁ » pendant quelques instants pour purger l'excès d'eau du conduit. Pour ouvrir la molette « ☁ », tournez-la lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; pour la refermer, faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée.



5. Après avoir refermé la molette « ☁ » positionnez le bras de moussage de telle sorte que vous vous trouviez dans une position confortable, puis immergez le bout de la buse de moussage juste sous la surface du lait, dans le pot verseur.



6. Ouvrez lentement la molette « ☁ » en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Plus vous tournez la molette, plus le volume de vapeur dégagé est important. Inclinez le pot verseur pour créer un mouvement de tourbillon dans le lait, tout en veillant à maintenir le bout de la buse de moussage environ 5 mm sous la surface du lait. Si de grosses bulles se forment ou si le lait éclabousse hors du pot, cela signifie que la buse n'est pas assez immergée.
7. A mesure que la mousse augmente de volume, il est nécessaire d'abaisser le pot.
8. Lorsque le lait moussé occupe environ ¾ du volume du pot, plongez la buse de moussage dans le reste de lait pour terminer d'y injecter la vapeur et le chauffer. Maintenez le pot incliné pour perpétuer le mouvement de tourbillon dans le lait. Injectez la vapeur dans le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 60 et 74 degrés Celsius. A ces températures, le pot est brûlant au toucher. Evitez de stériliser le lait (ce qui arrive à 80 degrés).
9. Avant de retirer le bras de moussage du lait, fermez la molette « ☁ » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée, de manière à éviter les éclaboussures.



Trucs et astuces du barista

- Nettoyez le bras et la buse de moussage immédiatement après les avoir utilisés. Référez-vous à la section « Entretien et nettoyage », qui débute à la page 10.
- Les laits pauvres en graisses sont généralement plus faciles à faire mousser. Le moussage du lait écrémé peut cependant être délicat parce qu'il mousse très facilement et a tendance à former de grosses bulles et des crêtes sèches qui affectent sa texture. En définitive, le choix du lait est une question d'expérimentation et de goût personnel. Les facteurs les plus importants pour obtenir un moussage parfait sont l'expérience et une bonne réfrigération: plus le lait que vous utilisez est froid, meilleur sera le résultat.

Préparation d'un cappuccino

Le terme italien « cappuccino » est dérivé de « Capuchin » - capucin - un ordre monastique dont la bure présente la même couleur que cet espresso très populaire. Un cappuccino normal est un mélange de lait vapeur et d'espresso, le tout nappé d'une couche de lait moussé ; il est généralement servi dans un bol de 180 à 210 ml.

Pour préparer le cappuccino, il faut faire mousser le lait et le chauffer à la vapeur avant d'infuser l'espresso. Cela permet à la mousse de prendre une texture plus consistante et de se séparer totalement du lait. Une fois le lait préparé, infusez une tasse (30 ml) d'espresso dans un bol à cappuccino, puis versez le lait vapeur dans le bol tout en exerçant un léger mouvement de mélange. Pour parfaire la présentation, saupoudrez votre cappuccino de fins copeaux de chocolat.

Distribution d'eau chaude

Il est également possible de fournir de l'eau chaude via le bras de moussage - une fonction très pratique qui permet de préparer un Americano, un thé ou un chocolat chaud. Remplir une demi-tasse d'eau chaude est également une façon idéale de la chauffer avant d'y infuser un espresso.

REMARQUE : Versez toujours l'eau chaude dans un récipient vide ; si la tasse ou le pot contient déjà d'autres ingrédients, vous risquez de provoquer des éclaboussures.

1. Appuyez sur le bouton « ① » pour mettre la machine à espresso en marche.
2. Attendez que l'appareil ait atteint sa température de service (environ 6 minutes). Lorsque l'aiguille du thermomètre du chauffe-eau de moussage atteint la zone « ☁ » la machine à espresso est prête à fournir de l'eau chaude.
3. Pointez le bras de moussage dans une tasse vide, puis ouvrez la molette « ☁ » en la tournant doucement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite, appuyez sur le bouton « ☒ » et maintenez-le enfoncé pour faire couler l'eau chaude.



REMARQUE : Il peut subsister de la vapeur de moussage dans la buse avant que l'eau ne coule. Vous devrez donc peut-être attendre quelques secondes avant que l'eau ne coule de la buse.

