This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

KITCHENAID 5KES100APM0 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for KITCHENAID 5KES100APM0

KitchenAid

Find Your KITCHENAID Small Appliance Parts - Select From 538 Models

-------- Manual continues below --------

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KES100
Espresso Machine

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Espressomachine
model 5KES100

Inhoudstabel

Veiligheid van de espressomachine 2
Belangrijke voorzorgen 3
Elektrische vereisten.....3
Model 5KES100.....4
Eigenschappen van de espressomachine 4
Espressomachine klaarmaken voor gebruik 6
De kopjesreling bevestigen.....6
De watertank verwijderen en afwassen 6
De boilers vullen en spoelen.....6
Espresso maken.....7
Melk opschuimen en opstomen.....9
Cappuccino maken 9
Heet water aftappen 10
Reinigen en onderhoud 10
Vóór het reinigen van de espressomachine 10
Stoom-/heetwaterpijpje en uiteinde stoompijpje reinigen 10
Behuizing en accessoires reinigen.....10
Doucheplaatje reinigen 11
Spoelen na een lange periode van stilstand.....11
Ontkalken 11
Storingen opheffen 11
Wat is espresso?.....12
Te kleine, te grote extractie.....12
Vóór de bereiding: elementen van een goede espresso....12
Verse koffiebonen 12
Lekker smakend water 12
Juiste maling en koffiemolen.....12
Techniek van het bereiden van espresso 13
Watertemperatuur 13
Malen 13
Doseren 13
Afstrijken 13
Aandrukken 14
Hoeveelheid water 14
Extractiesnelheid 14
Gouden “crema”.....14
Diagnose van lopende espresso.....15
Espressoglossarium.....15
Garantie voor de KitchenAid® -Espressomachine in Europa, Azië, het Midden-Oosten, Afrika en Australië (huishoudelijk gebruik) 16
Dienst na-verkoop/service 16
Klantencontact 16

Veiligheid van de espressomachine

Uw veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw apparaat tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen steeds, en leef ze na.

Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen staan na het veiligheidsalarmsymbool en na de woorden “GEVAAR” of “WAARSCHUWING” afgedrukt. Deze woorden betekenen dat:

GEVAAR **U gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet onmiddellijk opvolgt.**

WAARSCHUWING **U gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet opvolgt.**

De veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen, en wat er kan gebeuren, als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. Hete oppervlakken niet aanraken. Handvatten en knoppen gebruiken.
3. Om brand, elektrische schokken of persoonlijke verwondingen te vermijden het snoer, de stekkers of het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
4. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch door mindervalide zonder toezicht.
5. Trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, en vóór het reinigen.
6. Gebruik nooit apparaten met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect, of nadat het apparaat op gelijk welke manier beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicewerkplaats om het te laten nakijken, herstellen of bijregelen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Het apparaat niet buiten gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad of tegen hete oppervlakken hangen.
10. Niet op hete elektrische kookplaten of gasbranders of in een hete oven plaatsen.
11. Schakel het apparaat steeds eerst uit, en steek pas daarna de netstekker in de wandcontactdoos.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoelde huishoudelijke gebruik.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van hete stoom.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Elektrische vereisten

Volt: 220–240 volt AC (wisselstroom)
Hertz: 50/60 Hz

OPMERKING: Om het risico op elektrische schokken te verminderen, past deze stekker slechts in één richting in de contactdoos. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval.

Om het risico om verstrikt te raken of te struikelen over een lang netsnoer te vermijden, is het apparaat voorzien van een kort netsnoer. Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een contactdoos in de nabijheid van het apparaat installeren door een elektricien of een monteur.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken.

Gebruik een contactdoos met randaarde.

De randaarde/-bus niet verwijderen.

Geen adapter gebruiken.

Geen verlengsnoer gebruiken.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Model 5KES100

Espressomachine model 5KES100

Melkkannetje

Koffieschep (maatlepel) en reinigingsborsteltje voor het doucheplaatje

Filterbakjes

Stamper

Eigenschappen van de espressomachine

Netstroomschakelaar O/I

Eén keer indrukken om de espressomachine aan te zetten, nogmaals indrukken om ze uit te zetten. Als de machine ingeschakeld is, zullen de twee boilers beginnen op te warmen, en zullen de knoppen "☕" en "🚰" werken.

Indicatielampje "Netstroom ingeschakeld" (I)

Als de espressomachine ingeschakeld is, zal dit indicatielampje branden.

Espressoknop (☕)

Druk de knop "☕" in om de waterpomp in werking te stellen om espresso te maken. Om te stoppen, de knop "☕" nogmaals indrukken.

Heetwaterknop (🚰)

Als de draaiknop "♨" openstaat, houd dan de knop "🚰" ingedrukt om de waterpomp in te schakelen, en heet water af te tappen van het heetwaterpijpje. De pomp valt automatisch stil, wanneer de knop wordt losgelaten.

Stoomdraaiknop (♨)

Om stoom of heet water af te tappen van het stoompijpje, opent u de draaiknop "♨" door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien.

De hoeveelheid stoom wordt geregeld door de stand van de draaiknop "♨": draai deze tegen de wijzers van de klok in voor het bekomen van meer stoom, en met de wijzers van de klok mee voor minder stoom. Om de stoom af te sluiten, draait u de draaiknop "♨" met de wijzers van de klok mee tot u niet meer verder kunt.

Eigenschappen van de espressomachine

Espressokop

De espressokop van professionele grootte is gemaakt van gechromeerd messing voor een uitzonderlijke duurzaamheid en stabiliteit van de watertemperatuur. De espressoboiler is rechtstreeks met bouten aan de kop van de groep bevestigd, zodat de groep snel en grondig opwarmt.

Stoompijpje & heetwaterpijpje

Voor het aftappen van stoom of heet water van het stoompijpje. De arm scharniert horizontaal en verticaal, zodat hij steeds in een comfortabele stand geplaatst kan worden. Het uiteinde van de stoompijp bevordert het opschuimen, en kan afgenomen worden voor het reinigen.

Lekbak

De grote, uitneembare lekbak vangt de overtollige koffie op, en mag afgewassen worden in de vaatwasmachine, op voorwaarde dat ze in de bovenste lade wordt geplaatst. De lekbak heeft een afneembare roestvrijstalen lekrooster.

Indicator volle lekbak

De punt van de indicator steekt boven de lekrooster uit, als de lekbak bijna vol is.

Watertank

De verwijderbare watertank is links of rechts uitschuifbaar en kan zo gemakkelijk gevuld worden. De tank heeft goed zichtbare "max"- (1,8 liter) en "min"-aanduidingen. Het waterpeil in de doorzichtige tank is in een oogopslag zichtbaar. De tank mag afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine.

Kopjesreling

Bovenop het apparaat is plaats om 4 tot 6 espressokoppen voor te verwarmen. De roestvrijstalen reling voorkomt dat de koppen eraf vallen, en breken.

Espressotemperatuurmeter ( )

De meter geeft aan wanneer het water de optimale temperatuur heeft om espresso te maken.

Stoomtemperatuurmeter ( )

De meter geeft aan wanneer de stoomboiler de optimale temperatuur heeft om te stomen.

Filterhouder

De professionele filterhouder is gemaakt van gechromeerd messing, en heeft een comfortabel uitlopend handvat. Hij wordt aan de espressokop bevestigd met een stevige draai naar rechts.

Filterbakjes

De roestvrijstalen filterbakjes klikken in de filterhouder. Gebruik het kleine bakje voor één kop (30 ml) espresso, en de grote voor twee koppen (60 ml). Het kleine bakje is ook geschikt voor papieren koffiepads.

Melkkannetje

De roestvrijstalen kan heeft een inhoud van 255 ml, en is onontbeerlijk voor het opschuimen van melk.

Stamper

Drukt de koffie in het filterbakje gelijkmatig aan.

Koffieschep (maatlepel) en borsteltje voor het doucheplaatje

Gebruik één afgestreken schep koffie per kop (30 ml) espresso. Het borsteltje dient om de zetgroep en het doucheplaatje vrij te maken van drap (koffiedik).

Niet afgebeeld:

Twee afzonderlijke boilers

Door de twee afzonderlijke boilers wordt de wachttijd vermeden, die bij apparaten met één boiler nodig is bij het overschakelen tussen opschuimen en espresso maken. De verwarmingselementen van de boilers komen nooit in contact met water: ze zijn buiten de boiler geplaatst voor een superieure gelijkmatigheid van de watertemperatuur en voor een betere bestendigheid tegen doorbranden. Snel opwarmende boilers bereiken hun bedrijfstemperatuur in minstens 6 minuten.

Lekvrij systeem met een elektromagnetische driewegkraan

Druppelen wordt nagenoeg vermeden door een elektromagnetische driewegkraan die de druk in de groep onmiddellijk afvoert, nadat de pomp is uitgeschakeld. De filterhouder kan onmiddellijk na het maken van espresso verwijderd worden, en er zal geen koffiedrap (koffiedik) wegspuiten.

Pomp levert 15 bar druk

De zelfaanzuigende waterpomp levert met gemak de druk van 9 bar die nodig is voor perfecte espresso.

Espressomachine klaarmaken voor gebruik

De kopjesreling bevestigen

Houd de drie relingsteuntjes boven de gaten bovenop de espressomachine. Druk daarna de relingsteuntjes stevig in de gaten.

De watertank verwijderen en afwassen

1. Til de tank lichtjes op, en neem hem weg door hem aan de bodem uit de espressomachine te trekken.

2. Was de tank af in warm zeepsop, en spoel met schoon water. De tank mag ook afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine.
3. Plaats de tank terug in de espressomachine, en zorg dat de opzuigslangetjes in de tank zitten. De ribbels op de onderzijde van de tank passen in de groeven van de voet van de tankbehuizing.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken.

Gebruik een contactdoos met randaarde.

De randaarde/-bus niet verwijderen.

Geen adapter gebruiken.

Geen verlengsnoer gebruiken.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

De boilers vullen en spoelen

Voordat de espressomachine voor de eerste keer gebruikt wordt, moeten de boilers gevuld en gespoeld worden. De boilers moeten ook gevuld worden, wanneer:

- de espressomachine lange tijd niet gebruikt is
- de watertank tijdens het gebruik droog komt te staan (dat kan de espressomachine beschadigen)
- veel dranken worden opgestoomd zonder dat er espresso wordt gemaakt of heet water wordt afgetapt

1. Schuif de watertank naar links of rechts uit, zodat de bovenzijde vrijkomt, en vul met vers koud water tot aan de streep "max."

NOOT: Gedistilleerd water of mineraal water kan de espressomachine beschadigen. Gebruik geen van beide om espresso te maken.

2. Steek het uiteinde zonder uitstekende pennen van het netsnoer in de netsnoeringang achteraan op de espressomachine.
3. Steek het andere uiteinde van het netsnoer in een contactdoos met randaarde.
4. Let erop dat de draaiknop "", dichtstaat, door deze zo ver mogelijk naar rechts te draaien.

5. Druk de knop "" in om de espressomachine aan te zetten. Als de espressomachine aanstaat, zal het indicatielampje "netstroom ingeschakeld" (I) branden, zullen de twee boilers beginnen op te warmen, en zullen de knoppen "" en "" werken.

6. Plaats een koffiekopje onder de espressokop. Bevestig de filterhouder niet aan de espressokop.

Espressomachine klaarmaken voor gebruik

7. Druk knop "" in: het is niet nodig om te wachten tot de boiler opgewarmd is. Dit stelt de waterpomp in werking, en vult de espressoboiler met water. Na een paar seconden zal er water uit de espressokop stromen. Als het kopje vol is, druk dan knop "" opnieuw in om de waterpomp stil te leggen. De espressoboiler is nu klaar voor gebruik.

8. Plaats het melkkannetje onder het stoom-of heetwaterpijpje.

9. Draai langzaam de draaiknop "" open, door er in tegen de wijzers van de klok in aan te draaien, en houd daarna de knop "" ingedrukt. Dit stelt de waterpomp in werking, en vult de stoomboiler met water. Na een paar seconden zal er water uit het uiteinde van het stoompijpje stromen.

10. Als het kannetje ongeveer halfvol is, de knop "" loslaten, en de draaiknop "" tot het uiteinde naar rechts dichtdraaien. De stoomboiler is nu klaar voor gebruik.
11. Als er voorlopig geen espresso nodig is, druk dan knop "" in om de espressomachine uit te schakelen.

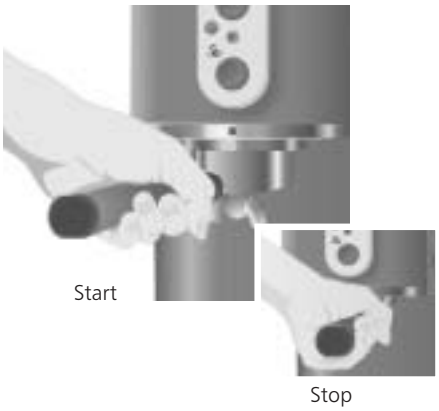
NOOT: Druk de knop "" of "" niet in zonder dat er water in de tank zit. Dat kan de waterpomp beschadigen.

Espresso maken

Voor de beste resultaten, zie pagina's 12–15.

1. Zorg dat er genoeg water in de watertank zit (het waterpeil moet tussen de aanduidingen "max" en "min" staan).
2. Kies het kleine of grote filterbakje. Gebruik het kleine filterbakje voor één kop (30 ml) espresso, en de grote voor twee koppen (60 ml). Het kleine filterbakje kan ook gebruikt worden voor papieren koffiepads.
3. Druk het filterbakje in de filterhouder, totdat hij op zijn plaats klikt. Doe nog geen koffie in de filterhouder.

4. Houd de filterhouder onder de espressokop en gelijk met het merkteken "▽" op de linkse helft van de metalen sierring. Breng de filterhouder omhoog in de espressokop, en beweeg daarna het handvat van de filterhouder naar rechts tot aan het merkteken "■" op de metalen sierlijst.



5. Druk de knop "" in om de espressomachine aan te zetten.

Espresso maken

6. Wacht totdat de espressomachine de bedrijfstemperatuur heeft bereikt. Dat zal ongeveer 6 minuten duren. Als de wijzer van de espressotemperatuurmeter geklommen is tot in de zone "☕", kan er espresso gemaakt worden.
7. Verwijder de filterhouder van de espressokop door het handvat naar links te draaien. Doe één afgestreken maatlepel (koffieschep) gemalen koffie (of een papieren koffiepad) in het kleine filterbakje, of twee maatlepels in het grote filterbakje. Zorg dat u een fijne maling voor espresso gebruikt.
8. Druk de koffie met de stamper goed aan met een ronddraaiende beweging. Zorg ervoor dat het oppervlak van de koffie zo effen mogelijk is. Zie "Afstrijken" en "Aandrukken" op pagina's 13 en 14 voor meer bijzonderheden.
9. Veeg de overtollige koffie van de rand van de filterhouder, en bevestig de filterhouder aan de espressokop.
10. Plaats één of twee espressokopjes op de lekrooster onder de uiteinden van de filterhouder. Druk knop "☕" in, en er zal espresso in de kopjes beginnen te stromen. Als de gewenste hoeveelheid espresso gemaakt is, druk dan knop "☕" in om te stoppen.

NOOT: Verwijder de filterhouder niet, terwijl er espresso gemaakt wordt.

11. De espressomachine is uitgerust met een elektromagnetische driewegkraan die de druk in de groep onmiddellijk afvoert, nadat de waterpomp uitgeschakeld is, zodat de filterhouder onmiddellijk na het maken van espresso verwijderd kan worden. Verwijder de filterhouder door het handvat naar links te draaien. Vermijd dat de filterhouder geraakt wordt bij het leegkloppen van het koffiedrap (koffiedik) uit het filterbakje.
12. Plaats na het verwijderen van de filterhouder een kop onder de espressokop, en druk één of twee seconden knop "☕" in. Dit zal het doucheplaatje reinigen en de koffieoliën en -korrels die in de espressokop geraakt zijn, wegspoelen.

13. Om meer espresso te maken, herhaal stappen 6 tot en met 12, maar lees ook de onderstaande tips van de "barista" (Italiaanse cafékelner).

Tips van de "barista"

Voor het maken van meerdere koppen espresso:

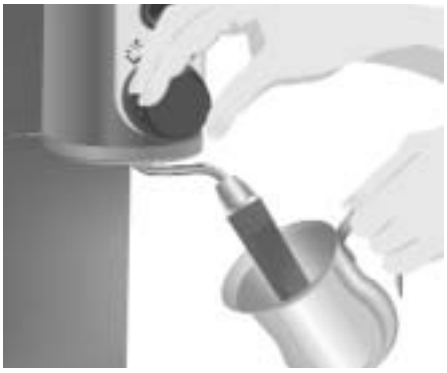
1. Gebruik vóór het afvullen met koffie een doek om het filterbakje te reinigen en af te drogen. Dat zorgt voor een gelijkmatige koffie-extractie.
2. Om de juiste watertemperatuur te bewaren is het belangrijk dat de groep warm gehouden wordt, dus:
   - Spoel de filterhouder niet uit met water, want dat koelt de filter af. U kunt de resterende koffiedrap (koffiedik) het best met een doek uit het filterbakje wegvegen.
   - Terwijl u met andere zaken bezig bent zoals het malen van koffie of het opschuimen van melk, kunt u de lege filterhouder warm houden door hem aan de espressokop te bevestigen.

Melk opschuimen en opstomen

Voor het opschuimen en opstomen van melk is wat oefening nodig, maar u zult versteld staan hoe snel u het leert. Alles wat u nodig hebt is bij de Artisan™-espressomachine meegeleverd: een roestvrijstalen kannetje met een speciale vorm voor het opschuimen, een stoompijpje dat horizontaal en verticaal versteld kan worden, een speciaal gevormd uiteinde van het stoompijpje dat ontworpen is om het opschuimen te bevorderen, en een draaiknop " " waarmee u de hoeveelheid stoom precies kunt regelen.

1. Druk knop " ⏻ " in om de espressomachine aan te zetten.
2. Wacht tot de espressomachine de bedrijfstemperatuur heeft bereikt; dat duurt ongeveer 6 minuten. Als de wijzer van de stoomtemperatuurmeter in de zone " " staat, is de espressomachine klaar om op te stomen.
3. Vul het melkkannetje voor één derde met koude melk.
4. Houd het stoompijpje in een lege kop, en zet de draaiknop " " een moment open om het overtollige water uit de leiding af te laten. Om de draaiknop " " te openen, draait u hem langzaam tegen de wijzers van de klok in; om de draaiknop " " te sluiten, draait u hem met de wijzers van de klok mee, totdat hij niet meer verder kan.

5. Terwijl de draaiknop " " dicht staat, kunt u het stoompijpje verstellen, zodat u een comfortabele werkhouding hebt, en dompelt u het uiteinde van het stoompijpje vlak onder het oppervlak van de melk in het melkkannetje.



6. Zet de draaiknop " " langzaam open door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien. Hoe verder de draaiknop " " gedraaid wordt, hoe meer stoom er vrijkomt. Kantel de kan naar één kant, zodat er in de melk een wervelende beweging ontstaat, en houd de punt van het opschuimuiteinde van het stoompijpje ongeveer 5 mm onder het oppervlak van de melk. Als er grote bellen gevormd worden, of als de melk spat, komt dat doordat het uiteinde van het stoompijpje te hoog wordt gehouden.
7. Naarmate het schuim in omvang toeneemt, moet u de kan lager houden.
8. Als het volume van de opgeschuimde melk toegenomen is tot ongeveer ¾ van de kan, houd dan het opschuimuiteinde van het stoompijpje dieper in de kan om de melk op te stomen (te verwarmen). Houd de kan schuin om de wervelende beweging in de melk aan de gang te houden. Stoom de melk op, totdat ze een temperatuur heeft tussen 60 en 74 graden Celsius. (Bij deze temperatuur zal de kan zeer warm aanvoelen.) Zorg ervoor dat de melk niet kookt. Dat gebeurt op een temperatuur van 80 graden.
9. Draai draaiknop " " dicht door er in wijzerzin aan te draaien totdat hij niet meer verder kan, voordat u het heetwaterpijpje uit de melk verwijdert. Zo vermijdt u spatten.

Tips van de "barista"

- Reinig het stoompijpje en het uiteinde ervan onmiddellijk na gebruik. Zie "Reiniging en onderhoud" vanaf pagina 10.
- Melk met een lager vetgehalte is over het algemeen gemakkelijker op te schuimen. Afgeroomde melk kan een probleem vormen, want die schuimt zeer snel op, en heeft de neiging om grote bellen en droge punten te vormen die de textuur bederven. Welke melk u kiest is uiteindelijk een kwestie van ervaring en smaak. De belangrijkste factoren voor het maken van superieur schuim zijn ervaring en een goede koeling: hoe kouder de melk die u gebruikt, hoe beter.

Cappuccino maken

Het Italiaanse woord "cappuccino" is afgeleid van "kapucijn", een monnikenorde die habijten droeg in de kleur van deze erg populaire espressodrank. Een normale cappuccino is een combinatie van opgestoomde melk en espresso afgedekt met een laag opgeschuimde melk; hij wordt meestal geserveerd in een komvormige kop met een inhoud van 180–210 ml.

Als u cappuccino maakt, schuim en stoom de melk dan op, voordat u de espresso bereidt. Zo krijgt het schuim de kans om licht op te stijven, en zich volledig af te scheiden van de melk. Als de melk klaar is, maak dan één kop (30 ml) espresso in een cappuccinokop, en giet daarna de opgeschuimde en opgestoomde melk in de kop met een licht schuddende beweging. Leg er voor een perfecte afwerking chocoladekrullen op of strooi er een beetje cacaopoeder over.

Heet water aftappen

Heet water kan ook afgetapt worden van het stoom-/heetwaterpijpje. Dat is een gemakkelijke manier om americano's (zie Espressoglossarium pag. 15), thee, of warme chocolademelk te maken. Een goede manier om het op te warmen alvorens er espresso in te bereiden.
NOOT: Tap altijd heet water af in een leeg kopje, mok of ander opvangbakje: aftappen in een kop of kan waarin andere ingrediënten zitten, kan leiden tot spatten.

1. Druk knop " ⏻ " in om de espressomachine aan te zetten.
2. Wacht totdat de espressomachine de bedrijfstemperatuur bereikt heeft: dat zal ongeveer 6 minuten duren. Als de wijzer van de stoomtemperatuurmeter in de zone " " geklommen is, is de espressomachine klaar om heet water te leveren.
3. Houd het heetwaterpijpje in een lege kop, open de draaiknop " " door hem langzaam tegen de wijzers van de klok in te draaien. Houd daarna de knop " " ingedrukt om water af te tappen.

NOOT: Er kan resterende stoom uit de stoompijp komen, voordat er water uitstroomt. Het kan verscheidene seconden duren, voordat het water uit de stoom-/heetwaterpijp begint te stromen.

4. Als de gewenste hoeveelheid water is afgetapt, laat dan de knop " " los, en draai draaiknop " " dicht met de wijzers van de klok mee, totdat hij niet meer verder kan.

Reinigen en onderhoud

Om een goede espresso te bereiden, is het essentieel dat u de Artisan™-espressomachine schoonhoudt. Oude koffie-oliën op de filterhouder, filterbakjes en doucheplaatje zullen de smaak van erg deskundig bereide koffie bederven. Ook moeten sporen van melk op het stoompijpje worden verwijderd.

Vóór het reinigen van de espressomachine

1. De espressomachine uitschakelen.
2. De stekker van de espressomachine uit de wandcontactdoos trekken, of de stroom onderbreken.
3. Laat de espressomachine en alle onderdelen afkoelen.

Stoom-/heetwaterpijpje en uiteinde stoompijpje reinigen

Het stoom-/ en heetwaterpijpje en het uiteinde van het stoompijpje moeten steeds worden gereinigd, nadat er melk is opgeschuimd.

1. Verwijder het uiteinde van het stoompijpje door het omlaag te trekken. Het uiteinde kan afgewassen worden in een warm sopje. Maak alle openingen in het uiteinde vrij.

2. Veeg het stoom-/heetwaterpijpje en het uiteinde schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurspons.
3. Steek de stekker van het apparaat in een contactdoos met randaarde.
4. Schakel de espressomachine in, en laat de boilers op bedrijfstemperatuur komen. Houd het heetwaterpijpje in een lege kop, en open de draaiknop " " even om stoom door het uiteinde van het stoompijpje te laten stromen. Zo zal het uiteinde van het stoompijpje gereinigd worden.

Behuizing en accessoires reinigen

Gebruik geen schuurmiddelen of -sponsen om de espressomachine of onderdelen ervan te reinigen.

- Veeg de behuizing van de espressomachine schoon met een propere vochtige doek, en droog af met een zachte doek.
- Was de filterhouder af in warm zeepsop, en spoel met zuiver water. Droog af met een zachte doek. Was de filterhouder niet af in de vaatwasmachine.
- De filters, lekbak, lekrooster, watertank en melkkannetje mogen in de bovenste lade van de vaatwasmachine afgewassen worden, of met de hand in warm zeepsop. Als u met de hand afwast, vergeet dan niet met helder vers water af te spoelen, en af te drogen met een zachte doek.
- Gebruik het doucheplaatborsteltje of een vochtige doek om koffiedrap (koffiedik) te verwijderen uit de fitting van de espressokop en het doucheplaatje.

Reinigen en onderhoud

Doucheplaatje reinigen

Na 75 tot 100 koppen espresso moet het doucheplaatje telkens uit de espressokop verwijderd worden, en grondig worden gereinigd.

1. Verwijder met een korte schroevendraaier de schroef in het midden van het doucheplaatje door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien. Als de schroef los is, moet het doucheplaatje uit de espressokop vallen.

2. Was het doucheplaatje in warm zeepsop, en spoel af met zuiver water.
3. Plaats het doucheplaatje in de espressokop met de gladde zijde naar onder, en bevestig het met de doucheplaatjeschroef. Draai de schroef met de wijzers van de klok mee aan tot deze vastzit.

NOOT: Als het doucheplaatje gemonteerd is, moet de centrale schroef gelijk liggen met het oppervlak van de zeef. Als dat niet zo is, verwijder de zeef, draai ze om, en monteer ze opnieuw.

Spoelen na een lange periode van stilstand

Voor de smakelijkste espresso moet u de espressomachine na een lange periode van stilstand spoelen met vers schoon water. Door het spoelen zullen ook de boilers gevuld worden, en zal de espressomachine klaar zijn voor gebruik.

1. Verwijder de tank, giet het verschaalde water weg, vervang het, en vul de tank met vers water tot aan de streep "max".
2. Vul de boilers met het verse water. Voor instructies, zie "Boilers vullen en spoelen" op pagina 6.

Ontkalken

Na verloop van tijd zal er in de espressomachine door het water kalkaanslag ("ketelsteen") gevormd worden die de kwaliteit van de espresso aantast. De kalksteen moet om de vier maanden worden verwijderd; als het water plaatselijk hard is, is het mogelijk dat er vaker ontkalkt moet worden. Gebruik een verpakt ontkalkingsmiddel of geschikte ontkalkingstabletten om de kalksteen te verwijderen.

1. Verwijder het doucheplaatje van de espressozetgroep. Zie links "Het doucheplaatje reinigen" voor instructies.
2. Zorg dat de watertank leeg is. Volg de richtlijnen op de verpakking van het ontkalkingsmiddel, meng de ontkalkingsoplossing, en giet deze in de tank.
3. Om de ontkalkingsoplossing op te vangen, houdt u een grote kop onder de espressozetgroep (de filterhouder niet plaatsen), en nog een onder het uiteinde van het stoompijpje.
4. Druk knop "⏻" in om de espressomachine aan te zetten. Het is niet nodig om de boilers te laten opwarmen alvorens over te gaan tot de volgende stap.
5. Druk knop "☕" in, en tap gedurende 15 seconden het ontkalkingsmiddel af van de espressokop. Druk knop "☕" opnieuw in om te stoppen.
6. Open draaiknop "♨" door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien, houd daarna knop "🚿" 15 seconden lang ingedrukt om het ontkalkingsmiddel af te tappen van het heetwaterpijpje en het uiteinde van het stoompijpje.
7. Druk knop "⏻" in om de espressomachine uit te schakelen.
8. Wacht 20 minuten, en herhaal daarna stappen 4–7. Blijf om de 20 minuten stappen 4–7 herhalen, totdat bijna de hele oplossing in de tank door de espressomachine is gestroomd. Laat de tank niet volledig drooglopen.
9. Verwijder de watertank, en spoel hem met schoon water, plaats hem terug, en vul hem met vers water tot aan de streep "max". Druk knop "⏻" in om de espressomachine aan te zetten, en de espressomachine te spoelen door de inhoud van de tank snel te laten weglopen, en wissel af tussen de espressokop en het heetwaterpijpje. Laat de watertank niet volledig drooglopen.
10. Bevestig het doucheplaatje op de espressokop. Zie "Het doucheplaatje reinigen" op deze pagina voor instructies. Vul de tank bij met vers water voor het bereiden van espresso.

Storingen opheffen

Als het indicatielampje "Netstroom ingeschakeld" (I) gedoofd blijft en de boilers niet opwarmen, wanneer knop "⏻" wordt ingedrukt:
Controleer of de netstekker van de espressomachine op de juiste wijze in het stopcontact is gestoken; als dat zo is, trek de stekker van de espressomachine uit, en steek hem weer in, en druk opnieuw de knop "⏻" in. Als de espressomachine nog steeds niet werkt, controleer dan de zekering of automatische zekering van de groep uit uw stoppenkast waarop de espressomachine is aangesloten, en controleer of de groep goed functioneert.

Als er geen koffie uit de filterhouder komt,...
- kan de watertank leeg zijn, of is de espressoboiler mogelijk niet gevuld
- kunnen de opzuigslangen in de watertank dichtgeknikt of niet goed geplaatst zijn
- moet het doucheplaatje mogelijk worden gereinigd
- moet de espressomachine mogelijk worden ontkalkt
- is de koffie mogelijk te fijn gemalen
- is de koffie mogelijk te vast aangedrukt

Als de waterpomp lawaai maakt,...
- kan de watertank leeg zijn
- kunnen de opzuigslangen in de watertank dichtgeknikt of niet goed geplaatst zijn
- zijn de boilers mogelijk niet gevuld

Als er water lekt uit de filterhouder...
- is de filterhouder mogelijk niet goed bevestigd aan de espressokop
- kleeft er mogelijk koffiedrap (koffiedik) aan de rand van de filterhouder of aan de dichting van de espressokop
- is de afdichtring (groepring) van de espressokop mogelijk vuil of versleten

Als er weinig stoom wordt geproduceerd,...
- is de stoomboiler mogelijk niet op bedrijfstemperatuur
- staat draaiknop "♨" mogelijk niet volledig open
- moet het uiteinde van het stoompijpje mogelijk worden gereinigd
- is de watertank misschien leeg, of is de stoomboiler mogelijk niet gevuld

Als de storing niet kan opgeheven worden aan de hand van de bovenstaande stappen, zie Garantie op de KitchenAid® -espressomachine op pagina 16.

Wat is Espresso?

Espresso is ontstaan in de jaren 1800 als een poging om snel en op verzoek koffie te zetten voor één persoon. De bedoeling was de koffie zo vers en aromatisch mogelijk te serveren in plaats van de verbrande, verlepte koffie die op de kachel warm gehouden werd. Om het bereidingsproces te versnellen kwamen de koffiepioniers op het idee om het water onder druk door de gemalen koffie te drijven. Aanvankelijk werd stoom gebruikt om de druk te produceren, daarna perslucht, nog later zuigers die met een hendel werden bediend, en uiteindelijk de elektrische waterpomp.

Door de decennia heen werden alle elementen van de bereiding van espresso getest en verfijnd tot de standaarden die vandaag de dag gelden: één kop (30 ml) echte espresso wordt gemaakt van 7 gram fijngemalen en opeengepakte koffie en water van 90–96° C onder een druk van 9 bar. In nauwelijks 25 seconden wordt het merendeel van de zeer smaakvolle aroma's en oliën aan de gemalen koffie onttrokken, terwijl de meer bittere stoffen en slechtere smaken erin blijven.

Als de gemalen koffie vers is, en de bereiding juist gebeurt, zal het water onder druk de koffieoliën emulgeren tot een schuim dat "crema" wordt genoemd, en dat de espresso een ultieme smaak en aroma verleent.

Te kleine, te grote extractie

Om een goede espresso te bereiden moet men weten wat er precies in het kopje zal belanden, wanneer de koffie wordt blootgesteld aan het hete water. Ruwweg 30% van de geroosterde koffieboon bestaat uit in water oplosbare stoffen. 20% van die stoffen lossen vrij gemakkelijk op, maar voor de overige 10% is meer nodig. En dat is maar goed ook, want die minder oplosbare 10% is zuurrijk, bitter en over het algemeen onaangenaam. Bij de bereiding van koffie is het steeds de bedoeling de gemakkelijk oplosbare oliën en stoffen aan de koffie te onttrekken, en de rest in de drap (koffiedik) achter te laten.

Als de gemalen koffie te lang in het water blijft, zullen alle oplosbare stoffen eraan worden onttrokken, wat een zeer bitter brouwsel oplevert. Dat heet overextractie (te grote extractie). Het tegenovergestelde van te grote extractie is te kleine extractie, wanneer de koffie niet lang genoeg aan het water wordt blootgesteld, en de essences en aroma's in de gemalen koffie blijven. Te kleine extractie levert koffie op met een flauwe smaak.

Of er sprake is van een te grote, te kleine of juist goede extractie hangt af van diverse factoren, waaronder de verhouding van de gemalen koffie tot het water, de fijnheid van de maling, de bereidingstemperatuur, en de duur dat het water in contact is met de koffie. Al deze factoren worden rechtstreeks of niet rechtstreeks beïnvloed door de techniek van de "barista".

Vóór de bereiding: elementen van een goede espresso

Nog voordat u de stekker van de espressomachine in het stopcontact steekt, zijn diverse elementen onontbeerlijk om een goede espresso te maken.

Verse koffiebonen

Goede koffie kan alleen gemaakt worden van verse koffiebonen die op de juiste manier zijn gebrand. Veel "barista's" raden aan om bonen te kopen die niet donkerder geroosterd zijn dan medium, en waarvan de kleur lijkt op chocoladebruin. Deze graad van roosteren bewaart de natuurlijke suikers en de smaak van de boon, en dat is het uitgangspunt voor een uitstekende espresso. Medium is de donkerste graad van roosteren zonder dat zich aan de oppervlakte van de boon oliën ontwikkelen.

Donker geroosterde bonen die bruin of bijna zwart zijn, zien er goed uit, maar de extra graad van roosteren overheerst de delicatere koffiearoma's, en karameliseert de suikers. Een donker "geroosterd" koffiearoma, dat vaak bitter en scherp is, zal bij koffie van donker geroosterde bonen overheersen.

Koffiebonen vers houden:

Bewaar de bonen in een ondoorzichtige, luchtdichte verpakking op een koele en droge plaats. Koeling wordt niet aanbevolen wegens de neiging tot condensvorming op de bonen, telkens als de verpakking wordt geopend. Invriezen kan helpen om de bonen langer te bewaren, maar zal ook de smaak afzwakken.

Lekker smakend water

Een vaak verwaarloosd element van goede espresso is het water waarmee hij bereid wordt. Als de smaak van het leidingwater u niet bevalt, gebruik het dan niet om espresso te maken, maar gebruik gezuiverd water in flessen. Omdat het niet lang duurt, voordat vers water verschaald smaakt, is het ook een goed idee om het water in de tank vaak te verversen en om de boilers opnieuw te vullen na een lange periode van stilstand.

Gebruik geen mineraal of gedistilleerd water, want de espressomachine kan erdoor beschadigd raken.

Juiste maling en koffiemolen

Espressokoffie vraagt een zeer fijne en gelijkmatige maling. Koffiemolens met messen en goedkope koffiemolens met maalschijven schieten doorgaans tekort, als het erop aankomt om de juiste maling te produceren die nodig is voor een uitstekende espresso.

Voor de beste espresso is een kwaliteitskoffiemolen met maalschijven nodig zoals de Artisan™ koffiemolen. Een goede koffiemolen zal het uiterste halen uit de smaak en het aroma van espresso, doordat hij een uiterst gelijkmatige maling produceert bij zeer geringe wrijvingswarmte.

Techniek van het bereiden van espresso

Watertemperatuur

De watertemperatuur en temperatuurconstantheid hebben een rechtstreekse impact op de smaak van espresso. Goede espresso wordt gemaakt met water dat de optimale temperatuur heeft, bij voorkeur tussen 90°–96° C. Moderne boilers en thermostaten blinken uit in het produceren en handhaven van de juiste temperatuur, maar er is een factor die de zaken compliceert, en die "barista's" veel zorgen baart: de temperatuur in de pomp- en verwarmingsgroep bewaren.

Als het water bij een haast perfecte 93° C verpompt wordt, maar terechtkomt in een filterhouder die op kamertemperatuur is, zal het dramatisch afkoelen en zal de feitelijke bereidingstemperatuur heel wat lager zijn dan voor de beste espresso nodig is. Als de temperatuur onder 90° C daalt, zal de espresso wellicht nog steeds een goede "crema" hebben, maar een duidelijk bittere of zure bijsmaak krijgen.

Zorgen voor de juiste bereidingstemperatuur:

- Bevestig steeds de filterhouder (met het filterbakje) op de espressozetgroep, terwijl de espressomachine opwarmt. Hierdoor wordt de filterhouder en het filterbakje opgewarmd.
- Wacht steeds tot de boilers volledig opgewarmd zijn, alvorens met de bereiding te beginnen: minstens 6 minuten.
- Doseer en druk uw koffie snel aan, en bereid hem onmiddellijk. Zo voorkomt u dat de filterhouder beduidend afkoelt.
- Spoel de filterhouder nooit met koud water, wanneer u meer dan één kop maakt. Nadat u de drap (koffiedik) uit de filter hebt geklopt, veegt u achtergebleven korrels best met een schone doek uit de zeef. Zorg dat het filterbakje droog is, voordat u het met koffie vult.
- Laat de lege filterhouder aan de espressokop zitten, terwijl u met andere zaken bezig bent zoals malen of opschuimen.
- Verwarm een kop of espressokop voor door ze vóór de bereiding bovenop de espressomachine te plaatsen. Koppen kunnen ook snel worden opgewarmd met stoom uit het heetwaterpijpje.

De Artisan™ Espressomachine is ontworpen om een optimale bereidingstemperatuur te produceren. Met de twee afzonderlijke boilers worden de temperatuurschommelingen vermeden die men vaak vaststelt tussen het espresso maken en het opschuimen bij modellen met slechts één enkele boiler. De gechromeerde messing groep warmt snel op, en is professioneel uitgevoerd om een hele goede reden: professionele groepen houden de warmte langer vast dan kleinere groepen.

De Espressomachine levert haar bijdrage tot de juiste bereidingstemperatuur. En de "barista" doet de rest!

Malen

Goede espresso vraagt zo vers mogelijke koffie, en de meest verse koffie wordt vlak vóór de bereiding gemalen. De meest delicate aromatische stoffen in koffie verschalen binnen enkele minuten na het malen; maal dus maar net zoveel als u voor de onmiddellijke bereiding nodig hebt.

Doseren

Doseren is het plaatsen van een afgemeten hoeveelheid gemalen koffie in het filterbakje. Voor één kop (30 ml) espresso is 7 gram koffie nodig, voor twee koppen dubbel zoveel. Als hij afgestreken gevuld wordt met fijn gemalen koffie is de koffieschep die meegeleverd werd bij uw Artisan™-espressomachine nagenoeg de perfecte maat voor één kop espresso.

Volleerde "barista's" meten niet bij het doseren: ze vullen de zeef gewoon tot bijna aan de rand, en vegen de overtollige koffie met hun vingers uit het filterbakje, zodat er juist genoeg overblijft. Na wat ervaring met het doseren, afstrijken en aandrukken van uw koffie, zult u in staat zijn om uw koffie op het zicht gelijkmatig te doseren, net zoals de professionelen.

Als u doseert zonder de maatlepel, is het belangrijk dat u niet te veel koffie in het filterbakje doet. De koffie moet kunnen uitzetten, terwijl het water erdoor loopt. Als de koffie tegen het doucheplaatje gekneld zit, zal een gelijkmatige spreiding van het water over de filter niet mogelijk zijn, wat een ongelijkmatige extractie en niet zo'n goede espresso oplevert. Zo weet u of u teveel koffie in het filterbakje hebt gedaan:

1. Vul het filterbakje, "strijk" de gemalen koffie "af" (maak een vlak oppervlak), en druk goed aan (zie paragraaf "Aandrukken").
2. Draai de filterhouder op de espressokop, en draai hem er onmiddellijk weer af.
3. Als het doucheplaatje of de doucheplaatjeschroef een afdruk heeft achtergelaten op de koffie, dan zit er te veel koffie in het filterbakje!

Afstrijken

Het afstrijken van de koffie, nadat hij gedoseerd is in het filterbakje, is essentieel voor een goede espresso. Als de koffie niet gelijkmatig verdeeld is in de filter, zal het aandrukken zones van verschillende dichtheid creëren. Het water onder hoge druk zal onvermijdelijk de weg met de kleinste weerstand volgen, en in grote hoeveelheid door de zones met lage dichtheid stromen waardoor te veel bittere smaakstoffen aan de koffie worden onttrokken, en in kleine hoeveelheid door de zones met een hoge dichtheid waardoor te weinig smaakvolle essences aan de koffie worden onttrokken. Dergelijke ongelijkmatige extractie levert lichte, slappe en bittere espresso op.

De koffie in het filterbakje afstrijken:

- Zorg dat het filterbakje droog is voordat u het met koffie vult; vocht in het filterbakje zal voor het water een weg met de kleinste weerstand creëren.
- Strijk de koffie na het doseren af door een vinger heen en weer te bewegen over de filter. Niet in slechts één enkele richting vegen, want daardoor zal de koffie zich aan één zijde van het filterbakje ophopen, en zal er ongelijkmatige extractie plaatshebben. Probeer een licht uitgehold koffieoppervlak te maken, waarvan het middelpunt lager ligt dan de zijkanten.
- Zorg dat er geen holten zijn tussen de koffie en de zijkanten van de filter.

Juist afgestreken koffie

Techniek van het bereiden van espresso

Aandrukken

Door het aandrukken wordt de koffie een platte schijf die een gelijkmatige weerstand biedt aan het water onder hoge druk. Juist afgestreken en aangedrukte koffie zal een gelijkmatige extractie van de smaakstoffen opleveren, en in een goede espresso resulteren. Koffie die te zacht is aangedrukt, zal vervormd worden door het water, met een ongelijkmatige extractie, een korte bereidingstijd en een middelmatige espresso als gevolg. Te stevig aangedrukte koffie zal de bereidingstijd verlengen, en een bittere drank met teveel extractie opleveren.

De juiste aandruktechniek

1. Houd het handvat van de stamper vast zoals een deurknop, met het uiteinde van het handvat stevig tegen de handpalm. Probeer tijdens het aandrukken de stamper, pols en elleboog in één rechte lijn te houden.
2. Laat de onderzijde van de filterhouder rusten op een stevig oppervlak, en druk de stamper zachtjes in de koffie met de bedoeling om een plat oppervlak te maken. Verwijder de stamper van het filterbakje met een licht draaiende beweging; zo voorkomt u dat er brokjes gemalen koffie aan de stamper blijven hangen.

3. Na het verwijderen van de stamper blijven er mogelijk enkele korrels aan de zijkant van het filterbakje kleven. Tik met de filterhouder lichtjes op de tafel om de korrels bovenop de aangedrukte koffieschijf te brengen. Tik niet te hard, want dan zal de aangedrukte koffieschijf loskomen of breken.
4. Druk de koffie voor de tweede en laatste keer aan (ook "effen maken" genoemd). Druk de koffie met een kracht van ongeveer 15 kilogram recht naar omlaag, verminder daarna de kracht lichtjes (tot ongeveer 9 kilogram), en maak de koffieschijf effen door de stamper twee keer volledig rond te draaien.
5. Bekijk de aangedrukte koffie. De koffieschijf moet glad en effen zijn, en er mogen geen holten zijn tussen de zijkant van het filterbakje en de koffie.

De aandrukkracht meten

9 kilogram, 15 kilogram: hoe kunt u weten hoeveel aandrukkracht u gebruikt? Doe zoals de "barista's", en gebruik de weegschaal uit de badkamer! Plaats de weegschaal op een tafel of werkblad, en druk uw koffie bovenop de weegschaal aan. U zult al snel een gevoel krijgen hoeveel 9 of 15 kilogram kracht is.

Hoeveelheid water

De espressogroep en de boilers warmen op. De verse koffie is gemalen, gedoseerd in de filterhouder, deskundig afgestreken, en nauwkeurig aangedrukt. Nu is het moment van de waarheid gekomen: de bereiding!

Maak voor de beste espresso nooit meer dan één kop (30 ml) met het kleine filterbakje of twee koppen (60 ml) met de grote. Als u meer koffie maakt, zal er te veel extractie plaatshebben, en zal de espresso slap en bitter zijn.

Terwijl hij loopt, ziet perfecte espresso er diep roodbruin uit met een dikke textuur zoals honing die van een lepel loopt. Vaak vormt de koffie zogeheten muizenstaarten van dunne siroopachtige stromen. Vanaf het ogenblik dat de bittere en zuurrijke stoffen aan de koffie worden onttrokken, zal de straal espresso lichter van kleur worden, en in sommige gevallen zal de straal er bijna wit uitzien. Deskundige "barista's" zullen de straal zorgvuldig observeren, en de bereiding snel stopzetten op het ogenblik dat de straal lichter van kleur wordt.

"Ristretto" wordt bereid met een kleinere hoeveelheid water dan normaal. Maak de espressomachine klaar om twee koppen te bereiden, maar beëindig de bereiding als er 45 ml espresso gemaakt is. Wat u nu gedaan hebt is de hoeveelheid water beperken om alleen de meest smaakvolle en minst bittere oliën en essences aan de koffie te onttrekken.

Extractiesnelheid

Tientallen jaren ervaring hebben geleerd dat de beste espresso – of het nu gaat om één of twee koppen – gemaakt wordt in 20–25 seconden.

Als uw espresso sneller of trager klaar is dan die 20–25 seconden, en uw aandruktechniek is goed, dan moet u de maling aanpassen! Maal fijner voor een lagere extractiesnelheid, en grover voor een hogere. Behoud dezelfde dosering en aandruktechniek.

Koffie is gevoelig voor luchtvochtigheid, en zal gemakkelijk vocht absorberen. Dat beïnvloedt de extractiesnelheid. In een vochtige omgeving zal de extractiesnelheid lager worden, in een droge hoger. Mogelijk zult u de maling moeten aanpassen aan het seizoen of aan het weer van de dag.

