



SINCE 1947



ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

Elektra programme PARTAGEZ LA PASSION de formation



Espresso

Equipement domestique

INTRODUCTION

“ **Quel est le principal désir d'Elektra dans le monde du café espresso?** ”

“ **Transformer chaque bon barista en Barista de Première Classe!** ”

Le café est lié aux moments importants de notre vie quotidienne: son arôme nous réveille le matin et nous accompagne pendant les pauses au travail; sa saveur particulière apporte la touche finale à chaque repas et anime les moments entre amis au café.

Une partie de son succès est attribué aux personnes impliquées dans la fabrication des machines à café espresso comme l'est Elektra.

Depuis 1947, la société italienne Elektra, base ses méthodes sur les valeurs du travail artisanal en fabriquant ses machines une par une selon des techniques jamais égalées dans ce domaine. La mission d'Elektra est de fournir un produit de grande qualité avec une élégance et un style raffiné pour en faire «un élément d'intérieur design et multi-fonctions».

Elektra

programme

PARTAGEZ LA PASSION de

formation

Espresso

Equipement (02) domestique

Machines espresso domestiques

La croissance de l'industrie du café a fait naître un intérêt considérable pour les machines à café espresso domestiques. Bien que plus petites que les machines professionnelles, les modèles domestiques fonctionnent en général sur le même principe.

Une différence importante vient du fait que certaines machines domestiques Elektra sont entièrement manuelles, c'est-à-dire que la pompe électrique a été remplacée par un système à fonctionnement manuel. Il s'agit du véritable système traditionnel de réalisation d'un espresso ! La machine représentée à droite en est la parfaite illustration : la descente du levier entraîne la compression interne du ressort qui fournit la pression nécessaire pour faire passer l'eau chaude à travers le café moulu.

Machine à café espresso domestique manuelle dans laquelle la pompe est remplacée par un levier à ressort. Ce modèle est muni d'un manomètre indiquant la pression de la chaudière ainsi qu'un niveau d'eau et d'une prise électrique.



Machine à café espresso domestique semi-automatique incluant une pompe actionnée par boutons interrupteurs : un pour remplir la chaudière, l'autre pour réaliser un café.

La machine représentée ci-contre à droite est un modèle semi-automatique, incluant une pompe électrique actionnée par un bouton interrupteur. Cet appareil possède un groupe et une poignée professionnelle et s'adapte aussi bien à une petite utilisation professionnelle qu'à un usage domestique. Comme le modèle ci-dessus, il ne dispose pas d'une sortie eau chaude mais uniquement d'une lance vapeur. Le réservoir d'eau se situe sur la partie supérieure de la machine et le transfert de l'eau dans la chaudière s'effectue par la pression du bouton gauche.



Les accessoires disponibles sont représentés ci-dessous. Sont également disponibles les tasses, kits dosettes et produits d'entretien.



Moulin doseur domestique



Socle en bois avec tiroir vide marc de café



Kit pour dosette

Utilisation des machines domestiques

1. Machine à café espresso à levier

Les informations suivantes décrivent 3 différents modèles de la gamme des machines à café espresso domestiques Elektra. Bien que chacune soit différente dans sa manière de fonctionner, elles disposent toutes les 3 des points communs suivants:

- à la différence des machines à café professionnelles, les machines domestiques sont livrées avec une seule poignée à double sortie et deux filtres (un simple pour une tasse et un double pour deux tasses) au lieu de deux poignées (une simple sortie et une double sortie).

Ce modèle ne possède pas d'échangeur thermique. Cela signifie que pour la réalisation d'un café, l'eau provient directement de la chaudière. Pour utiliser la machine:

1. Remplir la chaudière au 3/4 en visualisant la jauge de niveau en verre. Revisser et serrer le bouchon puis remettre le couvercle.
2. Allumer la machine, insérer le filtre dans la poignée et enclencher cette dernière dans le groupe pour la réchauffer.
3. Pour réaliser un espresso, s'assurer que la machine est à la bonne pression comme indiqué sur le manomètre, verser le café moulu (7 grammes pour une tasse, 14 grammes pour 2 tasses, soit 1 ou 2 doses cuillères) dans la poignée, tasser le café et l'enclencher dans le groupe vers la droite en la serrant au maximum.
4. Descendre complètement le levier, attendre que les premières gouttes de café tombent dans la tasse puis relâcher le levier pour permettre l'extraction du café. Pour réaliser un café plus long, descendre et relâcher le levier une seconde fois.

Attention

- Attendre quelques instants avant de retirer la poignée avec prudence pour éviter les projections de vapeur dues à la pression restante.
- Ne jamais laisser la machine allumée sans surveillance. La chaudière se vide rapidement au fur et à mesure des cafés réalisés et doit être remplie manuellement.
- Voir le mode d'emploi pour de plus amples informations sur les points de sécurité.