4. Lorsque le volume d'eau souhaité a été versé, relâchez le bouton « ☒ » et refermez la molette « ☁ » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée.

Entretien et nettoyage

Le maintien de la propreté de la machine à espresso Artisan™ est vital pour obtenir le meilleur espresso possible. La persistance de vieux résidus d'huiles de café sur le support du filtre, les paniers-filtres et le tamis annihilera la saveur du meilleur café préparé par les mains les plus expertes, et il convient d'éliminer toute trace de lait subsistant sur le bras de moussage.

Avant de nettoyer la machine à espresso

1. Eteignez l'appareil.
2. Débranchez l'appareil de la prise murale ou coupez le courant de la ligne.
3. Laissez la machine à espresso refroidir, de même que toutes ses pièces et accessoires.

Nettoyage du bras et de la buse de moussage

Le bras et la buse de moussage doivent toujours être nettoyés après avoir fait mousser du lait.

1. Enlevez le manchon conique de la buse de moussage en le tirant vers le bas. Ce manchon peut être lavé à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous que tous les orifices du manchon sont exempts de résidus de lait.



2. Essuyez le bras et la buse de moussage à l'aide d'un chiffon propre humide. N'utilisez jamais de tampon à récurer abrasif.
3. Rebranchez l'appareil sur la prise murale.
4. Allumez la machine à espresso et attendez que les chauffe-eau atteignent leur température de service. Dirigez le bras de moussage dans une tasse vide et ouvrez quelques instants la molette « ☁ » pour injecter de la vapeur dans la buse de moussage (cette opération nettoiera l'embout de la buse).

Nettoyage du bâti et des accessoires

N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso ou l'un de ses accessoires.

- Essuyez le bâti de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre humide et séchez-le avec un chiffon doux.
- Nettoyez le support du filtre à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Ne lavez pas le support du filtre au lave-vaisselle.
- Les paniers-filtres, l'égouttoir, la grille de l'égouttoir, le réservoir à eau et le pot à mousser peuvent être lavés au lave-vaisselle pour autant que vous les placiez dans le panier supérieur. Vous pouvez également les laver à la main, à l'eau chaude savonneuse. Dans ce cas, veillez à bien les rincer à l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Utilisez le pinceau de nettoyage du tamis ou un chiffon humide pour nettoyer ou essuyer le marc de café qui pourrait s'être déposé sur le joint d'étanchéité de la tête d'infusion et sur le tamis.



Entretien et nettoyage

Nettoyage du tamis

Toutes les 75 à 100 tasses d'espresso, le tamis doit être démonté de la tête d'infusion pour être entièrement nettoyé.

1. À l'aide d'un tournevis à manche court, dévissez la vis au centre du tamis en la faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Une fois la vis retirée, le tamis se détache de la tête d'infusion.



2. Lavez le tamis à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
3. Remettez en place le tamis sur la tête d'infusion, la face lisse vers le bas, et fixez-le à l'aide de la vis d'origine. Faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque.

REMARQUE : Lorsque le tamis est correctement mis en place, la vis centrale affleure la surface de la grille. Si ce n'est pas le cas, démontez le tamis, retournez-le et refixez-le.








Amorçage après une longue période d'inactivité

Pour que votre espresso exhale tout son arôme, amorcez l'appareil à l'eau claire lorsqu'il est resté longtemps sans fonctionner. L'amorçage permet également de s'assurer que les chauffe-eau sont effectivement remplis et que la machine à espresso est prête à fonctionner.

1. Retirez le réservoir à eau, videz l'eau qui y subsiste, remettez-le en place, puis remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal.
2. Remplissez les chauffe-eau d'eau fraîche. Pour plus de détails sur les instructions nécessaires, référez-vous au paragraphe « Remplissage et rinçage des chauffe-eau », à la page 6.


Détartrage

Des dépôts de calcium (tartre) provenant de l'eau d'infusion s'accumulent au fil du temps à l'intérieur de la machine à espresso et peuvent porter préjudice à la qualité de votre café. Le tartre doit être éliminé tous les quatre mois ; cependant, la dureté éventuelle de l'eau de distribution locale peut requérir un détartrage plus fréquent. Utilisez un agent de détartrage en poudre ou des tablettes de détartrage appropriées pour éliminer ces dépôts.