Met sommige koffiemolens kunt u de maling fijn afstellen om de extractiesnelheid te corrigeren. De beste oplossing is te investeren in de KitchenAid® Artisan™-koffiemolen. Als dat niet mogelijk is, experimenteer dan met de aandrukkracht. Druk met minder kracht aan voor een hogere extractiesnelheid, en met meer kracht voor een lagere.

Gouden "crema"

Een kenmerk van goede espresso is de "crema", het dichte goudkleurige schuim van de geëmulgeerde koffieoliën waarin de essentie van de koffiesmaak zit. Goede "crema" moet dik zijn en aan de zijkant van de kop blijven kleven, als deze schuin wordt gehouden; de beste "crema" moet zeer fijne suiker bijna 30 seconden kunnen dragen.

Techniek van het bereiden van espresso

Diagnose van lopende espresso

Als uw espresso tijdens de bereiding …

…veeleer de kleur van kaneel heeft dan diepbruin:
- controleer dan of uw espressogroep en de boilers volledig opgewarmd zijn
- gebruik dan een minder zuurrijke soort koffie

…er witachtig uitziet met dunne bruine strepen:
- wijzig dan uw aandruktechniek: de aangedrukte koffie is gebroken, of er is een opening ontstaan tussen de koffie en de zijkant van het filterbakje.

…slap is en snel stroomt:
- wijzig dan uw aandruktechniek: de koffie is mogelijk niet stevig genoeg aangedrukt om een gelijkmatige weerstand te bieden aan het water
- gebruik een fijnere maling
- controleer de versheid van de koffie

…nauwelijks uit de filterhouder druppelt:
- wijzig dan uw aandruktechniek: de koffie is mogelijk te stevig aangedrukt
- gebruik een grovere maling

Espressoglossarium

Americano

180–240 ml heet water toegevoegd aan één kop (30 ml) espresso. Levert een superieure kop koffie op.

Café latte

250 tot 300 ml opgestoomde melk toegevoegd aan één kop (30 ml) espresso. "Café latte's" worden vaak op smaak gebracht met siroop.

Café mocha

Een "café latte" met chocoladesiroop, en doorgaans met een laag slagroom en chocoladevlokken erop. Kan ook gemaakt worden zonder siroop, maar dan met opgestoomde chocolademelk.

Cappuccino

Een standaard cappuccino is een mengeling van opgestoomde melk en espresso met daarbovenop een laag opgeschuimde melk; hij wordt meestal geserveerd in een komvormige kop met een inhoud van 180–210 ml. Soms wordt er cacao- of kaneelpoeder op gestrooid als versiering.

Klassieke cappuccino

De klassieke cappuccino wordt veel gedronken in Italië, en is gewoon espresso met een laag opgeschuimde melk erop.

Doppio

Een dubbele kop espresso.

Espresso breve

Een espresso met opgestoomde "half en half" (= standaard koffieroom met lager vetgehalte dan slagroom) erbovenop.

Espresso con panna

Een espresso met een toef slagroom.

Espresso lungo

Een espresso "die langer heeft doorgelopen": dat wil zeggen gemaakt met meer water dan normaal. Deze techniek levert espresso op met veel cafeïne die slapper is, lichter van kleur is, en minder vol smaakt dan normale. Om een "espresso lungo" te maken: maak 45 ml koffie met het kleine filterbakje, of 90 ml met de grote. Gebruik een lichtjes grovere maling om de bereidingstijd tussen 20–25 seconden te houden; als de bereidingstijd langer wordt dan 30 seconden, is de "espresso lungo" te bitter.

Espresso lungo wordt vaak gebruikt om sterkere americano's of latte's te maken.

Espresso macchiato

Een espresso met een wolkje opgestoomde melk.

Espresso ristretto

Een espresso "die minder lang heeft doorgelopen": dat wil zeggen gemaakt met minder water dan normaal voor een maximale smaak en minimale bitterheid. Om een "ristretto" te maken, bereidt u gewoon 22 ml koffie met het kleine filterbakje of 45 ml met de grote.

Garantie voor de KitchenAid®-Espressomachine in Europa, Azië, het Midden-Oosten, Afrika en Australië (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid draagt de kosten van:	KitchenAid draagt geen kosten in geval van:
Europa, Australië en Nieuw-Zeeland: Volledige garantie van twee jaar vanaf de datum van aankoop. **Andere landen:** Één jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Onderdelen en arbeidsloon voor herstel van materiaalgebreken of constructiefouten. De service moet gebeuren door een erkend KitchenAid-dienst na-verkoop.	A. Reparaties wanneer de espressomachine gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal bereiden van koffie. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/service

Alle service moet plaatselijk gebeuren door een erkende KitchenAid-dienst na-verkoop. Neem contact op met de verdeler bij wie het apparaat werd gekocht om de naam te kennen van de dichtstbijzijnde erkende KitchenAid-servicewerkplaats.

In Nederland:

Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31 (0) 418 54 05 05

In België:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland:

Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31 (0) 418 54 05 05

In België:

Gratis oproepnummer: 00800 381 04026
Adres: KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

®Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.
™Handelsmerk van KitchenAid, V.S.
© 2005. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN™ EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KES100
Espresso Machine

Table of Contents

Espresso Machine Safety....2
Important Safeguards....3
Electrical Requirements....3
Model 5KES100....4
Espresso Machine Features....4
Preparing the Espresso Machine for Use....6
- Attach the Cup Rail....6
- Remove and Wash the Water Tank....6
- Fill and Rinse the Boilers....6

Brewing Espresso....7
Frothing and Steaming Milk....9
- Preparing Cappuccino....9

Dispensing Hot Water....10
Care & Cleaning....10
- Before Cleaning the Espresso Machine....10
- Cleaning the Frothing Arm and Nozzle....10
- Cleaning the Housing and Accessories....10
- Cleaning the Shower Screen....11
- Priming After Long Periods of Non-Use....11
- Descaling....11

Troubleshooting Problems....11
What is Espresso?....12
Overextraction and Underextraction....12
Before Brewing: The Elements of a Great Espresso....12
- Fresh Coffee Beans....12
- Great Tasting Water....12
- The Right Grind – and Grinder....12

Espresso Brewing Technique....13
- Brewing Temperature....13
- Grinding....13
- Dosing....13
- Leveling....13
- Tamping....14
- Volume....14
- Extraction Rate....14
- The Golden Crema....14
- Troubleshooting Espresso as it Brews....15

A Glossary of Espresso Drinks....15
Household KitchenAid® Espresso Machine Warranty....16
Service Centers....16
Customer Service....16

English

Espresso Machine Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

WARNING **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
4. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always switch the appliance off, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended household use.
13. Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Electrical Requirements

Volts: 220–240 Volts A.C.
Hertz: 50/60 Hz

NOTE: To reduce the risk of electrical shock, the plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

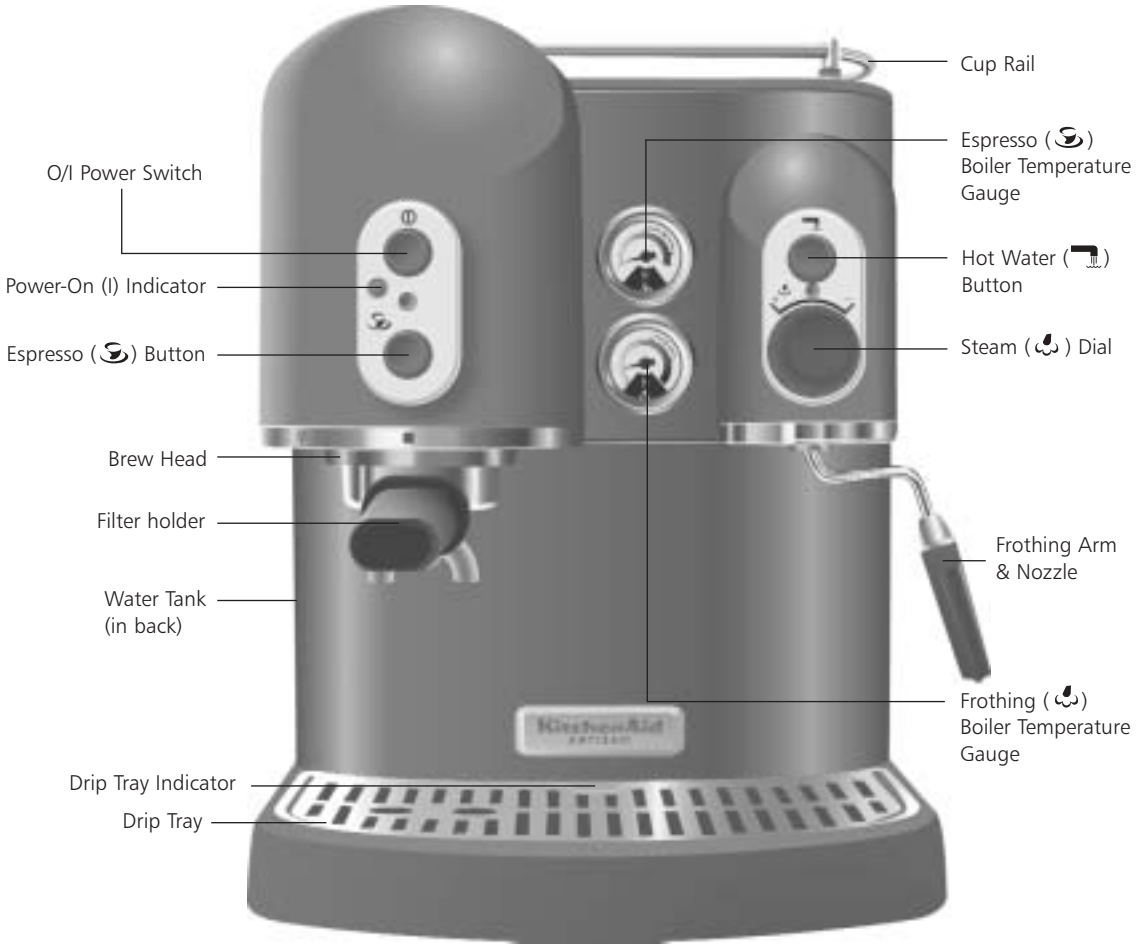
Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.



Model 5KES100
Espresso Machine

Frothing Jug

Coffee Scoop and Shower-Screen Brush

Filter Baskets

Tamper

Espresso Machine Features

O/I Power Switch

Press once to turn the espresso machine on, press again to turn off. When on, the dual boilers begin heating and the "" and "" buttons will function.

Power-On (I) Indicator

When the espresso machine is on, the indicator light will be illuminated.

Espresso ( ) Button

Press the "" button to activate the water pump for brewing espresso. To stop brewing, press the "" button a second time.

Hot Water ( ) Button

When the "" dial is open, press and hold the "" button to activate the water pump and dispense hot water from the frothing arm. Pump shuts off automatically when the button is released.

Steam ( ) Dial

To dispense steam or hot water through the frothing arm, open the "" dial by turning it counter-clockwise. The volume of steam is controlled by the dial position: rotate the dial counter-clockwise for more steam, clockwise for less. To turn off steam, close the "" dial by rotating it clockwise until it stops.

Espresso Machine Features

Brew Head

Commercial-size brew head is chrome-plated brass for exceptional durability and brew temperature stability. Brewing boiler is bolted directly to group head, so brew group heats quickly and thoroughly.

Frothing Arm & Nozzle

Dispense steam or hot water through the frothing arm. Arm pivots horizontally and vertically to provide a convenient position. Nozzle enhances frothing and is removable for cleaning.

Drip Tray

Large, removable drip tray catches spills and is dishwasher-safe if placed in the top rack. Tray features a removable stainless steel drip plate.

Drip Tray Full Indicator

The indicator tip rises above the drip plate when the drip tray is nearly full.

Water Tank

The removable water tank slides left or right for easy filling, and features easy-to-see "max" (1.8 liters) and "min" fill lines. Translucent tank shows the water level at a glance. Tank can be washed in the top rack of a dishwasher.

Cup Rail

Top of unit accommodates 4 to 6 espresso cups for warming. Stainless steel cup rail helps prevent breakage.

Espresso ( ) Boiler Temperature Gauge

Dial gauge indicates when espresso boiler has reached optimum brewing temperature.

Frothing ( ) Boiler Temperature Gauge

Dial gauge indicates when frothing boiler has reached optimum steaming temperature.

Filter holder

Commercial-size filter holder features chrome-plated brass construction and an easy-to-grip flared handle. Attaches to the brew head with a firm twist to the right.

Filter Baskets

Stainless steel filter baskets snap into filter holder. Use the small capacity basket for a single cup (30 ml) of espresso, and the large capacity basket for two cups (60 ml). The small basket also accommodates paper coffee pods.

Frothing Jug

The 255 ml capacity stainless steel jug is invaluable for frothing.

Tamper

Evenly tamps coffee into the filter basket.

Coffee Scoop and Shower-Screen Brush

Use one level scoop of coffee for each cup (30 ml) of espresso. The shower-screen brush will help keep the brew head and shower screen free of grounds.

Not Shown:

Dual Boilers

Separate boilers eliminate the wait single-boiler machines require when switching between frothing and brewing. Boiler heating elements never touch water: they are located on the outside of the boiler for superb brew temperature consistency and burnout-resistance. Quick heating boilers reach operating temperatures in at least 6 minutes.

Drip-Free System with 3-Way Solenoid Valve

A 3-way solenoid valve virtually eliminates drips by instantly reducing pressure in the brew group when the pump is switched off. The filter holder can be removed immediately after brewing without a messy spray of coffee grounds.

15 Bar Pump

Self-priming water pump comfortably supplies the 9 bars of pressure that perfect espresso demands.

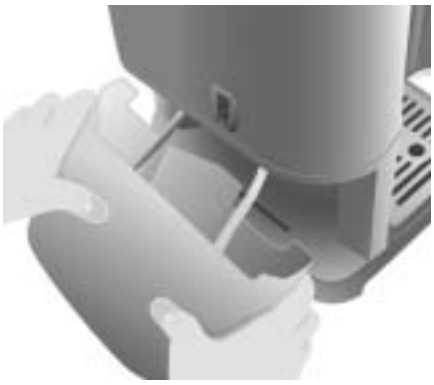
Preparing the Espresso Machine for Use

Attach the Cup Rail

Align the three rail posts with the holes on top of the espresso machine. Then press the rail posts firmly into the holes.

Remove and Wash the Water Tank

1. Lift the tank slightly, then remove by pulling the bottom of the tank from the espresso machine.



2. Wash the tank in hot, soapy water and rinse with clean water. The tank can also be washed in the top rack of the dishwasher.
3. Place the tank back into the espresso machine, making sure the siphon hoses are placed inside the tank. The ribs on the bottom of the tank fit into the grooves on the base of the housing.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

Fill and Rinse the Boilers

The boilers need to be filled and rinsed before the espresso machine is used for the first time. The boilers will also need to be filled when:

- the espresso machine is not used for a prolonged period
- the water tank runs dry during use (this can damage the espresso machine)
- multiple beverages are steamed without brewing espresso or dispensing hot water

1. Slide the water tank left or right to expose the top, and fill with fresh cold water to the max fill line.

NOTE: Distilled water or mineral water can damage the espresso machine. Do not use either to brew espresso.

2. Insert the end of the electrical cord without prongs into the cord receptacle in the back of the espresso machine.
3. Plug the other end of the cord into a grounded outlet.
4. Make certain the "⟲" Dial is closed by rotating it clockwise as far as possible.

5. Press the "⏻" Button to turn the espresso machine on. When the espresso machine is on, the power-on (I) indicator will illuminate, the dual boilers will begin heating, and the "☕" and "🚰" Buttons will operate.

6. Place a coffee cup underneath the brew head. Do not attach the filter holder to the brew head.

Preparing the Espresso Machine for Use

7. Press the " " Button – it is not necessary to wait for the boiler to heat. This activates the water pump and fills the brewing boiler with water. After a few seconds, water will flow from the brew head. When the cup is full, press the " " Button again to stop the water pump. The brewing boiler is now ready for use.

8. Place the frothing jug under the nozzle of the frothing arm.

9. Slowly open the " " Dial by turning it counter-clockwise, then press and hold the " " Button. This activates the water pump and fills the frothing boiler with water. After a few seconds, water will start flowing from the nozzle.

10. When the jug is about half full, release the " " Button and close the " " Dial by rotating it clockwise until it stops. The frothing boiler is now ready for use.
11. If no espresso is desired at this time, press the " " Button to turn the espresso machine off.

NOTE: Do not press the " " or " " Buttons without water in the tank. Damage to the water pump may occur.

English

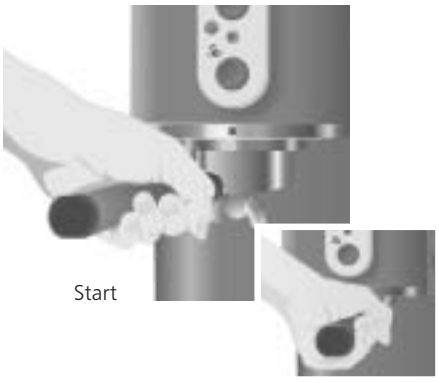
Brewing Espresso

For the finest results when brewing espresso, see pages 12–15.

1. Make certain the water tank has an adequate supply of water (the water level should be between the "max" and "min" fill lines).
2. Select the small or large capacity filter basket. Use the small capacity basket for one cup (30 ml) of espresso, and the large capacity basket for two cups (60 ml). The small capacity basket can be used with paper coffee pods.
3. Press the filter basket into the filter holder until it snaps into place. Do not fill the filter holder with coffee at this time.
4. Position the filter holder underneath the brew head and

align the filter holder handle with the " " on the left side of the metal trim ring. Raise the filter holder into the brew head, then move the filter holder handle to the right so that it aligns with the " " on the metal trim ring.

5. Press the " " Button to turn the espresso machine on.



6. Wait until the espresso machine has reached operating temperature; this will take approximately 6 minutes.

When the espresso boiler temperature gauge needle climbs into the "☕" zone, the espresso machine is ready to brew.

7. Remove the filter holder from the brew head by moving the handle to the left. Place one level measure of ground coffee (or a paper coffee pod) in the small filter basket, or two measures of ground coffee in the large basket. Be sure to use a fine espresso-style grind for your coffee.
8. Using the tamper, tamp the coffee down firmly with a twisting motion. Make sure the surface of the coffee is as level as possible. See "Leveling" and "Tamping" on pages 13 and 14 for details.
9. Sweep any excess grinds from the rim of the filter holder, and insert the filter holder into the brew head.
10. Place one or two espresso cups on the drip plate under the spouts of the filter holder. Press the "☕" Button, and espresso will start to flow into cups. When the desired amount of espresso has been brewed, press the "☕" Button to stop brewing.

NOTE: Do not remove the filter holder when brewing.

11. The espresso machine is equipped with a 3-way

solenoid valve that instantly releases pressure in the brew group when the water pump is switched off, so the filter holder can be removed immediately after brewing. Remove the filter holder by moving the handle to the left. When knocking coffee grounds from the filter basket, avoid striking the filter holder handle.

12. After removing the filter holder, place a cup under the brew head and press the "☕" Button for a second or two. This cleans the shower screen and flushes any coffee oils and grounds that have migrated into the brew head.
13. To brew more espresso, repeat steps 6 through 12, but see the barista tips below.

Barista Tips

When brewing multiple cups:

1. Use a towel to clean and dry the filter basket before filling with coffee. This will help insure even coffee extraction.
2. To maintain the proper brewing temperature, it is important to keep the brew group warm, so:
   - Do not rinse the filter holder with tap water – doing so will cool the filter. It's best to wipe leftover grounds from the filter with a towel.
   - When you're busy with other tasks, like grinding coffee or frothing milk, keep the empty filter holder warm by attaching it to the brew head.

Frothing and Steaming Milk

Frothing and steaming milk requires a bit of practice, but you'll be surprised how quickly your skills will develop. The Artisan™ Espresso Machine gives you all the tools you need: a stainless steel jug shaped especially for frothing, a frothing arm that adjusts horizontally and vertically for a comfortable working position, a frothing nozzle designed to enhance frothing, and a "♨" Dial that lets you precisely control the volume of frothing steam.

1. Press the "⏻" Button to turn the espresso machine on.
2. Wait until the espresso machine has reached operating temperature; this will take approximately 6 minutes. When the frothing boiler temperature gauge needle climbs into the "♨" zone, the espresso machine is ready to froth.
3. Fill the frothing jug ⅓ full with cold milk.
4. With the frothing arm pointed into an empty cup, open the "♨" Dial for a moment to purge excess water from the line. To open the "♨" Dial, turn it slowly counter-clockwise; to close the "♨" Dial, rotate it clockwise until it stops.

5. With the "♨" Dial closed, adjust the frothing arm so it's in a comfortable working position, and submerse the tip of the frothing nozzle just below the surface of the milk in the frothing jug.

6. Slowly open the "♨" Dial by turning it counter-clockwise. The farther the "♨" Dial is rotated, the greater the volume of steam that will be released. Tilt the jug to one side to create a whirling motion in the milk, keeping the tip of the frothing nozzle about 5 mm below the milk's surface. If large bubbles are being created or if the milk spatters, the nozzle is being held too high.
7. As the froth expands, it will be necessary to lower the jug.
8. When the frothed milk has expanded to about ¾ the volume of the jug, lower the frothing nozzle into the jug to finish steaming (heating) the milk. Keep the jug tilted to maintain a whirling motion in the milk. Steam the milk until it's between 60 and 74 degrees Celsius. (At these temperatures, the jug will be very warm to the touch.) Avoid scalding the milk, which occurs at 80 degrees.
9. Before removing the frothing arm from the milk, close the "♨" Dial by turning it clockwise until it stops. This prevents splattering.

Barista Tips

- Clean the frothing arm and nozzle immediately after use. See "Care and Cleaning" beginning on page 10.
- Lower fat milks are generally easier to froth. Skim milk can be tricky because it froths very easily, with a tendency to form large bubbles and dry peaks that mar its texture. Ultimately, the choice of milk is a matter of experimentation and taste. The most important factors in producing a superior froth are experience and good refrigeration: the colder the milk you use, the better.

Preparing Cappuccino

The Italian word "cappuccino" is derived from "Capuchin," an order of monks who wear garments the color of this most popular espresso drink. A standard cappuccino is a combination of steamed milk and espresso that's capped with a layer of frothed milk; it's usually served in a bowl-shaped cup of 180–210 ml capacity.

To prepare cappuccino, froth and steam the milk before brewing the espresso. This allows the froth to jell slightly and fully separate from the milk. Once the milk is prepared, brew one cup (30 ml) of espresso into a cappuccino cup, then pour the frothed and steamed milk into the cup with a gentle shaking motion. For a show-stopping flourish, top your cappuccino with chocolate shavings.

Dispensing Hot Water

Hot water can also be dispensed from the frothing arm. This provides a convenient way to make Americanos, tea, or hot chocolate. Filling a demitasse with hot water is also a great way to warm it before brewing espresso.

NOTE: Always dispense hot water into an empty container – dispensing into a cup or jug containing other ingredients may cause splattering.

1. Press the " ⏻ " Button to turn the espresso machine on.
2. Wait until the espresso machine has reached operating temperature; this will take about 6 minutes. When the frothing boiler temperature gauge needle climbs into the " " zone, the espresso machine is ready to dispense hot water.
3. With the frothing arm pointed into an empty cup, open the " " Dial by turning it slowly counter-clockwise. Then press and hold the " " Button to dispense water.

NOTE: Residual frothing steam may exit the nozzle before water dispenses. It may take several seconds for water to begin flowing from the nozzle.

4. When the desired amount of water has been dispensed, release the " " Button and close the " " Dial by turning it clockwise until it stops.

Care and Cleaning

Keeping the Artisan™ Espresso Machine clean is vital to brewing the best espresso possible. Stale coffee oils on the filter holder, filter baskets, and shower screen will ruin the flavor of the most expertly prepared coffee, and any milk left on the frothing arm should be removed.

Before Cleaning the Espresso Machine

1. Turn off the espresso machine.
2. Unplug the espresso machine from the wall outlet, or disconnect power.
3. Let the espresso machine, and any attached parts or accessories, cool.

Cleaning the Frothing Arm and Nozzle

The frothing arm and nozzle should always be cleaned after milk is frothed.

1. Remove the frothing sleeve from the frothing nozzle by pulling it downward. The frothing sleeve can be washed in warm, soapy water. Make sure any openings in the sleeve are free of residue.

2. Wipe the frothing arm and nozzle with a clean damp cloth. Do not use an abrasive scouring pad.
3. Plug into a grounded outlet.
4. Turn the espresso machine on, and let the boilers reach operating temperature. Point the frothing arm into an empty cup and open the " " dial momentarily to run steam through the frothing nozzle. This will clean the nozzle tip.

Cleaning the Housing and Accessories

Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning the espresso machine, or any espresso machine part or accessory.

- Wipe the espresso machine housing with a clean damp cloth and dry with a soft cloth.
- Wash the filter holder in warm, soapy water and rinse with clean water. Dry with a soft cloth. Do not wash the filter holder in a dishwasher.
- The filter baskets, drip tray, drip plate, water tank, and frothing jug can be washed in the top rack of a dishwasher, or by hand in warm, soapy water. If washing by hand, be sure to rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Use the shower screen brush or a damp cloth to brush or wipe coffee grounds from the brew head gasket and shower screen.

Care and Cleaning

Cleaning the Shower Screen

Once every 75 to 100 cups of espresso, the shower screen should be removed from the brew head to clean thoroughly.

1. Using a short screwdriver, remove the screw at the center of the shower screen by turning it counter-clockwise. Once the screw is free, the shower screen should drop from the brew head.

2. Wash the shower screen in warm, soapy water, and rinse with clean water.
3. Place the shower screen into the brew head with the smooth side facing down, and attach with the shower screen screw. Turn the screw clockwise until snug.

NOTE: When the shower screen is attached, the center screw should be flush with the surface of the screen. If it is not, remove the screen, turn it over, and re-attach.

Priming After Long Periods of Non-Use

For the best tasting espresso, prime the espresso machine with fresh water after a long period of non-use. Priming will also ensure that the boilers are filled and the espresso machine is ready to operate.

1. Remove the tank, empty any stale water, replace, and fill the tank with fresh water to the max fill line.
2. Fill the boilers with the fresh water. For instructions, see "Fill and Rinse the Boilers" on page 6.

Descaling

Calcium deposits ("scale") from water will build up in the espresso machine over time and may impair espresso quality. Scale should be removed every four months; local hard-water conditions may require more frequent descalings. Use a packaged descaling agent or appropriate decalcification tablets to remove scale.

1. Remove the shower screen from the brew head. See "Cleaning the Shower Screen" to the left for instructions.
2. Make certain the water tank is empty. Following the directions on the descaling agent packet, mix the descaling solution and add it to the tank.
3. To catch the cleaning solution, place a large cup under the brew head (do not attach the filter holder), and another under the frothing nozzle.
4. Press the "⏻" Button to turn the espresso machine on. It is not necessary for the boilers to heat before proceeding to the next step.
5. Press the "☕" Button and dispense cleaning agent through brew head for 15 seconds; press the "☕" Button again to shut off.
6. Open the "♨" Dial by turning it counter-clockwise, then press and hold the "▬" Button for 15 seconds to dispense cleaning agent through the frothing arm and nozzle.
7. Press the "⏻" Button to turn the espresso machine off.
8. Wait 20 minutes, then repeat steps 4–7. Every 20 minutes, keep repeating steps 4–7 until nearly all the solution in the tank has been run through the espresso machine. Do not allow the tank to run completely dry.
9. Remove the water tank and rinse with fresh water, then replace and fill with fresh water to the max fill line. Press the "⏻" Button to turn the espresso machine on, and flush the espresso machine by quickly dispensing the contents of the tank, alternating between the brew head and frothing arm. Do not allow the water tank to run completely dry.
10. Attach the shower screen to the brew head. See "Cleaning the Shower Screen" on this page for instructions. Be sure to add additional fresh water to the tank for brewing.

Troubleshooting Problems

If the power-on (I) indicator remains off and the boilers fail to heat when the "⏻" Button is pressed:
Check to see if the espresso machine is plugged in; if it is, unplug the espresso machine, plug it back in, and press the "⏻" Button again. If the espresso machine still does not operate, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the espresso machine is connected to and make certain the circuit is closed.

If coffee does not flow from the filter holder, the…
- water tank may be empty, or the brewing boiler may not be filled
- water tank siphon hoses may be kinked or improperly placed
- shower screen may require cleaning
- espresso machine may need to be descaled
- coffee may be too finely ground
- coffee may be too firmly tamped

If the water pump is noisy, the…
- water tank may be empty
- water tank siphon hoses may be kinked or improperly placed
- boilers may not be filled

If water leaks from the filter holder…
- the filter holder may not be properly attached to the brew head
- coffee grinds may be clinging to rim of filter holder or brew head gasket
- the brew head gasket may be dirty or worn

If little steam or froth is being produced, the…
- frothing boiler may not be at operating temperature
- "♨" Dial may not be completely open
- frothing nozzle may be need to be cleaned
- water tank may be empty, or the frothing boiler may not be filled

If the problem cannot be fixed with the steps above, see the KitchenAid® Espresso Machine Warranty on page 16.*

* Do not return the Espresso machine to the retailer – they do not provide service.

What is Espresso?

Espresso began as an attempt in the 1800s to quickly brew coffee on demand, by the cup. The goal was to serve the freshest, most flavorful coffee possible and avoid the burned, stale taste of coffee kept warm on a stovetop. To speed the brewing process, coffee pioneers struck upon the idea of forcing water through the grounds under pressure. Steam was initially used to supply the pressure, followed by compressed air, lever operated pistons, and finally, the electric water pump.

Through the decades, the elements of espresso brewing were tested and refined to produce the standards we have today: one cup (30 ml) of true espresso comes from exposing 7 grams of finely ground and packed coffee to 90–96º C water under 9 bars of pressure. In a brief 25 seconds, most of the highly flavorful coffee aromas and oils are extracted, while the more bitter compounds and off-tastes are left behind.

When the ground coffee is fresh and the brewing is done well, the pressurized brew water emulsifies the coffee oils into the golden foam called crema, which crowns the espresso with ultimate flavor and aroma.

Overextraction and Underextraction

Brewing great espresso takes an understanding of what actually winds up in the cup when coffee is exposed to water. Roughly 30% of a roasted coffee bean is made of water soluble compounds. 20% of those compounds dissolve fairly easily, while the remaining 10% take a little more work – which is a good thing, because that less-soluble 10% is acidic, bitter, and generally unpleasant. The goal of all coffee making is to extract the easily dissolved oils and compounds while leaving the rest in the grounds.

If ground coffee steeps in water too long, all the soluble compounds will be extracted, which makes for a very bitter brew. This is called overextraction. The opposite of overextraction is underextraction, which occurs when coffee is not exposed to the brew water long enough, leaving the essential flavors and aromas locked in the grounds. Underextraction results in coffee that is weak in taste.

Whether brewed coffee is overextracted, underextracted, or just right depends on several factors, including the ratio of coffee to brew water, the fineness of the grind, the brewing temperature, and the length of time the water is in contact with the coffee. All these factors are either directly or indirectly affected by the barista's technique.

Before Brewing: The Elements of a Great Espresso

Before the espresso machine is even plugged in, you'll need several elements to produce great coffee.

Fresh Coffee Beans

Great coffee can only come from fresh coffee beans, properly roasted. Many baristas recommend buying beans roasted no darker than a medium roast, the color of which appears as an even chocolate brown. This roast preserves the natural sugars and flavor of the bean, which sets the stage for excellent espresso. A medium roast is the darkest a bean can be roasted without oils developing on the surface.

Darkly roasted beans – which appear dark brown or nearly black – look great, but the extra roasting overwhelms the more delicate coffee flavors and caramelizes any sugars. A heavy "roasted" coffee flavor, often bitter and sharp, will predominate with a dark roast.

To preserve the freshness of coffee beans:

Keep beans in an opaque, air-tight container and store them in a cool, dry place. Refrigeration is not recommended, as condensation tends to form on the beans whenever the container is opened. Freezing can help preserve beans stored for an extended period, but it will also impair flavor.

Great Tasting Water

An often overlooked element of great espresso is the brew water. If you don't enjoy the flavor of your tap water, don't use it to brew espresso – use bottled, purified water instead. Since it doesn't take long for fresh water to acquire a "flat" quality and taste, it's also a good idea to change the water in the tank often and refill the boilers after a long period of non-use.

Do not use mineral water or distilled water – they can damage the espresso machine.

The Right Grind – and Grinder

Espresso demands a very fine, very consistent grind. Blade grinders and inexpensive burr grinders usually fall short when it comes to producing the grinds needed for outstanding espresso.

The best espresso requires a quality burr grinder, like the Artisan™ Burr Grinder. A good burr grinder will maximize the flavor and aroma of espresso by producing an extremely consistent grind with very little frictional heating.

Espresso Brewing Technique

Brewing Temperature

Water temperature and temperature consistency have a direct impact on the flavor of espresso. Great espresso comes from brewing at an optimum temperature, ideally between 90º–96º C. Modern boilers and thermostats excel at producing and maintaining the right temperature, but there is a complicating factor that is a major concern for baristas: maintaining heat in the brew group.

If water is pumped from the boiler at a near perfect 93º C, but flows into a filter holder that's at room temperature, the water will cool dramatically – and the actual brewing temperature will be far less than what the best espresso requires. If the water temperature drops below 90º C, the espresso might still exhibit good crema, but it will acquire a distinctly bitter or sour note.

To Insure Proper Brewing Temperature:

- Always attach the filter holder (with filter basket) to the brew head when the espresso machine is heating. This warms the filter.
- Always wait until the boilers are fully heated before brewing – at least 6 minutes.
- Dose and tamp your coffee quickly, and brew immediately. This prevents the filter holder from cooling significantly.
- Never rinse the filter holder with cool water if you are brewing additional cups. After knocking the old grounds from the filter, wipe leftover grounds from the basket with a clean towel. Make sure the filter basket is dry before adding more coffee.
- Keep the empty filter holder attached to the brew head when you're engaged in other tasks, like grinding or frothing.
- Warm a cup or demitasse by placing it on top of the espresso machine before brewing. Cups can also be heated instantly with steam from the frothing arm.

The Artisan™ Espresso Machine is designed to provide an optimum brewing temperature. Dedicated dual boilers eliminate the temperature fluctuations common with single boiler designs when alternating between brewing and frothing. The chrome-plated brass brew group heats quickly, and is commercial-size for a very good reason: commercial-size groups retain heat better than smaller groups.

The Espresso Machine does it's part to provide the right brewing temperature. The rest is up to the barista!

Grinding

Great espresso demands the freshest coffee, and the freshest coffee is always ground immediately before brewing. The most delicate aromatic compounds in coffee go stale within a few minutes of grinding, so grind only as much as you intend to brew immediately.

Dosing

Dosing is the process of measuring ground coffee into the filter basket. A single cup (30 ml) of espresso requires 7 grams of coffee – two cups, twice that. If filled level with finely ground coffee, the scoop included with the Artisan™ Espresso Machine is a near perfect measure for one cup of espresso.

Accomplished baristas usually don't bother making precise measurements when dosing: they simply fill the basket nearly to the brim and sweep any excess coffee from the filter with their fingers, leaving exactly what they need. After you've had some experience dosing, leveling, and tamping your coffee, you'll be able to consistently dose your coffee by sight, just like the pros.

If you're dosing coffee without the aid of a measuring scoop, it is important not to overfill the filter basket. Coffee needs room to expand when brewing. If the coffee is crushed against the shower screen, it will prevent an even dispersion of water across the filter, leading to uneven extraction and poor espresso. Here's how to tell if you're overfilling the filter basket:

1. Fill the basket, level the coffee, and apply a good tamp (see the section, "Tamping").
2. Attach the filter holder to the brew head, then remove it immediately.
3. If the coffee in the filter holder has an imprint of the shower screen or the shower screen screw, there is too much coffee in the filter basket!

Leveling

Leveling the coffee after it has been dosed into the filter is a critical technique for great espresso. If the coffee isn't evenly distributed in the filter, tamping the coffee will create areas of high and low density. The high pressure brew water will inevitably follow the path of least resistance, flowing heavily through the low density coffee – overextracting the bitter coffee compounds – and flowing lightly through the higher density coffee, underextracting the flavorful essences. This uneven extraction results in thin, weak, bitter espresso.

To Level Coffee In the Filter Basket:

- Make sure the filter basket is dry before adding coffee; moisture in the basket will create a path of least resistance for the brew water.
- After dosing the filter with coffee, level the coffee by sweeping a finger back and forth over the filter. Do not sweep in one direction only – this will cause the coffee to pile up on one side of the basket and produce uneven extraction. Try to impart a slight bowl shape to the coffee, with the center lower than the sides.
- Make certain there are no gaps between the coffee and the sides of the filter.

Properly Leveled Coffee

Espresso Brewing Technique

Tamping

Tamping compresses the coffee into a level disc that provides uniform resistance to the high-pressure brew water. Properly leveled and tamped coffee will produce an even extraction of coffee compounds – and great espresso. Coffee that is tamped too softly will be deformed by the brew water, resulting in uneven extraction, a fast brewing time, and mediocre espresso. Coffee tamped too firmly will slow the brewing time, making for a bitter, overextracted beverage.

Proper Tamping Technique

1. The tamper handle should be grasped like a doorknob, with the base of the handle firmly against the palm. When tamping, try to keep the tamper, wrist, and elbow in a straight line.
2. With the bottom of the filter holder resting on a solid surface, gently press the tamper into the coffee with the goal of creating a level surface. Remove the tamper from the filter basket with a slight twisting motion – this will help prevent the tamper from pulling up chunks of coffee.

3. After removing the tamper, some grinds may stick to the side of the filter basket. Tap the filter holder gently on the table to jostle the grinds onto the tamped coffee disc. Do not tap too hard, or the tamped coffee will dislodge or fracture.
4. Apply a second, finishing tamp (also called a polishing tamp).
   Press straight down on the coffee with about 15 kilograms of pressure, then relax the force slightly (to about 9 kilograms) and polish the coffee by turning the tamper completely around twice.
5. Inspect your tamp. The coffee disc should be smooth and level with no gaps between the side of the filter basket and the coffee.

Measuring Tamping Pressure

9 kilograms, 15 kilograms – how do you know how much tamping force you are actually using? Do what the baristas do: use a bathroom scale! Place a scale on a table or countertop, and tamp your coffee on top of it. Pretty soon, you will develop a feel for how much 9 or 15 kilograms of force is.

Volume

The brew group and boilers are heated. The fresh coffee has been ground, dosed into the filter holder, expertly leveled, and precisely tamped. Now comes the moment of truth: brewing!

For the best espresso, never extract more than one cup (30 ml) using the small filter basket or two cups (60 ml) using the large one. Brewing more will overextract the coffee and result in thin, bitter espresso.

As it pours, perfect espresso is a deep reddish brown with a thick texture like honey running off a spoon. It often forms what are called mouse-tails, or thin syrupy streams. As increasingly bitter and acidic compounds are extracted, the espresso pour will begin to lighten; in some cases, the pour will become almost white. Expert baristas will watch the pour carefully and quickly stop brewing if it starts to lighten.

Espresso Ristretto is espresso brewed with less than normal volume. Prepare the espresso machine to brew two cups, but stop brewing when only
45 ml have been extracted. What you've done is restrict the pour to include only the most flavorful and least bitter coffee oils and essences.

Extraction Rate

Decades of experience have shown that the best espresso – whether a single or a double cup – takes about 20–25 seconds to brew.

If your espresso is brewing much faster or slower than 20–25 seconds, and your tamping technique is good, adjust the grind! Grind finer for a slower extraction rate, and coarser for a faster one. Keep the dose and tamp the same.

Coffee is sensitive to the ambient humidity and will absorb moisture readily. This will affect the extraction rate. In a humid environment, the extraction rate will slow down; in dry conditions, the extraction rate will speed up. You may find yourself adjusting the grind according to the season – or the day's weather.

Some grinders do not allow the fine adjustments necessary to correct the extraction rate. The best solution is to invest in the KitchenAid® Artisan™ Burr Grinder. If this isn't possible, experiment with the tamping pressure. Tamp with less force for a faster pour, and more force for a slower one.

The Golden Crema

A mark of fine espresso is crema, the dense golden foam of emulsified coffee oils that captures the essence of coffee flavor. Good crema should be thick and cling to the side of the cup when it's tilted; the best crema should be able to support a sprinkling of sugar for nearly 30 seconds.

Espresso Brewing Technique

Troubleshooting Espresso as it Brews

As it pours, if your espresso…

…has more of a cinnamon color, instead of being deep brown:
- make sure your brew group and boilers are fully heated
- use a less acidic blend of coffee

…is whitish with thin brown streaks:
- review your tamping technique – the tamped coffee has fractured, or a gap has developed between the coffee and the side of the filter basket

…is thin and fast-flowing:
- review your tamping technique – the tamp may not be firm enough to provide an even resistance to the brew water
- use a finer grind
- check coffee freshness

…barely dribbles out the filter holder:
- review your tamping technique – the tamp could be too firm
- use a coarser grind

A Glossary of Espresso Drinks

Americano

180–240 ml of hot water added to a single cup (30 ml) of espresso. This makes a superb cup of coffee.

Café Latte

250 to 300 ml of steamed milk added to a single cup (30 ml) of espresso. Lattes are often flavored with syrup.

Café Mocha

A café latte with chocolate syrup added, and usually topped with whipped cream and chocolate flakes. It can also be prepared without syrup using steamed chocolate milk.

Cappuccino

A standard cappuccino is a combination of steamed milk and espresso that's capped with a layer of frothed milk; it's usually served in a bowl-shaped cup of 180–210 ml capacity. Powdered cocoa or cinnamon may be sprinkled on top as a garnish.

Classic Cappuccino

Classic cappuccino is common in Italy, and is simply espresso topped with frothed milk.

Doppio

A double cup of espresso.

Espresso Breve

Espresso with steamed half & half poured on top.

Espresso Con Panna

Espresso topped with a dollop of whipped cream.

Espresso Lungo

Espresso "pulled long" – that is, brewed with a greater than normal volume. This technique produces caffeine-heavy espresso which is thinner, lighter-colored, and less full-bodied than normal. To make espresso lungo, brew 45 ml using the small filter basket, or 90 ml using the large filter basket. Use a slightly coarser grind to keep the brewing time between 20–25 seconds; extending the brewing time beyond 30 seconds will make the espresso lungo excessively bitter.

Espresso lungo is often used to make stronger-tasting Americanos or lattes.

Espresso Macchiato

Espresso with a dab of steamed milk added to the top.

Espresso Ristretto

An espresso "pulled short" – that is, brewed with less than normal volume to maximize flavor and minimize bitterness. For ristretto, simply brew about 22 ml using the small filter basket or 45 ml using the large basket.

Household KitchenAid® Espresso Machine Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: Two year Full Warranty from date of purchase. **Other:** One Year Full Warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Espresso Machine is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/ operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

English

Service Centers

All service should be handled locally by an authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest authorized KitchenAid service facility.

In the U.K.:

Call 0845 6011 287

In Ireland:

M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE

Call: 1 6792398/87 2581574

Fax: 1 6284368

In Australia:

Call 1800 990 990

In New Zealand:

Call 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland: Tollfree number 00800 38104026

Address: KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.™

®Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2005. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

4760dZw606

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN™ ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN™ EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Machine à espresso
Modèle 5KES100

Table des matières

Machine à espresso - Sécurité 2
Consignes de sécurité importantes 3
Alimentation électrique 3
Modèle 5KES100 4
Caractéristiques de la machine à espresso 4
Préparation de la machine à espresso avant utilisation 6
- Mise en place du rail de protection 6
- Démontage et lavage du réservoir à eau 6
- Remplissage et rinçage des chauffe-eau 6

Infusion d'un espresso 7
Moussage du lait à la vapeur 9
- Préparation d'un cappuccino 9

Distribution d'eau chaude 10
Entretien et nettoyage 10
- Avant de nettoyer la machine à espresso 10
- Nettoyage du bras et de la buse de moussage 10
- Nettoyage du bâti et des accessoires 10
- Nettoyage du tamis 11
- Amorçage après une longue période d'inactivité 11
- Détartrage 11

Résolution des problèmes 11
Qu'est-ce qu'un espresso ? 12
Surextraction et sous-extraction 12
Avant l'infusion : les éléments d'un espresso d'exception 12
- Des grains de café frais 12
- Une eau de qualité supérieure 12
- Une mouture idéale et un broyeur à café approprié 12

Technique d'infusion de l'espresso 13
- La température d'infusion 13
- La mouture 13
- Le dosage 13
- L'arasement 13
- Le tassage 14
- Le volume 14
- La vitesse d'extraction 14
- La "crema" dorée 14
- Résolution des problèmes en cours d'infusion 15

Glossaire des variétés d'espresso 15
Garantie européenne sur la machine à espresso KitchenAid® (pour un usage domestique uniquement) 16
Centres de service après-vente 16
Service à la clientèle 16

Français

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

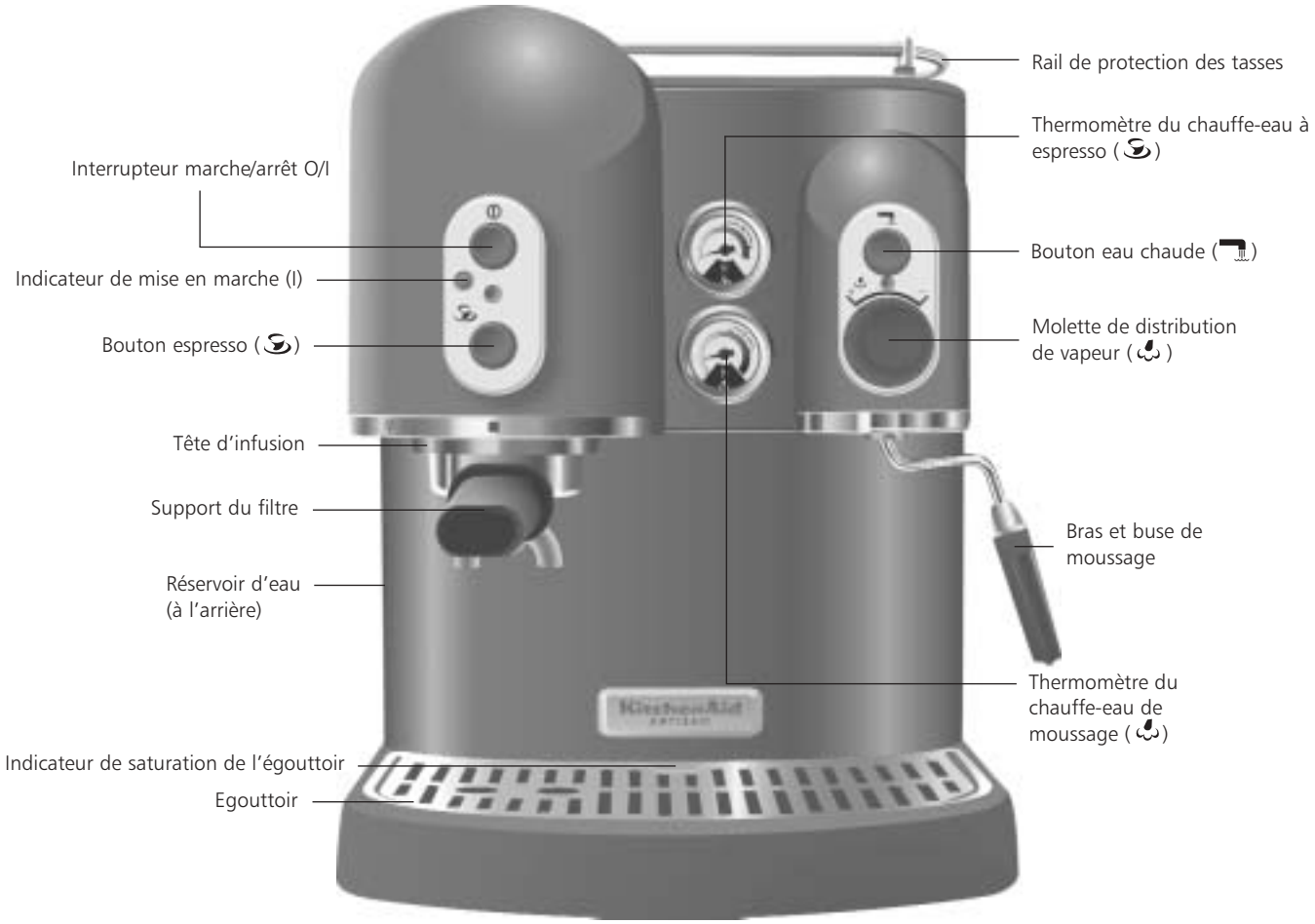
Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

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.