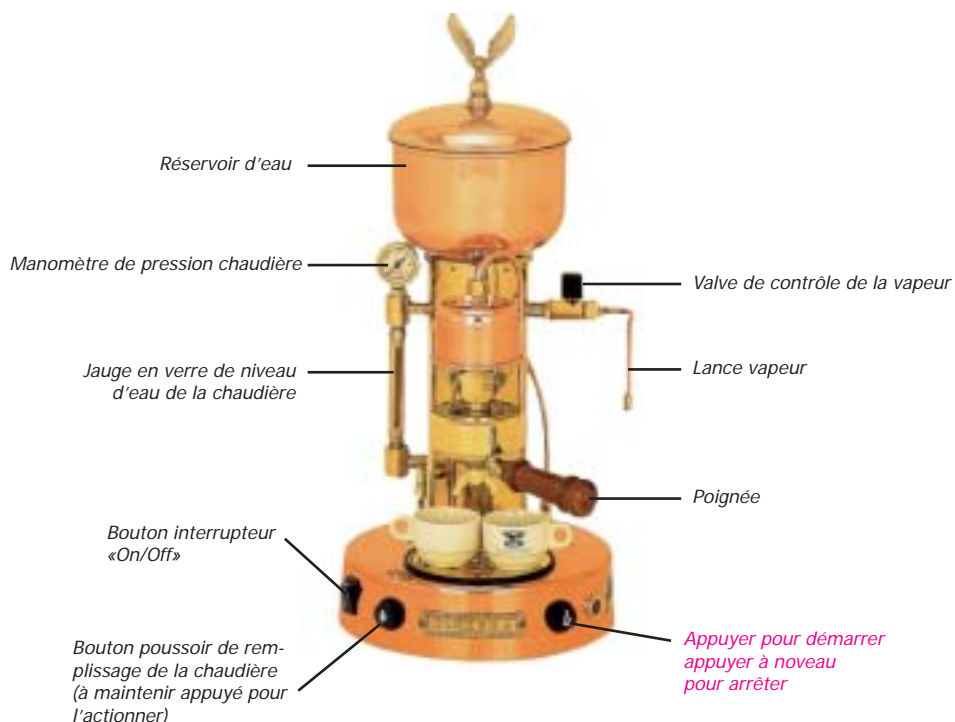
- Il n'y a pas de sortie eau chaude; pour réchauffer de l'eau, immerger la lance vapeur dans le récipient d'eau et actionner le bouton vapeur jusqu'à ébullition.
- Remplir et presser le café moulu dans la poignée puis l'enclencher.



2. Machine à café espresso semi-automatique

Cette machine comprend une pompe électrique, un échangeur thermique et une chaudière comme une machine à café espresso professionnelle, et dispose de suffisamment de capacité pour s'adapter à une petite utilisation professionnelle. Pour utiliser la machine:

1. Remplir le réservoir avec de l'eau froide.
2. Mettre la machine sous tension en appuyant sur le bouton interrupteur «On/Off» et actionner immédiatement le bouton de gauche qui active la pompe pour remplir la chaudière depuis le réservoir. Maintenir le bouton appuyé jusqu'à visualiser le remplissage au 3/4 de la jauge en verre qui se remplit progressivement d'eau.
3. Lorsque le manomètre indique que la machine a atteint la bonne pression (environ 1 bar), actionner le bouton «café» pour faire passer de l'eau chaude dans la poignée à vide (afin de la réchauffer) et ouvrir pendant quelques secondes la sortie vapeur.
4. Pour faire un café, remplir la poignée, tasser le café et l'insérer dans le groupe. Placer le ou les tasses et appuyer sur le bouton de droite pour démarrer l'extraction. Appuyer de nouveau sur ce bouton pour l'arrêter en fonction du niveau désiré.
5. La lance vapeur est contrôlée par une valve qui permet de faire mousser le lait. Ne disposant pas de sortie eau chaude, utiliser cette même lance vapeur pour réchauffer de l'eau si nécessaire.



Machine à café espresso Elektra semi-automatique

3. Nivola

C'est un modèle assez récent de la gamme Elektra. C'est un système semi-automatique du fait de la présence d'une pompe intégrant des caractéristiques innovantes par rapport aux autres modèles comme:

- Une seule molette pour les fonctions café ou vapeur.
- Un système de sécurité qui arrête la chauffe de la résistance dans la chaudière lorsque le niveau d'eau est trop bas.
- Des sondes qui assurent une température et une pression optimale de l'eau (la machine ne démarre que lorsque ces paramètres sont atteints).



- Un bip sonore qui indique le manque d'eau dans le réservoir.

Lors de la première utilisation ou après une période prolongée d'inutilisation

IMPORTANT:

Elektra précise que la procédure suivante doit être appliquée lors de la première mise en service ou lorsque la machine n'a pas été utilisée depuis longtemps.