1. Démontez le tamis de la tête d'infusion. Référez-vous au paragraphe « Nettoyage du tamis », ci-contre à gauche, pour savoir comment faire.
2. Assurez-vous que le réservoir à eau est vide. Respectez les instructions figurant sur l'emballage de l'agent de détartrage, mélangez la solution de détartrage et versez-la dans le réservoir.
3. Pour recueillir la solution dissolvante, placez un grand bol sous la tête d'infusion (ne remettez pas en place le support du filtre) et une tasse sous la buse de moussage.
4. Appuyez sur le bouton «  » pour mettre la machine à espresso en marche. Il n'est pas nécessaire que les chauffe-eau chauffent avant de passer à l'étape suivante.
5. Appuyez sur le bouton «  » et faites transiter la solution de nettoyage par la tête d'infusion pendant 15 secondes ; appuyez de nouveau sur le bouton «  » pour arrêter.
6. Ouvrez la molette «  » en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ; appuyez sur le bouton «  » et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes pour faire transiter la solution de nettoyage par le bras et la buse de moussage.
7. Appuyez sur le bouton «  » pour éteindre la machine à espresso.
8. Attendez 20 minutes, puis répétez les étapes 4 à 7. Continuez à répéter les étapes 4 à 7 toutes les 20 minutes jusqu'à ce que pratiquement toute la solution présente dans le réservoir ait transité par le mécanisme de l'appareil. Veillez cependant à ce que le réservoir ne se vide pas complètement en cours de cycle pour que la machine ne pompe pas à vide.
9. Retirez le réservoir à eau et rincez-le à l'eau claire ; remettez-le en place et remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal. Appuyez sur le bouton «  » pour mettre la machine à espresso en marche et rincez-la en vidant le contenu du réservoir via la tête d'infusion et le bras de moussage, en alternance. Veillez cependant à ce que le réservoir ne se vide pas complètement pour que la machine ne pompe pas à vide.
10. Remettez en place le tamis sur la tête d'infusion. Pour plus de détails, référez-vous à la section « Nettoyage du tamis », sur cette même page. N'oubliez pas d'ajouter de l'eau fraîche dans le réservoir si vous voulez infuser un espresso.

Résolution des problèmes

Le voyant d'alimentation (I) reste éteint et les chauffe-eau ne chauffent pas lorsqu'on appuie sur le bouton « » :

Contrôlez si la fiche de la machine à espresso est correctement branchée sur une prise murale ; si tel est le cas, débranchez la machine, rebranchez-la et appuyez de nouveau sur le bouton «  ». Si la machine à espresso ne fonctionne toujours pas, contrôlez le disjoncteur ou le fusible du circuit électrique sur lequel l'appareil est branché, et assurez-vous qu'il n'y a pas de rupture de ce même circuit.

Le café ne s'écoule pas du support du filtre :

- Le réservoir à eau est peut-être vide, ou le chauffe-eau d'infusion n'est pas rempli.
- Les tuyaux du siphon du réservoir à eau sont peut-être entortillés ou mal placés.
- Le tamis peut avoir besoin d'un nettoyage.
- La machine à espresso peut avoir besoin d'un détartrage.
- Le café est peut-être moulu trop fin.
- Le café est peut-être trop tassé.


La pompe à eau est bruyante :

- Le réservoir à eau est peut-être vide.
- Les tuyaux du siphon du réservoir à eau sont peut-être entortillés ou mal placés.
- Les chauffe-eau ne sont peut-être pas remplis.

De l'eau goutte du support du filtre :

- Le support du filtre n'est peut-être pas inséré correctement dans la tête d'infusion.
- Du marc de café colle peut-être au bord du support du filtre ou au joint de la tête d'infusion.
- Le joint de la tête d'infusion est peut-être sale ou usé.

Si l'appareil ne produit qu'un peu de vapeur par la buse de moussage :

- Le chauffe-eau de moussage n'a peut-être pas encore atteint sa température de service.
- La molette «  » n'est peut-être pas ouverte à fond.
- La buse de moussage a peut-être besoin d'un nettoyage.
- Le réservoir à eau est peut-être vide, ou le chauffe-eau de moussage n'est peut-être pas rempli.

Si le problème ne peut être résolu en suivant l'une des instructions ci-dessus, référez-vous à la garantie KitchenAid® couvrant votre machine à espresso (voir page 16).*

* Ne retournez pas la machine à espresso à l'endroit où vous l'avez achetée ; votre revendeur n'assure pas le service après-vente.