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 en 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.

Français

Préparation de la machine à espresso avant utilisation

7. 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.

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

9. 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.

10. 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.
11. Si, à ce stade, vous ne souhaitez pas préparer d'espresso, appuyez sur le bouton « ⏻ » 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.

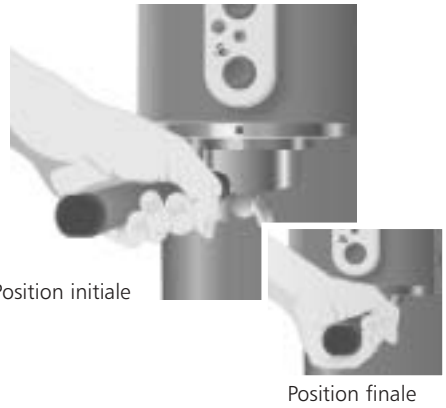
Français

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.

1. 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 »).
2. 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.
3. 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.

4. 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.



5. Appuyez sur le bouton « ⏻ » 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 « ⏻ » 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. A 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 acheté ; 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 restant 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 générera 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 reverser 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 rabord. 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 équivaudrait 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 bénificiez 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.

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 CAFFE' ESPRESSO ARTISAN™
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

CAFETERA EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modell 5KES100
Espressomaschine

Inhaltsverzeichnis

Espressomaschinen-Sicherheit....2
Wichtige Sicherheitshinweise....3
Elektrische Anforderungen....3
Modell 5KES100....4
Merkmale der Espressomaschine....4
Inbetriebnahme der Espressomaschine....6
- Anbringen der Tassenschiene....6
- Abnehmen und Waschen des Wassertanks....6
- Füllen und Spülen der Boiler....6

Espressozubereitung....7
Aufschäumen und Dampfen von Milch....8
- Cappuccino-Zubereitung....9

Ausgabe von Heißwasser....9
Pflege und Reinigung....10
- Vor der Reinigung der Espressomaschine....10
- Reinigung des Dampfrohrs und der Aufschäumdüse..10
- Reinigung von Gehäuse und Zubehör....10
- Reinigung des Spülsiebs....10
- Vorbereitung nach längerer Stillstandszeit....10
- Entkalken....11

Störungssuche....11
Was ist Espresso?....12
Überextraktion und Unterextraktion....12
Vor dem Brühen:
Die Grundlagen eines perfekten Espressos....12
- Frische Kaffeebohnen....12
- Gut schmeckendes Wasser....12
- Der richtige Mahlgrad – die richtige Kaffeemühle....12

Espresso Brühtechnik....13
- Brühtemperatur....13
- Mahlen....13
- Dosieren....13
- Nivellieren....13
- Pressen....14
- Volumen....14
- Extraktionsrate....14
- Die goldene Crema....14
- Erkennen von Störungen beim Ausfließen Ihres Espresso....15

Glossar von Espressogetränken....15
KitchenAid® Espressomaschinen-Garantie für den Haushalt für Europa....16
Kundendienststellen....16
Kundenservice....16

Deutsch

Espressomaschinen-Sicherheit

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

In diesem Handbuch und auf Ihrer Espresso Maschine stehen viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie alle diese Sicherheitsinstruktionen.

Dies ist das Warnzeichen .

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR" oder „WARNUNG." Diese Worte bedeuten:

GEFAHR **Werden diese Instruktionen nicht sofort beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.**

WARNUNG **Werden diese Instruktionen nicht beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Ratschläge, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Instruktionen nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, von denen einige nachfolgend aufgeführt sind:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie die Geräte an den Griffen an.
3. Zum Schutz gegen Feuer, Stromschlag und Verletzungen Netzkabel, Stecker oder das Gerät selbst niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten setzen.
4. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
5. Bei Nichtbenutzung oder Reinigung den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem Anbringen oder der Abnahme von Teilen sowie vor der Reinigung ausreichend abkühlen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit schadhaftem Netzkabel oder Stecker, nach einer Störung oder wenn es beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten Servicecenter zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung.
7. Die Benutzung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10. Setzen Sie das Gerät nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde oder in einen erhitzten Ofen.
11. Stecken Sie den Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein und schalten es auch vor dem Herausziehen des Netzsteckers aus.
12. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.
13. Seien Sie bei der Benutzung von heißem Dampf äußerst vorsichtig.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Elektrische Anforderungen

Spannung: 220–240 V AC.
Frequenz: 50/60 Hz

HINWEIS: Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, kann der Netzstecker nur in einer bestimmten Stellung eingesteckt werden. Sollte der Stecker nicht in die Steckdose passen, einen qualifizierten Elektriker zu Rate ziehen. Den Stecker niemals selbst verändern.

Das Netzkabel ist relativ kurz ausgeführt, damit man nicht an einem längeren Kabel hängen bleibt oder darüber fällt. Benutzen Sie keine Verlängerungsschnur. Sollte das Netzkabel zu kurz sein, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Modell 5KES100

Modell 5KES100
Espressomaschine

Krug zum Milchaufschäumen

Kaffeemesslöffel und Spülsiebbürste

Siebeinsatz

Stampfer

Merkmale der Espressomaschine

O/I Ein-/Ausschalter

Zum Einschalten der Espressomaschine einmal drücken, zum Abschalten erneut drücken. Nach dem Einschalten beginnt der Boiler zu heizen und die „ " und „ " Tasten sind aktiviert.

Einschaltkontrolllampe (I)

Bei eingeschalteter Espressomaschine leuchtet diese Lampe auf.

Espressotaste ( )

Drücken Sie auf die „ " Taste, um die Wasserpumpe zum Brühen des Espressos einzuschalten. Zum Anhalten des Brühvorgangs die „ " Taste ein zweites Mal drücken.

Heißwassertaste ( )

Drücken Sie bei geöffnetem „ " Dampfdruckregler auf die „ " Taste und halten sie gedrückt, um die Wasserpumpe einzuschalten und am Dampfrohr heißes Wasser zu erhalten. Beim Loslassen der Taste schaltet die Pumpe automatisch ab.

Dampfdruckregler ( )

Um Dampf oder heißes Wasser am Dampfrohr zu erhalten, öffnen Sie den „ " Dampfdruckregler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Die austretende Dampfmenge regeln Sie mit dem Drehknopf: Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn erhöht die Dampfmenge, Drehen im Uhrzeigersinn verringert sie, bis am Anschlag das Ventil geschlossen ist.

Merkmale der Espressomaschine

Brühkopf

Der für den professionellen Einsatz ausgelegte Brühkopf besteht aus verchromtem Messing. Er sorgt für eine stabile Brühtemperatur und hat eine hohe Haltbarkeit. Der Heißwasserboiler sitzt direkt am Kopf der Brühgruppe, sodass sich diese beim Brühen rasch und gleichmäßig erhitzt.

Dampfrohr und Aufschäumdüse

Am Dampfrohr kann man Dampf oder heißes Wasser entnehmen. Das Rohr lässt sich horizontal und vertikal in die jeweils gewünschte Position schwenken. Die Düse verstärkt das Aufschäumen und kann zur Reinigung abgebaut werden.

Tropfschale

Die große, abnehmbare Tropfschale fängt übergelaufene Flüssigkeit auf und kann im Oberkorb einer Spülmaschine gewaschen werden. Die Schale wird durch eine abnehmbare Edelstahl-Abtropfplatte abgedeckt.

Tropfschalenanzeige

Bei voller Tropfschale ist die Anzeige über der Abtropfplatte sichtbar.

Wassertank

Der abnehmbare Wassertank kann für ein einfaches Auffüllen nach rechts oder links herausgeschoben werden und besitzt gut sichtbare Maximum- (1,8 l) und Minimum-Markierungen. Er ist außerdem durchsichtig, sodass man die Wasserfüllmenge auf einen Blick erkennen kann. Der Wassertank kann im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Tassenschiene

Oben auf der Maschine können 4 – 6 Espressotassen zum Aufwärmen platziert werden. Eine Edelstahlschiene verhindert ein Herabfallen und Zerbrechen der Tassen.

Espresso-Heißwasserboilerthermometer ( )

Eine Temperaturanzeige zeigt an, wenn der Espresso-Heißwasserboiler die optimale Brühtemperatur erreicht hat.

Dampfboilerthermometer ( )

Eine Temperaturanzeige zeigt an, wenn der Dampfboiler die optimale Dampftemperatur erreicht hat.

Siebträger

Der für den professionellen Einsatz dimensionierte Siebträger besteht aus verchromtem Messing und besitzt einen ergonomisch geformten, konischen Handgriff. Er wird durch eine kräftige Rechtsdrehung am Brühkopf befestigt.

Siebeinsatz

Der Edelstahl-Siebeinsatz rastet im Siebträger ein. Benutzen Sie den kleinen Siebeinsatz für eine 30ml Tasse Espresso und den großen Einsatz für zwei Tassen (60 ml). Im kleinen Siebeinsatz können auch Portionseinheiten (Tabs) eingelegt werden.

Krug zum Milchaufschäumen

Der Edelstahlkrug mit 255 ml Fassungsvermögen ist für das Aufschäumen unentbehrlich.

Stampfer

Mit ihm presst man das Kaffeemehl gleichmäßig in den Siebeinsatz ein.

Kaffeemesslöffel und Spülsiebbürste

Nehmen Sie einen Messlöffel Kaffeemehl pro 30ml Tasse Espresso. Mit der Spülsiebbürste entfernt man überschüssiges Kaffeemehl vom Brühkopf und Spülsieb.

Nicht gezeigte Teile:

Doppelboiler

Mit zwei getrennten Boilern vermeidet man die bei Maschinen mit nur einem Boiler erforderliche Wartezeit beim Umschalten vom Aufschäumen zum Brühen. Die Heizelemente der Boiler kommen nicht mit dem Wasser in Berührung, sie sitzen außerhalb des Boilers, sorgen für eine optimale und gleichmäßige Brühtemperatur und sind gegen Durchbrennen gesichert. Die schnell heizbaren Boiler erreichen ihre Betriebstemperatur innerhalb von maximal 6 min.

Tropffreies System durch 3-Wege-Magnetventil

Ein 3-Wege-Magnetventil vermeidet ein Nachtropfen, da beim Abschalten der Pumpe der Druck im Brühkopf sofort verringert wird. Der Siebträger kann unmittelbar nach dem Brühen abgenommen werden, ohne dass eine Verschmutzung durch Kaffeemehl eintritt.

Pumpe mit 15 bar Druck

Die selbstansaugende Wasserpumpe liefert garantiert die für einen guten Espresso erforderlichen 9 bar Wasserdruck.

Inbetriebnahme der Espressomaschine

Anbringen der Tassenschiene

Richten Sie die drei Schienenpfosten mit den Aufnahmebohrungen auf der Espressomaschine aus und drücken die Pfosten fest in die Bohrungen hinein.

Abnehmen und Waschen des Wassertanks

1. Heben Sie den Wassertank leicht an und ziehen ihn am Boden aus der Espressomaschine heraus.

2. Waschen Sie den Wassertank in heißem Wasser mit Spülmittel und spülen ihn mit klarem Wasser ab. Der Wassertank kann auch im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Espressomaschine ein und vergewissern Sie sich, dass sich die Siphonschläuche innerhalb des Wassertanks befinden. Die Rippen am Boden des Wassertanks gleiten in entsprechenden Nuten im Gehäuse.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Füllen und Spülen der Boiler

Die Boiler müssen vor dem ersten Gebrauch der Espressomaschine gefüllt und gespült werden.
Ebenso müssen die Boiler gefüllt werden, wenn:

- die Espressomaschine für längere Zeit nicht benutzt wird
- der Wassertank beim Gebrauch leer läuft (dies kann zu Schäden an der Espressomaschine führen)
- mehrere Getränke ohne Brühen von Espresso oder der Abgabe von Heißwasser gedampft werden.

1. Schieben Sie den Wassertank nach links oder rechts, um seine Oberseite freizulegen, und füllen ihn bis zur oberen Markierung mit kaltem Leitungswasser.

HINWEIS: Die Espressomaschine kann durch destilliertes Wasser oder Mineralwasser beschädigt werden. Benutzen Sie es daher nicht zur Zubereitung von Espresso.

2. Stecken Sie das Netzkabelende ohne Stifte in die Buchse an der Rückseite der Espressomaschine.
3. Stecken Sie das andere Ende in eine Schuko-Steckdose.
4. Stellen Sie durch Drehen im Uhrzeigersinn sicher, dass der „ ” Dampfdruckregler geschlossen ist.

5. Drücken Sie zum Einschalten der Espressomaschine auf die „ ⏻ ” Taste. Nach Einschalten der Espressomaschine leuchtet die Einschalt-Kontrolllampe (I) auf. Die zwei Boiler beginnen zu heizen und die „ ” und „ ” Tasten sind aktiviert.

6. Setzen Sie eine Kaffeetasse unter den Brühkopf. Befestigen Sie noch nicht den Siebträger am Brühkopf.

Deutsch

Inbetriebnahme der Espressomaschine

7. Drücken Sie auf die „ ” Taste – Sie müssen nicht warten, bis der Boiler mit dem Heizen beginnt. Sie schalten damit die Wasserpumpe ein und füllen den Brühkopf mit Wasser. Nach einigen Sekunden fließt Wasser aus dem Brühkopf aus. Ist die Tasse voll drücken Sie wieder auf die „ ” Taste, um die Wasserpumpe auszuschalten. Der Heißwasserboiler ist jetzt gebrauchsbereit.

8. Setzen Sie den Krug zum Milchaufschäumen unter die Aufschäumdüse am Dampfrohr.

9. Öffnen Sie jetzt den „ ” Dampfdruckregler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn, drücken auf die „ ” Taste und halten sie gedrückt. Damit schalten Sie die Wasserpumpe ein und füllen den Dampfboiler mit Wasser. Nach einigen Sekunden läuft Wasser aus der Düse heraus.

10. Bei halbvollem Krug die „ ” Taste loslassen und den „ ” Dampfdruckregler durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag schließen. Der Dampfboiler ist jetzt gebrauchsbereit.
11. Möchten Sie zu dieser Zeit noch keinen Espresso zubereiten, drücken Sie zum Abstellen der Espressomaschine auf die „ ” Taste.

HINWEIS: Drücken Sie nicht auf die „ ” oder „ ” Tasten, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet. Hierdurch wird die Wasserpumpe beschädigt.

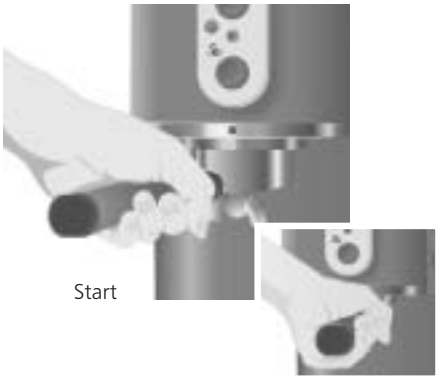
Deutsch

Espressozubereitung

Um die besten Resultate bei der Zubereitung von Espresso zu erzielen, lesen Sie die Seiten 12–15.

1. Kontrollieren Sie, dass der Wassertank ausreichend gefüllt ist (der Wasserstand muss zwischen den „Maximum" und „Minimum"-Markierungen stehen.
2. Nehmen Sie den kleinen oder großen Siebeinsatz. Der kleine Siebeinsatz ist für eine 30 ml Tasse Espresso, der große Siebeinsatz für zwei Tassen mit insgesamt 60 ml. In den kleinen Siebeinsatz kann man auch Portionseinheiten einlegen.
3. Drücken Sie den Siebeinsatz bis zum Einrasten in den Siebträger. Füllen Sie den Siebeinsatz zu dieser Zeit noch nicht mit Kaffee.

4. Setzen Sie den Siebträger unter den Brühkopf und richten den Griff des Siebträgers mit der „ ” Markierung auf der linken Seite des Metallzierrings aus. Heben Sie den Siebträger in den Brühkopf und drehen dann den Griff des Siebeinsatzes im Uhrzeigersinn bis zur „ ” Markierung auf dem Metallzierring.



5. Drücken Sie zum Einschalten der Espressomaschine auf die „ ” Taste.

Espressozubereitung

6. Warten Sie, bis die Espressomaschine nach ungefähr 6 Minuten ihre Betriebstemperatur erreicht hat. Steigt die Temperaturanzeige des Heißwasserboilers in den „ ” Bereich, ist die Espressomaschine zum Brühen von Espresso bereit.
7. Drehen Sie den Griff des Siebträgers entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen den Siebträger vom Brühkopf ab. Geben Sie einen Messlöffel Kaffeemehl (oder eine Tablette mit vorgepresstem Kaffeemehl) in den kleinen Siebeinsatz – oder zwei Messlöffel Kaffeemehl in den großen Siebeinsatz. Stellen Sie sicher, dass Sie speziell fein gemahlenen Kaffee für Espresso nehmen.
8. Pressen Sie den Kaffee mit dem Stampfer mit einer Drehbewegung etwas zusammen, bis Sie eine gleichmäßige Oberfläche erhalten haben. Siehe auch „Nivellieren und Pressen" auf den Seiten 13 und 14 für weitere Details.
9. Wischen Sie überflüssiges Kaffeemehl vom Rand des Siebträgers ab und setzen den Siebträger in den Brühkopf.
10. Setzen Sie eine oder zwei Espressotassen auf die Tropfplatte unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers. Nach Drücken auf die „ Taste fließt der Espresso in die Tassen. Nach Erreichen der gewünschten Menge stoppen Sie den Brühvorgang durch Drücken auf die „ ” Taste.

HINWEIS: Entfernen Sie während des Brühvorgangs nicht den Siebträger.

11. Die Espressomaschine besitzt ein 3-Wege-Magnetventil, das unmittelbar nach dem Abschalten der Wasserpumpe eine Druckentlastung in der Brühgruppe der Maschine bewirkt. Der Siebträger kann daher sofort nach dem Brühen – durch Linksdrehen des Griffs - abgenommen werden. Beim Ausklopfen des Kaffeemehls aus dem Siebträger nicht mit dem Griff des Siebträgers aufschlagen.
12. Setzen Sie nach Abnehmen des Siebträgers eine Tasse unter den Brühkopf und drücken für ein bis zwei Sekunden auf die „ ” Taste. Hierdurch reinigen Sie das Spülsieb und spülen in den Brühkopf gelangte Kaffeeöle und Kaffeemehl aus.

13. Zum Brühen weiterer Tassen Espresso die Schritte 6 bis 12 wiederholen – lesen Sie aber auch die nachstehenden Barista Tipps.

Barista Tipps

Zubereitung mehrerer Tassen:

1. Nehmen Sie ein Handtuch zum Reinigen und Abtrocknen des Siebeinsatzes vor dem Auffüllen mit Kaffee. Dadurch verbessern Sie die Extraktion des Kaffees.
2. Zur Aufrechterhaltung der richtigen Brühtemperatur ist es wichtig, die Brühgruppe der Maschine warm zu halten:
   - Spülen Sie den Siebträger nicht mit Leitungswasser ab, da Sie damit das Sieb abkühlen. Kaffeereste sollten mit einem Handtuch abgewischt werden.
   - Verrichten Sie noch andere Dinge, wie Kaffeemahlen oder Milch aufschäumen, lassen Sie den leeren Siebträger am Brühkopf, damit er warm bleibt.

Aufschäumen und Dampfen von Milch

Das Aufschäumen und Dampfen von Milch erfordert etwas Übung, Sie werden jedoch überrascht sein, wie schnell Sie es lernen. Die Artisan™ Espressomaschine gibt Ihnen die erforderlichen Hilfsmittel: einen Edelstahlkrug, der extra zum Aufschäumen geformt wurde, ein Dampfrohr, das Sie für ein bequemes Arbeiten horizontal oder senkrecht schwenken können, eine Aufschäumdüse zur Verbesserung des Aufschäumens und einen „ ” Dampfdruckregler zur genauen Einstellung der erforderlichen Dampfmenge.

1. Schalten Sie die Espressomaschine durch Drücken der „ ” Taste ein.
2. Warten Sie, bis die Espressomaschine nach ungefähr 6 Minuten ihre Betriebstemperatur erreicht hat. Geht der Temperaturanzeiger des Dampfboilers in den „ ” Bereich, ist die Maschine zum Aufschäumen bereit.
3. Füllen Sie den Krug zum Milchaufschäumen zu ⅓ mit kalter Milch.
4. Setzen Sie das Dampfrohr in eine leere Tasse und öffnen kurzzeitig den „ ” Dampfdruckregler, um überflüssiges Wasser aus der Leitung ausfließen zu lassen. Drehen Sie den Dampfdruckregler zum Öffnen entgegen dem Uhrzeigersinn und zum Schließen bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Aufschäumen und Dampfen von Milch

5. Schwenken Sie das Dampfrohr bei geschlossenem „ ” Dampfdruckregler in eine bequeme Arbeitsposition und stecken die Aufschäumdüse gerade unter die Oberfläche der Milch im Krug zum Milchaufschäumen.

6. Öffnen Sie den „ ” Dampfdruckregler langsam durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Je weiter Sie den „ ” Dampfdruckregler nach links drehen, umso größer ist die austretende Dampfmenge. Halten Sie den Krug schräg, um eine Wirbelbewegung der Milch zu erhalten und halten dabei die Spitze der Aufschäumdüse ungefähr 5 mm unter die Milchoberfläche. Entstehen große Blasen oder die Milch spritzt heraus, halten Sie die Düse zu hoch.
7. Dehnt sich der Schaum aus, müssen Sie den Krug tiefer halten.
8. Hat sich die aufgeschäumte Milch auf ungefähr ¾ des Kruginhalts ausgedehnt, halten Sie die Düse tiefer in den Krug hinein, um die Erhitzung der Milch zu beenden. Halten Sie den Krug weiterhin schräg, um die Milch zu verwirbeln. Dampfen Sie die Milch bis zu einer Temperatur zwischen 60 und 74°C. (Bei dieser Temperatur wird der Krug fast zu heiß zum Anfassen). Vermeiden Sie ein Aufkochen der Milch, das bei 80°C auftritt.
9. Ehe Sie das Dampfrohr aus der Milch herausnehmen, müssen Sie den „ ” Dampfdruckregler durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag schließen. Hierdurch verhindern Sie ein Verspritzen.

Barista Tipps

- Reinigen Sie das Dampfrohr und die Düse sofort nach dem Gebrauch. Siehe „Pflege und Reinigung” ab Seite 10.
- Milch mit einem niedrigen Fettgehalt kann im allgemeinen leichter aufgeschäumt werden. Magermilch kann schwierig sein, da sie sehr leicht aufschäumt und sich größere Blasen und trockne Spitzen bilden, die das Aussehen beeinträchtigen. Letztendlich hängt die Auswahl der richtigen Milch vom Probieren und dem Geschmack ab. Die wichtigsten Faktoren bei der Herstellung einer gut aufgeschäumten Milch sind Erfahrung und gute Kühlung: je kälter die Milch, desto besser.

Cappuccino-Zubereitung

Das italienische Wort „Cappuccino” leitet sich von „Capuchin” ab, einem Mönchsorden mit einer Kutte in der Farbe des populärsten Espressogetränks. Der normale Cappuccino ist eine Mischung gedampfter Milch und Espresso mit einer Kappe aufgeschäumter Milch. Er wird für gewöhnlich in einer schalenartigen Tasse mit 180-210 ml Inhalt serviert.

Bei der Zubereitung von Cappuccino muss die Milch vor dem Brühen des Espressos geschäumt und gedampft werden. Dadurch wird der Schaum geleeartig und trennt sich komplett von der Milch. Nach der Zubereitung der Milch bereiten Sie 30 ml Espresso in der Cappuccinotasse zu und schütten die geschäumte und gedampfte Milch mit einer leicht schüttelnden Bewegung in die Tasse. Für einen perfekten Geschmack bedecken Sie Ihren Cappuccino mit etwas geraspelter Schokolade.

Ausgabe von Heißwasser

Aus dem Dampfrohr fließt auch Heißwasser. Auf diese Weise kann man bequem Americano, Tee oder heiße Schokolade zubereiten. Das Füllen einer Tasse zur Hälfte mit heißem Wasser ist auch eine gute Methode, um die Tasse vor dem Brühen von Espresso aufzuwärmen.

HINWEIS: Füllen Sie heißes Wasser immer in ein leeres Gefäß - befinden sich in dem Gefäß oder Krug andere Stoffe, kann dies zu Spritzern führen.

1. Drücken Sie zum Einschalten der Espressomaschine auf die „ ” Taste.
2. Warten Sie, bis die Espressomaschine innerhalb von ungefähr 6 Minuten ihre normale Betriebstemperatur erreicht hat. Geht die Temperaturanzeige des Dampfboilers in den „ ” Bereich, ist die Maschine zur Abgabe von heißem Wasser bereit.
3. Halten Sie das Dampfrohr in die leere Tasse und öffnen Sie durch langsames Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn den „ ” Dampfdruckregler. Drücken Sie dann auf die „ ” Taste und halten sie während der Abgabe von heißem Wasser gedrückt.

HINWEIS: Vor dem Wasser kann noch eine gewisse Menge Restdampf aus der Düse austreten. Es kann einige Sekunden dauern, bis Wasser aus der Düse austritt.

4. Nach Ausfließen der gewünschten Wassermenge die „ ” Taste wieder loslassen und den „ ” Dampfdruckregler durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag schließen.

Pflege und Reinigung

Um die Zubereitung eines guten Espressos zu garantieren ist es wesentlich, die Artisan™ Espressomaschine sauber zu halten. Abgestandener Kaffee auf Siebträger, Siebeinsatz und Spülsieb ruiniert den Geschmack auch des besten Kaffees, und auch Milchreste am Dampfrohr müssen abgewischt werden.

Vor der Reinigung der Espressomaschine

1. Schalten Sie die Espressomaschine aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker der Espressomaschine aus der Steckdose oder schalten den entsprechenden Stromkreis aus.
3. Lassen Sie die Espressomaschine, daran befestigte Teile und Zubehör gut abkühlen.

Reinigung des Dampfrohrs und der Aufschäumduse

Nach dem Aufschäumen von Milch müssen Dampfrohr und Düse stets gereinigt werden.

1. Entfernen Sie das Dampfrohr von der Aufschäumdüse, indem Sie es nach unten wegziehen. Das Dampfrohr kann in Wasser mit Spülmittel gewaschen werden. Prüfen Sie, dass alle Öffnungen des Rohres frei von irgendwelchen Resten sind.

2. Wischen Sie das Dampfrohr und die Düse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schukosteckdose.
4. Schalten Sie die Espressomaschine ein und warten, bis die Boiler ihre Betriebstemperatur erreicht haben. Stellen Sie das Dampfrohr in eine leere Tasse und öffnen kurzzeitig den „ “ Dampfdruckregler, um etwas Dampf durch die Aufschäumdüse zu leiten. Hierdurch wird die Düsenspitze gereinigt.

Reinigung von Gehäuse und Zubehör

Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme zum Reinigen der Espressomaschine oder irgendeines Teils oder Zubehörs.

- Wischen Sie das Gehäuse der Espressomaschine mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen es mit einem trockenen, weichen Tuch.
- Waschen Sie den Siebträger in Warmwasser mit Spülmittel und spülen mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Waschen Sie den Siebträger nicht in einer Geschirrspülmaschine.
- Siebhalter, Tropfplatte, Wassertank und Krug zum Milchaufschäumen können im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine oder mit der Hand in Wasser mit Spülmittel gewaschen und mit einem trockenen, weichen Tuch abgetrocknet werden.
- Nehmen Sie die Spülsiebbürste oder ein feuchtes Tuch, um Kaffeemehlreste von der Brühkopfdichtung und dem Spülsieb abzuwischen.

Reinigung des Spülsiebs

Das Spülsieb muss alle 75 bis 100 Tassen Espresso vom Brühkopf abgebaut und gründlich gereinigt werden.

1. Lösen Sie mit einem kurzen Schraubenzieher die Schraube in der Mitte des Spülsiebs durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Ist die Schraube frei, löst sich das Spülsieb vom Brühkopf.

2. Waschen Sie das Spülsieb in Warmwasser mit Spülmittel und spülen es mit klarem Wasser ab.
3. Setzen Sie das Spülsieb mit der glatten Seite nach unten in den Brühkopf ein und befestigen es mit der Siebmutter. Drehen Sie die Schraube bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn ein, bis das Sieb einrastet.

HINWEIS: Das Spülsieb sitzt richtig, wenn die Schraube in der Mitte mit der Sieboberfläche fluchtet. Ist dies nicht der Fall, das Sieb ausbauen, umdrehen, erneut einbauen und festschrauben.

Vorbereitung nach längerer Stillstandszeit

Um einen geschmacklich einwandfreien Espresso zu erhalten, ist eine gewisse Vorbereitung der Espressomaschine mit Leitungswasser erforderlich. Hierdurch wird sichergestellt, dass die Boiler gefüllt sind und die Espressomaschine betriebsbereit ist.

1. Den Wassertank abbauen, schales Wasser entleeren, wieder anbauen und bis zur oberen Markierung mit Leitungswasser füllen.
2. Füllen Sie die Boiler mit Leitungswasser. Weitere Instruktionen siehe unter „Füllen und Spülen der Boiler" auf Seite 6.

Pflege und Reinigung

Entkalken

Mit der Zeit führt das Wasser zu Kalkablagerungen in der Espressomaschine, durch die die Qualität des Espressos leidet. Die Kalkablagerungen müssen alle 4 Monate entfernt werden, bei hartem Wasser öfter. Verwenden Sie zum Entfernen der Ablagerungen im Handel erhältliche Entkalkungsmittel oder entsprechende Tabletten.

1. Bauen Sie das Spülsieb vom Brühkopf ab. Weitere Instruktionen siehe unter „Reinigung des Spülsiebs" auf der linken Seite.
2. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsmittels, mischen es mit Wasser und geben es in den Behälter.
3. Stellen Sie zum Auffangen der Entkalkungslösung eine große Tasse unter den Brühkopf (den Siebträger hierbei nicht anbauen) und eine andere unter die Aufschäumdüse.
4. Schalten Sie die Espressomaschine mit der „ ⏻ " Taste ein. Es ist nicht nötig, die Boiler vor dem folgenden Schritt zu heizen.
5. Drücken Sie auf die „ ☕ " Taste, um für die Dauer von 15 Sekunden die Entkalkungslösung aus dem Brühkopf ausfließen zu lassen. Zum Abstellen erneut auf die „ ☕ " Taste drücken.
6. Öffnen Sie den „ 💨 " Dampfdruckregler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn und drücken und halten die „ 🚰 " Taste für 15 Sekunden, um die Entkalkungslösung durch das Dampfrohr und die Düse ausfließen zu lassen.
7. Schalten Sie die Espressomaschine mit der „ ⏻ " Taste wieder aus.
8. Wiederholen Sie nach jeweils 20 Minuten die Schritte 4–7, bis die gesamte Entkalkungslösung aus dem Wassertank durch die Espressomaschine gelaufen ist. Der Wassertank darf hierbei nicht völlig entleert werden
9. Nehmen Sie den Wassertank wieder ab und spülen ihn mit Leitungswasser. Bauen Sie ihn danach wieder an und füllen ihn bis zur oberen Markierung mit Leitungswasser. Schalten Sie die Espressomaschine mit der „ ⏻ " Taste wieder ein und spülen sie, indem Sie den Behälterinhalt schnell abwechselnd aus dem Brühkopf und dem Dampfrohr ausfließen lassen. Auch hierbei darf der Behälter nicht völlig entleert werden.
10. Befestigen Sie das Spülsieb wieder am Brühkopf. Für weitere Instruktionen siehe „Reinigung des Spülsiebs" auf dieser Seite. Vergewissern Sie sich, dass Sie vor dem Brühen den Behälter wieder mit Leitungswasser aufgefüllt haben.

Störungssuche

Wenn die Einschaltkontrolllampe (I) nicht aufleuchtet und die Boiler bei gedrückter Taste „ ⏻ " nicht heizen:
Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. Ist dies der Fall, den Netzstecker herausziehen und wieder einstecken. Drücken Sie danach erneut auf die „ ⏻ " Taste. Läuft die Espressomaschine immer noch nicht, prüfen Sie Sicherung und etwaige Schutzschalter in dem Stromkreis, an dem die Espressomaschine angeschlossen ist und vergewissern sich, dass er unter Spannung steht.

Wenn der Kaffee nicht aus dem Siebträger fließt, dann …
- kann der Wassertank leer sein oder der Heißwasserboiler ist nicht gefüllt
- können die Behälter-Siphonschläuche abgeknickt oder falsch angeordnet sein
- kann eine Reinigung des Spülsiebs erforderlich sein
- kann ein Entkalken der Espressomaschine erforderlich sein
- kann der Kaffee zu fein gemahlen sein
- kann der Kaffee zu fest gepresst sein .

Wenn die Wasserpumpe Geräusche macht, dann …
- kann der Wassertank leer sein
- können die Behälter-Siphonschläuche abgeknickt oder falsch angeordnet sein
- können die Boiler nicht mit Wasser gefüllt sein

Wenn Leckwasser aus dem Siebträger austritt, dann …
- ist vielleicht der Siebträger nicht richtig am Brühkopf befestigt
- hat sich vielleicht Kaffeemehl an der Kante des Siebträgers oder an der Brühkopfdichtung festgesetzt
- ist vielleicht die Brühkopfdichtung verschmutzt oder verschlissen.

Wenn die Dampf- oder Schaumerzeugung zu gering ist, dann …
- ist vielleicht der Dampfboiler nicht auf seiner Betriebstemperatur
- ist vielleicht der „ 💨 " Dampfdruckregler nicht vollständig geöffnet
- muss vielleicht die Aufschäumdüse gereinigt werden
- kann der Wassertank leer sein oder das Dampfheizgerät ist nicht gefüllt

Können die Probleme nicht durch die oben vorgeschlagenen Maßnahmen behoben werden, bitte unter der KitchenAid® Espressomaschinen-Garantie auf Seite 16 nachschlagen.*

* Bringen Sie die Espressomaschine nicht zum Einzelhändler zurück, Sie erhalten von ihm keine Kundendienstleistungen.

Was ist Espresso?

Espresso begann als ein Versuch im 19. Jahrhundert, auf Verlangen schnell eine Tasse Kaffee aufzubrühen. Es war das Ziel, den frischsten und geschmacklich besten Kaffee zuzubereiten und den verbrannten, schalen Kaffee, der auf dem Ofen warmgehalten wurde, zu vermeiden. Um das Brühen zu beschleunigen, hatten die Kaffeepioniere die Idee, das Wasser mit Druck durch das Kaffeemehl zu drücken. Zuerst wurde zur Druckerzeugung Dampf eingesetzt, dann komprimierte Luft, hebelbetätigte Kolben und schließlich eine elektrische Wasserpumpe.

Durch Jahrzehnte hindurch wurden die verschiedensten Elemente der Espressozubereitung getestet und verfeinert, bis man den Espresso erhielt, wie er heute serviert wird: eine 30 ml Tasse echten Espressos aus 7 g fein gemahlenem und zusammengepresstem Kaffee mit 90-96° C heißem Wasser unter 9 bar Druck. Innerhalb von nur 25 sec werden die meisten der gut schmeckenden Kaffeegeschmackstoffe und Öle extrahiert und die mehr bitteren und geschmacklos wertlosen Bestandteile zurückgelassen. Ist der Kaffee frisch und die Zubereitung perfekt, entsteht durch die Emulsion der Kaffeeöle ein goldener, ‚Crema' genannter, Schaum zur endgültigen Krönung von Geschmack und Aroma.

Überextraktion und Unterextraktion

Die Zubereitung eines hervorragenden Espressos erfordert das Verständnis dessen, was sich letztendlich beim Fließen von Wasser durch das Kaffeemehl abspielt. Ungefähr 30% einer gerösteten Kaffeebohne besteht aus wasserlöslichen Bestandteilen. 20% dieser Stoffe lösen sich relativ leicht auf, während dies bei den restlichen 10% etwas langwieriger ist. Dies ist aber gut so, da die weniger gut löslichen Bestandteile sauer, bitter und relativ unangenehm schmecken. Das Ziel einer jeden Kaffeezubereitung ist, die leicht lösbaren Öle und Bestandteile zu extrahieren und den Rest im Kaffeemehl zu belassen.

Bleibt das Kaffeemehl zu lang im Wasser, werden alle löslichen Bestandteile extrahiert und es entsteht ein sehr bitteres Gebräu. Dies nennt man Überextraktion. Das Gegenteil von Überextraktion ist Unterextraktion. Hier ist der Kaffee nicht lang genug im Brühwasser gewesen und die wichtigen Geschmackstoffe und Aromen bleiben im Kaffeemehl. Bei Unterextraktion erhält man einen dünnen und schwach schmeckenden Kaffee.

Ob man einen überextrahierten, unterextrahierten oder gerade richtigen Kaffee erhält, hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie dem Verhältnis von Kaffee zu Brühwasser, der Mahlfeinheit, der Brühtemperatur und der Dauer des Kontakts zwischen Wasser und Kaffeemehl. All diese Faktoren werden entweder direkt oder indirekt durch die Barista Technik beeinflusst.

Vor dem Brühen: Die Grundlagen eines perfekten Espressos

Noch vor dem Einstecken der Espressomaschine benötigen Sie mehrere Dinge, um einen perfekten Kaffee zuzubereiten.

Frische Kaffeebohnen

Guter Kaffee kann nur von frischen, richtig gerösteten Kaffeebohnen kommen. Viele Baristas empfehlen, Bohnen zu kaufen, die nicht dunkler als eine mittlere Röstung sind, was ungefähr der Farbe von Schokolade entspricht. Bei dieser Röstung bleiben die natürlichen Zuckerstoffe und Aromen in der Bohne, was für einen ausgezeichneten Espresso unerlässlich ist. Eine mittlere Röstung ist die dunkelste Farbe, die man erhält, ehe Öle auf der Oberfläche sichtbar werden.

Dunkel geröstete Bohnen – die dunkelbraun oder fast schwarz sind – sehen zwar gut aus, durch die übermäßige Röstung leiden jedoch die empfindlichen Kaffeegeschmackstoffe und der Zucker wird karamellisiert. Bei einer dunklen Röstung erhält man daher einen oft bitter und scharf schmeckenden Kaffee.

Wie erhält man die Frische der Kaffeebohnen:

Bewahren Sie die Bohnen in einem dunklen, luftdichten Behälter an einem kühlen und trockenen Platz auf. Es wird kein Kühlschrank empfohlen da sich dann beim Öffnen des Behälters Kondenswasser auf den Bohnen bilden kann. Mit Tiefkühlen kann man zwar die Bohnen für eine längere Zeit lagern, aber es wird auch der Geschmack beeinträchtigt.

Gut schmeckendes Wasser

Ein häufig übersehenes Element eines ausgezeichneten Espressos ist das Brühwasser. Wenn Ihnen Ihr Leitungswasser nicht schmeckt, nehmen Sie es dann nicht für Ihren Espresso – verwenden Sie stattdessen gereinigtes Flaschenwasser. Da Leitungswasser schnell einen schalen Geschmack hat, muss man das Wasser im Wassertank und den Boilern, besonders nach längeren Stillstandszeiten, erneuern.

Benutzen Sie kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser, da dies die Espressomaschine beschädigen kann.

Der richtige Mahlgrad – die richtige Kaffeemühle

Espresso erfordert eine sehr feine und gleichmäßige Mahlung. Schneidmühlen und billige Stiftmühlen können kaum die für einen ausgezeichneten Espresso erforderliche Kaffeemehlqualität erzeugen.

Ein optimaler Espresso erfordert eine hochwertige Stiftmühle, wie die Artisan™ Kaffeemühle. Eine gute Stiftmühle maximiert mit ihrer außergewöhnlich gleichmäßigen Mahlung bei geringer Wärmeentwicklung Geschmack und Aroma des Espressos.

Espresso Brühtechnik

Brühtemperatur

Die Wassertemperatur und die Temperaturkonstanz haben einen direkten Einfluss auf den Geschmack des Espressos. Ein guter Espresso kommt von einer perfekten Zubereitung bei optimaler Temperatur, idealerweise zwischen 90°–96° C. Moderne Boiler und Thermostaten garantieren eine richtige und konstante Temperatur, aber ein die Baristas beunruhigender, komplizierter Faktor ist die Temperaturkonstanz in der Brühgruppe.

Wird das Wasser vom Heizgerät mit nahezu perfekten 93° C abgepumpt und fließt dann in einen Siebträger mit Raumtemperatur, kühlt das Wasser stark ab, und die tatsächliche Brühtemperatur liegt weit unter der für einen guten Espresso erforderlichen Temperatur. Sinkt die Wassertemperatur unter 90°C, kann der Espresso noch eine gute ‚Crema' haben, er hat aber einen bitteren und sauren Beigeschmack.

Die Garantie für eine richtige Brühtemperatur:

- Befestigen Sie beim Aufheizen der Espressomaschine immer den Siebträger (mit dem Siebeinsatz) am Brühkopf. Dadurch wird auch das Sieb erwärmt.
- Warten Sie vor dem Brühen immer, bis die Boiler voll aufgeheizt sind – wenigstens 6 Minuten.
- Dosieren und pressen Sie dann Ihren Kaffee schnell und brühen ihn sofort. Dies verhindert eine Abkühlung des Siebträgers.
- Lassen Sie beim Brühen zusätzlicher Tassen niemals kaltes Wasser durch den Siebträger laufen. Wischen Sie Reste des Kaffeemehls mit einem sauberen Handtuch vom Siebträger ab, nachdem Sie das verbrauchte Kaffeemehl aus dem Filter geklopft haben. Vor der Aufgabe von neuem Kaffeemehl muss der Siebeinsatz trocken sein.
- Lassen Sie den leeren Siebträger am Braukopf, wenn Sie andere Dinge machen, wie Mahlen oder Aufschäumen.
- Wärmen Sie vor dem Brühen die Tassen an, indem Sie sie auf die Espressomaschine setzen. Sie können die Tassen auch mit dem Dampf vom Dampfrohr aufwärmen.

Die Konstruktion der Artisan™ Espressomaschine sichert das Einhalten der optimalen Brühtemperatur. Das Zweikreissystem mit getrennten Boilern vermeidet die bei Einkreissystemen vorhandenen Temperaturschwankungen zwischen Brühen und Aufschäumen. Die verchromte Brühgruppe heizt sich schnell auf. Sie ist für den professionellen Einsatz dimensioniert, und dies aus einem guten Grund: die größeren Brühgruppen für den professionellen Einsatz speichern die Wärme besser als kleinere Gruppen.

Die Espressomaschine tut ihren Teil, um die richtige Brühtemperatur sicherzustellen. Der Rest hängt vom Barista ab!

Mahlen

Ein großer Espresso erfordert den frischesten Kaffee – und der frischeste Kaffee wird stets unmittelbar vor dem Brühvorgang gemahlen. Die empfindlichsten aromatischen Bestandteile des Kaffees werden innerhalb von Minuten nach dem Mahlen schal, mahlen Sie daher nur soviel Kaffee, wie Sie unmittelbar zum Brühen brauchen.

Dosieren

Dosieren nennt man die Aufgabe einer abgemessenen Menge Kaffeemehl in den Siebeinsatz. Für eine 30ml Tasse Espresso benötigt man 7 g Kaffeemehl, für zwei Tassen die doppelte Menge. Randvoll mit fein gemahlenem Kaffee gefüllt enthält der mit der Artisan™ Espressomaschine mitgelieferte Dosierlöffel die für eine Tasse Espresso praktisch genau erforderliche Menge.

Erfahrene Baristas kümmern sich für gewöhnlich nicht um eine präzise Dosierung – sie füllen den Siebeinsatz einfach randvoll und wischen den überschüssigen Kaffee mit den Fingern weg und erhalten somit genau das, was sie brauchen. Haben Sie einmal eine gewisse Erfahrung beim Dosieren, Nivellieren und Pressen Ihres Kaffees, reicht Ihr Augenmaß für die Dosierung Ihres Kaffees aus, genau wie bei den Profis.

Dosieren Sie den Kaffee ohne den Messlöffel, dürfen Sie den Siebeinsatz nicht überfüllen. Der Kaffee braucht Platz, wenn er sich beim Brühvorgang ausdehnt. Wird der Kaffee gegen das Spülsieb gedrückt, kann sich das Wasser nicht gleichmäßig über das Sieb verteilen, was zu einer ungleichmäßigen Extraktion und einem schlechten Kaffee führt. Wir sagen Ihnen hier, wie Sie ein Überfüllen des Siebeinsatzes vermeiden können:

1. Füllen Sie den Siebeinsatz, nivellieren den Kaffee und pressen das Kaffeemehl gut fest (siehe auch Abschnitt „Pressen").
2. Befestigen Sie den Siebträger am Brühkopf und nehmen ihn gleich wieder weg.
3. Wenn der Kaffee im Siebträger einen Abdruck des Spülsiebs oder der Spülsieb-Befestigungsschraube hat, befindet sich zuviel Kaffee im Siebeinsatz!