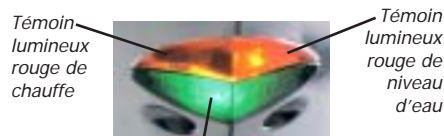
1. Avant de brancher la machine sur la prise de courant, s'assurer que le bouton interrupteur «On/Off» est sur la position «Off» puis brancher la machine sur la prise de courant.
2. Soulever le plateau chauffe tasses et remplir le réservoir d'eau froide.
3. Plonger la lance vapeur dans un récipient rempli d'eau de sorte que les deux orifices de la lance soient immergés. Puis tourner la molette en position vapeur.
4. Allumer la machine en actionnant l'interrupteur « On/Off ». Les témoins lumineux s'allument et le bip sonore retentit pendant environ 5 secondes pour indiquer que la chaudière est vide. La machine effectue ensuite un cycle de 24 secondes d'auto amorçage pour alimenter son circuit d'eau.
5. Quand ce cycle est terminé le témoin lumineux rouge s'éteint. Ramener la molette à la position off (point rouge). La machine est à présent prête à fonctionner.



Bouton interrupteur «On/Off»



Remplissage du réservoir

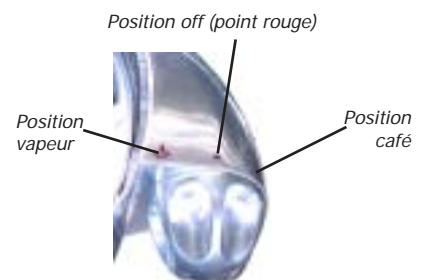


Témoin lumineux rouge de chauffe

Témoin lumineux rouge de niveau d'eau

Témoin lumineux vert de fonctionnement

Témoins lumineux de la Nivola



Position off (point rouge)

Position vapeur

Position café

Molette de contrôle de la Nivola

Utilisation de la Nivola

Une fois terminée la procédure initiale de mise en marche, la Nivola est prête à l'emploi. Pour utiliser la machine:

1. Soulever la grille chauffe tasses et remplir le réservoir jusqu'à 4 ou 5 centimètres de son bord supérieur pour éviter un éventuel débordement.
2. Allumer la machine en s'assurant que la molette de contrôle est sur la position off se situant au milieu et signalée par un point rouge. Attendre que le témoin lumineux vert s'allume.
3. La machine se met en chauffe automatiquement comme l'indique le témoin lumineux rouge de chauffe situé à gauche. Tant que ce témoin reste allumé, les fonctions café et vapeur sont inactives.
4. Lorsque ce témoin s'éteint, la machine est prête à fonctionner. Pour réaliser un café, placer le filtre dans la poignée chaude, remplir de café moulu, tasser le café insérer la poignée dans la machine puis placer le ou les tasses sous la sortie de la poignée.
5. Tourner la molette sur la position café (vers la droite). Si lors de cette manipulation, le témoin de chauffe est allumé, attendre son extinction ce qui entraîne le démarrage automatique du cycle café.
6. Ramener la molette vers la position off (point rouge) lorsque le niveau de café souhaité en tasse est atteint.
7. Retirer la poignée et jeter le marc de café. La Nivola ne disposant pas d'un système de séchage du marc de café, ce dernier risque d'être imbibé d'eau lors de l'extraction de la poignée.

Utilisation de la lance vapeur

Tourner la molette sur la position vapeur (vers la gauche). Plonger la lance vapeur dans le pot à lait de sorte que les 2 orifices de la lance soient complètement immergés dans le lait.

Après avoir émulsionné le lait, immerger la lance dans un récipient d'eau et produire de la vapeur pendant quelques secondes afin de nettoyer les orifices de la lance d'éventuels résidus de lait qui pourraient les obstruer. Voir le mode d'emploi pour plus d'informations concernant l'entretien de la lance.

Remarques concernant la Nivola

- S'il n'y a pas d'eau dans la chaudière, toutes les fonctions sont désactivées.
- Nettoyer régulièrement le réservoir d'eau (lavable en lave vaisselle).
- S'il manque de l'eau dans le réservoir, le témoin lumineux rouge de niveau d'eau (sur la droite) s'allume et un bip sonore retentit.
- Voir le mode d'emploi pour plus de détails concernant le nettoyage de la Nivola ou pour d'autres informations.
- Quand le témoin lumineux rouge de chauffe s'allume, la machine ne peut faire de café ou produire de la vapeur.
- Il est important de maintenir les orifices de la lance vapeur propres à cause de l'importante pression que produit la machine.

Elektra

programme
de formation

Espresso

Equipement domestique



ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES



SINCE 1947

Elektra srl - Via A. Volta, 18 - 31030 Dosson di Casier (Treviso) Italy - Tel. +39.0422.490.405 r.a. - Fax +39.0422.490.620
E-mail: info@elektrasrl.com - Web: www.elektrasrl.com

Importateur exclusif : POLYMAT sarl

Allée des Santonniers - ZI secteur D - 06700 Saint Laurent du Var - France - Tel. +33 04 92 12 96 40 - Fax +33 04 92 12 01 95
E-mail: contact@polymat.net - Web: www.polymat.net