Qu'est-ce qu'un espresso ?

L'espresso a été créé au début du XIXe siècle pour infuser rapidement le café à la demande, tasse par tasse. L'objectif était de servir le café le plus frais et le plus savoureux possible et éviter le goût brûlé du café recuit au coin du poêle. Pour accélérer le processus d'infusion, les pionniers de l'art du café ont imaginé d'injecter l'eau sous pression au travers du café moulu. A l'origine, cette pression était fournie par la vapeur, puis par de l'air comprimé, des pistons actionnés par levier et, finalement, par une pompe à eau électrique.

Au fil des ans, les éléments servant à l'infusion de l'espresso ont été testés et affinés pour obtenir ces normes idéales que nous utilisons aujourd'hui : une tasse (30 ml) de véritable espresso résulte de la mise en contact de 7 grammes de café finement moulu et tassé avec de l'eau à 90-96 °C injectée à 9 bars de pression. En 25 secondes à peine, la majeure partie des arômes et des huiles sapides du café sont extraits, tandis que les composants plus amers et les arrière-goûts désagréables n'ont pas le temps d'être lixiviés.

Lorsque le café moulu est frais et que l'infusion a lieu dans des conditions idéales, l'eau pressurisée émulsionne les huiles du café pour donner cette écume dorée, appelée « crema » ou crème, qui couronne l'espresso d'une saveur et d'un arôme sans pareil.

Surextraction et sous-extraction

Infuser un espresso de premier ordre implique que l'on comprenne les phénomènes qui se déclenchent dans la tasse lorsque le café est mis en contact avec l'eau. Plus de 30 % des grains de café torréfiés sont constitués de composants hydrosolubles. Vingt pour cent de ces composants se dissolvent relativement aisément, tandis que les 10 % restants nécessitent un peu plus de travail - ce qui, en soi, est une bonne chose car ces 10 % moins solubles sont acides, amers et généralement désagréables. Le but de la préparation d'un café, quel qu'il soit, consiste à extraire les huiles et composants aisément solubles tout en laissant le reste dans le marc.

Si le café moulu stagne trop longtemps dans l'eau, tous les composés solubles sont extraits, ce qui donne un breuvage très amer. Ce phénomène est appelé « surextraction ». L'inverse de la surextraction est la sous-extraction, qui survient lorsque le café n'est pas exposé suffisamment longtemps à l'eau d'infusion - les saveurs et arômes essentiels restent alors emprisonnés dans le marc. La sous-extraction donne un café fade et terne.

Plusieurs facteurs déterminent si le café infusé résultera d'une sous-extraction ou d'une surextraction, ou s'il sera parfait. C'est notamment le cas du rapport entre le volume de café et l'eau d'infusion, de la finesse de la mouture, de la température d'infusion et de la durée pendant laquelle l'eau reste en contact avec le café. Tous ces facteurs sont influencés directement ou indirectement par la technique utilisée par « le Barista ».

Avant l'infusion : les éléments d'un espresso d'exception

Avant même de brancher la machine à espresso, vous avez besoin d'un certain nombre d'éléments pour produire un grand café.

Des grains de café frais

Un grand café ne peut provenir que de grains de café frais correctement torréfiés. De nombreux *baristas* recommandent l'achat de grains moyennement torréfiés, dont la couleur s'apparente à celui d'un chocolat brun uniforme. Cette torréfaction préserve les sucres naturels et la saveur du grain, ce qui constitue la base fondamentale d'un excellent espresso. Ce taux moyen constitue le degré de torréfaction maximal qu'un grain peut supporter avant que des huiles ne se développent à sa surface.

Les grains torréfiés plus intensément - brun foncé, voire presque noirs - ont une très belle apparence, mais le surcroît de torréfaction submerge les saveurs plus délicates du café et caramélise certains de ses sucres. Un tel taux de torréfaction génèrera une saveur intense de café « grillé », souvent amère et âcre.

Pour préserver la fraîcheur des grains de café :

Conservez les grains dans un emballage opaque, étanche à l'air, et stockez-les dans un endroit frais et sec. Il n'est pas recommandé de les réfrigérer, étant donné que de la condensation a tendance à se former sur les grains chaque fois que l'emballage est ouvert. La congélation peut aider à préserver les grains stockés pendant une période prolongée, mais une telle opération affectera également la saveur du café.