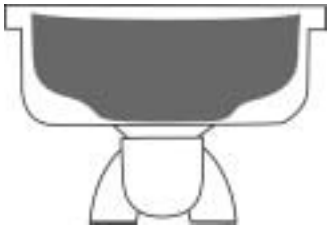
Nivellieren

Das Nivellieren des Kaffees nach der Dosierung und die Aufgabe in den Siebeinsatz ist für einen guten Espresso wesentlich. Ist der Kaffee nicht gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt, erhalten Sie beim Pressen eine unterschiedliche Dichte. Das unter hohem Druck stehende Brühwasser folgt den Weg des geringsten Widerstands und fließt verstärkt durch die Bereiche mit geringerer Dichte – wodurch die bitteren Kaffeebestandteile überextrahiert werden – und eine geringere Menge fließt durch die Bereiche mit höherer Dichte – wodurch die Geschmacksstoffe unterextrahiert werden. Diese ungleichmäßige Extraktion ergibt einen dünnen, schwachen und bitteren Espresso.

Das Nivellieren des Kaffees im Siebeinsatz:

- Der Siebeinsatz muss vor dem Einfüllen von Kaffee absolut trocken sein, da Feuchtigkeit im Siebeinsatz einen Weg geringeren Widerstands für das Brühwasser erzeugt.
- Nach der Aufgabe der dosierten Menge in den Siebeinsatz müssen Sie den Kaffee durch Hin- und Herbewegung mit einem Finger nivellieren. Wischen Sie nicht nur in einer Richtung – dadurch baut sich der Kaffee auf einer Seite des Siebeinsatzes auf und man erhält eine ungleichmäßige Extraktion. Versuchen Sie, eine leicht konkave Oberfläche zu erhalten mit einem etwas unter dem Rand liegenden Zentrum.
- Zwischen dem Kaffee und dem Rand des Siebeinsatzes dürfen keine Spalten sein.

Richtig nivellierter Kaffee



Deutsch

Espresso Brühtechnik

Pressen

Durch das Pressen des Kaffees in eine ebene Scheibe, trifft das unter hohem Druck stehende Brühwasser auf einen gleichmäßigen Durchflusswiderstand. Ein richtig nivellierter und gepresster Kaffee garantiert eine gleichmäßige Extraktion der Kaffeebestandteile – und einen hervorragenden Espresso. Ein zu schwach gepresster Kaffee wird durch das Brühwasser verformt und man erhält eine ungleichmäßige Extraktion, eine kürzere Brühzeit und einen mittelmäßigen Espresso. Ein zu stark gepresster Kaffee führt zu einer Verlängerung der Brühzeit und man erhält ein bitteres, überextrahiertes Getränk.

Richtiges Pressen

1. Der Stampfergriff muss wie ein Türgriff angefasst und der untere Teil des Griffs fest gegen die Handfläche gedrückt werden. Versuchen Sie beim Pressen Stampfer, Handgelenk und Ellbogen in einer geraden Linie zu halten.
2. Der Boden des Siebträgers muss auf einer festen Oberfläche stehen. Drücken Sie mit dem Stampfer leicht auf das Kaffeemehl mit dem Ziel, eine ebene Oberfläche zu erhalten. Nehmen Sie dann den Stampfer mit einer leichten Drehbewegung aus dem Siebeinsatz heraus, um möglichst keine Kaffeeklumpen mitzureißen.

3. Nach Herausziehen des Stampfers können noch einige Reste von Kaffeemehl an der Seite des Siebeinsatzes haften. Klopfen Sie den Siebträger leicht auf den Tisch, damit diese Kaffeereste auf den gepressten Kaffee fallen. Klopfen Sie nicht zu stark, da sich sonst der gepresste Kaffee verlagert oder Risse bildet.
4. Pressen Sie noch ein zweites und letztes Mal (dies wird auch ‚Polierpressen' genannt). Drücken Sie mit einer Kraft von ungefähr 15 kg senkrecht auf den Kaffee, verringern die Kraft leicht auf ungefähr 9 kg und polieren den Kaffee durch zweimaliges Drehen des Stampfers.
5. Kontrollieren Sie den gepressten Kaffee. Die Kaffeescheibe muss eben und gleichmäßig dick sein, ohne Lücken zwischen dem Kaffee und den Seiten des Siebeinsatzes.

Messen der Presskraft

9 kg oder 15 kg – wie können Sie wissen, was für eine Kraft Sie tatsächlich zum Pressen ausüben? Machen Sie es wie die Baristas: nehmen Sie Ihre Badwaage! Setzen Sie die Waage auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte und pressen Ihren Kaffee auf der Waage. Ziemlich schnell entwickeln Sie ein Gefühl was 9 kg oder 15 kg Kraft sind.

Volumen

Die Brühgruppe und Boiler sind erhitzt. Der frische Kaffee wurde gemahlen, im Siebträger dosiert, wie bei einem Profi nivelliert und richtig gepresst. Jetzt kommt der Moment der Wahrheit: der Brühvorgang!

Nehmen Sie für einen optimalen Espresso niemals den kleinen Siebeinsatz für mehr als eine 30ml Tasse oder den großen Siebeinsatz für zwei Tassen von insgesamt 60ml. Brühen Sie mehr Espresso, erhalten Sie eine Überextraktion und einen dünnen, bitteren Espresso.

Beim Ausfließen ist ein perfekter Espresso tief rotbraun und läuft mit einer dicken Konsistenz wie Honig vom Löffel. Es bilden sich häufig sogenannte Mauseschwänze oder dünne, sirupartige Ströme. Werden äußerst bittere und saure Bestandteile extrahiert, wird der ausfließende Espresso fast weiß. Erfahrene Baristas beobachten das Ausfließen des Espressos sorgfältig und stoppen sofort den Brühvorgang, wenn die Farbe zu hell wird.

Espresso Ristretto ist ein Espresso, der mit einem geringeren als dem normalen Volumen gebrüht wird. Bereiten Sie die Espressomaschine auf das Brühen von zwei Tassen vor und stoppen den Brühvorgang nach nur 45 ml. Sie haben damit erreicht, dass der Espresso nur die schmackhaftesten und am wenigsten bitteren Kaffeeöle und Essenzen enthält.

Extraktionsrate

Jahrzehnte von Erfahrung haben gezeigt, dass der beste Espresso – ob eine einzige oder eine Doppeltasse – ungefähr 20 – 25 Sekunden für das Brühen benötigt.

Ist Ihr Brühvorgang erheblich schneller oder langsamer als die 20–25 Sekunden und Ihre Presstechnik in Ordnung, verstellen Sie den Mahlgrad! Mahlen Sie für eine langsamere Extraktionsrate feiner und für eine schnellere gröber. Bleiben Sie aber bei Ihrer Dosierung und Presstechnik.

Kaffee reagiert empfindlich auf Luftfeuchtigkeit und absorbiert schnell Feuchtigkeit. Auch dies beeinflusst die Extraktionsrate. In einer feuchten Umgebung verringert sich die Extraktionsrate und unter trockenen Bedingungen erhöht sie sich. Sie könnten sozusagen Ihren Mahlgrad nach den Jahreszeiten richten – oder dem täglichen Wetter.

Mit einigen Kaffeemühlen ist es nicht möglich, sie so exakt einzustellen, wie es zur Beeinflussung der Extraktionsrate erforderlich wäre. Die beste Lösung ist der Kauf der KitchenAid® Artisan™ Kaffeemühle. Ist dies nicht möglich, experimentieren Sie mit Ihrem Pressdruck. Pressen Sie für eine schnellere Extraktionsrate mit geringerer Kraft und für eine langsamere mit mehr Kraft.

Die goldene Crema

Die Crema, der dichte, goldene Schaum von emulgiertem Kaffeeöl mit dem besonderen Kaffeegeruch, ist das Markenzeichen eines feinen Espressos. Eine gute Crema muss dick sein und an der Seite der Tasse haften bleiben, wenn diese geneigt wird. Sie muss daraufgestreuten Zucker für nahezu 30 Sekunden halten.

Espresso Brühtechnik

Erkennen von Störungen beim Ausfließen Ihres Espresso

Wenn Ihr Espresso beim Ausfließen …

…eine mehr zimtartige Farbe hat und nicht tiefbraun ist:
- kontrollieren Sie, ob Brühgruppe und Boiler die richtige Temperatur haben
- nehmen Sie eine Kaffeesorte mit geringerem Säuregehalt

…weißlich und mit dünnen braunen Streifen durchsetzt ist:
- prüfen Sie Ihre Presstechnik – der gepresste Kaffee ist gerissen oder es hat sich ein Spalt zwischen dem Kaffee und der Seite des Siebeinsatzes gebildet

…dünn ist und schnell ausfließt:
- prüfen Sie Ihre Presstechnik – Sie pressen vielleicht nicht kräftig genug, um dem Brühwasser einen gleichmäßigen Durchflusswiderstand zu geben
- mahlen Sie feiner
- kontrollieren Sie die Frische des Kaffees

…kaum aus dem Siebträger heraustropft:
- prüfen Sie Ihre Presstechnik – Sie pressen vielleicht zu fest
- mahlen Sie gröber

Glossar von Espressogetränken

Americano

Fügen Sie 180–240 ml heißes Wasser zu einer einzigen 30 ml Tasse Espresso hinzu und Sie erhalten eine superbe Tasse Kaffee.

Cafe Latte

Fügen Sie 250 - 300 ml gedampfter Milch zu einer einzigen 30ml Tasse Espresso hinzu. Cafe Latte wird häufig mit Sirup geschmacklich angereichert.

Cafe Mocha

Ein Cafe Latte mit Schokoladensirup und normalerweise einer Haube Schlagsahne und Schokoladenflocken. Er kann auch ohne Sirup mit gedampfter Schokoladenmilch zubereitet werden.

Cappuccino

Ein Standard-Cappuccino ist eine Kombination von gedampfter Milch und Espresso mit einer Haube aufgeschäumter Milch. Er wird gewöhnlich in einer schalenförmigen Tasse von 180–210 ml Fassungsvermögen serviert. Streuen Sie zur Garnierung Kakaopulver oder Zimt darauf.

Klassischer Cappuccino

Der klassische Cappuccino ist in Italien zu Hause und ist einfach ein mit aufschäumter Milch bedeckter Espresso.

Doppio

Eine Doppeltasse Espresso.

Espresso Breve

Espresso mit darauf gegossener, gedampfter Halb & Halb.

Espresso Con Panna

Espresso mit einem Klacks Schlagsahne.

Espresso Lungo

Ein „gestreckter" Espresso – das heißt, er wurde mit einem größeren Volumen als normal gebrüht. Mit dieser Technik erhält man einen Espresso mit hohem Koffeingehalt, der dünner, heller und weniger vollmundig als ein normaler Espresso ist. Für die Zubereitung eines Espresso Lungo brühen Sie 45 ml mit dem kleinen oder 90 ml mit dem großen Siebeinsatz. Nehmen Sie eine etwas gröbere Mahlung und achten Sie auf eine Brühzeit zwischen 20–25 Sekunden. Strecken Sie die Brühzeit auf über 30 Sekunden, wird der Espresso Lungo extrem bitter.

Espresso Lungo wird häufig zur Zubereitung kräftig schmeckender Americanos oder Lattes benutzt.

Espresso Macchiato

Espresso mit einem Tupfer gedampfter Milch.

Espresso Ristretto

Ein „verkürzter" Espresso – das heißt ein Espresso, der mit weniger Volumen als normal zubereitet wurde, um einen intensiveren, aber weniger bitteren Geschmack zu erhalten. Brühen Sie zur Zubereitung eines Ristrettos einfach 22 ml mit dem kleinen, oder 45 ml mit dem großen Siebeinsatz.

KitchenAid® Espressomaschinen-Garantie für den Haushalt für Europa

Garantieperiode:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatz für Teile und Arbeitszeit zur Beseitigung von Material- und Fertigungsmängeln. Der Kundendienst muss von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstzentrum durchgeführt werden.	A. Reparaturen an Espressomaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Kaffeezubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Sämtliche Kundendienstleistungen können nur durch ein örtliches, autorisiertes KitchenAid Servicecenter durchgeführt werden. Der Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, kann Ihnen das nächste KitchenAid Servicecenter nennen.

In Deutschland:

Kurt Klauke: In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK,

Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro, Flinchstr. 35,
60388 FRANKFURT

Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: 00800 38104026

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registriertes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
© 2005. Alle Rechte vorbehalten.

Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modello IKPES100
Macchina per caffè Espresso

Indice

Avvertenze per un uso sicuro della Macchina per caffè Espresso 2
Precauzioni importanti 3
Requisiti elettrici 3
Modello IKPES100 4
Caratteristiche della macchina per caffè espresso 4
Preparazione per l'uso della Macchina per caffè Espresso 6
- Installazione del binario porta tazzine 6
- Rimozione e lavaggio del serbatoio dell'acqua 6
- Riempimento e lavaggio delle caldaie 6

Preparazione dell'Espresso 7
Montatura e riscaldamento del latte 9
- Preparazione del Cappuccino 9

Produzione di acqua calda 10
Manutenzione e pulizia 10
- Prima di pulire la Macchina per Espresso 10
- Pulizia dello stilo erogatore e del beccuccio 10
- Pulizia della custodia e degli accessori 10
- Pulizia del vaglio a doccia 11
- Avvio dopo lunghi periodi di inutilizzo 11
- Rimozione del calcare 11

Ricerca ed eliminazione dei problemi 11
Cos'è un Espresso? 12
Estrazione eccessiva ed estrazione insufficiente 12
Prima dell'infusione: gli elementi di un grande caffè espresso 12
- Caffè in grani fresco 12
- Acqua di sapore gradevole 12
- La giusta macinatura – ed il giusto macinacaffè 12

Tecnica di preparazione dell'espresso 13
- Temperatura di infusione 13
- Macinatura 13
- Dosatura 13
- Livellamento 13
- Compattamento del caffè 14
- Volume 14
- Velocità di estrazione 14
- La crema dorata 14
- Individuazione ed eliminazione dei problemi durante l'erogazione dell'espresso 15

Glossario dei caffè espresso 15
Garanzia sulla Macchina per Caffè Espresso KitchenAid® per l'Europa (uso domestico) 16
Assistenza Post-Vendita 16
Servizio Clienti 16

Avvertenze per un uso sicuro della Macchina per Caffè Espresso

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

Il presente manuale contiene importanti norme di sicurezza, che dovranno essere lette attentamente e scrupolosamente rispettate.

Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza e dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA." Questi termini indicano quanto segue:

⚠PERICOLO **La mancata osservanza <u>immediata</u> delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

⚠AVVERTENZA **La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

Italiano

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza fondamentali:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non toccare superfici roventi. Utilizzare le apposite maniglie o manopole.
3. Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali evitare di immergere il cavo, le spine o l'elettrodomestico in acqua o altri liquidi.
4. Evitare che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da persone che necessitano supervisione.
5. Quando l'elettrodomestico non è in uso e prima di pulirlo estrarre la spina dalla presa. Lasciar raffreddare l'elettrodomestico prima di montare o smontare i suoi componenti e prima della pulizia.
6. Non utilizzare elettrodomestici con cavi o spine danneggiate o dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento o danni. In questo caso riportare l'elettrodomestico al più vicino centro assistenza per un controllo, riparazione o regolazione.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'elettrodomestico può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Non collocare l'elettrodomestico sopra o vicino ad un bruciatore a gas o elettrico in funzione o in un forno in funzione.
11. L'apparecchio deve sempre essere spento prima di inserire la spina nella presa. Per scollegarlo, spegnere l'elettrodomestico e quindi estrarre la spina dalla presa.
12. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi dallo specifico uso domestico a cui è destinato.
13. Prestare la massima cautela nell'uso di vapore caldo.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220–240 volt c.a.
Hertz: 50/60 Hz

NOTA: Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina si inserisce nella presa in un solo senso. Se la spina non dovesse entrare nella presa, contattare un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Il cavo di alimentazione è intenzionalmente corto per non intralciare i movimenti o provocare incespicamenti. Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, far installare una presa vicino all'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche

Inserire la spina in una presa con messa a terra.

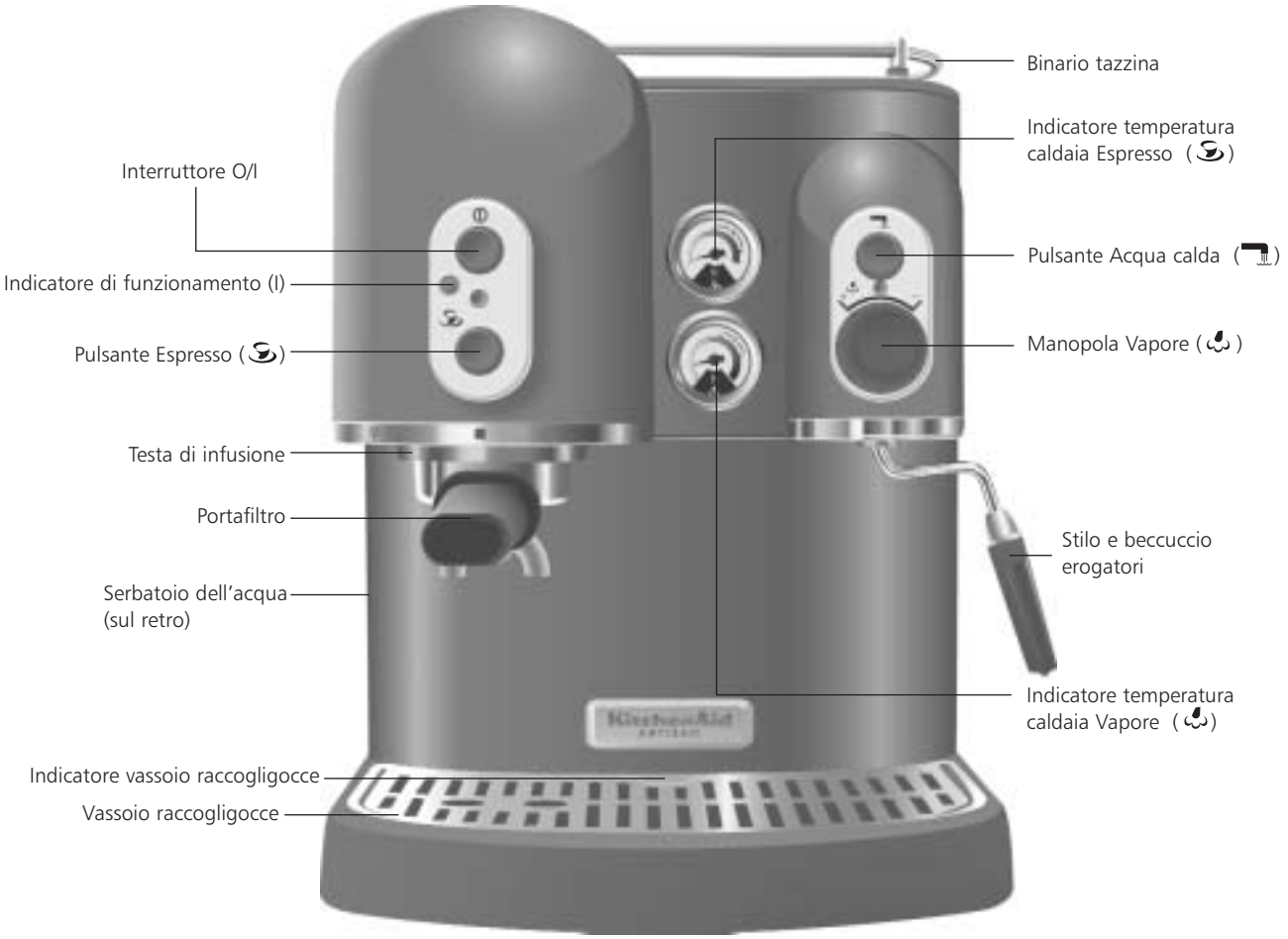
Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio o scosse elettriche.

Modello IKPES100



Modello IKPES100
Macchina per caffè Espresso

Bricco

Cucchiaio dosacaffè e spazzola per la pulizia del vaglio a doccia

Filtri

Pestello (pressino)

Italiano

Caratteristiche della macchina per caffè espresso

Interruttore O/I

Premerlo una volta per accendere la macchina per caffè espresso, premerlo nuovamente per spegnerla. Una volta azionato l'interruttore, le doppie caldaie cominciano a riscaldarsi ed i pulsanti "" e "" sono operativi.

Indicatore di funzionamento (I)

Quando la macchina per espresso è in funzione, la spia luminosa è accesa.

Pulsante Espresso ( )

Premere il pulsante "" per azionare la pompa dell'acqua per la preparazione dell'espresso. Per interrompere la preparazione premere una seconda volta il pulsante "".

Pulsante Acqua Calda ( )

Quando la manopola "" è aperta, premere e tenere premuto il pulsante "" per azionare la pompa dell'acqua ed erogare acqua calda dallo stilo erogatore. La pompa si arresta automaticamente rilasciando il pulsante.

Manopola Vapore ( )

Per ottenere la produzione di vapore o di acqua calda dallo stilo erogatore, aprire la manopola "" ruotandola in senso antiorario. Il volume del vapore è regolato dalla posizione della manopola: ruotare la manopola in senso antiorario per aumentare il vapore, in senso orario per ridurlo. Per interrompere la produzione di vapore, chiudere la manopola "" ruotandola in senso orario fino alla battuta di arresto.

Caratteristiche della Macchina per Caffè Espresso

Testa di infusione

Si tratta di una testa di infusione di misura standard in ottone cromato, a garanzia di una eccezionale durata e della massima stabilità alle temperature di infusione. La caldaia per il caffè è bullonata direttamente alla testa del gruppo, per un riscaldamento rapido ed uniforme dell'intero gruppo di infusione.

Stilo e beccuccio per l'erogazione di vapore o acqua calda

Il vapore o l'acqua calda vengono erogati dall'apposito stilo. Lo stilo erogatore può essere orientato orizzontalmente e verticalmente per ottenere sempre una posizione ottimale. Il beccuccio migliora l'erogazione ed è asportabile per la pulizia.

Vassoio raccogligocce

Grande vassoio raccogligocce estraibile per la raccolta dei liquidi versati, lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie. Il vassoio è dotato di un piano di gocciolamento in acciaio inox estraibile.

Indicatore vassoio raccogligocce pieno

La punta dell'indicatore si alza sopra il piano di gocciolamento quando il vassoio raccogligocce è quasi pieno.

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua estraibile scorre a sinistra o a destra per un facile riempimento e presenta linee di rabbocco "max" (1,8 litri) e "min" facilmente riconoscibili. Il serbatoio trasparente mostra immediatamente il livello dell'acqua. Il serbatoio è lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.

Binario portatazze

Nella parte superiore dell'unità è possibile riporre e mantenere in caldo da 4 a 6 tazzine per espresso. Il binario portatazze in acciaio inox impedisce rotture.

Indicatore temperatura caldaia Espresso ( )

L'indicatore a quadrante indica quando la caldaia espresso ha raggiunto una temperatura ottimale.

Indicatore temperatura caldaia Vapore ( )

L'indicatore a quadrante indica quando la caldaia Vapore ha raggiunto una temperatura di erogazione ottimale.

Portafiltro

Il portafiltro di misura standard presenta una struttura in ottone cromato ed una maniglia svasata facile da impugnare. Si attacca alla testa d'infusione con una energica rotazione a destra.

Filtri

I filtri in acciaio inox scattano in posizione nel portafiltro. Utilizzare il filtro piccolo per una singola tazzina di espresso (30 ml) e quello grande per due tazzine (60 ml). Il filtro piccolo è in grado di contenere anche caffè in compresse.

Bricco

Il bricco in acciaio inox di 255 ml di capacità è un aiuto prezioso per la produzione di schiuma.

Pressino (pestello)

Compatta uniformemente il caffè nel filtro.

Cucchiaio dosacaffè e spazzola per la pulizia del vaglio a doccia

Utilizzare un cucchiaio dosacaffè riempito a livello per ogni tazzina di espresso (30 ml). La spazzola di pulizia consente di asportare i fondi di caffè dalla testa d'infusione e dal vaglio a doccia.

Non mostrati:

Doppia caldaia

Le caldaie separate eliminano i tempi di attesa tipicamente richiesti dalle macchine a caldaia singola quando si passa dall'erogazione del caffè alla produzione di vapore.
I termoelementi delle caldaie non toccano mai l'acqua. Sono ubicati all'esterno della caldaia per garantire una temperatura eccezionalmente uniforme e la massima resistenza contro le bruciature. Le caldaie a riscaldamento rapido raggiungono le temperature di esercizio in circa 6 minuti.

Sistema antigoccia con elettrovalvola a 3 vie

Una elettrovalvola a 3 vie elimina praticamente ogni gocciolamento riducendo istantaneamente la pressione nel gruppo di infusione quando la pompa viene spenta. Il portafiltro può essere rimosso immediatamente dopo l'erogazione senza spargimento di fondi di caffè.

Pompa a 15 bar

La pompa dell'acqua autoadescante fornisce comodamente i 9 bar di pressione necessari per un perfetto espresso.

Preparazione per l'uso della Macchina per Caffè Espresso

Installazione del binario porta tazzine

Allineare i tre perni del binario con i fori posti nella parte superiore della macchina per espresso. Quindi premere saldamente i perni nei fori.

Rimozione e lavaggio del serbatoio dell'acqua

1. Sollevare leggermente il serbatoio, quindi rimuoverlo estraendo il fondo del serbatoio dalla macchina espresso.

2. Lavare il serbatoio in acqua calda saponata e sciacquarlo con acqua pulita. Il serbatoio può anche essere lavato nel cestello superiore della lavastoviglie.
3. Riposizionare il serbatoio nella macchina espresso, assicurandosi che i tubi del sifone siano inseriti all'interno del serbatoio. Le nervature sul fondo del serbatoio corrispondono alle scanalature alla base della custodia.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche

Inserire la spina in una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio o scosse elettriche.

Riempimento e lavaggio delle caldaie

Le caldaie devono essere riempite e lavate prima di utilizzare la macchina per caffè espresso per la prima volta. Le caldaie devono essere riempite anche nei seguenti casi:

- la macchina per espresso non viene utilizzata per un periodo di tempo prolungato
- il serbatoio dell'acqua si esaurisce durante l'uso (questo può danneggiare la macchina per caffè espresso)
- preparazione di molteplici bevande con produzione di vapore senza preparazione di espresso o erogazione di acqua calda

1. Far scorrere il serbatoio dell'acqua a sinistra o a destra per esporre la parte superiore e riempire con acqua fredda fresca fino alla linea di riempimento max.

NOTA: L'uso di acqua distillata o acqua minerale può danneggiare la macchina per caffè espresso. Non utilizzarle per la preparazione di espresso.

2. Inserire il capo del cavo elettrico senza spinotti nella presa per cavo presente sul retro della macchina per caffè espresso.
3. Inserire l'altra estremità del cavo in una presa con messa a terra.
4. Controllare che la manopola " " sia chiusa ruotandola il più possibile in senso orario.

5. Premere il pulsante " " per accendere la macchina espresso. Quando la macchina espresso è accesa, l'indicatore di funzionamento (I) si accende, le doppie caldaie cominciano a riscaldarsi ed i pulsanti " " e " " sono operativi.

6. Posizionare una tazzina da caffè sotto la testa di infusione. Non installare il portafiltro sulla testa di infusione.

Italiano

Preparazione per l'uso della Macchina per Caffè Espresso

7. Premere il pulsante " " - non è necessario attendere che la caldaia si riscaldi. Questo attiva la pompa dell'acqua e riempie la caldaia del caffè con acqua. Dopo alcuni secondi l'acqua uscirà dalla testa di infusione. Quando la tazza è piena, premere nuovamente il pulsante " " per arrestare la pompa dell'acqua. A questo punto la caldaia del caffè è pronta per l'uso.

8. Collocare il bricco sotto il beccuccio dello stilo erogatore.

9. Aprire lentamente la manopola " " ruotandola in senso antiorario, quindi premere e tenere premuto il pulsante " ". Questo attiva la pompa dell'acqua e riempie la caldaia del vapore. Dopo alcuni secondi l'acqua comincia ad uscire dal beccuccio.

10. Quando il bricco è pieno all'incirca per metà, rilasciare il pulsante " " e chiudere la manopola " " ruotandola in senso orario fino all'arresto. A questo punto la caldaia del vapore è pronta per l'uso.
11. Se al momento non si desidera un espresso, premere il pulsante " " per spegnere la macchina.

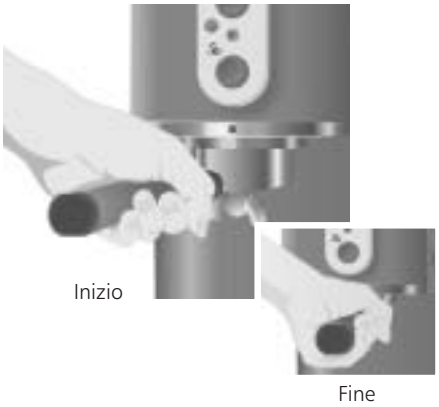
NOTA: Non premere i pulsanti " " o " " " quando il serbatoio dell'acqua è vuoto. Così facendo la pompa dell'acqua potrebbe danneggiarsi.

Preparazione dell'Espresso

Per ottenere i migliori risultati nella preparazione del caffè espresso si rimanda alle pagine 12–15.

1. Verificare che nel serbatoio dell'acqua sia presente una sufficiente quantità di acqua (il livello dell'acqua deve essere compreso fra le linee di riempimento "max" e "min").
2. Scegliere il filtro piccolo o grande. Utilizzare il filtro piccolo per una tazzina di espresso (30 ml) e quello grande per due tazzine (60 ml). Il filtro piccolo può essere utilizzato con il caffè in cialde.
3. Premere il filtro nel portafiltro fino a farlo scattare in posizione. Per il momento non riempire di caffè il portafiltro.

4. Posizionare il portafiltro sotto la testa di infusione ed allineare la maniglia del portafiltro con il simbolo " ▽ " sul lato sinistro della ghiera metallica. Sollevare il portafiltro nella testa di infusione, quindi spostare la maniglia del portafiltro a destra allineandola con il simbolo " ■ " sulla ghiera metallica.



5. Premere il pulsante " " per accendere la macchina per espresso.

Preparazione dell'Espresso

6. Attendere finché la macchina per caffè espresso non avrà raggiunto la temperatura di esercizio; a tale scopo sono necessari circa 6 minuti. Quando la lancetta dell'indicatore della temperatura della caldaia Espresso entra nella zona "☕", la macchina per caffè espresso è pronta per l'erogazione del caffè.
7. Rimuovere il portafiltro dalla testa di infusione portando la maniglia a sinistra. Versare un cucchiaio dosatore pieno a livello di caffè macinato (o una compressa di caffè) nel filtro piccolo oppure due dosi di caffè macinato nel filtro grande. Utilizzare una macinatura per caffè espresso.
8. Utilizzando il pestello, compattare fermamente il caffè con un movimento rotatorio. Assicurarsi che la superficie del caffè sia il più possibile livellata. Per maggiori dettagli vedi "Livellamento" e "Compattamento" alle pagine 13 e 14.
9. Asportare eventuale caffè macinato in eccesso dal bordo del portafiltro ed inserire il portafiltro nella testa di infusione.
10. Collocare una o due tazzine da espresso sul piatto raccogligocce sotto i becchi di erogazione del portafiltro. Premendo il pulsante "☕", l'espresso comincerà a defluire nelle tazzine. Una volta ottenuta la quantità di espresso desiderata, premere il pulsante "☕" per arrestare l'infusione.

NOTA: Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione del caffè.

11. La macchina espresso è equipaggiata con un'elettrovalvola a 3 vie che scarica istantaneamente la pressione nel gruppo di infusione quando la pompa dell'acqua viene spenta. E' quindi possibile rimuovere il portafiltro immediatamente dopo l'erogazione del caffè. Rimuovere il portafiltro spostando la maniglia a sinistra. Quando si fanno cadere i fondi di caffè dal filtro, evitare di dare colpi sulla maniglia del portafiltro.
12. Una volta rimosso il portafiltro, collocare una tazzina da caffè sotto la testa di infusione e premere il pulsante "☕" per uno o due secondi. Questo pulisce il vaglio a doccia, rimuovendo eventuali oli e fondi di caffè che potrebbero essersi infiltrati nella testa di infusione.

13. Per preparare altri caffè espresso, ripetere le fasi da 6 a 12, ma prima leggere i consigli del barista riportati di seguito.

I consigli del barista

Per la preparazione di più tazzine:

1. Utilizzare un panno per pulire ed asciugare il filtro prima di riempirlo di caffè. In questo modo si garantisce una estrazione uniforme del caffè.
2. Per mantenere la giusta temperatura di preparazione del caffè è importante mantenere il gruppo di infusione caldo, quindi:
   - Non sciacquare il portafiltro con acqua di rubinetto – in questo modo il filtro si raffredda. La soluzione migliore consiste nell'asportare i fondi rimasti nel filtro con un panno.
   - Se siete occupati in altre attività, come la macinazione del caffè o la montatura del latte, tenere in caldo il portafiltro vuoto montandolo sulla testa di infusione.

Montatura e riscaldamento del latte

Per montare e riscaldare il latte a regola d'arte è necessaria un po' di pratica, ma sarete sorpresi nel vedere la rapidità dei vostri progressi. La Macchina per Espresso Artisan™ offre tutti gli strumenti necessari: un bricco in acciaio inox appositamente sagomato, uno stilo erogatore regolabile orizzontalmente e verticalmente per una comoda posizione di lavoro, un beccuccio erogatore appositamente concepito per migliorare la produzione di schiuma ed un indicatore " " che permette di regolare con precisione il volume di vapore erogato.

1. Premere il pulsante " ⏻ " per accendere la macchina per caffè espresso.
2. Attendere che la macchina per caffè espresso abbia raggiunto la temperatura di esercizio; a tale scopo sono necessari circa 6 minuti. Quando l'ago dell'indicatore della temperatura della caldaia del vapore entra nella zona " " la macchina per caffè espresso è pronta per la produzione di vapore.
3. Riempire il bricco per ⅓ con latte freddo.
4. Con lo stilo erogatore direzionato in una tazza vuota, aprire la manopola " " per un istante per scaricare l'acqua in eccesso dalla linea. Per aprire la manopola " " ruotarla lentamente in senso antiorario; per chiudere la manopola " " ruotarla in senso orario fino all'arresto.

5. Con la manopola " " chiusa, regolare lo stilo erogatore portandolo in una posizione di utilizzo comoda ed immergere la punta del beccuccio appena sotto la superficie del latte nel bricco.

6. Aprire lentamente la manopola " " ruotandola in senso antiorario. Ad una maggiore rotazione della manopola " " corrisponde un maggior volume di vapore rilasciato. Inclinare il bricco su un lato per creare un vortice nel latte, tenendo la punta del beccuccio circa 5 mm sotto la superficie del latte. Nel caso di bolle grandi o di spruzzi di latte, il beccuccio è tenuto in posizione troppo alta.
7. Man mano che la schiuma si espande, riportare il bricco in posizione diritta.
8. Una volta che il latte sarà stato montato fino ad occupare circa ¾ del volume del bricco, abbassare il beccuccio nel bricco per finire riscaldare il latte. Mantenere il bricco in posizione inclinata per creare un vortice nel latte. Riscaldare il latte fino ad una temperatura compresa fra 60 e 74 °C. (A queste temperature, il bricco risulterà molto caldo al tatto.) Evitare di surriscaldare il latte, fenomeno che si verifica a 80 °C.
9. Prima di rimuovere il beccuccio dal latte, chiudere la manopola " " ruotandola in senso orario fino all'arresto. In questo modo si evitano spruzzi.

I consigli del barista

- Pulire lo stilo erogatore ed il beccuccio immediatamente dopo l'uso. Vedi "Manutenzione e pulizia" a partire dalla pagina 10.
- Il latte a basso contenuto di grassi generalmente è più facile da montare. Il latte scremato può comportarsi in modo anomalo in quanto si monta molto rapidamente, ma tende a formare bolle di grandi dimensioni secche in superficie che ne rovinano la consistenza. In ultima analisi, la scelta del latte è una questione di esperienza e di gusto. I fattori più importanti per una montatura eccellente sono l'esperienza ed una buona refrigerazione: più freddo il latte migliori saranno i risultati.

Preparazione del Cappuccino

La parola italiana "cappuccino" deriva dai monaci cappuccini, che indossavano tuniche del colore di questa popolarissima bevanda espresso. Un cappuccino standard è una combinazione di latte riscaldato e caffè espresso, ricoperta da uno strato di latte montato; generalmente viene servito in una tazza da 180–210 ml.

Per preparare il cappuccino, montare e riscaldare il latte prima di preparare l'espresso. Questo consente alla schiuma di gelificarsi leggermente e di separarsi completamente dal latte. Una volta pronto il latte, preparare un caffè espresso (30 ml) in una tazza da cappuccino, quindi versare il latte montato e riscaldato nella tazza agitando leggermente. Come guarnizione finale cospargere sul cappuccino alcune scaglie di cioccolato.

Produzione di acqua calda

Lo stilo erogatore consente anche di erogare acqua calda.
In questo modo è possibile preparare facilmente caffè americano, tè o cioccolata calda. Riempire una tazza con acqua calda è anche un modo molto efficace per riscaldarla prima di preparare un espresso.
NOTA: Erogare sempre acqua calda in un contenitore vuoto – l'erogazione in una tazza o in un bricco contenente altri ingredienti potrebbe provocare spruzzi.

1. Premere il pulsante " ⏻ " per accendere la macchina per espresso.
2. Attendere che la macchina per espresso raggiunga la temperatura di esercizio; a tale scopo sono necessari circa 6 minuti. Quando l'ago dell'indicatore della temperatura della caldaia del vapore entra nella zona " ", la macchina per espresso è pronta per la produzione di acqua calda.
3. Con lo stilo erogatore puntato in una tazza vuota, aprire la manopola " " ruotandola lentamente in senso antiorario. Quindi premere e tenere premuto il pulsante " " per ottenere l'erogazione di acqua.

NOTA: Prima dell'erogazione di acqua, dal beccuccio potrebbero fuoriuscire residui di vapore. Potrebbero occorrere vari secondi prima che l'acqua cominci ad uscire dal beccuccio.

4. Una volta erogata la quantità di acqua desiderata, rilasciare il pulsante " " e chiudere la manopola " " ruotandola in senso orario fino all'arresto.

Manutenzione e pulizia

Mantenere la Macchina per Espresso Artisan™ pulita è fondamentale per la preparazione di un ottimo caffè espresso. L'accumulo di grasso sul portafiltro, sui filtri e sul vaglio a doccia rovina l'aroma anche del caffè meglio preparato. E' inoltre necessario rimuovere eventuali residui di latte dallo stilo erogatore.

Prima di pulire la Macchina per Espresso

1. Spegnere la macchina per caffè espresso.
2. Scollegare la macchina per caffè espresso dalla presa a parete o staccare la corrente.
3. Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso ed eventuali parti o accessori collegati.

Pulizia dello stilo erogatore e del beccuccio

Lo stilo erogatore ed il beccuccio devono sempre essere puliti dopo la montatura del latte.

1. Rimuovere il manicotto di montatura dal beccuccio tirandolo verso il basso. Il manicotto di montatura può essere lavato in acqua calda saponata. Verificare che eventuali aperture nel manicotto siano esenti da residui.

2. Pulire lo stilo erogatore ed il beccuccio con un panno pulito umido. Non utilizzare pagliette abrasive.
3. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa con messa a terra.
4. Accendere la macchina per espresso e lasciare che le caldaie raggiungano la temperatura di esercizio. Dirigere lo stilo erogatore in una tazza vuota ed aprire temporaneamente la manopola " " per far uscire vapore dal beccuccio. In questo modo si pulisce la punta del beccuccio.

Pulizia della custodia e degli accessori

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per la pulizia della macchina per caffè espresso e di qualsiasi sua parte o accessorio.

- Pulire la macchina per caffè espresso con un panno pulito umido, dopodiché asciugarla con un panno morbido.
- Lavare il portafiltro in acqua calda saponata e sciacquare con acqua pulita. Asciugare con un panno morbido. Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.
- I filtri, il vassoio raccogligocce, il piatto di gocciolamento, il serbatoio dell'acqua ed il bricco possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie o a mano in acqua calda saponata. In caso di lavaggio a mano, sciacquare accuratamente con acqua pulita ed asciugare con un panno morbido.
- Utilizzare la spazzola per il vaglio a doccia o un panno umido per rimuovere i fondi di caffè dalla guarnizione della testa di infusione e dal vaglio a doccia.

Manutenzione e pulizia

Pulizia del vaglio a doccia

Ogni 75-100 tazzine di caffè espresso rimuovere il vaglio a doccia dalla testa di infusione e pulirlo accuratamente.

1. Utilizzando un cacciavite corto, rimuovere la vite al centro del vaglio a doccia ruotandola in senso antiorario. Una volta rimossa la vite, il vaglio a doccia si stacca dalla testa di infusione.

2. Lavare il vaglio a doccia in acqua calda saponata e sciacquare con acqua pulita.
3. Posizionare il vaglio a doccia nella testa di infusione con il lato piatto rivolto verso il basso e fissare con la vite del vaglio a doccia. Ruotare la vite in senso orario fino a serrarla saldamente.

NOTA: Una volta fissato il vaglio a doccia, la vite centrale deve essere a filo con la superficie del vaglio. In caso contrario rimuovere la vite, girare il vaglio e fissare nuovamente.

Avvio dopo lunghi periodi di inutilizzo

Per un ottimo caffè espresso dopo un lungo periodo di inutilizzo è necessario adescare la macchina per caffè espresso con acqua fresca. L'adescamento garantisce inoltre il riempimento delle caldaie ed il pronto funzionamento della macchina per espresso.

1. Rimuovere il serbatoio, scaricare eventuale acqua vecchia, riposizionare e riempire il serbatoio con acqua fresca fino alla linea di riempimento max.
2. Riempire le caldaie con acqua fresca. Per maggiori istruzioni consultare il capitolo "Riempimento e lavaggio delle caldaie" a pagina 6.

Rimozione del calcare

Nel corso del tempo i depositi di calcio ("calcare") dovuti all'acqua si accumulano nella macchina per espresso e possono compromettere la qualità del caffè. Per questa ragione il calcare deve essere rimosso ogni quattro mesi; l'uso di acqua particolarmente dura può richiedere interventi di decalcificazione più frequenti. Per la rimozione del calcare utilizzare un apposito agente decalcificante o tavolette anticalcare appropriate.

1. Rimuovere il vaglio a doccia dalla testa di infusione. Vedi "Pulizia del vaglio a doccia" a sinistra per maggiori istruzioni.
2. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto anticalcare, miscelare la soluzione decalcificante ed aggiungerla nel serbatoio.
3. Per raccogliere la soluzione detergente posizionare un contenitore capiente sotto la testa di infusione (non applicare il portafiltro) ed un altro sotto il beccuccio del vapore.
4. Premere il pulsante "⏻" per accendere la macchina per caffè espresso. Non è necessario che le caldaie si riscaldino prima di procedere alla fase successiva.
5. Premere il pulsante "☕" ed erogare il prodotto decalcificante attraverso la testa di infusione per 15 secondi; premere nuovamente il pulsante "☕" per interrompere l'erogazione.
6. Aprire la manopola "♨" ruotandola in senso antiorario, quindi premere e tenere premuto il pulsante "🚰" per 15 secondi per erogare il prodotto decalcificante attraverso lo stilo erogatore ed il beccuccio.
7. Premere il pulsante "⏻" per spegnere la macchina per espresso.
8. Attendere 20 minuti, quindi ripetere le fasi 4–7. Ogni 20 minuti ripetere le fasi 4–7 finché quasi tutta la soluzione contenuta nel serbatoio sarà stata fatta circolare nella macchina per espresso. Il serbatoio non deve svuotarsi completamente.
9. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquare con acqua fresca, quindi rimontarlo in posizione e riempire con acqua fresca fino alla linea di riempimento max. Premere il pulsante "⏻" per accendere la macchina espresso, dopodiché lavarla erogando rapidamente il contenuto del serbatoio, alternando fra la testa di infusione e lo stilo erogatore. Il serbatoio non deve svuotarsi completamente.
10. Montare il vaglio a doccia sulla testa di infusione. Per maggiori istruzioni consultare il capitolo "Pulizia del vaglio a doccia" in questa pagina. Assicurarsi di rabboccare il serbatoio con acqua fresca per l'infusione.

Ricerca ed eliminazione dei problemi

L'indicatore di funzionamento (I) resta spento e le caldaie non entrano in temperatura quando viene premuto il pulsante "⏻":
Controllare che la macchina per caffè espresso sia collegata alla rete; in questo caso estrarre la spina, reintrodurla nella presa e premere nuovamente il pulsante "⏻". Se il problema persiste, verificare il fusibile o l'interruttore automatico del circuito elettrico al quale è collegata la macchina ed assicurarsi che il circuito sia chiuso.

Se il caffè non esce dal portafiltro…
- – il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto o la caldaia del caffè potrebbe non essersi riempita
- – i tubi del sifone del serbatoio dell'acqua potrebbero essere piegati o posizionati in modo inadeguato
- – potrebbe essere necessario pulire il vaglio a doccia
- – potrebbe essere necessario decalcificare la macchina per caffè espresso
- – il caffè potrebbe essere macinato troppo finemente
- – il caffè potrebbe essere stato compresso eccessivamente

* Non restituire la macchina per espresso al negozio presso il quale è stata acquistata. I dettaglianti non forniscono assistenza.

Se la pompa dell'acqua è rumorosa…
- – il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto
- – i tubi del sifone del serbatoio dell'acqua potrebbero essere piegati o posizionati in modo inadeguato
- – le caldaie potrebbero non essere piene

Nel caso di perdite d'acqua dal portafiltro…
- – il portafiltro potrebbe non essere fissato correttamente alla testa di infusione
- – potrebbero essere presenti residui di caffè sul bordo del portafiltro o sulla guarnizione della testa di infusione
- – la guarnizione della testa di infusione potrebbe essere sporca o consumata

Se viene prodotto poco vapore o schiuma …
- – la caldaia del vapore potrebbe non aver raggiunto la temperatura d'esercizio
- – la manopola "♨" potrebbe non essere completamente aperta
- – potrebbe essere necessario pulire il beccuccio del vapore
- – il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto, oppure la caldaia del vapore potrebbe non essersi riempita

Se il problema persiste anche dopo gli interventi sopra elencati, consultare la Garanzia per la Macchina per Caffè Espresso KitchenAid® a pagina 16.*

Cos'è un Espresso?

La storia del caffè espresso comincia nell'Ottocento, nel tentativo di preparare caffè su richiesta in tazzina. L'obiettivo consisteva nel servire il caffè più fresco e ricco possibile evitando il sapore stantio e bruciato caratteristico del caffè tenuto in caldo sul fuoco. Per velocizzare il processo di infusione, i pionieri del caffè pensarono di ricorrere al passaggio forzato di acqua attraverso il macinato sotto pressione. La pressione necessaria fu ottenuta inizialmente utilizzando il vapore, quindi aria compressa, pistoni azionati a leva e, infine, una pompa elettrica dell'acqua.

Con il passare degli anni, tutte le diverse componenti che concorrono alla preparazione del caffè espresso sono state collaudate e perfezionate fino ad arrivare agli standard attuali: una tazzina (30 ml) di vero espresso si ottiene esponendo 7 grammi di caffè finemente macinato e compattato ad acqua a 90–96º C a 9 bar di pressione. Sono sufficienti 25 secondi per estrarre la maggior parte degli aromi e degli oli altamente aromatici del caffè, scartando i composti più amari e sgradevoli.

Se il caffè viene preparato a regola d'arte utilizzando un macinato fresco, l'acqua di infusione pressurizzata emulsiona gli oli contenuti nel caffè formando la cosiddetta crema, che corona l'espresso con un sapore ed un aroma eccezionali.

Estrazione eccessiva ed estrazione insufficiente

Per preparare un ottimo caffè espresso è necessario capire cosa avviene realmente nella tazzina quando il caffè viene esposto all'acqua. Circa il 30% di un chicco di caffè tostato è costituito da composti idrosolubili. Il 20% di questi composti si discioglie con relativa facilità, mentre il restante 10% fatica maggiormente – il che è un bene, visto che questo 10% meno solubile è acido, amaro e generalmente sgradevole. L'obiettivo della preparazione di un caffè consiste nell'estrarre gli oli ed i composti facilmente dissolvibili, lasciando il resto nei fondi.

Se il caffè macinato resta nell'acqua troppo a lungo, verranno estratti tutti i composti solubili, e di conseguenza il caffè risulterà molto amaro. In questo caso si parla di estrazione eccessiva. Il contrario di un'estrazione eccessiva è un'estrazione insufficiente, che si verifica quando il caffè non viene esposto a sufficienza all'acqua di infusione, lasciando i sapori e gli aromi essenziali ancora intrappolati nei fondi. Un'estrazione insufficiente ha come risultato un caffè di sapore debole.

Un estrazione eccessiva, insufficiente o perfetta dipende da diversi fattori, tra cui il rapporto fra il caffè e l'acqua di infusione, la finezza di macinatura, la temperatura di infusione ed il tempo di contatto fra l'acqua ed il caffè. Tutti questi fattori sono associati direttamente o indirettamente alla tecnica del barista.

Prima dell'infusione: gli elementi di un grande caffè espresso

Ancora prima di inserire la spina della macchina per espresso nella presa, per preparare un ottimo caffè sono necessari alcuni elementi.

Caffè in grani fresco

Per un grande caffè sono necessari grani di caffè freschi, adeguatamente tostati. Molti baristi raccomandano di acquistare caffè in grani con una tostatura media, di colore marrone cioccolato uniforme. Questa tostatura preserva gli zuccheri naturali e l'aroma del chicco, aspetto fondamentale per un espresso eccellente. Una tostatura media è la tostatura più scura a cui è possibile sottoporre un grano di caffè senza la formazione di oli sulla sua superficie.

I chicchi a tostatura forte – che si presentano di colore marrone scuro o quasi nero – hanno un aspetto eccellente, ma la tostatura eccessiva copre gli aromi più delicati del caffè e caramellizza gli zuccheri. Il sapore di un caffè eccessivamente "tostato", spesso amaro e penetrante, predomina con una tostatura scura.

Per preservare la freschezza del caffè in grani:

Conservare il caffè in grani in un contenitore opaco ermetico in luogo fresco ed asciutto. La refrigerazione è sconsigliata a causa della tendenza alla formazione di condensa sui chicchi all'apertura del contenitore. Il congelamento può aiutare a preservare i chicchi per un lungo periodo, ma ne compromette il sapore.

Acqua di sapore gradevole

Un elemento spesso trascurato nella preparazione di un grande caffè espresso è rappresentato dall'acqua di infusione. Se il gusto dell'acqua del rubinetto è sgradevole, evitare di utilizzarla per la preparazione del caffè espresso – a tale scopo usare acqua depurata imbottigliata. Poiché l'acqua fresca acquista rapidamente una qualità ed un gusto "piatto", è una buona idea cambiare spesso l'acqua nel serbatoio e rabboccare le caldaie dopo un lungo periodo di inutilizzo.

Non utilizzare acqua minerale o distillata – questo potrebbe danneggiare la macchina per caffè espresso.

La giusta macinatura – ed il giusto macinacaffè

Il caffè espresso richiede una macinatura molto fine ed uniforme. I macinacaffè a lame ed i macinacaffè a mole economici generalmente non sono in grado di fornire i gradi di macinatura necessari per un buon espresso.

Per un espresso perfetto è necessario un macinacaffè a mole di qualità, come il Macinacaffè Artisan™. Un buon macinacaffè a mole consente al sapore e all'aroma dell'espresso di esprimersi al meglio, producendo una macinatura estremamente uniforme con un minimo riscaldamento per attrito.

Tecnica di preparazione dell'espresso

Temperatura di infusione

La temperatura dell'acqua e l'uniformità della temperatura hanno un impatto diretto sul gusto dell'espresso. Un espresso ricco è il risultato di un'infusione ad una temperatura ottimale, idealmente compresa fra 90º e 96º C. Le caldaie ed i termostati moderni riescono a produrre e mantenere la giusta temperatura, ma esiste un aspetto che complica la vita di tutti i baristi: riuscire a mantenere il calore nel gruppo di infusione.

Se l'acqua viene pompata dalla caldaia ad una temperatura quasi perfetta di 93º C ma fluisce in un portafiltro a temperatura ambiente, l'acqua subirà un brusco raffreddamento e la temperatura di infusione effettiva sarà di gran lunga inferiore a quella necessaria per un buon espresso. Se la temperatura dell'acqua scende sotto i 90º C, l'espresso può comunque risultare cremoso, ma avrà un gusto decisamente amaro o acido.

Per garantire una temperatura di infusione ottimale:

- Montare il portafiltro (con il filtro) alla testa di infusione quando la macchina si sta riscaldando. Questo consente di riscaldare anche il filtro.
- Attendere sempre il riscaldamento completo delle caldaie prima dell'infusione – almeno 6 minuti.
- Dosare e compattare il macinato rapidamente e procedere immediatamente alla preparazione del caffè. In questo modo si evita il raffreddamento del portafiltro.
- Non sciacquare il portafiltro con acqua fredda se si stanno preparando altri caffè. Dopo aver fatto cadere i vecchi fondi dal filtro, asportare i residui utilizzando un panno pulito. Assicurarsi che il filtro sia asciutto prima di aggiungere altro caffè.
- Tenere il portafiltro vuoto montato sulla testa di infusione mentre si stanno svolgendo altre attività, ad esempio la macinatura del caffè o la montatura del latte.
- Riscaldare una tazzina o una tazza collocandola sulla sommità della macchina prima dell'infusione. Le tazze possono anche essere riscaldate istantaneamente utilizzando il vapore prodotto dallo stilo erogatore.

La Macchina per Espresso Artisan™ è progettata per garantire una temperatura di infusione ottimale. Le doppie caldaie eliminano le escursioni termiche che si riscontrano tipicamente nei design a caldaia singola quando si passa dall'infusione alla produzione di vapore e viceversa. Il gruppo di infusione in ottone placcato si riscalda rapidamente ed è di misura standard per una valida ragione: i gruppi di misura standard, infatti, trattengono meglio il calore rispetto ai gruppi di dimensioni più piccole.

La Macchina per caffè Espresso fa del suo meglio per garantire la giusta temperatura di infusione. Il resto spetta al barista!

Macinatura

Per un grande espresso è necessario utilizzare caffè freschissimo, ed il caffè più fresco viene sempre macinato immediatamente prima dell'infusione. I composti aromatici più delicati contenuti nel caffè invecchiano entro pochi minuti dalla macinatura, quindi si raccomanda di macinare soltanto la quantità che si intende utilizzare immediatamente.

Dosatura

La dosatura è il processo di misurazione del macinato da introdurre nel filtro. Per una singola tazzina (30 ml) di espresso sono necessari 7 grammi di caffè - per due tazzine occorre una dose doppia. Se riempito a livello con caffè finemente macinato, il cucchiaio dosacaffè fornito a corredo della Macchina per Espresso Artisan™ rappresenta la dose perfetta per una tazzina di espresso.

I baristi esperti generalmente non si preoccupano di effettuare dosature precise e si limitano a riempire il filtro quasi fino al bordo, dopodiché rimuovono eventuale caffè in eccesso dal filtro con le dita, lasciando esattamente la quantità necessaria.

Una volta acquisita un po' di esperienza nel dosaggio, livellamento e compattamento del caffè, imparerete a dosare uniformemente il caffè a vista, proprio come i professionisti.

Se state dosando il caffè senza il sussidio di un cucchiaio dosatore, è importante non riempire eccessivamente il filtro. Il caffè necessita di spazio per espandersi durante l'infusione. Schiacciando eccessivamente il caffè contro il vaglio a doccia si impedisce una dispersione uniforme dell'acqua attraverso il filtro, con una conseguente estrazione non uniforme ed un espresso di cattiva qualità. Ecco da cosa si evince che il filtro è stato riempito eccessivamente:

1. Riempire il filtro, livellare il caffè e compattare in modo adeguato (vedi la sezione "Compattamento").
2. Applicare il portafiltro alla testa di infusione, quindi rimuoverlo immediatamente.
3. Se nel caffè contenuto nel portafiltro risulta visibile l'impronta del vaglio a doccia o della vite del vaglio a doccia, nel filtro è presente troppo caffè!

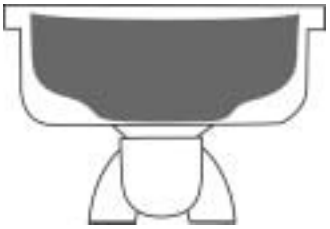
Livellamento

Il livellamento del caffè dopo la sua dosatura nel filtro è una tecnica fondamentale per un grande espresso. Se il caffè non è distribuito uniformemente nel filtro, il compattamento del caffè creerà aree di alta e bassa densità. L'acqua di infusione ad alta pressione seguirà inevitabilmente il percorso della minima resistenza, scorrendo abbondantemente attraverso le aree a bassa densità – estraendo in eccesso i composti amari contenuti nel caffè – e scorrendo in modo difficoltoso attraverso le aree maggiormente compattate, senza estrarre le essenze più aromatiche. Questa estrazione non uniforme ha come risultato un espresso diluito, debole ed amaro.

Per livellare il caffè nel filtro:

- Assicurarsi che il filtro sia asciutto prima di aggiungere altro caffè; la presenza di umidità nel filtro creerà un percorso di minore resistenza durante il contatto con l'acqua.
- Dopo la dosatura del caffè nel filtro, livellare il caffè facendo passare un dito avanti e indietro sul filtro. Non livellare in una sola direzione – in questo modo il caffè si accumulerebbe su un lato del filtro, producendo un'estrazione non uniforme. Cercare di conferire alla superficie del caffè una leggera concavità, con il centro più basso rispetto ai lati.
- Assicurarsi che il caffè aderisca perfettamente alle pareti del filtro.

Caffè adeguatamente livellato



Tecnica di preparazione dell'espresso

Compattamento del caffè

Con il compattamento, il caffè viene pressato in un disco di livello che fornisce una resistenza uniforme all'acqua di infusione ad alta pressione. Il caffè opportunamente livellato e compattato produrrà un'estrazione uniforme dei composti aromatici contenuti nel caffè – ed un fantastico espresso.

Il caffè compattato in modo insufficiente verrà deformato dall'acqua di infusione, con conseguente estrazione non uniforme, un'infusione eccessivamente rapida ed un espresso mediocre. Il caffè compattato eccessivamente rallenterà il tempo di infusione, e come risultato si otterrà un caffè amaro ed estratto eccessivamente.

Tecnica di compattamento adeguata

1. La maniglia del pestello deve essere impugnata come quella di una porta, con la base della maniglia fermamente compressa contro il palmo. Durante il compattamento, il pestello, il polso ed il gomito devono essere in linea.
2. Con il fondo del portafiltro appoggiato su un piano rigido, premere delicatamente il pestello nel caffè per livellare la superficie. Rimuovere il pestello dal filtro con un leggero movimento rotatorio – in questo modo si impedisce al pestello di sollevare il caffè.

3. Dopo aver rimosso il pestello, qualche residuo di macinato potrebbe aderire ai lati del filtro. Battere delicatamente il portafiltro sul tavolo per spingere i residui di macinato sul disco di caffè compattato. Non compattare eccessivamente, altrimenti il caffè compattato potrebbe spostarsi o rompersi.
4. Eseguire un secondo compattamento finale (denominato anche compattamento di rifinitura). Compattare il caffè applicando circa 15 kg di pressione, quindi allentare leggermente la pressione (fino a circa 9 kg) e rifinire ruotando completamente il pestello circa due volte.
5. Controllare il compattamento. Il disco di caffè dovrebbe essere liscio e a livello, senza spazi fra la parete del filtro ed il caffè.

Misurazione della pressione di compattamento

9 kg, 15 kg – come è possibile sapere esattamente quanta forza di compattamento si sta applicando? Fate come i baristi: utilizzate una bilancia pesapersone! Collocate una bilancia sul tavolo o sul banco e compattate il caffè sulla bilancia. Presto imparerete a "sentire" quanta forza corrisponde a 9 o 15 kg.

Volume

Il gruppo di infusione e le caldaie sono in temperatura. Il caffè fresco è stato macinato, dosato nel portafiltro, sapientemente livellato e compattato. Ora è giunto il momento della verità: l'infusione!

Per ottenere il miglior espresso non preparare mai più di una tazzina (30 ml) utilizzando il filtro piccolo o due tazzine (60 ml) utilizzando quello grande. L'infusione di una quantità superiore avrà come conseguenza una estrazione eccessiva ed un espresso inconsistente e amaro.

Durante l'erogazione, il perfetto espresso si presenta di un intenso colore marrone rossastro con una consistenza densa come il miele che cola da un cucchiaio. Spesso forma quelle che prendono il nome di code di topo, vale a dire piccoli vortici. Visto che man mano che trascorre il tempo vengono estratti i composti amari ed acidi contenuti nel caffè, l'espresso erogato comincerà a risultare meno denso; in alcuni casi diventerà quasi bianco. I baristi esperti osservano attentamente l'erogazione, interrompendola rapidamente quando il caffè comincia a schiarirsi.

L'Espresso Ristretto è un caffè espresso ottenuto attraverso l'infusione di un volume inferiore rispetto a quello normale. A questo scopo preparare la macchina espresso per due tazzine ed interrompere l'infusione soltanto dopo aver estratto 45 ml. In tal modo l'erogazione viene ristretta in modo tale da includere soltanto gli oli e le essenze più aromatiche e meno amare contenute nel caffè.

Velocità di estrazione

Decenni di esperienza hanno mostrato che una preparazione a regola d'arte di un espresso – in tazzina singola o doppia – richiede circa 20–25 secondi.

Se l'infusione dell'espresso è molto più rapida o più lenta di 20–25 secondi e la tecnica di compattamento utilizzata è buona, regolare la macinatura! Utilizzare una macinatura più fine per una velocità di estrazione inferiore, ed una macinatura più grossa per una estrazione più rapida. Mantenere la dose e compattare.

Il caffè è sensibile all'umidità ambiente e la assorbe rapidamente. Questo influisce sulla velocità di estrazione. In un ambiente umido la velocità di estrazione rallenta, mentre in condizioni secche aumenta.

Potreste trovarvi a regolare la macinatura in base alla stagione o al tempo atmosferico.

Alcuni macinacaffè non garantiscono la precisione di regolazione necessaria per correggere la velocità di estrazione. La soluzione migliore è l'uso di un Macinacaffè KitchenAid® Artisan™. Se questo non dovesse essere possibile, provare ad adeguare la pressione di compattamento. Tamponare con meno forza per una erogazione più rapida e con più forza per una erogazione più lenta.

La crema dorata

Una caratteristica inconfondibile di un buon espresso è la crema, quella densa schiuma dorata dovuta agli oli di caffè emulsionati che cattura l'essenza dell'aroma del caffè. Una buona crema deve essere densa e aderire alle pareti della tazzina quando questa viene inclinata; la crema migliore deve essere in grado di reggere un pizzico di zucchero per quasi 30 secondi.

Tecnica di preparazione dell'espresso

Individuazione ed eliminazione dei problemi durante l'erogazione dell'espresso

Durante l'erogazione, se il vostro espresso…

… tende al color cannella invece di presentarsi di un intenso marrone:
- controllare che il gruppo di infusione e le caldaie siano entrati in temperatura
- utilizzare una miscela di caffè meno acida

… si presenta di colore biancastro con sottili striature marroni:
- rivedere la tecnica di compattamento – il caffè compattato si è frammentato oppure si è creato uno spazio fra il caffè e le pareti del filtro

… è poco denso ed esce rapidamente:
- rivedere la tecnica di compattamento – il compattamento potrebbe essere insufficiente per garantire una resistenza uniforme all'acqua di infusione
- utilizzare una macinatura più fine
- controllare la freschezza del caffè

… fatica ad uscire dal portafiltro:
- rivedere la tecnica di compattamento – il compattamento potrebbe essere eccessivo
- utilizzare una macinazione più grossa

Glossario dei caffè espresso

Americano

180–240 ml di acqua calda aggiunti ad una singola tazzina di espresso (30 ml). In questo modo si ottiene una superba tazza di caffè.

Caffelatte

Da 250 a 300 ml di latte riscaldato con il vapore, aggiunti ad una singola tazzina di espresso (30 ml). Il latte è spesso aromatizzato con sciroppo.

Caffè Moca

Un caffelatte con aggiunta di sciroppo al cioccolato, generalmente guarnito con panna montata e scaglie di cioccolato. Può anche essere preparato senza sciroppo, utilizzando latte al cioccolato riscaldato con il vapore.

Cappuccino

Un cappuccino standard è una combinazione di latte riscaldato con il vapore, con uno strato superficiale di latte montato; è generalmente servito in una tazza da 180–210 ml. E' possibile utilizzare come guarnizione finale cacao in polvere o cannella.

Cappuccino classico

Il cappuccino classico è molto comune in Italia. Si tratta semplicemente di un caffè espresso con aggiunta di latte montato.

Doppio

Una doppia tazza di caffè espresso.

Espresso Breve

Espresso metà ottenuto con vapore e metà versato sulla superficie.

Espresso Con Panna

Espresso con una noce di panna montata.

Espresso Lungo

Espresso "lungo" – vale a dire preparato con un volume superiore a quello normale. Questa tecnica produce un espresso ricco di caffeina, che è meno denso, di colore più chiaro e meno corposo del caffè normale. Per preparare un espresso lungo, infondere 45 ml utilizzando il filtro piccolo oppure 90 ml utilizzando il filtro grande. Utilizzare un macinato leggermente più grosso per mantenere il tempo di infusione fra 20 e 25 secondi; prolungando il tempo di infusione oltre i 30 secondi, l'espresso lungo risulterà eccessivamente amaro.

L'espresso lungo è spesso utilizzato per preparare un caffè americano o un latte dal gusto più forte.

Espresso Macchiato

Espresso con l'aggiunta di una punta di latte riscaldato con il vapore.

Espresso Ristretto

Un espresso "corto" – vale a dire infuso con un volume inferiore a quello normale per esaltare al massimo il sapore e ridurre al minimo il gusto amaro. Per preparare un caffè ristretto è sufficiente infondere circa 22 ml utilizzando il filtro piccolo o 45 ml utilizzando il filtro grande.

Garanzia sulla Macchina per Caffè Espresso KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)

Periodo di garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
DUE ANNI di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro di Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se la Macchina per Caffè Espresso è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione del caffè. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'apparecchio per richiedere il nome del Centro d'Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:

"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
I-24127 BERGAMANO

Tel: 035/25 88 85

Servizio Clienti

Per l'Italia:

ALESSI SPA
Via Privata Alessi 6
I-28882 Crusinallo

T: 0323 868 611

www.KitchenAid.com

Italiano

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio Registrato KitchenAid, U.S.A.
™ Marchio KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a variazione senza preavviso.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modelo 5KES100
Cafetera exprés

Índice

Seguridad de la cafetera exprés 2
Medidas de precaución importantes 3
Requisitos eléctricos 3
Modelo 5KES100 4
Características de la cafetera exprés 4
Preparación de la cafetera exprés para su utilización 6
- Colocar el portatazas 6
- Retirar y lavar el depósito de agua 6
- Rellenar y enjuagar las calderas 6

Elaboración de café expreso 7
Calentar y espumar leche 8
- Preparación del capuchino 9

Suministro de agua caliente 9
Cuidado y lavado 10
- Antes de limpiar la cafetera exprés 10
- Limpieza del brazo y la boquilla del vaporizador 10
- Limpieza de la cubierta y los accesorios 10
- Limpieza del orificio de salida 10
- Preparación tras largos períodos de desuso 10
- Descalcificación 11

Detección de averías 11
¿Qué es un expreso? 12
Sobre-extracción y sub-extracción 12
Antes de elaborar el café: Los elementos de un excelente expreso 12
- Granos de café frescos 12
- Agua de buen sabor 12
- El molido – y el molino – correcto 12

Técnica de elaboración del expreso 13
- Temperatura de elaboración del café 13
- Molido 13
- Dosificación 13
- Nivelación 13
- Compactación 14
- Volumen 14
- Velocidad de descenso 14
- La crema dorada 14
- Detección de problemas en la elaboración del expreso ..15

Glosario de bebidas de expreso 15
Garantía de la cafetera exprès KitchenAid® para Europa, Asia, Oriento Medio, África y Australia 15
Planificación del servicio 16
Condiciones de la garantía 16
Atención al cliente 16

Seguridad de la cafetera exprés

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

PELIGRO — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**

ADVERTENCIA — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

Español

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Cuando utilice un electrodoméstico, debe tomar siempre medidas de precaución básicas como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use mangos o agarraderas.
3. Para protegerse del fuego, las descargas eléctricas o las lesiones corporales, no sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con dificultades sin supervisión.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o sacar los componentes y antes de limpiarlo.
6. No ponga en funcionamiento un electrodoméstico con un cable o un enchufe estropeados, o después de comprobar que el aparato no funciona correctamente o que ha sufrido algún daño o golpe. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para someterlo a examen, reparación o ajuste electrónico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendio, descarga eléctrica o lesión corporal.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del margen de la mesa o la barra o que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque encima o cerca de quemadores eléctricos o de gas, o de un horno caliente.
11. Antes de enchufar el cable en la toma de corriente, asegúrese de que el interruptor del electrodoméstico está en posición de apagado. Para desconectar el aparato, apague el interruptor y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
12. Utilice este aparato sólo para los usos domésticos previstos.
13. Utilice el vaporizador con cuidado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Requisitos eléctricos

Voltios: 220–240 Voltios CA
Hercios: 50/60 Hz

NOTA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe encaja con la toma de corriente de una sola forma. Si el enchufe no encaja con la toma, contacte con un electricista cualificado. No modifique el enchufe en lo más mínimo.

El aparato dispone de un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse que tienen los cables más largos. No utilice un cable de extensión. Si el cable eléctrico es demasiado corto, contacte con un electricista cualificado o un técnico para que instale un enchufe cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

Enchufe el aparato en una salida para toma de tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.

Modelo 5KES100

Modelo 5KES100
Cafetera exprés

Jarra para espumar

Taza para medir café y
Cepillo del orificio de salida

Filtros

Prensador

Características de la cafetera exprés

Interruptor O/I

Púlselo una vez para encender la máquina. Púlselo de nuevo para apagarla. Cuando el interruptor está encendido, las calderas empiezan a calentarse y los botones "" y "" funcionan.

Indicador del interruptor en posición I

Cuando la cafetera exprés esté encendida, el indicador de luz estará iluminado.

Botón de expreso ()

Pulse el botón "" para activar la bomba de agua y elaborar el expreso. Para parar la elaboración, pulse el botón "" otra vez.

Botón de agua caliente ()

Cuando el selector "" esté abierto, mantenga el botón "" pulsado para activar la bomba de agua y obtener agua caliente del vaporizador. La bomba se para automáticamente cuando se deja de pulsar el botón.

Disco selector del vaporizador ()

Para obtener vapor o agua caliente del vaporizador, abra el selector "" girándolo en dirección opuesta a las agujas del reloj. El volumen de vapor se controla por la posición del selector: Gire el selector en dirección opuesta a las agujas del reloj para más vapor, o al revés para menos. Para parar el vapor, cierre el selector "" girándolo completamente en dirección a las agujas del reloj.

Características de la cafetera exprés

Cabeza de salida del agua

La cabeza de la salida del agua de tamaño comercial es de latón chapado de cromo para una durabilidad excepcional y una temperatura estable de elaboración de café. La caldera de elaboración de café está conectada directamente a la cabeza, y por tanto ésta se calienta completamente de forma rápida.

Brazo y boquilla del vaporizador

Obtenga vapor o agua caliente del vaporizador. El vaporizador se puede mover horizontalmente o verticalmente para obtener la posición deseada. La boquilla mejora la elaboración de espuma y se puede desmontar para limpiarla.

Bandeja de goteo

La gran bandeja de goteo extraíble recoge todos los derramamientos y puede lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. La bandeja dispone de una rejilla de acero inoxidable extraíble.

Indicador de bandeja de goteo llena

El indicador se coloca encima de la rejilla de goteo cuando la bandeja está casi llena.

Depósito de agua

El depósito de agua extraíble se desliza hacia la izquierda o la derecha para poder rellenarlo fácilmente, y dispone de unas líneas de capacidad máxima (1,8 litros) y mínima fáciles de ver. El depósito transparente muestra el nivel de agua con sólo una mirada. El depósito se puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas.

Portatazas

La parte superior del aparato permite calentar de 4 a 6 tazas de expreso. Al ser de acero inoxidable evita que se rompa.

Indicador de temperatura de la caldera de expreso ( )

El disco indica cuándo la caldera de expreso ha alcanzado la temperatura óptima para la elaboración del café.

Indicador de temperatura de la caldera del vaporizador ( )

El disco indica cuándo el vaporizador ha alcanzado la temperatura óptima para su utilización.

Portafiltros

El portafiltros de tamaño comercial está hecho de latón chapado de cromo y dispone de una asa alargada de sujeción fácil. Se sujeta a la cabeza de salida del agua con un giro firme hacia la derecha.

Filtros

Los filtros de acero inoxidable se meten dentro del portafiltros. Utilice el filtro pequeño para una sola taza de expreso (30 ml), y el grande para dos tazas (60 ml). El filtro pequeño permite utilizar sobres monodosis de café.

Jarra para espumar

La jarra de acero inoxidable con capacidad de 255 ml va muy bien para espumar.

Prensador

Compacta el café de manera uniforme en el filtro.

Taza para medir café y cepillo del orificio de salida

Utilice la cantidad de café que cabe en la taza para cada taza de expreso (30 ml). El cepillo del orificio de salida permite retirar los restos de molido de la cabeza de salida del agua y del orificio de salida.

No se muestran:

Las dos calderas

Dos calderas separadas eliminan el tiempo de espera que requieren las cafeteras con una sola caldera para pasar de la elaboración del café a la elaboración de espuma. Los elementos que calientan las calderas nunca están en contacto con agua. Están situados fuera de las calderas para conseguir una temperatura de elaboración constante y resistencia al desgaste excelente. Las calderas de calentamiento rápido alcanzan una temperatura de funcionamiento en menos de 6 minutos.

Sistema sin goteo con válvulas electromagnéticas de 3 modos

Una válvula electromagnética de 3 modos elimina el goteo prácticamente mediante una reducción instantánea de la presión en la unidad de elaboración de café al apagar la bomba. El portafiltros se puede extraer inmediatamente después de elaborar el café sin derrames de molido.

Bomba de 15 bares

La bomba de agua autocebadora suministra los 9 bares de presión que requiere un expreso perfecto.

Preparación de la cafetera exprés para su utilización

Colocar el portatazas

Alinee los tres salientes con los agujeros que están en la parte superior de la cafetera. Presione los salientes en los agujeros con firmeza.

Retirar y lavar el depósito de agua

1. Para retirar el depósito de agua, levántelo ligeramente y tire de la parte inferior.

2. Lave el depósito en agua caliente y jabonosa y enjuáguelo con agua. También puede lavar el depósito en la bandeja superior del lavavajillas.
3. Vuelva a colocar el depósito en la cafetera exprés asegurándose de que los tubos de sifón queden dentro del depósito. Las varillas de la parte inferior del depósito encajan con las ranuras de la base de la cubierta.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

Enchufe el aparato en una salida para toma de tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.

Rellenar y enjuagar las calderas

Debe rellenar y aclarar las calderas antes de utilizar la cafetera por primera vez. También deberá rellenar las calderas cuando:

- La cafetera no se haya utilizado por un largo período de tiempo.
- El depósito se quede sin agua durante su utilización (eso puede dañar la cafetera).
- Sólo se utilice el vaporizador para múltiples bebidas sin antes elaborar café u obtener agua caliente.

1. Deslice el depósito de agua hacia la derecha o la izquierda para poder ver la parte superior y rellénelo con agua fría hasta la línea de relleno máx.

NOTA: El agua destilada puede dañar la cafetera exprés. No la utilice para preparar café.

2. Conecte el extremo del cable sin clavijas con el receptáculo de la cafetera exprés.
3. Enchufe el otro extremo del cable en la toma de corriente de tierra.
4. Asegúrese de que el selector "♨" está cerrado girándolo tanto como sea posible en dirección a las agujas del reloj.

5. Pulse el botón "⏻" para encender la cafetera exprés. Cuando la cafetera exprés está encendida, el indicador del interruptor en posición "I" se ilumina, las dos calderas empiezan a calentarse y los botones "☕" y "▀" funcionan.

6. Ponga una taza de café debajo de la cabeza de salida del agua. No ponga el portafiltros en la cabeza.

Español

Preparación de la cafetera exprés para su utilización

7. Pulse el botón " " – no es necesario esperar a que la caldera esté caliente. Eso activa la bomba de agua y rellena la caldera de elaboración de café con agua. Pasados unos segundos, el agua empezará a salir de la cabeza. Cuando la taza esté llena, pulse el botón " " de nuevo para parar el bombeo de agua. Ahora la caldera de elaboración de café está lista para su utilización.

8. Coloque la jarra para espumar debajo de la boquilla del vaporizador.

9. Gire el disco selector " " lentamente en dirección opuesta a las agujas del reloj y luego mantenga pulsado el botón " ". Eso activa la bomba de agua y rellena la caldera de elaboración de espuma con agua. Pasados unos segundos, el agua empezará a salir por la boquilla.

10. Cuando la jarra esté medio llena, pulse el botón " " y gire el disco selector " " en dirección a las agujas del reloj hasta que se pare. Ahora la caldera de elaboración de espuma está lista para su utilización.
11. Si no desea utilizar la máquina en este momento, pulse el botón " " para apagarla.

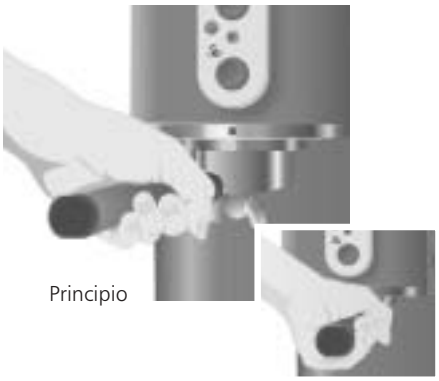
NOTA: No pulse los botones " " o " " si no hay agua en el depósito. Se puede estropear la bomba de agua.

Elaboración de café expreso

Para obtener unos resultados excelentes cuando se elabore café expreso véase las páginas 12-15.

1. Asegúrese de que el depósito tiene suficiente agua (el nivel de agua debería estar entre las líneas "máx." y "mín.").
2. Seleccione el filtro deseado. Utilice el filtro pequeño para una sola taza de expreso (30 ml), y el grande para dos tazas (60 ml). El filtro pequeño permite utilizar sobres monodosis de café.
3. Presione el filtro en el portafiltros hasta que quede bien ajustado. No rellene el portafiltros con café en este momento.

4. Coloque el portafiltros debajo de la cabeza de salida del agua y alinee el asa del portafiltros con el símbolo " ▽ " del lado izquierdo del anillo de metal. Levante el portafiltros dentro de la cabeza de salida del agua. Luego gire el asa hacia la derecha para alinearla con el símbolo " ■ " del anillo de metal.



Principio

Final

5. Pulse el botón " " para encender la cafetera exprés.

Elaboración de café expreso

6. Espere hasta que la cafetera haya alcanzado la temperatura de funcionamiento; esto requiere 6 minutos aproximadamente. Cuando la aguja del indicador de temperatura de la caldera de expreso alcance la zona "☕", ya puede utilizar la cafetera.
7. Retire el portafiltros de la cabeza girando el asa hacia la izquierda. Ponga una medida de café molido (o un sobre monodosis de café) en el filtro pequeño, o dos medidas de café molido en el filtro grande. Asegúrese de que el café molido que utiliza es especial para café expreso.
8. Con el prensador, presione el café firmemente y con un movimiento giratorio. Asegúrese de que la superficie del café esté lo más nivelada posible. Véase "Nivelación" y "Compactación" en las páginas 13 y 14 para más información.
9. Elimine el exceso de molido de café del borde del portafiltros y colóquelo en la cabeza de salida del agua.
10. Coloque una o dos tazas de café expreso en la rejilla de goteo bajo los pitorros del portafiltros. Pulse el botón "☕", y el café empezará a salir. Cuando la cantidad deseada de expreso haya sido elaborada, pulse el botón "☕" para parar el proceso.

NOTA: No retire el portafiltros mientras esté elaborando café.

11. La cafetera exprés está equipada con una válvula electromagnética de 3 modos que ejerce una presión instantánea en la unidad de elaboración de café cuando se apaga la bomba de agua, así se puede retirar el portafiltros justo después de elaborar el café. Retire el portafiltros girando el asa hacia la izquierda. Cuando retire el café molido del filtro dándole golpecitos, evite golpear el asa del portafiltros.
12. Una vez retirado el portafiltros, coloque una taza debajo de la cabeza de salida y pulse el botón "☕" durante uno o dos segundos. Esta operación lava el orificio de salida y elimina cualquier resto de aceites o granos de café que esté en la cabeza de salida.

13. Para elaborar más café expreso, repita los pasos 6 a 12, pero lea los siguientes consejos del barman.

Consejos del barman

Cuando prepare varias tazas:

1. Utilice una toalla para limpiar y secar el filtro antes de llenarlo de café. Eso asegura una extracción uniforme de café.
2. Para mantener la temperatura adecuada de elaboración de café, es importante que la unidad de elaboración esté caliente, por lo tanto:
   - No enjuague el portafiltros con agua del grifo – enfriaría el filtro. Lo mejor es pasar un paño para eliminar cualquier resto de café molido.
   - Si está ocupado haciendo otras tareas, como moler café o espumar leche, mantenga el portafiltros caliente dejándolo sujetado en la cabeza de salida.

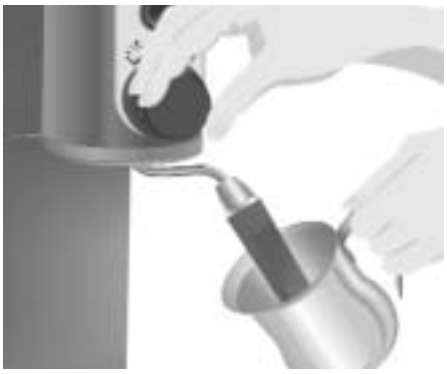
Calentar y espumar leche

Para calentar y espumar leche se requiere un poco de práctica, pero se sorprenderá de lo rápido que desarrolla sus habilidades. La cafetera exprés Artisan™ le proporciona todas las herramientas que necesita: Una jarra de acero inoxidable especialmente diseñada para espumar, un vaporizador que se ajusta horizontal y verticalmente para trabajar cómodamente, una boquilla diseñada para mejorar la elaboración de espuma y un disco selector "♨" que le permite controlar de manera precisa el volumen de vapor para espumar.

1. Pulse el botón "⏻" para encender la cafetera exprés.
2. Espere hasta que la cafetera haya alcanzado la temperatura de funcionamiento; esto requiere 6 minutos aproximadamente. Cuando la aguja del indicador de temperatura de la caldera de elaboración de espuma alcance la zona "♨", la cafetera está lista para espumar.
3. Rellene la jarra con ⅓ de leche fría.
4. Con el vaporizador apuntando hacia una taza vacía, accione el selector "♨" para limpiar el exceso de agua del brazo. Para abrir el disco selector "♨", gírelo lentamente en dirección opuesta a las agujas del reloj; para cerrar el disco selector "♨", gírelo en dirección a las agujas del reloj hasta que se pare.

Calentar y espumar leche

5. Con el disco selector "♨" cerrado, ajuste el brazo del vaporizador para que quede en una posición cómoda para trabajar y sumerja la punta de la boquilla justo un poco por debajo de la superficie de la leche de la jarra.



6. Abra lentamente el disco selector "♨" girándolo en dirección opuesta a las agujas del reloj. Cuanto más gire el selector "♨", mayor será el volumen de vapor liberado. Incline la jarra hacia un lado para crear un movimiento circular de la leche y mantenga la punta del vaporizador a unos 5 mm por debajo de la superficie de la leche. Si se crean grandes burbujas o si la leche salpica, es que la punta de la boquilla está demasiado hacia arriba.
7. A medida que aumente la espuma, será necesario bajar la jarra.
8. Cuando la espuma de la leche haya aumentado hasta ¾ del volumen de la jarra, baje la boquilla dentro de la jarra para vaporizar (calentar) la leche restante. Mantenga la jarra inclinada para mantener el movimiento circular de la leche. Vaporice la leche hasta que esté entre unos 60 y 74 grados centígrados. (A estas temperaturas, la jarra está muy caliente al tacto). Evite hervir la leche, lo cual sucede a unos 80 grados.
9. Antes de retirar el vaporizador de la leche, cierre el disco selector "♨" girándolo en dirección a las agujas del reloj hasta que se pare. Esto evita que la leche salpique.

Consejos del barman

- Limpie el brazo del vaporizador y la boquilla inmediatamente después de usarlos. Véase la sección "Cuidado y lavado" que empieza en la página 10.
- Por lo general, las leches con menos contenidos en grasas son más fáciles de espumar. La leche desnatada puede resultar engañosa porque se espuma muy rápidamente con una tendencia a formar grandes burbujas y puntos secos que estropean su textura. A fin de cuentas, la elección de la leche es una cuestión de experimentación y gustos. Los factores más importantes en la elaboración de una espuma excelente son la experiencia y una buena refrigeración: Cuanto más fría sea la leche utilizada mejor.

Preparación del capuchino

La palabra italiana "cappuccino" deriva de "Capuchino", una orden religiosa que vestía con el color de esta popular bebida de expreso. Un capuchino estándar es una combinación de leche vaporizada y expreso cubierta con una capa de espuma de leche; se sirve normalmente con una taza en forma de bol de 180-210 ml de capacidad.

Para preparar capuchino, espume y vaporice la leche antes de elaborar el expreso. Eso permite que la espuma cuaje ligeramente y se separe completamente de la leche. Cuando la leche esté lista, prepare una taza de café expreso (30 ml) en la taza de capuchino y luego añada la leche vaporizada y espumada en la taza con un ligero zarandeo. Para darle un toque digno de aplauso, añada unas raspaduras de chocolate encima del capuchino.

Suministro de agua caliente

También puede obtener agua caliente del vaporizador. Eso facilita la preparación de café americano, té o chocolate caliente. Rellenar media taza con agua caliente también es un buen modo de calentarla antes de elaborar el expreso.
NOTA: Ponga siempre el agua caliente en un recipiente vacío – si lo hace en una taza o jarra que contenga otros ingredientes puede salpicarse.

1. Pulse el botón " ⏻ " para encender la cafetera exprés.
2. Espere hasta que la cafetera haya alcanzado la temperatura de funcionamiento; esto requiere unos 6 minutos. Cuando la aguja del indicador de temperatura de la caldera de elaboración de espuma alcance la zona " ♨ ", la cafetera está lista para proporcionar agua caliente.
3. Con el vaporizador apuntando hacia una taza vacía, gire el disco selector " ♨ " lentamente en dirección opuesta a las agujas del reloj. Luego mantenga el botón " ⚑ " pulsado para obtener agua.

NOTA: Puede aparecer espuma residual de la boquilla antes de salir agua. Pueden pasar algunos segundos antes de que el agua empiece a salir de la boquilla.

4. Cuando haya obtenido la cantidad de agua deseada, deje de pulsar el botón " ⚑ " y gire el disco selector "♨" en dirección a las agujas del reloj hasta que se pare.

Cuidado y lavado

El mantenimiento de la cafetera exprés Artisan™ es esencial para elaborar el mejor café posible. Los restos de aceites del café en el portafiltros, los filtros y el orificio de salida estropearán el sabor del café más profesional. Cualquier resto de leche del brazo vaporizador también debería ser eliminado.

Antes de limpiar la cafetera exprés

1. Apague la cafetera exprés.
2. Desenchufe la cafetera de la toma de corriente.
3. Deje que la cafetera y sus accesorios se enfríen.

Limpieza del brazo y la boquilla del vaporizador

El brazo del vaporizador y la boquilla deberían limpiarse después de espumar la leche.

1. Retire la funda de la boquilla dándole un tirón hacia abajo. La funda se puede lavar con agua caliente y jabonosa. Asegúrese de que los orificios de la funda no contienen residuos.

2. Limpie el brazo y la boquilla del vaporizador con un trapo húmedo y limpio. No utilice ningún estropajo abrasivo.
3. Enchufe el aparato en una salida para toma de tierra.
4. Encienda la cafetera exprés, y deje que las calderas alcancen la temperatura de funcionamiento. Dirija el vaporizador hacia una taza vacía y abra el disco selector " " un momento para dejar correr vapor a través del vaporizador. Esto limpiará la punta de la boquilla.

Limpieza de la cubierta y los accesorios

No utilice limpiadores o estropajos abrasivos para limpiar la cafetera exprés o cualquiera de sus accesorios.

- Limpie la cubierta de la cafetera exprés con un paño húmedo limpio y séquela con un paño suave.
- Lave el portafiltros en agua caliente y jabonosa y enjuáguelo con agua. Séquelo con un paño suave. No lave el portafiltros en el lavavajillas.
- Los filtros, la bandeja de goteo, la rejilla de goteo, el depósito de agua y la jarra para espumar se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas o a mano con agua caliente y jabonosa. Si lava a mano, asegúrese de enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave.
- Utilice el cepillo del orificio de salida o un paño húmedo para eliminar los restos de café molido del empaque de la junta de la cabeza y el orificio de salida.

Limpieza del orificio de salida

Una vez cada 75 ó 100 tazas de expreso, la pantalla del orificio de salida debería retirarse de la cabeza para poder lavarla exhaustivamente.

1. Con un pequeño destornillador, retire el tornillo del centro de la pantalla del orificio de salida girándolo en dirección opuesta a las agujas del reloj. Cuando el tornillo esté libre, la pantalla del orificio debería caer de la cabeza.

2. Lave la pantalla del orificio de salida en agua caliente y jabonosa y enjuáguela con agua.
3. Coloque la pantalla del orificio en la cabeza de salida, con la parte suave cara abajo, y ajústela con el tornillo de la pantalla. Gire el tornillo en dirección de las agujas del reloj hasta que quede bien ceñido.

NOTA: Cuando la pantalla está ajustada, el tornillo del centro debería estar a ras de la superficie de la pantalla. Si no fuera el caso, retire la pantalla, vuélvala a colocar y reajuste de nuevo el tornillo.

Preparación tras largos períodos de desuso

Para el expreso con el mejor sabor, cebe la cafetera exprés con agua fresca tras un largo periodo de desuso. Al cebar se garantiza que las calderas estén llenas y que la cafetera expreso esté preparada para funcionar.

1. Retire el depósito, vacíe el agua que pudiera restar y rellene el depósito con agua fresca hasta la línea máx.
2. Rellene las calderas con agua caliente. Para ver instrucciones, consulte "Rellenar y enjuagar las calderas" en la página 6.

Cuidado y lavado

Descalcificación

Con el tiempo las incrustaciones de calcio procedentes del agua se acumulan en la cafetera y pueden desvirtuar la calidad del expreso. Las incrustaciones se deberían retirar cada cuatro meses, en los casos en que el agua local es más dura las descalcificaciones deberían ser más frecuentes. Utilice un producto descalcificador o una pastilla descalcificadora adecuada para eliminar las incrustaciones.

1. Retire la pantalla del orificio de salida de la cabeza de salida. Véase "limpieza del orificio de salida" en la izquierda para obtener instrucciones.
2. Asegúrese de que el depósito de agua esté vacío. Siguiendo las instrucciones del producto descalcificador, mezcle la solución y añádala en el depósito.
3. Para recuperar la solución, coloque una gran taza debajo de la cabeza de salida (no coloque el portafiltros), y otra debajo de la boquilla del vaporizador.
4. Pulse el botón " ⏻ " para encender la cafetera exprés. No hace falta calentar las caderas para pasar al siguiente paso.
5. Pulse el botón " " y deje que salga la solución por la cabeza durante 15 segundos; pulse el botón " " de nuevo para apagar el aparato.
6. Abra el disco selector " " girándolo en dirección opuesta a las agujas del reloj, mantenga pulsado el botón " " durante 15 segundos para que la solución fluya por el vaporizador.
7. Pulse el botón " ⏻ " para apagar la cafetera exprés.
8. Espere 20 minutos, luego repita los pasos 4-7. Cada 20 minutos, repita los pasos 4-7 hasta que casi toda la solución del depósito haya fluido por la cafetera. No permita que el depósito se quede completamente seco.
9. Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fresca, luego rellénelo de agua fresca hasta la línea máx. Pulse el botón " ⏻ " para encender la cafetera y límpiela dejando que el agua del depósito fluya por la máquina, alternando el proceso entre la cabeza de salida y el vaporizador. No permita que el depósito se quede completamente seco.
10. Coloque la pantalla del orificio de salida en la cabeza de salida. Véase "limpieza del orificio de salida" en esta página para obtener instrucciones. Asegúrese de añadir agua fresca adicional en el depósito antes de elaborar café.