Une eau de qualité supérieure

Il arrive souvent que l'on néglige l'un des éléments majeurs d'un grand espresso : l'eau d'infusion. Si vous n'appréciez pas le goût de l'eau du robinet, ne l'utilisez pas pour infuser votre espresso - servez-vous plutôt d'eau pure en bouteille. Etant donné qu'il ne faut pas longtemps à l'eau fraîche pour acquérir un goût « plat », mieux vaut également changer régulièrement l'eau du réservoir et remplir les chauffe-eau après une longue période d'inactivité.

N'utilisez pas d'eau minérale ou distillée - vous risqueriez d'endommager la machine à espresso.

Une mouture idéale - et un broyeur à café approprié

L'espresso exige une mouture très fine et extrêmement homogène. Les broyeurs à lame et les broyeurs bon marché ne parviennent généralement pas à fournir la mouture nécessaire pour un espresso d'exception.

Le meilleur espresso requiert un broyeur à café de qualité, comme le broyeur à café Artisan™. Un bon broyeur à café maximise le goût et l'arôme de l'espresso en produisant une mouture extrêmement homogène tout en minimisant la chaleur générée par le frottement.

Technique d'infusion de l'espresso

La température d'infusion

La température de l'eau et l'homogénéité de la température exercent un impact direct sur le goût de l'espresso. Un espresso de qualité supérieure est obtenu par une infusion réalisée à température optimale, idéalement comprise entre 90 ° et 96 °C. Les chauffe-eau et thermostats modernes excellent à générer une température correcte et à la maintenir à niveau, mais un élément perturbe cette belle harmonie et préoccupe les baristas : comment conserver cette chaleur à l'intérieur du groupe d'infusion ?

Lorsque l'eau est pompée dans le réservoir du chauffe-eau à une température quasi parfaite de 93 °C mais transite par un support de filtre qui est à température ambiante, l'eau refroidit brutalement - et la température d'infusion réelle est de loin inférieure aux valeurs que requiert un espresso de qualité. Lorsque la température de l'eau descend sous les 90 °C, l'espresso est toujours nappé d'une belle crème dorée, mais il prend une note amère ou acide spécifique.

Pour garantir une température d'infusion correcte :

- Remettez toujours le support du filtre (avec le panier-filtre) en place sur la tête d'infusion lorsque la machine à espresso est en phase de chauffe. Cette opération chauffera le filtre.
- Attendez toujours que les chauffe-eau aient atteint leur capacité maximale avant d'infuser (soit 6 minutes minimum).
- Dosez et tassez votre café sans tarder, puis infusez immédiatement de manière à éviter que le support du filtre ne refroidisse trop.
- Ne rincez jamais le support du filtre à l'eau froide si vous devez préparer d'autres tasses d'espresso. Après avoir décollé le marc du filtre, utilisez une serviette propre pour essuyer la mouture usagée qui subsiste dans le panier. Assurez-vous que le panier-filtre est bien sec avant d'y verser du café moulu.
- Laissez le support du filtre vide en place sur la tête d'infusion pendant que vous vaquez à d'autres tâches (moudre du café ou faire mousser du lait).
- Avant d'infuser, chauffez le bol ou la petite tasse en le/la posant sur le plateau supérieur de la machine à espresso. Vous pouvez également réchauffer les tasses instantanément en les exposant à la vapeur projetée par le bras de moussage.

La machine à espresso Artisan™ est conçue pour garantir une température d'infusion optimale. Le choix d'un double chauffe-eau dont les compartiments sont affectés à des tâches spécifiques élimine les variations de température survenant couramment sur les machines à café à chauffe-eau unique lorsqu'on passe de l'infusion au moussage et vice-versa. Le groupe d'infusion en laiton chromé chauffe rapidement ; par ailleurs, le choix du format professionnel n'est pas innocent : les modules professionnels conservent en effet beaucoup mieux la chaleur que les groupes de plus petite taille.

La machine à espresso assure donc sa part de travail en fournissant la température d'infusion idéale. Le reste relève de la compétence du barista !