Detección de averías

Si el indicador del interruptor en posición "I" sigue apagado y las calderas no calientan cuando se pulsa el botón "⏻":
Compruebe que la cafetera está enchufada; si lo está, desenchúfela, vuélvala a enchufar y pulse el botón " ⏻ " otra vez. Si la cafetera sigue sin funcionar, compruebe que el fusible o el disyuntor del circuito eléctrico de la cafetera esté conectado y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

Si el café no fluye del portafiltros puede que...
- el depósito de agua esté vacío, o la caldera de elaboración de café no esté llena
- el sifón del depósito de agua esté torcido o colocado de manera inadecuada
- la pantalla del orificio de salida deba limpiarse.
- se deba descalcificar la cafetera exprés
- el café no esté demasiado molido
- el café no esté demasiado compactado

Si la bomba de agua hace ruido, puede que...
- el depósito de agua esté vacío
- el sifón del depósito de agua esté torcido o colocado de manera inadecuada
- las calderas no estén llenas

Si el agua gotea por el portafiltros, puede que...
- el portafiltros no esté bien colocado en la cabeza de salida
- haya restos de café molido adheridos al anillo del portafiltros o al empaque de la cabeza de salida
- el empaque de la cabeza de salida esté sucio o desgastado

Si apenas se produce vapor o espuma, puede que...
- la caldera de elaboración de espuma no esté a la temperatura de funcionamiento
- el selector " " no esté completamente abierto.
- la boquilla necesite una limpieza
- el depósito de agua esté vacío, o la caldera de elaboración de espuma no esté llena

Si el problema no se puede solucionar siguiendo los pasos mencionados, véase la garantía KitchenAid® de la cafetera exprés en la página 15.*

*No devuelva la cafetera exprés al punto de venta – No ofrece servicios técnicos.

¿Qué es un expreso?

El expreso empezó como un intento en el siglo XIX de elaborar café por tazas a petición rápidamente. El objetivo era servir el café más fresco y sabroso posible y evitar que se quemara, que tuviera un sabor rancio o que se mantuviera caliente encima del fogón. Para acelerar el proceso de elaboración de café, los pioneros se centraron en la idea de impulsar el agua a través del café molido mediante presión. Para suministrar presión se utilizó inicialmente el vapor, luego el aire comprimido, los pistones accionados con palancas, y finalmente, la bomba de agua.

A lo largo de los años, los elementos de la elaboración de expreso se testaron y refinaron para producir los prototipos que tenemos en la actualidad: una taza (30 ml) de expreso de verdad procede de la exposición de 7 gramos de café molido fino a un agua de 90-96º C y 9 bares de presión. En tan sólo 25 segundos, la mayoría de los elementos y aceites de café altamente aromáticos ya se han extraído, mientras que los componentes más amargos y sin sabor se dejan.

Cuando el café molido es fresco y la elaboración se lleva a cabo como es debido, el agua presurizada emulsiona los aceites del café en una espuma dorada llamada crema, que culmina el expreso con el aroma y sabor final.

Sobre-extracción y sub-extracción

Para elaborar buen café se debe entender qué es lo que realmente acaba en la taza cuando el café se expone al agua. Un 30% del grano de café torrefacto se compone de elementos solubles en agua. Un 20% de estos componentes se disuelve con relativa facilidad, mientras que el 10% restante toma un poco más de tiempo – lo que es bueno, porque este 10% menos soluble es ácido, amargo y generalmente desagradable. El objetivo de cualquier elaboración de café es extraer los aceites y componentes de fácil disolución mientras que el resto se queda en el molido del café.

Si el café molido está demasiado tiempo expuesto al agua, todos los componentes solubles se extraerán, lo que resulta en un café más amargo. A eso se le llama sobre-extracción. Lo opuesto a la sobre-extracción es la sub-extracción, que sucede cuando el café no está suficientemente expuesto al agua, lo que hace que los aromas y sabores esenciales se queden en el molido. La sub-extracción da lugar a un café de poco sabor.

Que el café esté sobre-extraído, sub-extraído, o en su punto justo, depende de distintos factores, como la proporción de café por agua, el tamaño del molido, la temperatura de elaboración y el tiempo que el agua está en contacto con el café. Todos esos factores están directamente o indirectamente afectados por la técnica del barman.

Antes de elaborar el café: Los elementos de un excelente expreso

Antes de enchufar la cafetera, necesitará distintos elementos para producir un excelente café.

Granos de café frescos

Un café excelente sólo puede proceder de granos de café adecuadamente tostados. Muchos bármanes recomiendan comprar granos tostados no más oscuros que lo que corresponde a una torrefacción media, cuyo color parece al del chocolate. Este tipo de torrefacción mantiene los azúcares y sabores naturales del grano, lo que marca un buen camino hacia un excelente expreso. La torrefacción media es el nivel que deja los granos de café oscuros al máximo sin que los aceites salgan a la superficie.

Los granos de café más oscuros – que son de un marrón oscuro casi negro – tienen un aspecto excelente, pero la torrefacción extra eclipsa los sabores más delicados del café y carameliza los azúcares. Un sabor de café muy tostado, a menudo amargo y ácido, predominará con una torrefacción oscura.

Para mantener la frescura de los granos de café:

Conserve los granos de café en un recipiente oscuro y hermético y guárdelo en un lugar fresco y seco. No se recomienda que los refrigere puesto que se forma condensación en los granos cuando se abre el recipiente que los contiene. La congelación puede ayudar a conservar los granos de café durante un largo período de tiempo, pero también alterará su sabor.

Agua de buen sabor

Un elemento que se pasa por alto a menudo es el agua para la elaboración de café. Si no le gusta el sabor del agua del grifo, no la use para preparar café – use agua purificada de botella en lugar de eso. Como el agua fresca no tarda mucho en adquirir un sabor y calidad insípidos, también es recomendable cambiar el agua del depósito a menudo y rellenar las calderas tras largos períodos de desuso.

No utilice agua destilada – puede dañar la cafetera.

El molido – y el molino – correcto

Un expreso requiere un molido muy fino y consistente. Las trituradoras de cuchillas y los molinos de café baratos normalmente se quedan cortos cuando se trata de moler para obtener un expreso excelente.

El mejor expreso requiere un molino de café de calidad como el molino de café Artisan™. Un buen molino de café maximiza el sabor y el aroma del expreso mediante la producción de un molido extremadamente consistente y con bajo nivel de calentamiento por fricción.

Técnica de elaboración de expreso

Temperatura de elaboración del café

La temperatura del agua y la consistencia de la temperatura tienen un impacto directo en el sabor del café. Un excelente expreso procede de la elaboración a una temperatura óptima, de manera ideal entre 90°–96° C. Las calderas y termostatos modernos sobresalen en la producción y el mantenimiento de la temperatura correcta, pero existe un factor que lo complica y que es de especial preocupación para el barman: Mantener el calor en la unidad de elaboración del café.

Si el agua se bombea desde la caldera a unos casi perfectos 93° C pero fluye hasta un portafiltros a temperatura ambiente, el agua se enfriará drásticamente – y la temperatura real de elaboración será mucho menor a la que exige el mejor expreso. Si la temperatura del agua cae a un nivel inferior a 90º C, el expreso todavía tendrá una buena crema, pero adquirirá un matiz claramente amargo o agrio.

Para garantizar una temperatura de elaboración adecuada:

- Coloque siempre el portafiltros (con el filtro) en la cabeza de elaboración cuando la cafetera se esté calentando. Eso calienta el filtro.
- Espere siempre a que las calderas estén completamente calentadas antes de elaborar el café – al menos unos 6 minutos.
- Dosifique y compacte el café con rapidez y prepárelo inmediatamente. Esto evita que el portafiltros se enfríe significativamente.
- Nunca enjuague el portafiltros con agua fría si debe preparar más tazas de café. Cuando haya retirado el molido del filtro mediante unos golpecitos, elimine el resto que quede en el filtro con un trapo limpio. Asegúrese de que el filtro esté seco antes de añadir más café.
- Mantenga el portafiltros vacío colocado en la cabeza de salida mientras se ocupa de otras tareas como moler café o espumar leche.
- Caliente una taza normal o pequeña encima de la cafetera antes de la elaboración. Las tazas también se pueden calentar instantáneamente con vapor del vaporizador.

La cafetera exprés Artisan™ está diseñada para proporcionar una temperatura de elaboración óptima. Las dos calderas eliminan las fluctuaciones de temperatura comunes en los diseños con caldera única al alternar la elaboración de café con la de espuma. La unidad de elaboración de café de latón chapado con cromo calienta rápidamente, y tiene un tamaño comercial por una muy buena razón: Los grupos de tamaño comercial mantienen el calor mejor que los grupos más pequeños.

La cafetera exprés hace lo que le toca para mantener la temperatura de elaboración correcta. ¡El resto es cosa del barman!

Molido

Un excelente expreso requiere el café más fresco, y el café más fresco se muele siempre antes de su elaboración. Los compuestos aromáticos más delicados del café se pasan unos minutos después de ser molido, por tanto muela sólo el café que va a utilizar inmediatamente.

Dosificación

La dosificación es el proceso de medir el café molido que se pondrá en el filtro. Una sola taza (30 ml) de expreso requiere 7 gramos de café – dos tazas, el doble. Si se rellena con un café molido fino, la taza para medir café incluida en la cafetera exprés Artisan™ es casi la medida perfecta para una taza de café.

Los bármanes consumados normalmente no se molestan en hacer medidas exactas cuando dosifican: simplemente rellenan los filtros casi hasta el borde y eliminan los excesos del filtro con sus dedos, dejando exactamente lo que necesitan. Cuando ya tenga más experiencia en la dosificación, nivelación y compactación del café, usted podrá dosificar su café a ojo de manera consistente, como los profesionales.

Si no dosifica el café con la ayuda de la taza para medir, es importante que no rellene demasiado el filtro. El café necesita espacio para expandirse cuando se prepara. Si el café está aplastado contra la pantalla del orificio de salida, no dejará pasar el agua a través del filtro, lo que dará lugar a una extracción desigual y a un expreso malo. A continuación le damos unas indicaciones para que sepa cuándo está llenando demasiado el filtro:

1. Rellene el filtro, nivele el café y compáctelo con el prensador (véase la sección "compactación").
2. Coloque el portafiltros en la cabeza de salida y retírelo inmediatamente.
3. Si el café del portafiltros tiene la marca de la pantalla del orificio de salida es que ha puesto demasiado café en el filtro!

Nivelación

Nivelar el café tras la dosificación es una técnica esencial para un excelente expreso. Si el café no está bien distribuido en el filtro, la compactación del café creará áreas de alta y baja intensidad. El agua a presión alta seguirá de manera inevitable el camino que oponga menos resistencia, fluyendo mucho a través de las zonas de poca densidad de café – sobre-extrayendo los compuestos amargos del café – y fluyendo ligeramente a través de las zonas de alta densidad de café, sub-extrayendo las esencias aromáticas. Esta extracción desigual da lugar a un expreso amargo, flojo y con poco cuerpo.

Para nivelar café en el filtro:

- Asegúrese de que el filtro esté seco antes de añadir café; la humedad en el filtro creará un camino de menos resistencia para el agua.
- Tras dosificar el café en el filtro, nivele el café barriendo el filtro con su dedo hacia delante y hacia atrás. No barra sólo en una dirección – esto haría que el café se apilara en un lado del filtro y produciría una extracción desigual. Intente dar una forma ligeramente cuenca al café, con un centro más bajo que los lados.
- Asegúrese de que no hay vacíos entre el café y la pared del filtro.

Café nivelado adecuadamente

Café nivelado adecuadamente

Compactación

La compactación comprime el café a un nivel que proporciona una resistencia uniforme al agua presurizada. El café nivelado y compactado adecuadamente producirá una extracción uniforme de los compuestos del café. El café que esté muy poco compactado se deformará cuando pase el agua, y dará lugar a una extracción desigual, un tiempo de elaboración insuficiente y un expreso mediocre. El café demasiado compactado hará el proceso de elaboración más lento, dando lugar a una bebida amarga y sobre-extraída.

Técnica para una compactación adecuada

1. El asa del prensador se debería coger como si fuera un pomo, con la base del asa contra la palma. Cuando compacte, intente mantener el prensador, la muñeca y el codo en una línea recta.
2. Con la base del portafiltros en una superficie sólida, presione suavemente el prensador en el café con el objetivo de crear una superficie nivelada. Retire el prensador del filtro con un ligero movimiento circular – eso evitará que el prensador se lleve consigo restos de café.

3. Tras sacar el prensador, algunos trozos de molido pueden quedar adheridos en la pared del filtro. Golpee ligeramente el portafiltros encima de la mesa para que esos restos de molido caigan en la zona compactada del café. No le dé un golpe demasiado fuerte, ya que el café compactado se caería o quebraría.
4. Pase el prensador por segunda y última vez (llamado también prensado pulidor). Presione el café hacia abajo con unos 15 kilogramos de presión, luego relaje la fuerza ligeramente (a unos 9 kilogramos) y pula el café girando el prensador completamente dos veces.
5. Inspeccione el prensador. La zona del café debería ser llana y nivelada sin fisuras entre el costado del filtro y el café.

Medición de la presión del prensador

9 kilogramos, 15 kilogramos – ¿cómo puede saber cuánta fuerza de presión está utilizando? Haga lo que hacen los bármanes: ¡Utilice una báscula de baño! Ponga una báscula en una mesa o superficie llana y compacte su café encima. Muy pronto, desarrollará una idea de lo que son 9 ó 15 kilogramos de fuerza.

Volumen

La unidad de elaboración y las calderas están calientes. El café fresco está molido, dosificado en el filtro, nivelado con pericia y compactado de manera precisa. Ahora llega el momento de la verdad: ¡elaborarlo!

Para el mejor expreso, nunca extraiga más de una taza (30 ml) cuando use el filtro pequeño o dos tazas (60 ml) cuando utilice el grande. Si prepara más cafés, se sobre-extraerá el café y le quedará un expreso amargo y flojo.

Al caer, el perfecto expreso es de un color marrón rojizo con una textura espesa como la de la miel que cae de una cuchara. A menudo forma lo que se denomina colas de ratón, o unos delgados chorros de sirope. A medida que aumenta la extracción de los compuestos amargos y ácidos, el chorro se vuelve más claro y en algunos casos se vuelve casi blanco. Los bármanes expertos observan detenidamente el chorro al caer y paran el proceso de elaboración cuando empieza a hacerse más claro.

El expreso Ristretto es un expreso preparado con menos volumen de lo habitual. Prepare la cafetera para elaborar dos tazas, pero pare el proceso cuando la cafetera haya extraído tan sólo 45 ml de café. Con ese proceso se restringe el chorro para incluir sólo la parte más sabrosa y menos amarga de los aceites y esencias del café.

Velocidad de descenso

Décadas de experiencia nos demuestran que el mejor expreso – ya sea en una única taza o en dos – tarda entre 20-25 segundos en prepararse.

Si su expreso se elabora en mucho más, o mucho menos, de 20-25 segundos, y su técnica de compactación es buena, ajuste el molido. Haga un molido más fino para conseguir una velocidad de descenso más lenta y un molido más grueso para una velocidad más rápida. Mantenga la misma dosificación y compactación.

El café es sensible a la humedad del ambiente y la absorbe, lo que afecta la velocidad de extracción. En un ambiente húmedo, la velocidad de descenso disminuye; en unas condiciones más secas la velocidad de descenso aumenta. Probablemente deba adaptar la velocidad de descenso según la estación del año – o el tiempo del día.

Algunos molinos no permiten los ajustes sutiles necesarios para corregir la velocidad de descenso. La mejor solución es comprar el molino de café KitchenAid® Artisan™. Si eso no fuera posible, experimente con la presión de compactación. Presione con menos fuerza para un chorro más rápido y más fuerza para uno más lento.

La crema dorada

Una marca de distinción de un expreso excelente es la crema, la espuma densa y dorada de los aceites emulsionados del café que capturan la esencia de su sabor. Una buena crema debería poder soportar un poco de azúcar encima durante casi 30 segundos.

Café nivelado adecuadamente

Detección de problemas en la elaboración del expreso

Al caer, si su expreso...

...tiene un color más tipo canela, en lugar de marrón oscuro:
- Asegúrese de que su unidad de elaboración de café y las calderas estén completamente calientes.
- Utilice una mezcla de café menos ácida

…es blanco con rayas marrones delgadas:
- Revise su técnica de compactación – el café compactado tiene fisuras o existe un vacío entre el café y la pared del filtro

…es delgado y fluye rápidamente:
- revise su técnica de compactación – la presión ejercida puede que no sea lo suficientemente firme para proporcionar una misma resistencia al agua
- utilice un molido más fino
- compruebe que el café esté fresco

…apenas gotea por el portafiltros:
- revise su técnica de compactación – puede que ejerza demasiada presión
- utilice un molido más grueso

Glosario de bebidas de expreso

Americano

180–240 ml de agua caliente añadidos a una taza de expreso (30 ml). Eso da lugar a una taza de café soberbio.

Café Latte

De 250 a 300 ml de leche vaporizada añadidos a una taza de expreso (30 ml). A menudo se aderezan con siropes.

Café Mocha

Un café latte con sirope de chocolate añadido, y normalmente cubierto con nata y copos de chocolate. También se puede sustituir el sirope por leche chocolateada vaporizada.

Capuchino

Un capuchino estándar es una combinación de leche vaporizada y expreso cubierta con una capa de espuma de leche; se sirve normalmente con una taza en forma de bol de 180-210 ml de capacidad. Se puede espolvorear con coco o canela encima como aderezo.

Capuchino clásico

El capuchino clásico es común en Italia. Se trata simplemente de café expreso cubierto de leche espumada.

Doppio

Una taza doble de expreso.

Expreso Breve

Expreso cubierto con nata líquida vaporizada.

Expreso con Panna

Expreso cubierto con nata montada.

Expreso Lungo

Expreso alargado – es decir, elaborado con más volumen de lo habitual. Esta técnica produce un expreso con alto contenido en cafeína pero más diluido, con un color más claro y con menos cuerpo de lo habitual. Para hacer un expreso lungo, elabore 45 ml de café con el filtro pequeño o 90 ml con el filtro grande. Utilice un molido ligeramente más grueso para mantener el tiempo de elaboración entre 20-25 segundos; si extiende el tiempo a 30 segundos el expreso lungo será demasiado amargo.

El expreso lungo a menudo se utiliza para hacer Americanos o lattes con un sabor más fuerte.

Expreso Macchiato

Expreso con un poquito de leche vaporizada.

Expreso Ristretto

Un expreso corto – es decir, elaborado con menos volumen de lo normal para maximizar el sabor y minimizar el amargor. Para el ristretto, simplemente elabore unos 22 ml de café con el filtro pequeño o 45 ml con el filtro grande.

Garantía de la cafetera exprès KitchenAid® para Europa, Asia, Oriento Medio, África y Australia (uso doméstico)

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará para:	KitchenAid no pagará por:
Para Europa y Australia: DOS AÑOS de garantía completa a partir de la fecha de compra. **Otros:** Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Recambio de componentes y costes de trabajo de reparación para corregir defectos de los materiales o de elaboración. El servicio debe ser proporcionado por un Servicio técnico KitchenAid autorizado.	A. Por reparaciones cuando la Cafetera Exprès se utilice para operaciones diferentes de las de preparacíon de café. B. Por daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/ operaciones que no cumplen con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todo servicio debería ser manejado localmente por un centro de servicio autorizado de KitchenAid. Llame al representante de quién fue comprada la unidad para obtener el nombre de la instalación autorizado de servicio más cercana de KitchenAid.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.KitchenAid.com

Español

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU
™ Marca de KitchenAid, EEUU
© 2005. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modell 5KES100
Espresso Maskin

Innehållsförteckning

Espressomaskin säkerhet....2
Viktiga säkerhetsföreskrifter....3
Elkrav....3
Modell 5KES100....4
Egenskaper espressomaskin....4
Att förbereda Espressomaskinen för användning....6
- Fäst koppräcket....6
- Ta bort och rengör vattenbehållaren....6
- Fyll och skölj bryggarna....6

Att brygga Espresso....7
Att skumma och ånga mjölk....9
- Att förbereda Cappuccino....9

Att tappa ut hett vatten....10
Skötsel & rengöring....10
- Innan espressomaskinen rengörs....10
- Rengöring av skumningsarm och munstycke....10
- Rengöring av kåpa och tillbehör....10
- Rengöring av vattenspridningsfilter....11
- Återfyllning efter långa perioder utan användning....11
- Avkalkning....11

Felsökningsproblem....11
Vad är Espresso?....12
Överurdragning och underurdragning....12
Innan bryggning: Ingredienserna i en god Espresso....12
- Färska kaffebönor....12
- Gott vatten....12
- Den riktiga malningen – och kvarnen....12

Espresso bryggningsteknik....13
- Bryggningstemperatur....13
- Malning....13
- Dosering....13
- Jämnhet....13
- Packning....14
- Volym....14
- Urdragsmängd....14
- Det gyllene skummet....14
- Felsökning av Espresso vid bryggning....15

En ordlista över Espresso drinkar....15
KitchenAid® Espressomaskinsgaranti för Europa (hushållsbruk)....16
Service efter försäljning....16
Servicecenter....16

Espressomaskin säkerhet

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in många säkerhetsmeddelande i denna manual för din hjälp. Läs och hörsamma alltid alla säkerhetsmeddelanden.

Detta är en symbol för säkerhetslarm.

Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelande kommer att följa på säkerhetslarmsymbolen med antingen ordet ”FARA” eller ”VARNING”. Dessa ord betyder:

⚠ FARA — **Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte <u>omedelbart</u> följer instruktionerna.**

⚠ VARNING — **Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.**

Alla säkerhetsmeddelande kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur skaderisken minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionen inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater, skall alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Vidrör inte varma ytor. Använd handtag eller vred.
3. För skydd mot brand, elektrisk stöt och personskada, doppa inte sladdar, stickproppar eller apparater i vatten eller vätskor.
4. Apparaten får endast användas av barn, under vuxet överinseende.
5. Koppla från eluttag när den inte används och innan rengöring. Tillåt den att kyls ned innan delar sätts på eller tas bort och innan rengöring.
6. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller stickpropp eller efter felfunktion i apparaten eller om den har skadats på något sätt. Returnera apparaten till den närmaste auktoriserade servicecentret för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehörsapparater rekommenderas inte av tillverkaren av apparaten eftersom det kan resultera i brand, elektrisk stöt eller personskada.
8. Använd inte utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över bordskant eller disk eller vidröra varma ytor.
10. Placera inte nära någon varm gas eller elektrisk brännare eller i en upphettad ugn.
11. Slå alltid av apparaten, plugga därefter in sladden i vägguttaget. För att koppla från, slå av apparaten, ta därefter ur sladden från vägguttaget.
12. Använd inte apparaten för något annat än den avsedda hushållsanvändningen.
13. Var mycket försiktig vid användning av varm ånga.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Elkrav

Volt: 220-240 Volt A.C.
Hertz: 50/60 Hz

OBS: För att minska risken för elektriska stötar får stickproppen bara passa i eluttaget på ett håll. Om stickproppen inte passar i eluttaget, kontakta en kvalificerad elektriker. Modifiera inte stickproppen på något sätt.

Det levereras en kort strömförsörjningssladd för att minska risken för att trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd. Använd inte någon förlängningssladd. Om strömförsörjningssladden är för kort, låt en kvalificerad elektriker eller serviceman installera ett eluttag nära apparaten.

⚠ VARNING

Risk för elektrisk stöt.

Anslut i ett jordat eluttag.

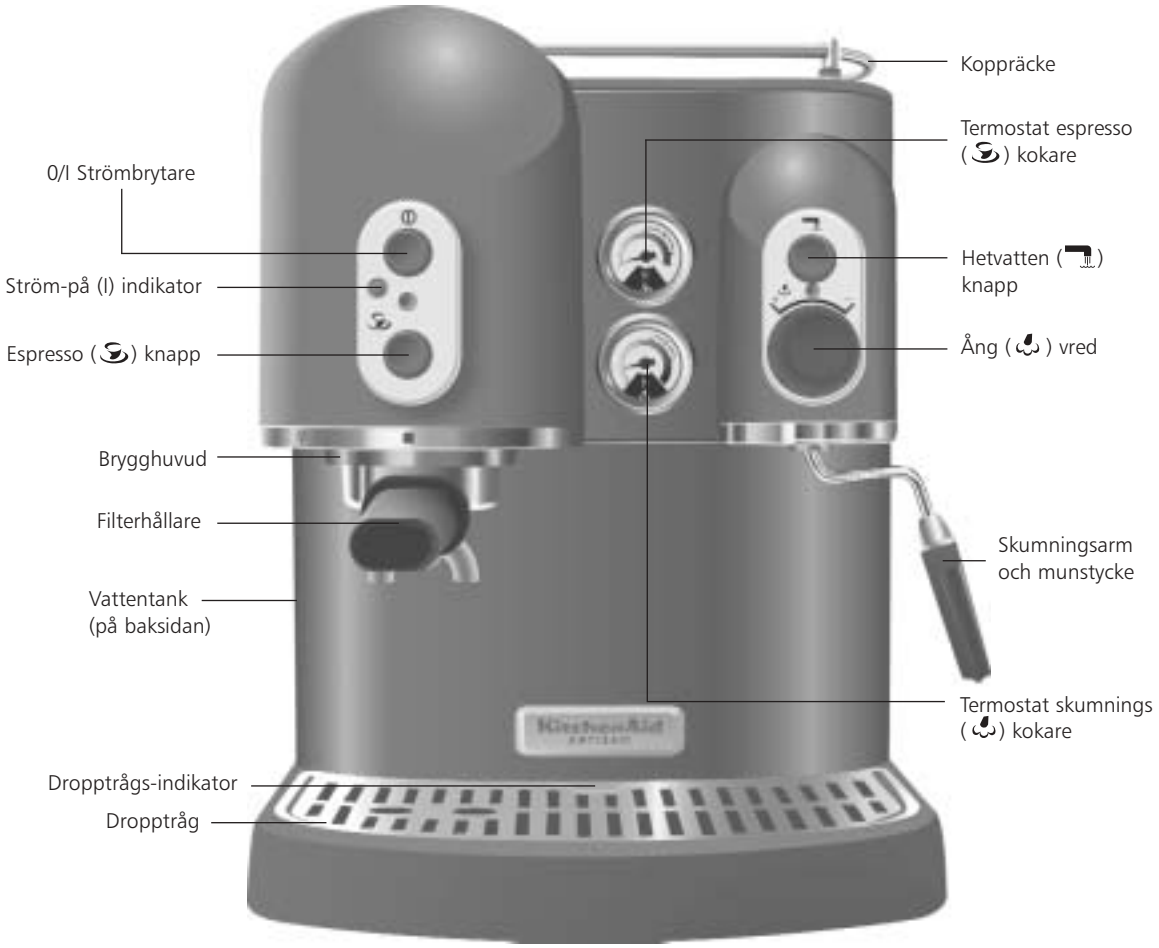
Ta inte bort jordningsspåret.

Använd inte någon adapter.

Använd inte någon förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i död, brand eller elektrisk stöt.

Modell 5KES100



Modell 5KES100
Espresso Maskin

Skumningskanna

Kaffemått och rengöringsborste

Filterkorgar

Kaffepackare

Egenskaper espressomaskin

0/I Strömbrytare

Tryck en gång för att slå på espressomaskinen, tryck igen för att slå av den. När de dubbla bryggarna börjar hettas upp kommer och " " och " " knapparna att fungera.

Ström-på (I) indikator

När espressomaskinen är på kommer indikatorlampan att lysa.

Espresso " " Knapp

Tryck på " " knappen för att aktivera vattenpumpen för bryggning av espressomaskinen. För att stoppa bryggningen, tryck in " " knappen en andra gång.

Hetvatten ( ) knapp

När " " visaren är öppen, tryck och håll in " " knappen för att aktivera vattenpumpen och häll ut varmt vatten från skumningsarmen. Pumpen stänger av automatisk när knappen släpps.

Ång ( ) vred

För att hälla ut ånga eller hett vatten genom skumningsarmen, öppnas " " vredet genom att den vrids moturs. Ångnivån kontrolleras av visarposition: rotera vredet moturs för mer ånga, medurs för mindre. För att stänga av ångan, vrid " " vredet genom att rotera det medurs till det stannar.

Egenskaper espressomaskin

Brygghuvud

Brygghuvudet i kommersiell storlek är gjort av kompläterad mässing för exceptionell hållbarhet och stabilitet av bryggningstemperaturen. Bryggaren är fäst direkt på grupphuvudet så att bryggrupperna värms snabbt och genomgående.

Skumningsarm & munstycke

Fördelar ånga eller varmt vatten genom skumningsarmen. Armen svänger horisontellt och vertikalt för lämplig placering. Munstycket ökar skumningen och är avtagbart för rengöring.

Droppbricka

Stort, avtagbart droppbricka fångar upp överflödet och går att diska i maskin om den placeras i den övre korgen. Tråget innehåller en avtagbar rostfri dropplatta.

Droppbricka full indikator

Indikatorspetsen höjer sig ovanför dropplattan när droppbrickan är nästan fullt.

Vattenbehållare

Den avtagbara vattenbehållaren glider åt vänster eller höger för enkel fyllning och har lätt synliga "max" (1.8 liter) och "min" fyllningslinjer. Genomskinlig behållare visar vattennivån vid ett ögonkast. Behållaren kan diskas i den övre korgen i diskmaskin.

Koppräcke

Överdelen på enheten har plats för 4 till 6 espressokoppar för uppvärmning. Ett koppräcke på toppen håller kopparna på plats.

Termostat espresso ( ) kokare

Termostaten visar när espressobryggaren har nått optimal bryggtemperatur.

Termostat skumnings ( ) kokare

Termostaten indikerar när skumningskokaren har nått optimal ångtemperatur.

Filterhållare

Filterhållare i kommersiell storlek konstruerad av kompläterad mässing och ett lätt greppbart utsvängt handtag. Fästs vid bryggarens huvud med en fast vridning till höger.

Filterkorgar

Rostfria filterkorgar knäpps fast i filterhållaren. Använd den lilla korgen för en kopp (30 ml) espresso och den stora korgen för två koppare (60 ml). Den lilla korgen passar även till pods (kaffekuddar).

Skumningskanna

Den rostfria 255 ml stora kannan är ovärderlig för skumning.

Kaffepackare

Packa kaffet jämt i filterkorgen.

Kaffemått och borste

Använd ett mått kaffe för varje kopp (30 ml) espresso. Borsten kommer att hjälpa till att hålla brygghuvudet och vattenpridningsfiltret fritt från kaffe.

Visas inte:

Dubbla bryggare

Separata bryggare eliminerar väntetiden som enkla bryggare kräver vid växling mellan skumning och bryggning. Bryggarens värmeelement vidrör aldrig vattnet: de är placerade på bryggarens utsida för en ypperlig, jämn bryggtemperatur och utbränningsmotstånd. Snabb uppvärmning av bryggarna, som når arbetstemperatur på mindre än 6 minuter.

Droppfritt system med 3-vägs magnetventil

En 3-vägs magnetventil eliminerar i realiteten dropp genom att omedelbart reducera trycket i bryggruppen när pumpen stängs av. Filterhållaren kan tas bort omedelbart efter bryggning, utan att kaffe sprutar ut och kladdar ner.

15 Bar pump

En självsugande vattenpump ger bekvämt de 9 bars tryck som en perfekt espresso kräver.

Att förbereda Espressomaskinen för användning

Fäst koppräcket

Rikta in de tre stiften på listen med hålen på toppen av espressomaskinen. Tryck därefter fast stiften på listen i hålen.

Ta bort och rengör vattenbehållaren

1. Lyft behållaren något och ta därefter bort botten på behållaren från espressomaskinen genom att dra.

2. Tvätta tanken i varmt, tvålvatten och skölj med rent vatten. Behållaren kan även diskas i den övre korgen i diskmaskin.
3. Sätt tillbaka behållaren i espressomaskinen och säkerställ att sifonslangarna är placerade inne i behållaren. Räfflorna i botten på behållaren passar i spåren på kåpans bas.

⚠ VARNING

Risk för elektrisk stöt.

Anslut i ett jordat eluttag.

Ta inte bort jordningsspåret.

Använd inte någon adapter.

Använd inte någon förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i död, brand eller elektrisk stöt.

Fyll och skölj bryggarna

Bryggarna behöver fyllas och sköljas innan espressomaskinen används första gången. Bryggarna behöver även fyllas när:

- espressomaskinen inte har använts under en längre period
- vattenbehållaren torrkörs under användning (detta kan skada espressomaskinen)
- flera drycker ångas utan bryggning av espresso eller tillredning av varmt vatten

1. För vattenbehållaren åt vänster eller höger för att blottlägga toppen och fyll med friskt kallt vatten upp till maxfyllningslinjen.

OBS: Destillerat vatten eller mineralvatten kan skada espressomaskinen. Använd inget av dem för att brygga espresso.

2. Sätt in den änden av elsladden som är utan spår i sladduttaget på baksidan av espressomaskinen.
3. Sätt in den andra änden av sladden i ett jordat uttag.
4. Försäkra dig om att "♨" visaren är stängd genom att rotera den medurs så långt som möjligt.

5. Tryck på "⏻" knappen för att slå på espressomaskinen. När espressomaskinen är påslagen kommer ström-på (I) indikatorn att lysa, de dubbla bryggarna kommer att påbörja uppvärmning och "☕" och "🚰" knapparna kommer att fungera.

6. Placera en kaffekopp under brygghuvudet. Fäst inte filterhållaren vid brygghuvudet.

Att förbereda Espressomaskinen för användning

7. Tryck på knappen " " - det är inte nödvändig att vänta på att bryggaren skall värmas upp. Detta aktiverar vattenpumpen och fyller bryggaren med vatten. Efter några sekunder kommer vattnet att flöda från brygghuvudet. När koppen är full, tryck på " " knappen igen för att stanna vattenpumpen. Bryggaren är nu färdig för användning.

8. Placera skumningskannan under munstycket på skumningsarmen.

9. Öppna långsamt " " visaren genom att vrida den moturs, tryck och håll därefter in " " knappen. Detta aktiverar vattenpumpen och fyller skumkokaren med vatten. Efter några sekunder kommer vattnet att börja flöda från munstycket.

10. När kannan är ungefär halvfull, släpp " " knappen och stäng " " visaren genom att rotera den medurs till dess att den stannar. Skumkokaren är nu färdig för användning.
11. Om ingen espresso önskas just nu, tryck på " " knappen för att slå av espressomaskinen.

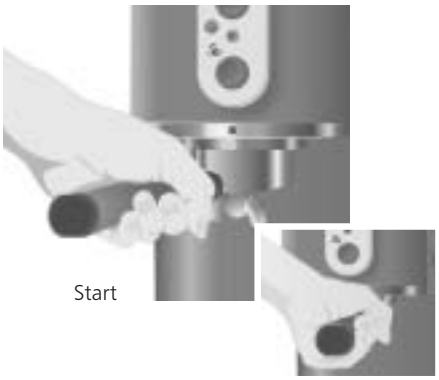
OBS: Tryck inte på " " eller " " knapparna utan vatten i behållaren. Skador på vattenpumpen kan uppstå.

Att brygga Espresso

För bästa resultat vid bryggning av espresso, se sidorna 12-15.

1. Försäkra dig om att vattenbehållaren har tillräcklig vattentillförsel (vatten nivån skall ligga mellan "max" och "min" fyllningslinjerna).
2. Välj filterkorgen för liten eller stor kapacitet. Använd den lilla korgen för en kopp (30 ml) espresso och den stora korgen för två koppar (60 ml).
   Den lilla korgen kan också användas passar även till pods (kaffekuddar).
3. Pressa in filterkorgen i filterhållaren till dess att den snäpper på plats. Fyll inte filterhållaren med kaffe ännu.

4. Placera filterhållaren under brygghuvudet och ställ in filterhållarens handtag med " " på vänster sida av trimringen av metall. Lyft filterhållaren till brygghuvudet och flytta därefter filterhållarens handtag till höger så att det är i linje med " " på trimringen av metall.



5. Tryck på " " knappen för att slå på espressomaskinen.

Att brygga Espresso

6. Vänta tills espressomaskinen har nått arbetstemperatur: detta tar cirka 6 minuter. När nålen på espressobryggarens temperaturmätare klättrar in i "☕" zonen, är espressomaskinen färdig för bryggning.
7. Ta bort filterhållaren från brygghuvudet genom att flytta handtaget till vänster. Placera ett mått malt kaffe (eller en pods) i den lilla korgen eller två mått malt kaffe i den stora korgen. Var noggrann med att använda en bra espresso malning till ditt kaffe.
8. Använd kaffepackaren för att packa kaffet hårt med en vridande rörelse. Kontrollera att ytan på kaffet är så mycket som möjligt i nivå. Se "Jämnhet" och "Stampning" på sidorna 13 och 14 för detaljer.
9. Borsta bort överflödigt kaffe från filterhållarens kant och sätt i filterhållaren i brygghuvudet.
10. Placera en eller två espressokoppar på dropplattan under filterhållarens pipor. Tryck på "☕" knappen, och espresso börjar flöda ner i kopparna. När önskad mängd espresso har bryggts, tryck på "☕" knappen för att stoppa bryggningen.

OBS: Ta inte bort filterhållaren vid bryggning.

11. Espressomaskinen är utrustad med en 3-vägs magnetventil som omedelbart släpper trycket i bryggruppen när vatten pumpen är frånslagen, så att filterhållaren kan tas bort omedelbart efter bryggning. Ta bort filterhållaren genom att flytta handtaget till vänster. Undvik att slå mot filterhållarens handtag när du knackar ur kaffet ur filterkorgen.
12. När filterhållaren har tagits bort, placera en kopp under brygghuvudet och tryck på "☕" knappen under en eller ett par sekunder. Detta rengör vattenspridningsfiltret och spolar ut kaffeoljor och kaffe som har vandrat in i brygghuvudet.

13. För att brygga mer espresso, upprepa stegen 6 till 12, men se barista tipsen nedan.

Barista tipsen

Vid bryggning av flera koppar:

1. Använd en handduk för att rengöra och torka filterkorgen innan den fylls med kaffe. Detta kommer att hjälpa till att försäkra sig om att kaffet dras ur jämt.
2. För att bibehålla en lämplig bryggtemperatur är det viktigt att hålla bryggruppen varm, så:
   - Skölj inte filterhållaren med kranvatten – om man gör det kommer det att kyla ner filtret. Det är bäst att borsta bort överflödigt kaffe från filtret med en handduk.
   - När du är upptagen med andra uppgifter, som att mala kaffe eller skumma mjölk, håll den tomma filterhållaren varm genom att sätta den på brygghuvudet.

Att skumma och ånga mjölk

Skumning och ångning av mjölk kräver lite övning, men du kommer att bli överraskad över hur snabbt dina färdigheter kommer att utvecklas. Artisan™ Espressomaskin kommer att ge dig alla verktyg du behöver: en rostfri kanna formad speciellt för skumning, en skumningsarm som justeras horisontellt och vertikalt för en bekväm arbetsposition, ett skumningsmunstycke formgivet för att öka skumning och en "♨" visare som låter dig kontrollera volymen på skumningsångan exakt.

1. Tryck på "⏻" knappen för att slå på espressomaskinen.
2. Vänta tills espressomaskinen har nått arbetstemperatur; detta tar cirka 6 minuter.
   När nålen på skumningskokarens termostat klättrar in i "♨" zonen, är espressomaskinen färdig för skumning.
3. Fyll skumningskannan till ½ med kall mjölk.
4. Med skumningsarmen i en tom kopp öppnas "♨" visaren under ett ögonblick, för att rensa ut överflödigt vatten från ledningen. För att öppna "♨" vredet, vrid det långsamt moturs; för att stänga "♨" vredet, rotera det medurs till dess att det stannar.

5. Med "♨" vredet stängt justeras skumningsarmen så att den befinner sig i en bekväm arbetsposition med skumningsmunstycket nedsänk precis under ytan på mjölken i skumningskannan.

6. Öppna långsamt "♨" vredet genom att vrida det moturs. Ju längre "♨" vredet roteras, desto större volym ånga kommer att släppas. Tippa kannan mot ena sidan för att skapa en virvlande rörelse i mjölken genom att hålla spetsen på skumningsmunstycket omkring 5 mm under mjölkens yta. Om stora bubblor bildas eller om mjölken stänker hålls munstycket för högt.
7. Efterhand som skummet expanderar måste man sänka kannan.
8. När den skummade mjölken har expanderat till omkring ¾ av kannas volym, sänks skumningsmunstycket ner i kannan för att avsluta ångningen (upphettningen) av mjölken. Håll kannan tippad för att bibehålla en virvlande rörelse i mjölken. Ånga mjölken till den är mellan 60 och 74 grader Celsius.(Vid dessa temperaturer kommer kannan att vara mycket varm att vidröra.) Undvik att koka mjölken, vilket sker vid 80 grader.
9. Innan skumningsarmen tas ur mjölken, stängs "♨" vredet genom att det vrids medurs till dess att det stannar. Detta förhindrar att det stänker.

Barista tipsen

- Rengör skumningsarm och munstycke omedelbart efter användning. Se "Skötsel och rengöring" som börjar på sidan 10.
- Lättmjölk är i allmänhet lättare att skumma. Skummjölk kan vara knepig eftersom den skummar mycket lätt, med en tendens att bilda stora bubblor och torra toppar som misspryder dess struktur. I slutändan är valet av mjölk en fråga om experimenterande och smak. De viktigaste faktorerna för att skapa ett förstklassigt skum är erfarenhet och bra kylning: ju kallare mjölk du använder, desto bättre.

Att förbereda Cappuccino

Det italienska ordet "cappuccino" härstammar från "Capuchino", en munkorden som bär kläder i samma färg som denna, den mest populära espressodrink. En standard cappuccino är en kombination av ångad mjölk och espresso som täcks av ett lager skummad mjölk; den serveras oftast i en skålformad kopp med en kapacitet på 180-210 ml.

För att förbereda cappuccino, skumma och ånga mjölken innan espresson bryggs. Detta gör att skummet stelnar lätt och helt separeras från mjölken. När mjölken har förberetts, brygg en kopp (30 ml) espresso i en cappuccinokopp och häll därefter ner den skummade och ångade mjölken i koppen med en lätt skakande rörelse. Som avslutande utsmyckning, toppa din cappuccino med chokladspån.

Att tappa ut hett vatten

Varmt vatten kan också tappas ut från skumningsarmen. Detta ger ett behändigt sätt att göra Americanos, te eller varm choklad. Att fylla en halv kopp med varmt vatten är också ett utmärkt sätt att värma den innan man brygger espresso.

OBS: Häll alltid hett vatten i en tom behållare – Om man häller i en kopp eller kanna som innehåller andra ingredienser kan det skvätta.

1. Tryck på " ⏻ " knappen för att slå på espressomaskinen.
2. Vänta tills espressomaskinen har nått arbetstemperatur; detta tar cirka 6 minuter. När nålen på skumningskokarens termostat klättrar in i " " zonen, är espressomaskinen färdig att spola hett vatten.
3. Med skumningsarmen i en tom kopp öppnar man " " vredet genom att långsamt vrida det moturs. Tryck och håll därefter in " " knappen för att spola vatten.

OBS: Överflödig skumningsånga kan komma ut ur munstycket innan vattnet hälls ut. Det kan ta flera sekunder innan vattnet flödar från munstycket.

4. När önskad vattenmängd har spolats ut, släpp " " knappen och stäng " " vredet genom att vrida det medurs till dess att det stannar.

Skötsel & rengöring

Att hålla Artisan™ espressomaskin ren är absolut nödvändigt för bryggning av den bästa möjliga espresson. Gamla kaffeoljor på filterhållare, filterkorgar och vattenspridningsfiltret kommer att förstöra smaken på det mest noggrant förberedda kaffet. All mjölk som lämnats kvar på skumningsarmen skall tas bort.

Innan espressomaskinen rengörs

1. Stäng av espressomaskinen.
2. Koppla ur espressomaskinen från väggkontakten eller koppla bort strömmen.
3. Låt espressomaskinen och eventuellt ditsatta delar eller tillbehör svalna.

Rengöring av skumningsarm och munstycke

Skumningsarmen och munstycket skall alltid rengöras när mjölk har skummats.

1. Ta bort skumningsmuffen från skumningsmunstycket genom att dra det nedåt. Skumningsmuffen kan tvättas i varmt tvålvatten. Kontrollera så att alla öppningar i muffen är fria från rester.

2. Torka skumningsarmen och munstycket med en ren dammtrasa. Använd inte någon sträv skursvamp.
3. Anslut i ett jordat eluttag.
4. Slå på espressomaskinen och låt bryggaren nå arbetstemperatur. Låt skumningsarmen peka ner i en tom kopp och öppna " " visaren tillfälligt för att köra ånga genom skumningsmunstycket. Detta kommer att rengöra munstyckets spets.

Rengöring av kåpa och tillbehör

Använd inte skurmedel eller skursvamp vid rengöring av espressomaskinen eller delar och tillbehör.

- Torka espressomaskinens kåpa med en ren dammtrasa.
- Tvätta filterbehållaren i varmt, tvålvatten och skölj med rent vatten. Torka med en mjuk trasa. Tvätta inte filterhållaren i diskmaskin.
- Filterkorgar, droppträg, dropplatta, vattenbehållare och skumningskanna kan diskas i det övre facket i diskmaskinen eller för hand i varmt tvålvatten och torkas med en mjuk trasa. Om du tvättar den för hand, kom ihåg att skölja med rent vatten och torka med en mjuk trasa.
- Använd borsten eller en fuktig trasa för att borsta eller torka bort kaffe från brygghuvudet packning och vattenspridningsfiltret.

Skötsel & rengöring

Rengöring av vattenspridningsfilter

En gång var 75:e till 100:e kopp espresso skall vattenspridningsfiltret tas bort från brygghuvudet för noggrann rengöring.

1. Använd en kort skruvmejsel, ta bort skruven i centrum av vattenspridningsfiltret genom att vida den moturs. När skruven lossats skall vattenspridningsfiltret falla ner från brygghuvudet.

2. Tvätta vattenspridningsfiltret i varmt, tvålvatten och skölj med rent vatten.
3. Placera vattenspridningsfiltret i brygghuvudet med den mjuka sidan ner och fäst med skruven. Vrid skruven medurs tills den sluter tätt.

OBS: När vattenspridningsfiltret har fästs, skall centrumskruven vara i jämnhöjd med ridåns yta. Om den inte är i jämnhöjd, lossa och fäst igen.

Återfyllning efter långa perioder utan användning

För den godaste espresson, fyll espressomaskinen med friskt vatten efter en lång period utan användning. Återfyllningen kommer även att försäkra dig om att bryggarna är fyllda och att espressomaskinen är färdig för användning.

1. Ta bort behållaren, töm ur eventuellt gammalt vatten, sätt tillbaka och fyll med friskt kallt vatten upp till maxfyllningslinjen.
2. Fyll bryggarna med friskt vatten. För instruktioner, se "Fyll och skölj bryggarna" på sidan 6.