La mouture

Un espresso de qualité supérieure exige le café le plus frais qui soit - et pour être le plus frais possible, le café est toujours moulu immédiatement avant d'être infusé. Les composés aromatiques les plus subtils du café s'altèrent dans les minutes qui suivent la mouture ; il convient donc de ne moudre que la quantité strictement nécessaire au nombre de tasses que vous allez infuser immédiatement.

Le dosage

Le dosage est le processus consistant à mesurer le café moulu à placer dans le panier-filtre. Une tasse unique (30 ml) d'espresso nécessite 7 grammes de café, tandis que deux tasses requièrent deux fois ce volume. Lorsqu'elle est remplie à ras de café finement moulu, la mesurette livrée avec la machine à espresso Artisan™ représente exactement le volume nécessaire à l'infusion d'une tasse d'espresso.

Les baristas expérimentés ne s'embarrassent généralement pas de mesures précises lorsqu'ils dosent le café : ils se contentent de remplir le panier-filtre pratiquement jusqu'au bord, puis d'éliminer avec les doigts le café excédentaire de manière à ne laisser que la quantité voulue. Lorsque vous aurez acquis une certaine expérience du dosage, de l'arasement et du tassage du café, vous serez en mesure de doser la mouture à vue, comme un professionnel.

Si vous dosez le café sans l'aide de la mesurette, il est important de ne pas remplir le filtre à rebord. Le café a besoin d'espace pour gonfler durant l'infusion. Si le café est écrasé contre le tamis de la tête d'infusion, il empêchera une diffusion homogène de l'eau dans le filtre, ce qui entraînera une mauvaise extraction des principes actifs et la production d'un espresso de mauvaise qualité. Voici comment déterminer si vous n'avez pas versé trop de café dans le filtre :

1. Remplissez le panier, arasez le café et tassez-le fermement (voir la section « Tassage »).
2. Mettez en place le support du filtre sur la tête d'infusion, puis retirez-le immédiatement.
3. Si la surface du café dans le filtre présente l'empreinte du tamis ou de la vis de maintien du tamis, cela signifie que la quantité est trop importante.

L'arasement

L'arasement du café après qu'il a été dosé dans le filtre est une technique essentielle pour obtenir un espresso de qualité. Si le café n'est pas réparti uniformément dans le filtre, le tassage de la mouture créera des zones où la densité sera plus ou moins élevée. L'eau d'infusion, injectée sous haute pression, suivra inévitablement la voie de moindre résistance et infusera massivement le café présentant la moins grande densité (entraînant une surextraction des composants amers de la mouture), tout en délaissant le café plus dense, en négligeant d'extraire les essences les plus aromatiques. Cette extraction inégale débouchera sur la production d'un espresso clair, fade et amer.

Pour araser le café dans le filtre :

- Assurez-vous que le panier-filtre est bien sec avant d'y verser le café ; la moindre trace d'humidité dans le filtre entraîne la création d'une voie de moindre résistance pour l'eau d'infusion.
- Après avoir dosé le café versé dans le filtre, arasez-le par un mouvement de va-et-vient en passant un doigt à l'horizontale sur le filtre. Ne vous contentez pas d'un seul passage, car cela accumulerait le café d'un seul côté du filtre et entraînerait une extraction non homogène. Essayez d'imprimer une surface légèrement concave au café, le centre étant un peu plus bas que les bords.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'interstice entre le café et les bords du filtre.

Café correctement arasé



Technique d'infusion de l'espresso

Le tassage

Le tassage de la mouture comprime le café sous la forme d'un disque horizontal offrant une résistance uniforme à l'eau infusée sous haute pression. Le café correctement arasé et tassé permet une extraction homogène des composants - condition préalable à un espresso d'exception. La mouture tassée trop mollement est déformée par l'eau d'infusion, ce qui entraîne une extraction inégale, une durée d'infusion raccourcie et la production d'un espresso médiocre. Un café tassé trop fermement ralentit le délai d'infusion et engendre un breuvage amer, résultat d'une surextraction.

Technique correcte de tassage

1. Le tampon de compactage doit être saisi à la manière d'un bouton de porte, sa base reposant fermement contre la paume de la main. Durant l'opération, essayez de maintenir l'alignement du tampon, du poignet et du coude.
2. Posez le fond du support du filtre sur une surface dure, puis appuyez doucement le tampon sur le café pour créer une surface plane. Relevez le tampon du panier en exerçant un léger mouvement de torsion - vous éviterez ainsi que le tampon n'entraîne des blocs de café compacté.