Avkalkning

Kalkavlagringar ("beläggning") från vattnet kommer att byggas upp i espressomaskinen över tid och kan försämra kvalitén på espresson. Beläggning skall tas bort var fjärde månad; lokala vattenförhållande med hårt vatten kan kräva tätare avkalkningar. Använd en förpackning avkalkningsmedel eller lämpliga avkalkningstabletter för att ta bort beläggning.

1. Ta bort vattenspridningsfiltret från brygghuvudet. Se "Rengöring av vattenspridningsfiltret" på vänster sida, för instruktioner.
2. Försäkra dig om att vattenbehållaren är tom. Följ riktlinjerna på avkalkningsmedlets paket, blanda avkalkningslösningen och fyll i behållaren.
3. För att samla upp rengöringslösningen, placeras en stor kopp under brygghuvudet (sätt inte i filterhållaren) och en annan under skumningsmunstycket.
4. Tryck på "⏻" knappen för att slå på espressomaskinen. Bryggaren behöver inte hettas upp innan man fortsätter till nästa steg.
5. Tryck på "☕" knappen för att hälla ut rengöringsmedel genom brygghuvudet under 15 sekunder; tryck därefter på "☕" knappen igen för att stänga.
6. Öppna "💨" vredet genom att vrida det moturs och tryck och håll därefter in "🚰" knappen under 15 sekunder för att hälla ut rengöringsmedel genom skumningsarm och munstycke.
7. Tryck på "⏻" knappen för att stänga av espressomaskinen.
8. Fortsätt upprepa steg 4-7 var 20:e minut till dess att nästan all lösning i behållaren har körts igenom espressomaskinen. Låt inte behållaren tömmas helt.
9. Ta bort vattenbehållaren och skölj med friskt vatten, sätt sedan tillbaka den och fyll med friskt kallt vatten upp till maxfyllningslinjen. Tryck på "⏻" knappen för att slå på espressomaskinen och flöda den genom att snabbt hälla ut innehållet i behållaren alternativt genom brygghuvud och skumningsarm. Låt inte behållaren tömmas helt.
10. Sätt fast vattenspridningsfiltret på brygghuvudet. Se "Rengöring av vattenspridningsfiltret" på denna sida, för instruktioner. Var noga med att fylla behållaren med friskt vatten för bryggning.

Felsökningsproblem

Om ström-på (I) indikatorn förblir av och kannorna misslyckas med att värma när "⏻" knappen trycks in:
Kontrollera för att se om espressomaskinen är inkopplad; om den är, koppla från espressomaskinen, koppla in den igen och tryck på "⏻" knappen igen. Om espressomaskinen fortfarande inte fungerar, kontrollera säkring eller effektbrytare på den strömkrets som espressomaskinen är ansluten till och förvissa dig om att kretsen är stängd.

Om kaffet inte rinner från filterhållaren, kan…
- eller också är inte bryggkannan fylld
- vattenbehållarens sifon vara snurrad eller felaktigt placerad
- vattenspridningsfiltret behöva rengöras
- espressomaskinen kan behöva avkalkas
- kaffet kan vara för fint malet
- kaffet kan vara för hårt stampat.

Om vattenpumpen är högljudd kan…
- vattenbehållaren vara tom,
- vattenbehållarens sifon vara snurrad eller felaktigt placerad
- bryggaren är kanske inte fyllda

Om vatten läcker från filterhållaren…
- filterhållaren kanske inte är riktigt fäst på brygghuvudet
- kaffe kan ha fastnat på filterhållarens kant eller packningen på brygghuvudet
- brygghuvudspackningen vara smutsig eller sliten

Om lite ånga eller skum framställs, är…
- skumningskokarna har kanske inte nått arbetstemperatur
- "💨" vredet kanske inte helt öppet
- skumningsmunstycket i behov av rengöring
- vattenbehållare kanske är tom eller skumningskokaren inte fylld

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan, se KitchenAid® Espressomaskinsgaranti på sidan 16.*

* Returnera inte Espressomaskinen till återförsäljaren– de tillhandahåller inte någon service.

Vad är Espresso?

Espresso började som ett försök, på 1900 talet, att snabbt brygga kaffe per kopp. Målet var att servera det friskaste, smakrikaste kaffet som möjligt och att undvika den brända stålsmaken hos kaffe som hålls varmt på spisen. För att snabba på bryggprocessen fastnade kaffepionjärer i idén att tvinga vatten genom kaffe under tryck. Från början användes ånga för att skapa tryck, följt av komprimerad luft, hävstångsverkande kolvar och slutligen den elektriska vattenpumpen.

Genom årtionden provades och förfinades espressobryggningens beståndsdelar för att skapa den standard vi har i dag: en kopp (30 ml) av äkta espresso kommer från att man utsätter 7 gram fint malt och packat kaffe för 90-96° C vatten under 9 bars tryck. Under korta 25 sekunder dras det mesta av den smakrika kaffearomen och oljorna ut, medan de mer bittra föreningarna lämnas kvar.

När det malda kaffet är färskt och bryggningen utförs väl, emulgerar det trycksatta bryggvattnet kaffeoljorna till ett gyllene skum, vilken kröner espresson med den ultimata smaken och aromen.

Överurdragning och underurdragning

Bryggning av en bra espresso kräver förståelse för vad som faktiskt händer i koppen när kaffe utsätts för vatten. Grovt räknat består 30% av de rostade kaffebönorna av vattenlösliga föreningar. 20% av dessa föreningar löses upp ganska lätt, medan de återstående 10% kräver lite mer arbete – vilket är bra, eftersom de mindre lösliga 10% är sura, bittra och allmänt otrevliga. Målet för all kaffetillverkning är att dra ur de lättlösliga oljorna och föreningarna medan resten lämnas kvar i bönorna.

Om malet kaffe befinner sig i vatten för länge kommer alla lösliga föreningar att dras ut, vilket ger en mycket bitter bryggning. Detta kallas överurdragning. Motsatsen till överurdragning är underurdragning, vilket uppstår när kaffe inte utsätts för bryggvattnet tillräckligt länge och låser de väsentliga smakerna och aromerna i bönorna. Underurdragning resulterar i ett kaffe som smakar svagt.

Om bryggt kaffe är överurdraget, underurdraget eller helt rätt, beror på flera faktorer inklusive mängden kaffe till bryggvattnet, malningens finhet, bryggtemperatur och tidslängden som vattnet är i kontakt med kaffet. Alla dessa faktorer påverkas antingen direkt eller indirekt av en baristas teknik.

Innan bryggning: Ingredienserna i en god Espresso

Innan espressomaskinen ens har kopplats in, behöver du flera ingredienser för att skapa ett utsökt kaffe.

Färska kaffebönor

Utsökt kaffe kan bara komma från färska, lämpligt rostade kaffebönor. Flera baristas rekommenderar att man köper bönor som inte rostats mörkare än mellanrost, färgen som visas som jämt chokladbrun. Denna rostning bevarar de naturliga sockerarterna och smaken på bönan, vilken sätter nivån på en utsökt espresso. Mellanrost är det mörkaste en böna kan rostas utan att oljor skapas på ytan.

Mörkrostade bönor – vilka är mörkbruna eller nästan svarta – ser underbara ut, men den extra rostningen överväldigar de mer delikata kaffesmakerna och karamelliserar eventuellt socker. En smak av hårt "rostat" kaffe, ofta bitter och skarp kommer att dominera med en mörk rostning.

För att bevara friskheten i kaffebönorna:

Ha bönorna i en mörk, lufttät behållare och förvara dem på en kall, torr plats. Kylskåp rekommenderas inte, eftersom kondens tenderar att bildas på bönorna närhelst behållaren öppnas. Frysning kan hjälpa till att bevara bönor som lagras under en längre period, men kommer också att påverka smaken.

Gott vatten

En ofta förbisedd ingrediens i en god espresso är bryggvattnet. Om du inte njuter av smaken av ditt kranvatten, använd det inte för att brygga espresso – använd renat vatten på flaska i stället. Eftersom det inte tar lång tid för färskt vatten att få en "avslagen" kvalitet och smak är det också en bra ide att byta vattnet I behållaren ofta och återfylla bryggarna efter långa perioder utan användning.

Använd inte mineralvatten eller destillerat vatten – de kan skada espressomaskinen.

Den riktiga malningen – och kvarnen

Espresso kräver en mycket fin, mycket jämn malning. Knivkvarnar och billiga krosskvarnar kommer vanligtvis till korta, när det gäller att producera malningen som behövs för en utmärkt espresso.

Den bästa espresson kräver en kvalitetskvarn, som Artisan™ kaffekvarn. En bra kvarn kommer att maximera smaken och aromen på espresson genom att den producerar en extremt jämn malning med mycket lite friktionsuppvärmning.

Espresso bryggningsteknik

Bryggningstemperatur

Vattentemperaturen och temperaturens jämnhet har en direkt påverkan på espressosmaken. Moderna bryggare och termostater är oöverträffade vid skapande och bibehållande av rätt temperatur, men det är en komplicerad faktor som är av yttersta vikt för baristas: att behålla värme i bryggruppen.

Om vatten pumpas från bryggaren vid i stort sett perfekta 93ºC, men flödar in i en filterhållare som håller rumstemperatur kommer vattnet att svalna dramatiskt – och den verkliga bryggtemperaturen kommer att vara mindre än den som krävs för den bästa espresson. Om vattentemperaturen faller under 90ºC, kan espresson fortfarande visa ett bra skum, men den kommer att få en distinkt bitter eller sur bismak.

För att försäkra sig om lämplig bryggtemperatur:

- Sätt alltid fast filterhållaren (med filterkorgen) på brygghuvudet när espressomaskinen hettas upp). Detta värmer upp filtret.
- Vänta alltid till bryggaren har hettats upp helt innan bryggning – minst 6 minuter.
- Dosera och skapa ditt kaffe snabbt och brygg omedelbart. Detta förhindrar att filterhållaren kyls ner märkbart.
- Skölj aldrig filterhållaren med kallt vatten om du brygger flera koppar. Efter att det gamla kaffet har knackats ut, torka bort kvarvarande kaffe från korgen med en ren handduk. Kontrollera att filterkorgen är torr innan du fyller på mer kaffe.
- Låt den tomma filterhållaren sitta fast på bryggarens huvud när du är upptagen av andra uppgifter som malning eller skumning.
- Värm en kopp eller en halvkopp genom att placera den på espressomaskinens ovansida innan bryggning. Koppar kan också värmas på ett ögonblick, genom att ånga dem från skumningsarmen.

Artisan™ Espressomaskin är konstruerad för att ge en optimal bryggningstemperatur. Dubbla bryggare eliminerar temperaturförändringar, som är vanliga med enkla bryggare, konstruerade för alternering mellan bryggning och skumning. Den kompläterade mässingsbryggruppen värms upp snabbt och är kommersiellt dimensionerad av en mycket god orsak: kommersiellt dimensionerade grupper bibehåller värme bättre än små grupper.

Espressomaskinen gör sin del för att tillhandahålla rätt bryggningstemperatur. Resten är upp till baristan!

Malning

En bra espresso kräver det färskaste kaffet och det färskaste kaffet mals alltid omedelbart innan bryggning. De mest delikata aromatiska föreningarna i kaffe tappar smak inom några minuter efter malning, så mal bara så mycket som du tänker brygga omedelbart.

Dosering

Dosering är processen för att mäta upp malt kaffe i filterkorgen. En kopp (30 ml) espresso kräver 7 gram kaffe – två koppar, dubbelt så mycket. Om uppfyllningsnivån av finmalet kaffe, måttet som levereras med Artisan™ Espressomaskin är ett nära nog perfekt mått för en kopp espresso.

Fulländade baristas bryr sig normalt inte om exakta mått vid dosering: de fyller helt enkelt korgen nästan till brädden och sveper av eventuellt överskott av kaffe från filtret med fingrarna och lämnar kvar exakt så mycket som de behöver. När du har fått lite erfarenhet av dosering, jämnhet och packning av ditt kaffe kommer du att kunna dosera ditt kaffe jämnt bara genom att titta på det, precis som proffsen.

Om du doserar kaffe utan hjälp av måttet är det viktigt att du inte överfyller filterkorgen. Kaffe behöver plats för att expandera vid bryggning. Om kaffet pressas mot vattenspridningsfiltret kommer det att förhindra en jämn spridning av vatten genom filtret, vilket leder till ojämn urdragning och dålig espresso. Här visas det om du överfyller filterkorgen.

1. Fyll korgen med kaffemängden och packa ordentligt (Se avsnittet "Packning").
2. Sätt fast filterhållaren på brygghuvudet och ta därefter bort den omedelbart.
3. Om kaffet i filterhållaren har ett märke av vattenspridningsfiltret eller skruven, är det för mycket kaffe i filterkorgen.

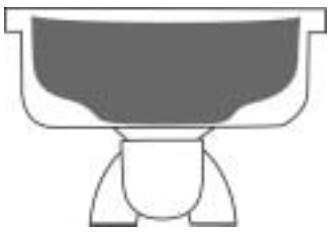
Jämnhet

Jämnheten på kaffet efter att det har doserats i filtret är en avgörande teknik för en bra espresso. Om kaffet inte är jämnt fördelat i filtret kommer packningen av kaffet att skapa områden med hög och lågt täthet. Bryggvattnet med högt tryck kommer ofrånkomligen att följa minsta motståndets lag, flöda tungt genom kaffet med låg täthet – överurdragning av de bittra kaffeföreningarna – och flöda lätt genom kaffet med högre täthet, underurdragning av de smakrika essenserna. Denna ojämna urdragning resulterar i en tunn, svag, bitter espresso.

För att få kaffet i filterkorgen i nivå

- Kontrollera att filterkorgen är torr innan du fyller på kaffe; fukt i korgen kommer att skapa en bana med mindre motstånd för bryggvattnet.
- Efter dosering med kaffe i filtret, jämna till kaffet genom att svepa ett finger fram och tillbaka över filtret. Svep inte bara i en riktning – detta kommer att göra så att kaffet samlas i ena sidan av korgen och ger en ojämn urdragning. Försök att ge kaffet en lätt skålform, med ett lägre centrum än sidor.
- Kontrollera så att det inte finns några mellanrum mellan kaffet och filtersidorna.

Riktigt utjämnat kaffe



Espresso bryggningsteknik

Packning

Packning komprimerar kaffet på en nivåskiva som ger ett jämnt motstånd för högtrycks bryggningsvattnet. Lämpligt utjämnat och packat kaffe kommer att producera en jämn urdragning av kaffeföreningar – och en god espresso. Kaffe som packats för mjukt kommer att deformeras av bryggvattnet, vilket resulterar i en ojämn urdragning, en snabb bryggtid och en medelmåttig espresso. Kaffe som packats för hårt kommer att förlänga bryggningtiden, skapa en bitter, överurdragen dryck.

Lämplig packningsteknik

1. Handtaget på kaffepackaren skall vara format som en dörrknopp, med basen på handtaget stadigt mot handflatan. När man packar, försök att hålla kaffepackaren, vrist och armbåge i en rak linje.
2. Med botten på filterhållaren vilande mot en stadig yta, trycker man mjukt kaffepackaren i kaffet med målet att skapa en jämn yta. Ta bort kaffepackaren från filterkorgen med en lätt vridande rörelse – detta hjälper till att hindra kaffepackaren från att dra upp bitar av kaffe.

3. När kaffepackaren tagits bort, kan lite kaffe ha fastnat på filterkorgens sidor. Knacka filterhållaren försiktigt mot bordet för att skuffa ner kaffet på den packade kaffeskivan. Knacka inte för hårt, då kan det packade kaffet rubbas eller brytas sönder.
4. Lägg på ett andra avslutande tryck (även kallad poleringstryck).
   Tryck rakt ner på kaffet med cirka 15 kilos tryck och släpp sedan ner trycket (till cirka 9 kilo) och polera kaffet genom att vrida kaffepackaren helt runt två gånger.
5. Kontrollera ditt tryck. Kaffeskivan skall vara mjuk och i nivå utan något mellanrum mellan sidan på filterkorgen och kaffet.

Mätning av packningstrycket

9 kilo, 15 kilo – hur vet du hur mycket packningstryck du verkligen använder? Gör som barista : använd en badrumsvåg! Placera vågen på ett bord eller motvikt och packa ditt kaffe på ovansidan. Ganska snart har du utvecklat en känsla för hur mycket 9 eller 15 kilos tryck är.

Volym

Bryggrupperna och bryggarna är upphettade. Det färska kaffet har malts, doserats ner i filterhållaren, expertmässigt utjämnats och packats med precision. Nu kommer sanningens ögonblick: bryggning!

För den bästa espresson, gör aldrig mer än en kopp (30 ml) espresso med den lilla filterkorgen eller två koppar (60 ml) med den stora. Att brygga mer kommer att överurdra kaffet och resultera i en tunn, bitter espresso.

Efterhand som den rinner, perfekt espresso är djupt rödbrun med en tjock konsistens, som honung som rinner av en sked. Den formar ofta vad som kallas mussvansar eller tunna sirapströmmar. Eftersom ökat bittra och sura föreningar dras ur, kommer espresson som rinner ut att börja lätta; i vissa fall kommer det som rinner ut att bli nästan vitt. En barista kommer att titta noggrant på det som rinner ut och snabbt avsluta bryggningen om det börjar lätta.

Espresso Ristretto är en espresso som bryggts med mindre än normal volym. Förbered espressomaskinen för att brygga två koppar, men stoppa bryggningen när endast 45 ml har dragits ur. Vad du har gjort är att begränsa det som kommer ut bara till de smakrikaste och minst bittra kaffeoljorna och essenser.

Urdragsmängd

Årtionden av erfarenhet har visat att den bästa espresson, oavsett för en enkel eller dubbel kopp – tar cirka 20-25 sekunder att brygga.

Om din espresso brygger mycket snabbare eller långsammare än 20-25 sekunder och din packningssteknik är bra, justera malningen! Mal finare för långsammare urdragningshastighet och grövre för snabbare. Behåll samma dosering och trycket med kaffepackaren.

Kaffe är känsligt för omgivande fuktighet och kommer lätt att ta upp fukt. Detta kommer att påverka urdragningshastigheten. I en fuktig omgivning kommer urdragningshastigheten att saktas ner; under torra förhållande kommer urdragningshastigheten att öka. Du kan finna dig själv justerande malningen för säsongen – eller för vädret den dagen.

Vissa kvarnar tillåter inte den finjustering som är nödvändig för en korrekt urdragningshastighet. Den bästa lösningen är att investera i en KitchenAid® Artisan™ kaffekvarn. Om detta inte är möjligt, experimentera med packningstrycket. Packning med mindre kraft för en snabbare vätska och mer kraft för en långsammare.

Det gyllene skummet

Ett märke för fin espresso är skummet, det kompakta gyllene skum av emulgerade kaffeoljor som innehåller kaffesmakens väsen. Ett gott skum skall vara tjockt och fastna på koppens insida när den tippas; det bästa skummet skall kunna stödja en gnutta socker nästan 30 sekunder.

Espresso bryggningsteknik

Felsökning av Espresso vid bryggning

När det rinner, om din espresso…

…har mer av kanelfärg istället för att vara djupt brun:
- Kontrollera att din bryggrupp och bryggarna är helt upphettade.
- använd en mindre sur kaffeblandning

…är vitaktig med tunna bruna ränder:
- granska din packningsteknik – det packade kaffet har spruckit eller ett gap har utvecklats mellan kaffe och sidan på filterkorgen.

…är tunn och snabbflytande:
- granska din packningssteknik – packningen är kanske inte tillräckligt fast för att ge ett jämt motstånd till bryggvattnet.
- använd en finare malning
- kontrollera kaffets färskhet

…knappast droppar ut ur filterhållaren:
- granska din packningsteknik – packningen kan vara för fast
- använd en grövre malning

En ordlista över Espresso drinkar

Americano

180-240 ml hett vatten läggs till en enkel kopp (30 ml) espresso. Detta ger en ypperlig kopp kaffe.

Café Latte

250 till 300 ml hett ångad mjölk läggs till en enkel kopp (30 ml) espresso. Lattes är ofta smaksatta med sirap.

Café Mocha

En café latte med tillsatt chokladsirap, vanligen toppad med vispad grädde och chokladflagor. Den kan också förberedas utan sirap med ångad chokladmjölk.

Cappuccino

En standard cappuccino är en kombination av ångad mjölk och espresso som täcks av ett lager skummad mjölk; den serveras oftast i en skålformad kopp med en kapacitet på 180-210 ml. Pudrad kakao eller kanel kan spridas på toppen som garnering.

Classic Cappuccino

Klassisk cappuccion är vanlig i Italien och är helt enkelt en espresso toppad med skummad mjölk.

Doppio

En dubbel kopp espresso.

Espresso Con Panna

Espresso toppad med en klick vispad grädde.

Espresso Lungo

Espresso ”långt dragen” – dvs. bryggd med större volym än normalt. Denna teknik producerar en koffeinladdad espresso som är tunnare, ljusare färgad och med mindre kropp än normalt. För att göra espresso lungo, brygg 45 ml i den lilla filterkorgen eller 90 ml i den stora filterkorgen. Använd en något grövre malning för att hålla bryggtiden mellan 20-25 sekunder; att förlänga bryggtiden till mer än 30 sekunder, kommer att göra espresso lungo överdrivet bitter.

Espresso lungo används ofta för att göra Americanos eller lattes med en starkare smak.

Espresso Macchiato

Espresso med en skvätt ångad mjölk på toppen.

Espresso Ristretto

En Espresso ”kort dragen” – dvs. bryggd med mindre volym än normalt för att maximera smak och minimera bitterhet. För att göra risetto, brygg helt enkelt 22 ml i den lilla filterkorgen eller 45 ml i den stora filterkorgen.

KitchenAid® Espressomaskinsgaranti för Europa (hushållsbruk)

Garantilängd:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
TVA ÅRS full garanti från inköpsdatum.	Utbyte av delar och arbetskostnad för reparation för att korrigera materialdefekter eller arbete. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid Service Centrum.	A. Reparationer om Espressomaskinen används för andra ändamål än normal kaffeberedning. B. Skador orsakade av olyckor, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte sker i överensstämmelse med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Service efter försäljning

All service skall utföras lokalt av auktoriserat KitchenAid Service Centrum. Kontakta återförsäljaren från vilken enheten köptes, för att få namn på den närmast belägna auktoriserade KitchenAid serviceorganisationen.

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Servicenter

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-230480

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke för KitchenAid, U.S.A.
™ Varumärke för KitchenAid, U.S.A.
©2005. Alla rättigheter reserverade

Specifikationer är föremål för ändring utan föregående information.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modell 5KES100
Espressomaskin

Innhold

Sikker bruk av Espressomaskinen 2
Viktige sikkerhetsregler 3
Elektriske krav 3
Modell 5KES100 4
Espressomaskinens funksjoner 4
Forberede Espressomaskinen for bruk 6
- Sette på rekkverket 6
- Fjerne og vaske vanntanken 6
- Fylle og rense kjelene 6

Trakte Espresso 7
Skumming og steaming av melk 9
- Hvordan lage Cappuccino 9

Tappe varmt vann 10
Vedlikehold og rengjøring 10
- Før du rengjør Espressomaskinen 10
- Rengjør steamarmen og dysen 10
- Rengjøring av huset og tilbehør 10
- Rengjøring av dusjhodet 11
- Påfyll etter lange perioder uten bruk 11
- Avkalking 11

Finne ut av problemer 11
Hva er Espresso? 12
Overekstraksjon og underekstraksjon 12
Før trakting: Bestanddelene i en topp espresso 12
- Ferske kaffebønner 12
- Vann med god smak 12
- Den riktige malingsgraden – og kaffekvern 12

Tilberedningsteknikker for Espresso 13
- Riktig temperatur 13
- Kaffemaling 13
- Dosering 13
- Avstryking 13
- Tamping 14
- Volum 14
- Ekstraksjonshastighet 14
- Den gyldne Crema 14
- Finne feil ved Espressoen under tilberedningen 15

En ordliste for espressodrikker 15
Husholdnings KitchenAid® Espressomaskinens garanti for Europa 16
Ettersalgsservice 16
Servicesenter 16

Sikker bruk av Espressomaskinen

Din og andres sikkerhet er det aller viktigste.

Vi har gitt mange viktige sikkerhetsbeskjeder i dette heftet og på maskinen din. Les og følg bestandig alle sikkerhetsbeskjeder.

Dette er varslingssymbolet.

Dette symbolet forteller deg om mulige farer som kan drepe eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsbeskjeder følger etter varslingssymbolet og enten ordet “FARE” eller “ADVARSEL”. Disse ordene betyr:

⚠EN FARE — **Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger instruksjonene med en gang.**

⚠EN ADVARSEL — **Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger instruksjonene.**

Alle sikkerhetsmeldinger vil fortelle deg hva den mulige faren er, hvordan du kan redusere sjansen for å bli skadet, og fortelle deg hva som kan skje hvis du ikke følger anvisningene.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når elektrisk kjøkkenutstyr brukes, bør man alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inklusive de følgende:

1. Les hele bruksanvisningen.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knaster.
3. For å unngå brann, elektrisk sjokk eller personskade, dypp ikke kabelen, plugger eller maskinen i vann eller andre væsker.
4. Maskinen må ikke brukes av barn, uten tilsyn av en voksen.
5. Ta ut pluggen når den ikke er i bruk eller før rengjøring. La den kjølne før deler tas av eller settes på, og før rengjøring.
6. Ikke bruk utstyr som har skade på ledningen eller pluggen, eller etter at utstyret har fungert feil eller blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelser, reparasjon eller justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av utstyrsprodusenten kan forårsake brann, elektrisk sjokk, eller personskade.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller benken, eller berøre varme flater.
10. Sett ikke på eller ved siden av en varm gassbrenner eller elektrisk plate, eller varm ovn.
11. Slå bestandig maskinen av, og plugg deretter ledningen inn i veggkontakten. For å koble fra, slå av maskinen og trekk så pluggen ut av veggkontakten.
12. Ikke benytt utstyret til annet enn tiltenkt husholdningsbruk.
13. Vær svært forsiktig når du bruker varm steam.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Elektriske krav

Spenning: 220-240 Volts
AC. Frekvens: 50/60 Hz

MERKNAD: Pluggen passer bare inn i kontakter på en måte, slik at man reduserer faren for elektriske sjokk. Hvis pluggen ikke passer i kontakten, snakk med en kvalifisert elektriker. Ikke modifiser pluggen på noen måte.

Kverna har en kort strømledning slik at risikoen for å vikle seg inn i eller snuble over ledningen er redusert. Bruk ikke skjøteledning. Hvis strømledingen er for kort, få en kvalifisert elektriker til å installere en kontakt nær maskinen.

⚠ EN ADVARSEL

Fare for elektrisk sjokk.

Bruk jordet kontakt.

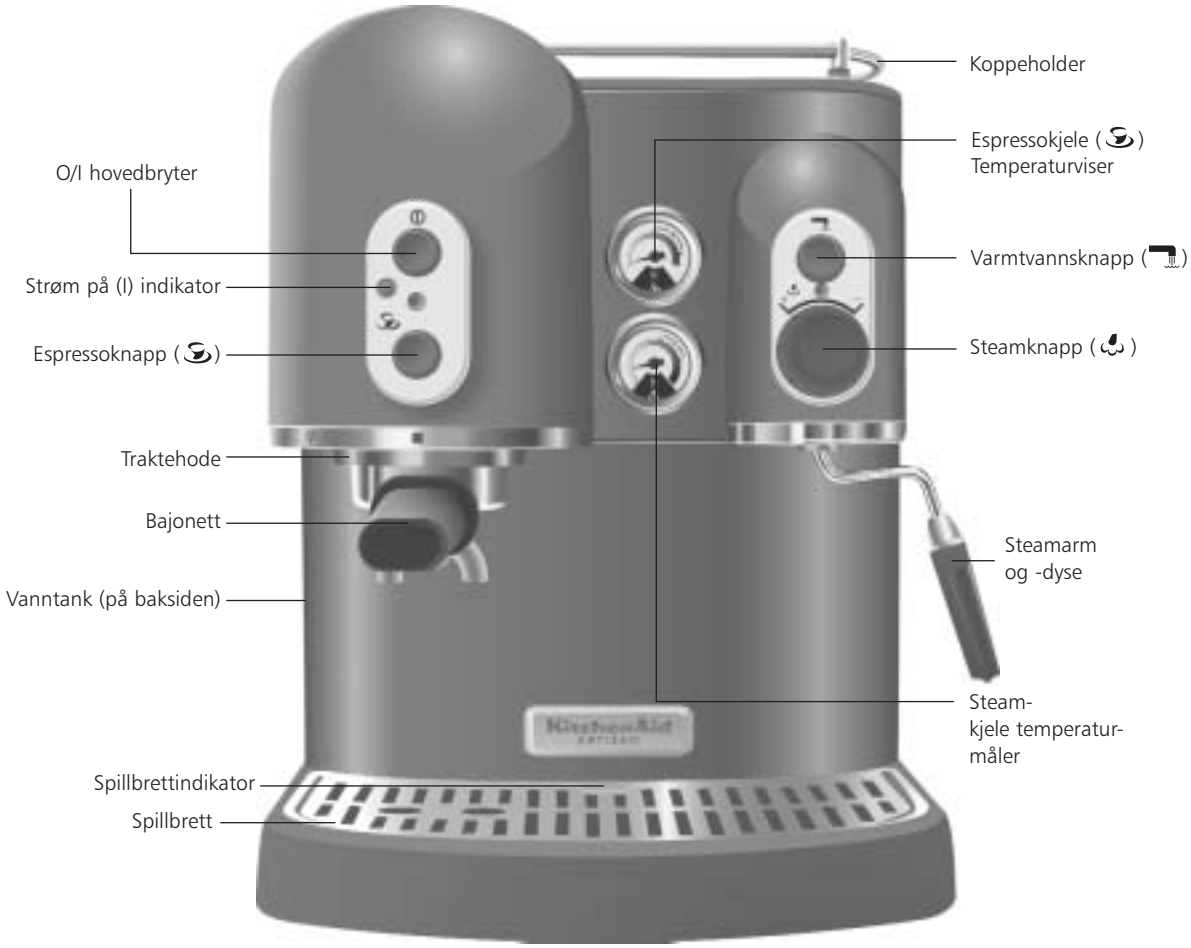
Fjern ikke jordingspluggen.

Bruk ikke adapter.

Bruk ikke skjøteledning.

Hvis disse anvisningene ikke følges kan det føre til dødsfall, brann eller elektrisk sjokk.

Modell 5KES100



Modell 5KES100
Espressomaskin

Skummekanne

Kaffemål og børste
for dusjhode

Filtere

Tamper

Espressomaskinens funksjoner

O/I hovedbryter

Trykk en gang for å slå på espressomaskinen, trykk igjen for å slå den av. Når den er på begynner de to kjelene å varmes opp, og knappene " " og " " virker.

Strøm på (I) indikator

Når espressomaskinen er på, er indikatorlyset tent.

Espressoknapp ( )

Trykk på " " knappen for å aktivere vannpumpa for å lage espresso. For å stanse, trykk " " knappen på nytt.

Varmtvannsknapp ( )

Når " " bryteren er åpen, trykk og hold " " knappen for å aktivere vannpumpa og fylle varmt vann fra steamarmen. Pumpa stopper automatisk når knappen slippes.

Steamknapp ( )

For å få steam eller varmt vann i steamarmen, åpne " " bryteren ved å vri den mot klokka. Mengden steam kontrolleres av bryterens stilling: Roter bryteren mot klokka for mer steam, med klokka for mindre. For å slå av steamen, lukk " " bryteren ved å rotere den med klokka til den stopper.

Espressomaskinens funksjoner

Traktehode

Traktehodet i profesjonell størrelse er i forkrommet messing for fremragende slitestyrke og stabil traktetemperatur. Traktekjelen er boltet direkte til gruppehodet, slik at traktegruppen varmes opp raskt og grundig.

Steamarm og -dyse

Få steam eller varmt vann fra steamarmen. Arma svinger horisontalt og vertikalt for å gi en behagelig stilling. Dysen øker skummingen og kan tas av for rengjøring.

Spillbrett

Stort, løst spillbrett fanger opp spill og kan plasseres i oppvaskmaskinens øverste hylle. Brettet har en løs plate i rustfritt stål.

Indikator for fullt spillbrett

Indikatortuppen kommer opp over plata når spillbrettet er nesten fullt.

Vanntank

Den løse vanntanken skyves til venstre eller høyre for enkel påfylling, og har "max" (1,8 liter) og "min" fyllemerker som er lette å se. Gjennomsiktig tank viser vannivået med et blikk. Tanken kan vaskes i øverste hylle på en oppvaskmaskin.

Koppeholder

Toppen av enheten har plass for 4 til 6 espressokopper for oppvarming. Rekkverket i rustfritt stål forhindrer brekkasje.

Espressokjele ( ) Temperaturviser

Måleskive viser når espressokjelen har nådd optimal traktetemperatur.

Steamkjele ( ) Temperaturviser

Måleskive viser når steamkjelen har nådd optimal damptemperatur.

Bajonett

Bajonett i forkrommet messing med profesjonell størrelse og håndtak med formgrep. Festes på traktehodet med en fast vridning mot høyre.

Filtere

Filtere i rustfritt stål snapper inn i bajonetten. Bruk det minste filteret for en enkel kopp (30 ml) espresso, og det store filteret for to kopper (60 ml). Det minste filteret holder også engangspakker med kaffe.

Skummekanne

Kanna i rustfritt stål holder 255 ml og er uvurderlig for skumming.

Tamper

Presser kaffen jevnt sammen i filteret.

Kaffemål og børste for dusjhode

Bruk en strøken måleskje for hver kopp (30 ml) espresso. Børsta for dusjhodet holder traktehodet og dusjhodet fri for kaffegrut.

Ikke vist:

Doble kjeler

Separate kjeler eliminerer ventetiden maskiner med en kjele får når man skifter mellom steaming og trakting. Kjelenes varmeelementer er aldri i kontakt med vann: de er plassert på utsiden av kjelen for superb jevnhet i traktetemperatur og sikkerhet mot utbrenning. Kjeler med rask oppvarming når driftstemperatur i løpet av 6 minutter.

Spillefritt system med 3-veis magnetventil

En 3-veis magnetventil eliminerer praktisk talt all drypping ved å redusere trykket i traktegruppa med en gang pumpa blir slått av. Bajonetten kan fjernes straks etter trakting uten at kaffegrut spruter ut.

15 bar pumpe

Selvfyllende vannpumpe klarer lett de 9 bar (9 atmosfærer) trykk som perfekt espresso krever.

Forberede Espressomaskinen for bruk

Sette på rekkverket

Rett inn de tre festene med hullene på toppen av espressomaskinen. Skyv stangens fester bestemt inn i hullene.

Fjerne og vaske vanntanken

1. Løft tanken litt, fjern den ved å trekke tankbunnen ut fra espressomaskinen.

2. Vask tanken i varmt såpevann og rens med rent vann. Tanken kan også vaskes i øverste hylle på en oppvaskmaskin.
3. Sett tanken tilbake i espressomaskinen. Pass på at hevertslangene er plassert oppe i tanken. Ribbene på bunnen av tanken passer inn i sporene på husets base.

⚠ EN ADVARSEL

Fare for elektrisk sjokk.

Bruk jordet kontakt.

Fjern ikke jordingspluggen.

Bruk ikke adapter.

Bruk ikke skjøteledning.

Hvis disse anvisningene ikke følges kan det føre til dødsfall, brann eller elektrisk sjokk.

Fylle og rense kjelene

Kjelene må fylles og renses før espressomaskinen brukes for første gang. Kjelene må også fylles når:

- espressomaskinen ikke har vært brukt i en lengre periode
- vanntanken går tom under bruk (det kan skade espressomaskinen)
- flere drikker steames uten å trakte espresso eller bruke varmt vann

1. Skyv vanntanken til venstre eller høyre for å frigjøre toppen, og fyll på friskt kaldt vann til max-merket.

MERKNAD: Destillert vann eller mineralvann kan skade espressomaskinen. Ikke bruk disse for å lage espresso.

2. Sett enden av elektrisitetsledningen uten stifter inn i kontakten bak på espressomaskinen.
3. Plugg den andre enden av ledningen inn i en jordet kontakt.
4. Pass på at "" bryteren er lukket ved å vri den med klokken så langt som mulig.

5. Trykk på "" knappen for å slå på espressomaskinen. Når maskinen er slått på vil strømindikatoren (I) lyse opp, de to kjelene vil begynne å varme opp, og knappene "" og "" vil virke.

6. Plasser en kaffekopp under traktehodet. Fest ikke bajonetten til traktehodet.

Forberede Espressomaskinen for bruk

7. Trykk på " " knappen – det er ikke nødvendig å vente på at kjelen skal bli varm. Dette aktiverer vannpumpa og fyller traktekjelen med vann. Etter noen sekunder vil vann komme ut av traktehodet. Når koppen er full, trykk " " knappen en gang til for å stoppe vannpumpa. Traktekjelen er nå klar til bruk.

8. Plasser skummekanna under dysen på steamarmen.

9. Åpne sakte " " bryteren ved å vri den mot klokken, trykk så og hold " " -knappen. Dette aktiverer vannpumpa og fyller steamkjelen med vann. Etter noen sekunder vil vann komme ut av dysen.

10. Når mugga er omtrent halvfull, slipp " " knappen og lukk " " bryteren ved å vri den med klokka til den stopper. Steamkjelen er nå klar til bruk.
11. Hvis du ikke skal ha espresso nå, trykk på " " knappen for å slå av espressomaskinen.

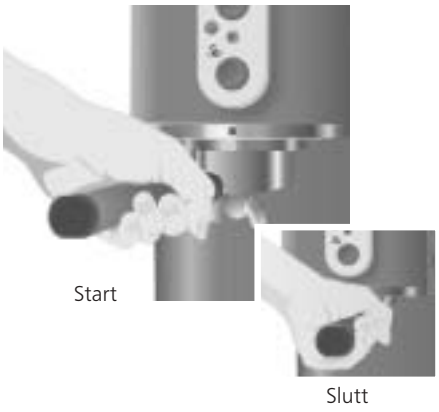
MERKNAD: Trykk ikke på " " eller " " knappene uten at det er vann i tanken. Vannpumpa kan da ta skade.

Trakte Espresso

For best mulig resultat når du trakter espresso,
se sidene 12-15.

1. Pass på at vanntanken har nok vann (vannivået skal være mellom merkene for "max" og "min" påfylling).
2. Velg det store eller lille filteret. Bruk det minste filteret for en kopp (30 ml) espresso, og det store filteret for to kopper (60 ml).
   Det minste filteret kan brukes med engangs kaffeposer.
3. Press filteret inn i bajonetten til den snapper på plass. Ikke fyll kaffe i bajonetten på dette tidspunktet.

4. Plasser bajonetten under traktehodet og rett inn bajonetthåndtaket med " " på venstre side av trimringen i metall. Løft bajonetten opp i traktehodet, flytt så bajonetthåndtaket mot høyre så det kommer på linje med " " på trimringen i metall.



5. Trykk på " " knappen for å slå på espressomaskinen.

Trakte Espresso

6. Vent til espressomaskinen har nådd driftstemperatur, det tar omtrent 6 minutter. Når temperaturviseren på espressokjelen klatrer inn i "☕" sonen er espressomaskinen klar til trakting.
7. Fjern bajonetten fra traktehodet ved å vri håndtaket mot venstre. Plasser et jevnt kaffemål malt kaffe (eller engangspakke) i det minste filteret, eller to mål malt kaffe i den store filteret. Pass på å bruke finmalt kaffe av espressotype.
8. Bruk tamperen og tamp kaffen fast ned med en skrubevegelse. Pass på at kaffeoverflaten er så jevn som mulig. Se "Avstryking" og "Tamping" på side 13 og 14 for detaljer.
9. Børst overflødig kaffe fra kanten av bajonetten, og sett holderen inn i traktehodet.
10. Plasser en eller to espressokopper på plata under tutene på bajonetten. Trykk på "☕" knappen, og espressoen vil begynne å renne ned i koppene. Når det ønskede mengden espresso er traktet, trykk "☕" knappen for å stanse.

MERKNAD: Fjern ikke bajonetten under trakting.

11. Espressomaskinen er utstyrt med en 3-veis magnetventil som øyeblikkelig løser ut trykket i traktegruppa når vannpumpa slås av, slik at bajonetten kan tas ut med en gang etter trakting. Fjern bajonetten ved å vri håndtaket mot venstre. Når du slår kaffegrut fra filteret, unngå å slå bajonetthåndtaket.
12. Etter at bajonetten er fjernet, sett en kopp under traktehodet og trykk "☕" knappen i ett sekund eller to. Det renser dusjhodet og spyler bort all kaffeolje og grut som har kommet inn i traktehodet.

13. For å trakte mer espresso, gjenta trinn 6 til 12, men se baristaknepene nedenfor.

Baristaknep

Når du skal lage flere kopper

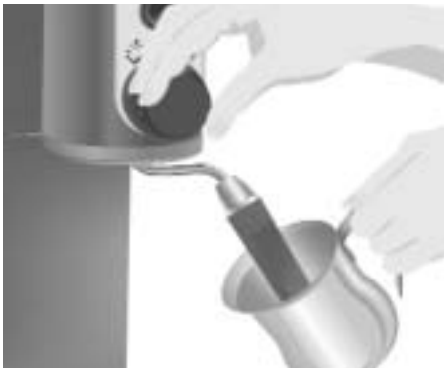
1. Bruk et håndkle for å rengjøre og tørke filteret før du fyller den med kaffe. Det vil sikre jevn kaffeekstrasjon.
2. For å holde riktig traktetemperatur er det også viktig å holde traktegruppen varm, så:
   - Rens ikke bajonetten med vann fra kranen – det vil kjøle ned filteret. Det er best å tørke grut fra filteret med et håndkle.
   - Når du er opptatt med andre oppgaver, som å kverne kaffe eller skumme melk, hold den tomme bajonetten varm ved å feste den til traktehodet.

Skumming og steaming av melk

Skumme og steame melk krever litt øvelse, men du vil bli overrasket hvor raskt du utvikler teknikken. Artisan® espressomaskin gir deg alle verktøyene du trenger: en mugge i rustfritt stål med riktig form for skumming, en steamarm som justeres horisontalt og vertikalt for en behagelig arbeidsstilling, en steamdyse som øker skummingen, og en "♨" bryter som lar deg kontrollere mengden damp (steam) nøyaktig.

1. Trykk på "⏻" knappen for å slå på espressomaskinen.
2. Vent til espressomaskinen har nådd driftstemperatur, det tar omtrent 6 minutter. Når temperaturviseren på steamkjelen klatrer inn i "♨" sonen er espressomaskinen klar til skumming.
3. Fyll skummingsmugga Vs full med kald melk.
4. Med steamarmen pekende ned i en tom kopp, åpne "♨" bryteren et øyeblikk for å rense ekstra vann fra ledningen. For å åpne "♨" bryteren, vri den sakte mot klokka; for å lukke "♨" bryteren, vri den med klokka til den stopper.

5. Med "♨" bryteren stengt, juster steamarmen til den er i en komfortabel arbeidsstilling, og dykk tuppen av steamdysen akkurat under melkeoverflaten i skummemugga.



6. Åpne sakte "♨" bryteren ved å vri den mot klokken. Jo lenger "♨" bryteren roteres, jo mer damp slippes ut. Hold mugga på skrå for å skape en spinnende bevegelse i melka, hold tippen av steamdysen omtrent 5 mm under melkeoverflaten. Hvis det lages store bobler eller melken spruter, er dysen for høyt.
7. Etterhvert som skummet utvider seg, må man holde mugga lavere.
8. Når melkeskummet har ekspandert til omtrent ¾ av muggas volum, senk steamdysen ned i mugga for å avslutte steamingen (oppvarmingen) av melka. Hold mugga på skrå for å opprettholde en spinnende bevegelse i melka. Steam melka til den er mellom 60 og 74 grader Celsius.
   (Mugga vil være svært varm ved disse temperaturene.) Unngå at melken skåldes, noe som skjer på 80 grader.
9. Før du tar steamarmen ut av melka, lukk "♨" bryteren ved å vri den med klokka til den stopper. Det forhindrer melkesprut.

Baristaknep

- Rengjør steamarmen og dyse med en gang etter bruk. Se "Vedlikehold og rengjøring" som begynner på side 10.
- Melk med mindre fett er generelt enklere å skumme. Skummet melk kan være vanskelig fordi den skummer svært lett, med en tendens til store bobler og tørre topper som ødelegger teksturen.
  Til sist er valget av melk avhengig av eksperimentering og smak. Den viktigste faktorene i å lage et godt skum er erfaring og god kjøling: jo kaldere melk du bruker, jo bedre.

Hvordan lage Cappuccino

Det italienske ordet "cappuccino" kommer fra "Capuchin," en munkeorden som har klesplagg i samme farge som denne populære espressodrikken. En standard cappuccino er en kombinasjon av steamet melk og espresso som er toppet med et lag skummet melk, den serveres vanligvis i en bolleformet kopp som tar 180-210 ml.

For å lage cappuccino, skum og steam melken før espressoen lages. Da kan skummet stivne litt og skille seg klart fra melken. Når melken er klar, trakt en kopp (30 ml) med espresso i en cappuccino kopp, tøm så skummet og den steamede melken i koppen med en forsiktig ristebevegelse. For en pangavslutning, topp cappuccinoen med sjokoladespon.

Tappe varmt vann

Varmt vann kan også tappes fra steamarmen. Det er en enkel måte å lage Americanos, te, eller sjokolade. Å fylle en demitasse med varmt vann er også en flott måte å varme den før du trakter espresso.

MERKNAD: Tapp bestandig varmt vann i en tom beholder – tapping i en kopp eller mugge med andre ingredienser kan forårsake sprut.

1. Trykk på " ⏻ " knappen for å slå på espressomaskinen.
2. Vent til espressomaskinen har nådd driftstemperatur, det tar omtrent 6 minutter. Når temperaturviseren på steamkjelen klatrer inn i " " sonen er espressomaskinen klar til å levere varmt vann.
3. Med steamarmen pekende ned i en tom kopp, åpne " " bryteren ved å vri den sakte mot klokken. Trykk og hold " " knappen for å tappe vann.

MERKNAD: Gjenværende skummesteam kan komme ut av dysen før det kommer vann. Det kan ta flere sekunder før vannet begynner å renne fra dysen.

4. Når du har tappet den ønskede mengden vann, slipp " " knappen og lukk " " bryteren ved å vri den med klokka til den stopper.

Vedlikehold og rengjøring

Å holde Artisan® espressomaskin ren er en betingelse får å lage så god espresso som mulig. Harske kaffeoljer på bajonetten, filtrene, og dusjhodet vil ødelegge smaken på kaffen uansett for dyktig den er tillaget, og enhver melk på steamarmen bør fjernes.