3. Lorsque vous retirez le tampon, il est possible que quelques grains de café collent à la paroi latérale du panier. Tapotez doucement le support du filtre sur le comptoir pour les détacher afin qu'ils tombent sur le disque de café tassé. Ne tapez pas trop fort, vous risqueriez de disloquer ou de fissurer le « disque » de café.
4. Appliquez un second tassage (également appelé polissage). Exercez directement sur le café une force de 15 kilogrammes de pression environ, puis relâchez légèrement la pression (jusqu'à 9 kilos environ). Ensuite, polissez la surface en faisant accomplir à deux reprises un mouvement circulaire complet au tampon.
5. Inspectez le résultat. Le disque de café doit être lisse et de niveau, sans fentes entre le bord du filtre et la masse de café.



Mesure de la pression de tassage

Neuf kilogrammes, 15 kilogrammes... Comment savoir quelle force de tassage vous êtes en train d'exercer ? Utilisez le même truc que les baristas : employez un pèse-personne ! Posez la balance sur une table ou un comptoir et tassez-y votre café. Très vite, vous apprendrez à déterminer à quelle force correspondent 9 ou 15 kilos de pression.

Le volume

Le groupe d'infusion et les chauffe-eau sont chauds. Le café frais est moulu, dosé dans le support du filtre, correctement arasé et tassé précisément. Le moment de vérité est arrivé : celui de l'infusion !

Pour obtenir le meilleur espresso, n'infusez jamais plus d'une tasse (30 ml) si vous utilisez le petit filtre, ou deux tasses (60 ml) si vous employez le grand. Infuser davantage équivaldrait à surextraire le café et donnerait un espresso clair et amer.

Pour être parfait, il faut, lors de l'infusion, que l'espresso présente une couleur brun rougeâtre profond et une texture épaisse, comme du miel coulant d'une cuillère. Il forme souvent ce que l'on appelle des « queues de rat », c'est-à-dire de fines coulées sirupeuses. A mesure que les composants amers et acides commencent à être extraits, l'espresso devient plus clair ; dans certains cas, le liquide infusé peut même devenir pratiquement blanc. Les baristas expérimentés surveillent attentivement l'infusion et l'interrompent rapidement lorsqu'elle commence à s'éclaircir.

Un espresso ristretto est un espresso infusé au départ d'une quantité de café inférieure au volume normal. Préparez la machine à espresso pour infuser deux tasses, mais interrompez l'infusion après que 45 ml seulement se sont écoulés. Cette opération consiste à limiter l'infusion pour n'extraire que les huiles et essences les plus goûteuses et les moins amères du café.

La vitesse d'extraction

Des dizaines d'années d'expérience ont montré que le meilleur espresso - qu'il soit préparé pour une tasse simple ou double - nécessitait entre 20 et 25 secondes d'infusion.

Si votre espresso infuse beaucoup plus rapidement ou lentement que 20-25 secondes et si votre technique de tassage est correcte, changez de mouture ! Utilisez un café moulu plus fin pour ralentir la vitesse d'extraction et une mouture plus grossière pour l'accélérer. Conservez la même dose et appliquez la même technique de tassage.

Le café est sensible à l'humidité ambiante ; il l'absorbe rapidement, ce qui influence la vitesse d'extraction. Dans un environnement humide, la vitesse d'extraction diminue, alors qu'elle accélère en conditions sèches. Il peut arriver que vous deviez adapter la mouture en fonction de la saison - ou même des conditions atmosphériques du jour !

Certains broyeurs à café ne permettent pas d'effectuer les réglages nécessaires pour corriger la vitesse d'extraction. La meilleure solution consiste à investir dans l'achat d'un broyeur à café KitchenAid® Artisan™. Si cela ne s'avère pas possible, procédez par expérimentation en modifiant la pression de tassage. Exercez une force moins grande pour une infusion plus rapide, et compactez davantage le café pour ralentir l'infusion.

La « crema » dorée

Un espresso de qualité se caractérise par sa « crema », cette écume dorée et dense composée d'une émulsion d'huiles de café qui capture l'essence même de la saveur du café. Une « crema » de qualité doit être épaisse et napper le rebord de la tasse lorsque vous inclinez cette dernière ; la meilleure « crema » est en mesure de supporter, par sa simple densité, le poids d'un saupoudrage de sucre pendant près de 30 secondes.

Technique d'infusion de l'espresso

Résolution des problèmes en cours d'infusion

Durant l'infusion, si votre espresso...

... présente une couleur s'apparentant plus à la cannelle qu'à un beau brun profond :

- assurez-vous que votre groupe d'infusion et vos chauffe-eau ont terminé leur cycle de chauffage ;
- utilisez un mélange de café moins acide.

... est blanchâtre strié de fines traces brunes :

- réétudiez votre technique de tassage - le café tassé s'est disloqué ou une fente s'est créée entre le café et le bord du filtre.

... est clair et s'écoule rapidement :

- réétudiez votre technique de tassage - le disque de café n'est peut-être pas suffisamment ferme pour offrir une résistance homogène à l'eau d'infusion ;
- utilisez une mouture plus fine ;
- contrôlez la fraîcheur du café.

... tombe goutte à goutte du support de filtre :

- réétudiez votre technique de tassage - le disque de café est peut-être trop fermement tassé ;
- utilisez une mouture plus grosse.

Glossaire des variétés d'espresso

Americano

180 à 240 ml d'eau chaude ajoutés à une tasse d'espresso (30 ml) donnent une superbe tasse de café.

Café Latte

250 à 300 ml de lait vapeur ajoutés à une tasse d'espresso (30 ml). Les « cafés au lait » sont souvent aromatisés au sirop.

Café Mocha (ou moka)

Café au lait additionné de sirop de chocolat et habituellement nappé de crème fraîche fouettée et de copeaux de chocolat. Le moka peut également être préparé sans sirop, à l'aide de lait chocolaté chauffé à la vapeur.

Cappuccino

Un cappuccino standard combine un mélange de lait vapeur et d'espresso, le tout nappé d'une couche de lait moussé ; il est généralement servi dans un bol de 180 à 210 ml. On peut saupoudrer du cacao ou de la cannelle en poudre pour garnir le lait moussé.

Cappuccino Classic

Le cappuccino classic est courant en Italie ; il s'agit simplement d'un espresso recouvert de lait moussé.

Doppio

Double tasse d'espresso.

Espresso Breve

Espresso additionné de lait demi-écrémé chaud versé par dessus.

Espresso con Panna

Espresso nappé d'une bonne cuillerée de crème fouettée.

Espresso Lungo

Espresso « long » - c'est-à-dire infusé au départ d'un volume d'eau plus important que la normale. Cette technique produit un espresso riche en caféine, moins crémeux, plus clair et moins corsé que le normal. Pour préparer un espresso lungo, infusez 45 ml d'eau pour le petit filtre ou 90 ml pour le grand. Utilisez une mouture légèrement plus grossière pour que la durée d'infusion reste comprise entre 20 et 25 secondes ; prolonger le temps d'infusion au-delà de 30 secondes intensifiera excessivement l'amertume de votre espresso.

L'espresso lungo est souvent utilisé pour préparer des « Americanos » ou des cafés au lait au goût plus fort.

Espresso Macchiato

Espresso recouvert d'un peu de lait chauffé à la vapeur.

Espresso Ristretto

Espresso « court » - c'est-à-dire infusé au départ d'un volume d'eau inférieur à la normale, afin de maximiser la saveur et de minimiser l'amertume. Pour un « ristretto », infusez simplement 22 ml d'eau pour la contenance normale du petit filtre, ou 45 ml si vous utilisez le grand filtre.

Garantie européenne sur la machine à espresso KitchenAid® (pour un usage domestique uniquement)

Durée de la garantie:	KitchenAid prend en charge:	KitchenAid ne prend pas en charge:
Garantie complète de DEUX ANS à partir de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Les frais de transport, le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou de travail. La maintenance doit être assurée par un service après-vente agréé par KitchenAid. Les pièces détachées pour la machine à espresso seront disponibles sur le marché jusqu'en 2020.	A. Les réparations dues à l'utilisation de la machine à espresso pour tout autre chose que la préparation normale du café. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de Service après-vente

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Veuillez contacter votre revendeur pour connaître les coordonnées du centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

Numéro Vert : Composez le 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse courrier : KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS/ANTWERPEN 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.® *

* BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A.**

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.**

** ®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis
©2005. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.