Før du rengjør Espressomaskinen

1. Slå av espressomaskinen.
2. Plugg espressomaskinen ut fra veggkontakten, eller koble fra strømmen.
3. La espressomaskinen og alt tilbehør og deler kjøle seg.

Rengjør steamarmen og dysen

Steamarmen og dysen bør bestandig rengjøres etter at det er skummet melk.

1. Ta steamhylsa av dysen ved å dra den nedover. Steamhylsa kan vaskes i varmt såpevann. Pass på at alle åpninger i hylsa er fri for rester.

2. Tørk av steamarmen og dysen med et rent, fuktig klede. Bruk ikke slipende skrubber.
3. Plugg inn i en jordet kontakt.
4. Slå på espressomaskinen på, og la kjelene nå driftstemperatur. Med steamarmen pekende ned i en tom kopp, åpne " " bryteren et øyeblikk for å slippe steam ut av steamdysen. Det vil renske dysemunningen.

Rengjøring av huset og tilbehør

Ikke bruk slipende rengjøringsmiddel eller skrubbesvamp når du rengjør espressomaskinen, eller en del eller tilbehør til espressomaskinen.

- Tørk av espressomaskinen med et rent fuktig klede og tørk med et mykt klede.
- Vask bajonetten i varmt såpevann og rens med rent vann. Tørk med en myk klut. Vask ikke bajonetten i en oppvaskmaskin.
- Filtrene, spillebrettet, plata, vanntanken og skummemugga kan vaskes i øverste hylle i en oppvaskmaskin, eller for hånd i varmt såpevann. Hvis de vaskes for hånd, rens med rent vann og tørk av med et mykt klede.
- Bruk børsten for dusjhodet eller et fuktig klede for å børste eller tørke kaffegrut fra pakningen på traktehodet og dusjhodet.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøring av dusjhodet
Dusjhodet bør fjernes fra traktehodet og rengjøres nøye hver 75 til 100 kopper espresso.

1. Bruk kort skrutrekker, løsne skruen midt i dusjhodet ved å vri den mot klokka. Når skruen er løs, skal dusjhodet falle fra traktehodet.

2. Vask dusjhodet i varmt såpevann og rens med rent vann.
3. Plasser dusjhodet i traktehodet med den glatte siden ned, og fest den med dusjhodeskruen. Skru til skruen med klokka til den sitter.

MERKNAD: Når dusjhodet er festet, skal skruen i midten være jevn med overflaten på hodet. Hvis den ikke er det, fjern silen, snu den, og fest på nytt.

Påfyll etter lange perioder uten bruk

For den beste espressoen, fyll espressomaskinen med friskt vann etter en lang periode uten bruk. Påfyll vil også medføre at kjelene er fylte og espressomaskinen er klar til bruk.

1. Fjern tanken, tøm ut dovent vann, sett tilbake, og fyll tanken med friskt vann til linjen for max fylling.
2. Fyll kjelene med friskt vann. For anvisninger, se "Fyll og rens kjelene" på side 6.

Avkalking

Kalsiumavleiringer ("kalk") fra vann vil bygge seg opp i espressomaskinen over tid og kan forringe kvaliteten på espressoen. Kalk bør fjernes hver fjerde måned, lokale forhold med hardt vann kan gjøre det nødvendig med avkalking oftere. Bruk et avkalkingsmiddel eller passende avkalkingstabletter for å fjerne kalk.

1. Fjern dusjhodet fra traktehodet. Se "Rengjøring av dusjhodet" til venstre for anvisninger.
2. Pass på at vanntanken er tom. Følg anvisningen på avkalkingsmiddelets pakning, bland sammen oppløsningen og hell den i tanken.
3. For å fange opp avkalkingsmiddelet, plasser en stor kopp under traktehodet (fest ikke bajonetten), og en annen under steamdysen.
4. Trykk på "⏻" knappen for å slå på espressomaskinen. Det er ikke nødvendig at kjelene er varme før du går videre til neste trinn.
5. Trykk på "" knappen og la rengjøringsmiddelet gå gjennom traktehodet i 15 sekunder; trykk "" knappen igjen for å stenge.
6. Åpne "" bryteren ved å vri den mot klokka, trykk så og hold "" knappen inne i 15 sekunder for å sende rensemiddel gjennom skummearma og -dysen.
7. Trykk på "⏻" knappen for å slå av espressomaskinen.
8. Gjenta trinn 4-7 hvert 20 minutt til nesten all oppløsningen i tanken har gått gjennom maskinen. La ikke tanken gå helt tom.
9. Fjern vanntanken og rens med rent vann, sett tilbake, og fyll tanken med friskt vann til linjen for max fylling. Trykk "⏻" knappen for å slå på espressomaskinen og rens den ved å tappe innholdet i tanken raskt ut ved å alternere mellom traktehodet og steamarmen. La ikke tanken gå helt tom.
10. Fest dusjhodet til traktehodet. Se "Rengjøring av dusjhodet" til venstre for anvisninger. Pass på å tappe mer friskt vann på tanken for trakting.

Finne ut av problemer

Hvis av/på (I) indikatoren er av og kjelene ikke blir varme når "⏻" knappen er trykket:
Sjekk om espressomaskinen er plugget inn. Hvis den er det, plugg ut espressomaskinen, plugg den inn igjen og trykk "⏻" knappen en gang til. Hvis espressomaskinen fremdeles ikke virker, sjekk at sikringen på den elektriske kretsen espressomaskinen er koblet til er i orden.

Hvis kaffe ikke kommer ut av bajonetten, så kan...
- vanntanken være tom, eller traktekjelen er ikke fylt.
- vanntankens hevertslanger kan ha skarpe bøyer eller være feilplassert
- dusjhodet kan trenge rengjøring
- espressomaskinen kan trenge avkalking
- kaffen kan være for fint malt
- kaffen kan være for hardt tampet

Hvis vannpumpa støyer, så kan…
- vanntanken være tom
- vanntankens hevertslanger kan ha skarpe bøyer eller være feilplassert
- kjelene kan være tomme

Hvis det lekker vann fra bajonetten, så kan...
- bajonetten være feilaktig festet til traktehodet
- kafferester kan sitte fast på kanten av bajonetten eller pakningen på traktehodet
- pakningen på traktehodet kan være skitten eller slitt

Hvis det lages for lite steam eller skum, så kan...
- skummekjelen ikke ha nådd driftstemperatur
- "" bryteren være bare delvis åpen
- steamdysen behøve rengjøring
- vanntanken være tom, eller steamkjelen er ikke fylt.

Hvis problemet ikke kan løses ved hjelp av rådene ovenfor, se KitchenAid® Espressomaskin garanti på side 16.*

* Bring ikke espressomaskinen tilbake til butikken – de har ikke reparasjonsmuligheter

Hva er Espresso?

Espresso oppsto som et forsøk på 1800-tallet på å trakte kaffe raskt når det var bruk for det, kopp for kopp. Målet var å servere den ferskeste, mest smakfulle kaffe som mulig og unngå den brente, sure smaken av kaffe som har stått og varmet på en plate. For å gjøre trakteprosessen raskere, kom pionerene på ideen om å presse vann gjennom kaffen under høyt trykk. Steam ble til å begynne som trykkilde, fulgt av komprimert luft, spaker som drev stempler, og til slutt, den elektriske vannpumpa.

Gjennom årtiene har byggesteinene i espressolaging blitt testet og forfinet for å få standardene vi har i dag: en kopp (30 ml) med sann espresso kommer fra å utsette 7 gram med finmalt og pakket kaffe for vann som holder 90–96° C under 9 atmosfærers trykk. I løpet av 25 korte sekunder, blir det meste av de smakfulle kaffearomatene og oljene trukket ut, mens de bitrere sammensetningene og bismakene blir igjen.

Når den malte kaffen er fersk og traktingen dyktig gjort, emulsifierer det trykksatte traktevannet oljene fra kaffen til det gyldne skummet som kalles 'crema', og som er høydepunktet i espressoens smak og aroma.

Overekstraksjon og underekstraksjon

Å lage den beste espressoen krever forståelse for hva som faktisk ender opp i kaffen når malt kaffe utsettes for varmt vann. Rundt 30% av en brent kaffebønne består av sammensetninger som er løselige i vann. 20% av disse sammensetningene løses ganske lett opp, mens de gjenværende 10% tar litt mer arbeid – noe som er en god ting, siden de 10% som er mindre lettoppløselig er surt, bittert, og generelt usmakelig. Målet for all kaffetilberedning er å trekke ut de lettoppløselige oljene og sammensetningene mens resten blir igjen i kafferestene.

Hvis malt kaffe trekker for lenge i vann vil alle oppløsbare sammensetninger bli trukket ut, noe som gir svært bitter kaffe. Det kalles overekstrasjon. Det motsatte av overekstrasjon er underekstraksjon, som skjer når kaffen ikke blir utsatt for traktevannet lenge nok, slik at de viktige smaksoljene og aromaen fortsatt ligger i kaffekornene. Underekstraksjon gir en kaffe som har svak smak.

Om kaffen blir overekstraktert, underekstraktert eller akkurat riktig, kommer an på mange faktorer som mengden kaffe i forhold til traktevanne, hvor finmalt kaffen er, traktetemperaturen og hvor lenge vannet er i kontakt med kaffen. Alle disse faktorene blir enten direkte eller indirekte påvirket av baristaens teknikk.

Før trakting: Bestanddelene i en topp Espresso

Før espressomaskinen blir plugget i, vil du trenge flere bestandeler som inngår i kaffe av toppkvalitet.

Ferske kaffebønner

God kaffe kan bare komme fra ferske kaffebønner som er riktig brent. Mange baristaer anbefaler å ikke kjøpe bønner som er mørkere enn middels, dvs. med en farge som er jevnt sjokoladebrun. Denne brenningsgraden beholder de naturlige smaksstoffene og sukkeret i bønnen, og legger grunnlaget for god espresso. Middels brenning er det mørkeste bønnen kan være uten at det blir dannet oljer på overflaten.

Mørkbrente bønner – som har mørk brun eller nesten svart farge – ser flotte ut, men den ekstra brenningen overvelder de mer delikate kaffesmakselementene og karamelliserer sukker. En tung "brent" kaffesmak, ofte bitter og skarp, vil være framtredene med en mørk kaffe.

For å beholde kaffebønnene ferske:

Oppbevar bønnene i en lys- og lufttett beholder og lagre dem på et tørt og kjølig sted. Nedkjøling anbefales ikke, fordi kondens ofte dannes på bønnene hver gang beholderen åpnes. Nedfrysing kan hjelpe til å bevare bønner som lagres over lengre tid, men det vil også redusere smaken.

Vann med god smak

En ingrediens som ofte blir glemt i god espresso er vannet som brukes. Hvis du ikke liker smaken på vannet ditt – ikke bruk det til å trakte espresso – bruk rent vann fra flaske i stedet. Siden det ikke tar lang tid for friskt vann å få en "flat" kvalitet og smak, er det også en god ide å skifte ut vannet i tanken ofte, og fylle kjelene igjen etter lengre perioder uten bruk.

Bruk ikke mineralvann eller destillert vann – det kan skade espressomaskinen.

Den riktige malingsgraden – og kaffekvern

Espresso krever en malingsgrad som er svært jevn og fin. Hakkekverner og billige knivhjulkverner kommer vanligvis til kort når det gjelder å produsere kaffen som kreves for topp espresso.

Den beste espressoen krever en knivhjulkvern av høy kvalitet, som Artisan® Kaffekvern. En god knivhjulkvern maksimerer smaken og aromaen i espresso ved å produsere ekstremt jevn kaffemaling med svært lite friksjonsvarme.

Tilberedningsteknikker for Espresso

Riktig temperatur

Riktig og jevn temperatur på vannet påvirker smaken på espressoen direkte. Moderne kjeler og termostater er ypperlige til å lage og holde riktig temperatur, men det er en kompliserende faktor som skaper hodebry for baristaer: holde varmen i traktegruppen.

Hvis vannet pumpes fra kjelen med nesten perfekte 93º C, men renner ned i en bajonett som holder romtemperatur, vil vanne kjølne dramatisk – og den faktiske traktetemperaturen vil bli mye mindre en hva den beste espressoen krever. Hvis vanntemperaturen går under 90º C, vil espressoen fremdeles ha en god crema, men den vil få en distinkt bitter eller sur bismak.

For å sikre riktig traktetemperatur:

- Fest bestandig bajonetten (med filteret) til traktehodet mens espressomaskinen varmes opp. Det varmer opp filteret.
- Vent bestandig til kjelene er gjennomvarme før du trakter – minst 6 minutter.
- Doser og tamp kaffen raskt, og trakt med en gang. Da får ikke bajonetten kjølnet så mye.
- Rens aldri av bajonetten med kaldt vann hvis du skal trakte flere kopper. Etter at du har slått gammel grut fra filteret, tørk brukte kaffekorn av kobben med et rent håndkle. Pass på at filteret er tørt før du tilsetter mer kaffe.
- La den tomme bajonetten være festet til traktehodet mens du gjør andre ting, som kverning eller skumming.
- Varm opp kopper eller espressokopper ved å sette dem på espressomaskinen før trakting. Kopper kan også varmes raskt med steam fra steamarmen.

Artisan® espressomaskin er laget for å gi en optimal temperaturvariasjonene. Dedikerte doble kjeler eliminerer temperaturvariasjonene som er vanlig på maskiner med enkel kjele når man skifter mellom trakting og skumming. Traktegruppen i forkrommet messing blir fort varm, og har profesjonell størrelse av en veldig god grunn: store grupper holder varmen bedre enn mindre grupper.

Espressomaskinen gjør sin del ved å gi den riktige traktetemperaturen Resten er opp til baristaen!

Kaffemaling

God espresso krever fersk kaffe, og den ferskeste kaffen er bestandig malt like før trakting. De aller mest delikate aromasammensetningene i kaffen blir flate få minutter etter maling, så mal bare så mye som du planlegger å bruke med en gang.

Dosering

Dosering er prosessen med å måle opp malt kaffe i filteret. En enkel kopp (30 ml) espresso krever 7 gram kaffe – to kopper, det doble. Hvis den er strøken med finmalt kaffe, er måleskjeen som kommer med Artisan® Espressomaskin et nesten perfekt mål for en kopp espresso.

Erfarne baristaer bryr seg vanligvis ikke med presise oppmålinger når de doserer: de bare fyller koppen nesten til kanten og drar overflødig kaffe fra filteret med fingrene, slik at akkurat det de trenger blir igjen. Når du har en del erfaring med dosering, stryking og tamping av kaffe, vil du bli i stand til å dosere kaffen din likt hver gang på øyemål, som de proffe gjør det.

Hvis du doserer kaffe uten å bruke måleskje, er det viktig å ikke overfylle filteret. Kaffe trenger rom til å ekspandere når den traktes. Hvis kaffen blir klemt mot dusjhodet, vil det forhindre at vannet fordeler seg jevnt over filteret, noe som gir ujevn ekstraksjon og dårlig espresso. Slik kan du finne ut om du fyller for mye i filteret:

1. Fyll filteret, stryk av kaffen og tamp godt (se avsnittet "Tamping").
2. Fest bajonetten til traktehodet, ta den bort igjen med en gang.
3. Hvis kaffen i bajonetten har et avtrykk av dusjhodet eller dusjhodeskruen, da er det for mye kaffe i filteret!

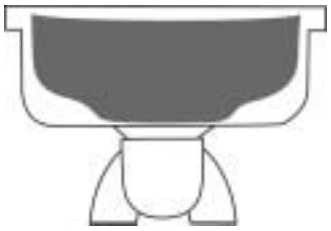
Avstryking

Avstryking av kaffen etter at den har blitt dosert i filteret er kritisk teknikk for den beste espressoen. Hvis kaffen ikke er jevnt fordelt i filteret, vil tamping av kaffen lage områder med høyere og lavere tetthet. Traktevannet som er under trykk, vil uunngåelig følge minste motstands vei og strømme lett gjennom kaffen med lav tetthet – og samtidig overekstrahere de bitre kaffesammensetningene – mens den strømmer mindre gjennom tett kaffe, der den underekstraherer de smaksrike stoffene. Denne ujevne ekstraheringen gir tynn og svak, men bitter espresso.

Hvordan stryke av kaffe i filteret:

- Pass på at filteret er tørt før du fyller i kaffe, fuktighet i filteret vil gi en minste motstands vei for traktevannet.
- Etter kaffen har blitt dosert ut i filteret, stryk av kaffen ved å dra en finger fram og tilbake over filteret. Ikke dra i bare en retning – det vil føre til at kaffen legger seg mot en side av koppen slik at ekstraheringen blir ujevn. Forsøk å gi kaffen en litt bolleformet form, med senteret lavere enn sidene.
- Pass på at det ikke er noen mellomrom mellom kaffen og sidene på filteret.

Riktig jevnet kaffe



Tilberedningsteknikker for Espresso

Tamping
Tamping komprimerer kaffen til en jevn skive som gir jevn motstand mot det høye trykket fra traktevannet. Riktig avstrøket og tampet kaffe gir jevn ekstraksjon av kaffesammensetninger – og flott espresso. Kaffe som tampes for lett blir deformert av traktevannet, noe som gir ujevn ekstraksjon, rask traktetid og middelmådig espresso. Kaffe som er tampet for fast vil gi høyere traktetid, noe som gir en bitter, overekstrahert drikk.

Riktig tampeteknikk

1. Tampehåndtaket skal gripes som et dørhåndtak, med håndtakets topp fast mot håndflaten. Når du tamper, hold tamperen, håndleddet og albuen på en rett linje.
2. Hold bunnen av bajonetten mot en solid overflate, og press tamperen nennsomt inn i kaffen for å skape en flat overflate. Ta tamperen opp fra filteret med en liten skrubevegelse – det forhindrer at tamperen drar med seg kaffekladder.

3. Etter at du har tatt tamperen ut, kan noe malt kaffe sitte igjen på siden av filteret. Tapp bajonetten lett mot bordet for å riste denne kaffen ned i den tampede kaffeskiva. Ikke tapp for hardt, da vil den tampede kaffen flytte seg eller sprekke.
4. Gi kaffen en ny, avsluttende tamping (også kalt poleringstamping).
   Trykk rett ned mot kaffen med omtrent 15 kilos trykk, slakk så av litt på trykket (til omtrent 9 kilo) og poler kaffen ved å vri tamperen helt rundt to ganger.
5. Sjekk tampingen. Kaffeskiven skal være jevn og rett uten sprekker mellom siden av filteret og kaffen.

Måling av tampingtrykk

9 kilo, 15 kilo – hvordan kan du vite hvor mye trykk du skal bruke under tamping? Gjør det baristaene gjør: bruk badevekten! Plasser en vekt på et bord eller benk, og tamp kaffen på den. Du vil ganske raskt få en følelse for hvor mye kraft 9 eller 15 kilo tilsvarer.

Volum

Traktegruppen og kjelene er varme. Den ferske kaffen er malt, dosert ned i bajonetten, strøket av med eksperthånd og nøye tampet. Nå kommer sannhetens øyeblikk: trakting!

For den beste espressoen, trakt aldri mer enn en kopp (30 ml) med det minste filteret eller to kopper (60 ml) med det store. Å trakte mer vil overekstrahere kaffen og gi en tynn og bitter espresso.

Når den kommer ut har perfekt espresso en dyp rødbrun farge og en tykk konsistens, som honning renner fra en skje. Den danner ofte det som kalles musehaler, eller tynne sirupslingnende strømmer. Etter hvert som bitrere og surere sammensetninger kommer til, vil espressoflyten lysne og i noen tilfeller bli nesten hvit. Baristaeksperter holder nøye øye med strømmen og stopper traktingen når den begynner å lysne.

Espresso Ristretto er espresso som er traktet med mindre volum enn normalt. Forbered espressomaskinen for å trakte to kopper, men stopp etter at 45 ml har kommet ut. Det du har gjort er å begrense traktingen slik at bare de mest smakfulle og minst bitre kaffeoljene og essensene blir med.

Ekstraksjonshastighet

Tiår med erfaring har vist at den beste espressoen – enten det er en enkel eller en dobbel kopp – tar rundt 20-25 sekunder å trakte.

Hvis espressoen trakter mye raskere eller saktere enn 20-25 sekunder, og tampingteknikken din er god, juster malingsgraden! Mal finere for saktere ekstraksjon og grovere for en raskere. Hold doseringen og tamperen lik.

Kaffe påvirkes av luftfuktighet og trekker lett til seg fuktighet. Det påvirker ekstraksjonshastigheten. I fuktige omgivelser vil ekstraksjonshastigheten gå ned, i tørre omgivelser vil hastigheten gå opp. Du vil kanskje finne at du justerer malingsgraden etter sesongen – eller dagens værforhold.

Noen kaffekverner lar deg ikke gjøre de små justeringene som trengs for å få korrekt ekstraksjonshastighet. Den beste løsningen er å investere i en KitchenAid® Artisan® Kaffekvern. Hvis det ikke er mulig, eksperimenter med tampingstrykket. Tamp med mindre kraft for en raskere trakting, og mer kraft for at det skal gå saktere.

Den gyldne Crema

Et kjennetegn på fin espresso er crema, det gyldne skummet av emulsiferte kaffeoljer som fanger opp essensen av kaffesmak. God crema skal være tykk og henge ved sideveggene når koppen skråstilles, den beste crema bør holde oppe et pudderlag av sukker i nesten 30 sekunder.

Tilberedningsteknikker for Espresso

Finne feil ved Espressoen under tilberedningen

Når den traktes, hvis espressoen ...

…har mer en kanelfarge enn den dype, brune fargen:
- pass på at traktegruppen og kjelene er gjennomvarme
- bruk en kaffeblanding som har mindre syre

…er hvitaktig med tynne brune streker:
- se kritisk på tampingen din – den tampede kaffen har sprukket, eller det har blitt et gap mellom kaffen og sideveggen i filteret

…er tynn og renner raskt:
- se kritisk på tampingen din - tampingen er kanskje ikke fast nok til å gi jevn motstand mot traktevannet
- bruk finere malingsgrad
- sjekk hvor fersk kaffen er

…knapt pipler ut av bajonetten:
- se kritisk på tampingen din – tampingen kan være for fast
- bruk grovere malingsgrad

En ordliste for espressodrikker

Americano

180–240 varmt vann tilsettes en enkel kopp (30 ml) med espresso. Det gir deg en utmerket kopp kaffe.

Café Latte

250 til 200 ml steamet melk tilsettes en enkel kopp (30 ml) med espresso. Lattes smaksettes ofte med en sirup.

Café Mocha

En café latte tilsatt sjokoladesirup, og vanligvis toppet med pisket krem og sjokoladespon. Den kan også lages uten sirup ved å bruke steamet sjokolademelk.

Cappuccino

En standard cappuccino er en kombinasjon av steamet melk og espresso som er toppet med et lag skummet melk, den serveres vanligvis i en bolleformet kopp som tar 180-210 ml. Kakao- eller kanelpulver kan spres på toppen til pynt.

Klassisk Cappuccino

Klassisk cappuccino er vanlig i Italia, og er ganske enkelt espresso med melkeskum på toppen.

Doppio

En dobbel espresso.

Espresso Breve

Espresso med steamet matfløte på toppen.

Espresso Con Panna

Espresso med en skje pisket krem på toppen.

Espresso Lungo

En "lang" espresso, det vil si traktet med mer volum enn normalt. Denne teknikken gir en kaffeinrik espresso som er tynnere, lysere, og med mindre fylde enn normalt. For å lage espresso lungo, trakt 45 ml med det minste filteret, eller 90 ml med det store filteret. Bruk en litt grovere malingsgrad for å holde traktetiden mellom 20-25 sekunder. Hvis traktetiden går ut over 30 sekunder, blir en espresso lungo fort for bitter.

Espresso lungo brukes ofte for å lage Americano eller latte med sterkere smak.

Espresso Macchiato

Espresso med en skvett melkeskum på toppen.

Espresso Ristretto

En "kort" espresso – det vil si, traktet med mindre volum enn vanlig for å maksimere smak og minimalisere bitterheten. For ristretto, trakt omtrent 22 ml fra det minste filteret, eller 45 ml fra den store filteret.

Husholdnings KitchenAid® Espressomaskinens garanti for Europa

Garantiperiode:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler IKKE for:
TO ÅRS full garanti fra kjøpsdato.	Nye deler og arbeidskostnader for å rette på feil i materialer eller utførelse. Service må gis av et autorisert KitchenAid ettersalgsservice.	A. Reparasjoner når Espressomaskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, ombygginger, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID TAR IKKE ANSVAR FOR TILFELDIGE SKADER ELLER DRIFTS SKADER.

Ettersalgsservice

All service må håndteres lokalt av et autorisert KitchenAid ettersalgsservice. Kontakt forhandleren som du kjøpte enheten av for å få navnet på det nærmeste autoriserte KitchenAid ettersalgsservice.

HOWARD CUISINE AS:
Skovveien 6
0277 OSLO
Tel: 22 12 17 00

Servicesenter

Norsk Importør:
HOWARD CUISINE AS:
Skovveien 6
0277 OSLO
Tel: 22 12 17 00

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan endre seg uten varsel.

4760dZw605

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Malli 5KES100
Espressokeitin

Sisältö

Espressokeittimen turvallisuus 2
Tärkeät turvatoimenpiteet 3
Sähkövaatimukset 3
Malli 5KES100 4
Espressokeittimen ominaisuudet 4
Espressokeittimen valmistelu käyttöä varten 6
- Kiinnitä kuppikaide 6
- Irrota ja pese vesisäiliö 6
- Täytä ja huuhtele boilerit 6

Espresson valmistaminen 7
Maidon vaahdotus ja höyrystys 9
- Cappuccinon valmistaminen 9

Kuuman veden jakelu 10
Huolto ja puhdistus 10
- Ennen espressokeittimen puhdistamista 10
- Vaahdotusvarren ja suuttimen puhdistus 10
- Kotelon ja lisävarusteiden puhdistus 10
- Suihkutussihdin puhdistus 11
- Täyttö pitkän käyttämättömän jakson jälkeen 11
- Kalkinpoisto 11

Vianetsintä 11
Mitä on Espresso? 12
Liian suuri ja liian vähäinen uutto 12
Ennen valmistusta: Great Espresson osatekijät 12
- Tuoreet kahvipavut 12
- Hyvänmakuinen vesi 12
- Oikea jauhatus – ja kahvimylly 12

Espresson valmistustapa 13
- Valmistuslämpötila 13
- Jauhatus 13
- Annostelu 13
- Tasoitus 13
- Sullonta 14
- Määrä 14
- Uuttonopeus 14
- Kultainen crema 14
- Vianetsintä Espressoa valmistettaessa 15

Espressojuomien sanasto 15
KitchenAid® Espressokeittimen takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön) 16
Huollon järjestäminen 16
Palvelukeskus 16

Suomi

Espressokeittimen turvallisuus

Oma ja toisten turvallisuus on hyvin tärkeää.

Olemme laatineet monia tärkeitä turvaohjeita tähän käsikirjaan ja panneet merkintöjä laitteen päälle. Lue aina turvaohjeet ja noudata niitä.

Tämä on turvallisuuteen viittaava symboli.

Tämä symboli on merkki mahdollisista vaaroista, jotka voivat aiheuttaa kuoleman tai loukkaantumisen.

Kaikki turvaohjeet on pantu tämän turvallisuussymbolin ja sanan ”VAARA” tai ”VAROITUS” jälkeen. Nämä sanat tarkoittavat:

⚠!VAARA — **Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, ellet noudata välittömästi ohjeita.**

⚠!VAROITUS — **Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, ellet noudata ohjeita.**

Kaikki turvaohjeet ilmoittavat, mikä mahdollinen vaara on, kuinka loukkaantumisen mahdollisuutta voidaan pienentää ja mitä voi tapahtua, ellei ohjeita noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusturvatoimenpiteitä, jotka sisältävät seuraavan:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Välttyäksesi tulipalolta, sähköiskulta ja loukkaantumiselta älä upota sähköjohtoa, pistokkeita eikä laitetta koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
4. Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai muiden huolenpitoa tarvitsevien käytettäväksi ilman valvontaa.
5. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ennen kuin liität tai irrotat sen osia ja ennen puhdistusta.
6. Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudotettu ja vioittunut jollakin tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai osien säätöä varten.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä anna johdon riippua työpöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Älä pane kuuman kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
11. Kytke laite aina ensin pois ja liitä virtajohto sitten pistorasiaan. Kun haluat lopettaa, kytke laite pois ja irrota se sitten pistorasiasta.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön.
13. Ole erittäin varovainen kuumaa höyryä käytettäessä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Sähkövaatimukset

Käyttöjännite: 220-240 V AC
Taajuus: 50/60 Hz

HUOM.: Sähköiskun vaaran vähentämiseksi tämä pistoke sopii pistorasiaan vain yhdellä tavalla. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköteknikkoon. Älä muuta pistoketta mitenkään.

Mukana tulee lyhyt sähköjohto, jotta siihen ei voi sotkeutua tai kompastua niin kuin pitkään johtoon. Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, anna pätevän sähköteknikon tai huoltomiehen asentaa pistorasia lähelle laitetta.

⚠ VAROITUS

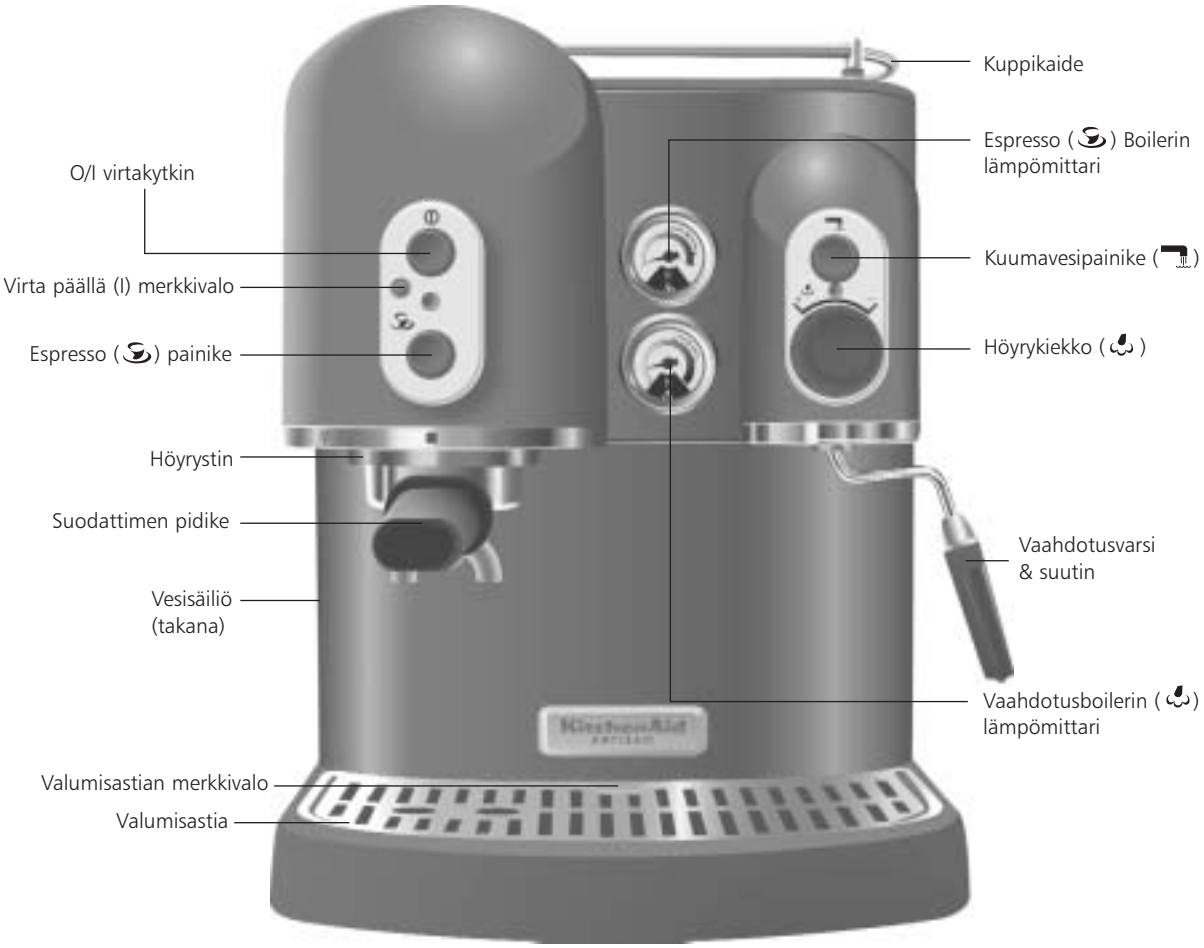
Sähköiskun vaara

Liitä maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyömisestä voi olla seurauksena kuolema, tulipalo tai sähköisku.



Malli 5KES100
Espressokeitin

Vaahdotuskannu

Kahvimitta ja suihkutussihdin harja

Suodatinkupit

Sulloin

Espressokeittimen ominaisuudet

O/I virtakytkin

Kytke espressokeitin päälle painamalla kerran, kytke se pois painamalla uudelleen. Kun se on päällä, molemmat boilerit alkavat kuumentua ja " " ja " " painikkeet toimivat.

Virta päällä (I) merkkivalo

Kun espressokeitin on päällä, merkkivalo syttyy.

Espresso ( ) painike

Aktivoi vesipumppu painamalla " " painiketta espressoa valmistettaessa. Lopeta valmistus painamalla " " painiketta uudelleen.

Kuumavesipainike ( )

Kun " " kiekko on auki, aktivoi vesipumppu ja kuuman veden jakelu vaahdotusvarresta pitämällä " " painiketta painettuna. Pumppu kytkeytyy pois automaattisesti, kun painike vapautetaan.

Höyrykiekko ( )

Annostele höyry tai kuuma vesi vaahdotusvarren kautta avaamalla " " kiekko kääntäen sitä vastapäivään. Höyryn määrää säädellään säätökiekon asennolla: pyöritä säätökiekkoa vastapäivään, jos haluat enemmän höyryä, myötäpäivään jos haluat vähemmän. Kytke höyry pois sulkemalla " " kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

Espressokeittimen ominaisuudet

Höyrystin

Ammattilaisillekin kelpaava höyrystin on kromipinnoitettua messinkiä ja se on erittäin kestävä ja vakaa lämpötiloissa. Boileri on kiinnitetty suoraan yksikön päähän niin, että höyrystysyksikkö lämpenee nopeasti ja läpikotaisin.

Vaahdotusvarsi & suutin

Annostele höyry tai kuuma vesi vaahdotusvarren läpi. Varsi kääntyy vaaka- ja pystysuoraan niin että saat sopivan asennon. Suutin lisää vaahdotusta ja sen voi irrottaa puhdistusta varten.

Valumisastia

Suuri, irrotettava valumisastia kerää ylivuotaneen nesteen ja se kestää konepesun, jos se pannaan yläkoriin. Astiassa on irrotettava ruostumattomasta teräksestä tehty tippalevy.

Valumisastia täysi -merkkivalo

Ilmaisimen kärki nousee tippalevyn yläpuolelle, kun valumisastia on melkein täysi.

Vesisäiliö

Irrotettava vesisäiliö liukuu vasemmalle tai oikealle niin, että se on helppo täyttää ja siinä on selkeät ”max” (1,8 litraa) ja ”min” viivat. Läpinäkyvästä säiliöstä vesimäärä näkyy yhdellä silmäyksellä.Säiliö kestää konepesun koneen yläkorissa.

Kuppikaide

Laitteen päälle mahtuu 4 – 6 espressokuppia lämpenemään. Ruostumaton teräskaide estää putoamisen.

Espressoboilerin ( ) lämpömittari

Kiekko osoittaa, että espressoboileri on saavuttanut optimilämpötilan.

Vaahdotusboilerin ( ) lämpömittari

Kiekko osoittaa, että vaahdotusboileri on saavuttanut optimilämpötilan.

Suodattimen pidike

Laadultaan ammattikäyttöön soveltuva suodattimen pidike on valmistettu kromatusta messingistä, ja sen kahvasta saa hyvän otteen. Se kiinnittyy höyrystimeen kääntämällä sitä napakasti oikealle.

Suodatinkupit

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut suodattimet napsahtavat suodattimen pidikkeeseen. Käytä pientä suodatinta yhteen (30 ml) espressokuppiin ja suurta suodatinta kahteen kuppiin (60 ml). Pienen suodatinkupin kanssa voidaan käyttää myös paperisia kahvipusseja.

Vaahdotuskannu

255 ml suuruinen ruostumaton teräskannu on korvaamaton vaahdotuksessa.

Sulloin

Pakkaa kahvin tasaisesti suodattimeen.

Kahvimitta ja suihkutussihdin harja

Käytä yksi tasapäinen mitta kahvia jokaista espressokuppia (30 ml) kohti. Suihkutussihdin harjalla höyrystin ja suihkutussihti pidetään puhtaina kahvijauheesta.

Ei näy:

Kaksoisboilerit

Erilliset boilerit eliminoivat odotusajan, jonka yhdellä boilerilla varustettut koneet vaativat vaihdeltaessa vaahdotuksen ja kahvin valmistuksen välillä. Boilerin lämmityselementit eivät kosketa koskaan vettä: ne sijaitsevat boilerin ulkopuolella, jolloin saadaan erittäin hyvä ja yhtenäinen lämpötila ja palamisvastus. Nopeasti lämpenevät boilerit saavuttavat käyttölämpötilan vähintään 6 minuutissa.

Tippumaton järjestelmä 3-asentoisella solenoidiventtiilillä

3-asentoinen solenoidiventtiili eliminoi tipat vähentämällä painetta höyrystysyksikössä heti, kun pumppu on kytketty pois. Suodattimen pidike voidaan irrottaa heti höyrystämisen jälkeen ilman että kahvinporot lentelevät ympäriinsä.

15 barin pumppu

Itse täyttyvä vesipumppu antaa 9 barin paineen, jonka täydellinen espresso vaatii.

Espressokeittimen valmistelu käyttöä varten

Kiinnitä kuppikaide

Aseta kolme kaiteen tappia espressokeittimen päällä oleviin reikiin. Paina sitten kaiteen tapit lujasti reikiin.

Irrota ja pese vesisäiliö

1. Nosta säiliötä kevyesti ja irrota sitten vetämällä säiliön pohja irti espressokeittimestä.

2. Pese säiliö kuumalla pesuainevedellä ja huuhtele puhtaalla vedellä. Säiliön saa pestä myös astianpesukoneen yläkorissa.
3. Aseta säiliö takaisin espressokeittimeen varmistaen, että juoksutusletkut ovat säiliön sisällä. Harjanteet säiliön pohjassa sopivat kotelon pohjan uriin.

⚠ VAROITUS

Sähköiskun vaara

Liitä maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyömisestä voi olla seurauksena kuolema, tulipalo tai sähköisku.

Täytä ja huuhtele boilerit

Boilerit on täytettävä ja huuhdeltava ennen kuin espressokeitintä käytetään ensimmäisen kerran. Boilerit on myös täytettävä kun:

- espressokeitintä ei ole käytetty pitkään aikaan.
- vesisäiliö tyhjenee käytön aikana (se voi vioittaa espressokeitintä).
- monia eri juomia höyrystetään valmistamatta espressoa tai käyttämättä kuumaa vettä.

1. Työnnä vesisäiliötä vasemmalle tai oikealle niin, että kansi näkyy ja täytä kylmää raikasta vettä maksimi täyttökorkeuteen asti.

HUOM.: Tislattu vesi tai mineraalivesi voi vaurioittaa espressokeitintä. Älä käytä kumpaakaan espresson valmistukseen.

2. Työnnä sähköjohdon kojepistoke espressokeittimen takana olevaan pistokkeeseen.
3. Liitä johdon toinen pää maadoitettuun pistorasiaan.
4. Varmista että "♨" kiekko on suljettu kääntämällä sitä myötäpäivään niin kauas kuin mahdollista.

5. Kytke espressokeitin päälle painamalla "⏻" painiketta. Kun espressokeitin on päällä, kytkennän (I) merkkivalo syttyy, kaksi boileria alkaa kuumentamisen ja "☕" ja "▀" painikkeet toimivat.

6. Aseta kahvikuppi höyrystimen alle. Älä kiinnitä suodattimen pidikettä höyrystysyksikköön.

Espressokeittimen valmistelu käyttöä varten

7. Paina " " painiketta – boilerin kuumenemista ei tarvitse odottaa. Tämä aktivoi vesipumpun ja täyttää boilerin vedellä. Muutaman sekunnin kuluttua vesi virtaa höyrystysyksiköstä. Kun kuppi on täysi, paina " " painiketta uudelleen, jotta vesipumppu lakkaa käymästä. Boileri on nyt käyttövalmis.

8. Aseta vaahdotuskannu vaahdotusvarren suuttimen alle.

9. Avaa " " kiekko hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten " " painiketta. Tämä aktivoi vesipumpun ja täyttää vaahdotusboilerin vedellä. Muutaman sekunnin kuluttua vesi alkaa virrata suuttimesta.

10. Kun kannu on noin puoleksi täysi, vapauta " " painike ja sulje " " kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Vaahdotusboileri on nyt käyttövalmis.
11. Ellei espressoa haluta tänä aikana, paina " " painiketta ja kytke espressokeitin pois toiminnasta.

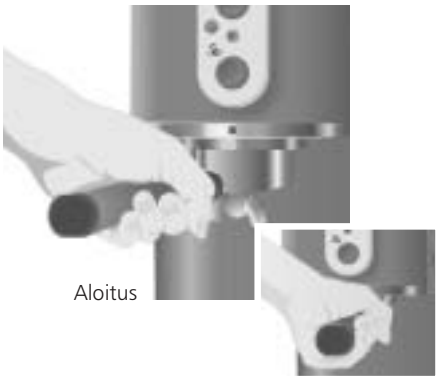
HUOM.: Älä paina " " tai " " painiketta, ellei säiliössä ole vettä. Seurauksena voi olla pumpun vioittuminen.

Espresson valmistaminen

Katso sivulta 12-15, kuinka saat parhaat tulokset espressoa valmistettaessa.

1. Varmista että vesisäiliössä on riittävästi vettä (veden tason tulee olla "max" ja "min" viivojen välissä).
2. Valitse pieni tai suuri suodatinkuppi. Käytä pientä suodatinta yhteen (30 ml) espressokuppiin ja suurta suodatinta kahteen kuppiin (60 ml). Pienen suodattimen kanssa voidaan käyttää myös paperisia kahvipusseja.
3. Paina suodatin suodattimen pidikkeeseen, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Älä täytä suodattimen pidikettä kahvilla tällä kertaa.

4. Aseta suodattimen pidike höyrystysyksikön alle ja aseta suodattimen pidikkeen kahva " " merkin kohdalle metallirenkaan vasemmalle puolelle. Nosta suodattimen pidike höyrystysyksikköön ja siirrä sitten suodattimen pidikkeen kahvaa oikealle niin, että se tulee " ■ " merkin kohdalle metallirenkaassa.



5. Kytke espressokeitin päälle painamalla " " painiketta.

Espresson valmistaminen

6. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin nousee "☕" alueelle, espressokeitin on käyttövalmis.
7. Irrota suodattimen pidike höyrystimestä siirtämällä kahvaa vasemmalle. Aseta yksi tasapäinen mittalusikallinen jauhettua kahvia (tai paperinen kahvipussi) pieneen suodatinkuppiin, tai kaksi mittaa jauhettua kahvia isoon kuppiin. Muista käyttää hienoksi jauhettua espressojauhatusta kahviisi.
8. Jos käytät sullointa, paina kahvi alas tukevasti kiertoliikkein. Varmista että kahvin pinta on mahdollisimman tasainen. Katso lisätietoja kohdista "Tasoitus" ja "Sullonta" sivuilta 13 ja 14.
9. Harjaa ylimääräiset murut pois suodattimen pidikkeen reunoilta ja työnnä suodattimen pidike höyrystimeen.
10. Aseta yksi tai kaksi espressokuppia valutusastian päälle suodattimen pidikkeen torvien alle. Paina "☕"painiketta ja espressokahvi alkaa virrata kuppeihin. Kun on valmistettu haluttu määrä espressoa, pysäytä valmistus painamalla "☕" painiketta.

HUOM.: Älä irrota suodattimen pidikettä valmistuksen aikana.

11. Espressokeitin on varustettu 3-asentoisella solenoidiventtiilillä, joka vapauttaa heti paineen valmistusyksikössä, kun vesipumppu on kytketty pois, joten suodattimen pidike voidaan irrottaa heti valmistuksen jälkeen. Irrota suodattimen pidike siirtämällä kahva vasemmalle. Kun koputat kahvin muruja suodatinkorista, vältä osumasta suodattimen pidikkeen kahvaan.
12. Aseta kuppi suodattimen pidikkeen irrottamisen jälkeen höyrystimen alle ja paina "☕" painiketta pari sekuntia. Tämä puhdistaa suihkutussihdin ja huuhtelee pois kaikki kahviöljyt ja murut, jotka ovat ehkä joutuneet höyrystimeen.

13. Jos haluat valmistaa enemmän espressoa, toista vaihteet 6 – 12, mutta katso alla olevia baristan (kahviasiantuntijan) vihjeitä.

Baristan vihjeet

Valmistettaessa useampia kuppeja:

1. Käytä pyyheliinaa, jolla puhdistat ja kuivaat suodatinkorin ennen kahvin täyttämistä. Se takaa tasaisen kahvin erittymisen.
2. Oikean valmistuslämpötilan ylläpitämistä varten on tärkeää pitää höyrystysyksikkö lämpimänä, eli
   - Älä huuhtele suodattimen pidikettä vesijohtovedellä – se jäähdyttää suodattimen. Suodattimeen jääneet porot on hyvä pyyhkiä pois pyyheliinalla.
   - Kun teet muita töitä, kuten esim. jauhat kahvia tai vaahdotat maitoa, pidä tyhjä suodattimen pidike lämpimänä kiinnittämällä se höyrystimeen.

Maidon vaahdotus ja höyrystys

Maidon vaahdotus ja höyrystys vaatii hiukan harjoittelua, mutta tulet hämmästymään, kuinka nopeasti taitosi kehittyvät. Artisan™ Espressokeittimen mukana tulevat kaikki tarvitsemasi työkalut: ruostumaton teräskannu joka on muotoiltu erityisesti vaahdotusta varten, vaahdotusvarsi, joka kääntyy vaaka- ja pystysuorassa niin, että saat mukavan työasennon, vaahdotussuutin joka on suunniteltu parantamaan vaahdotusta ja " " kiekko, jolla voidaan tarkasti säätää vaahdotushöyryn määrä..

1. Kytke espressokeitin päälle painamalla " ⏻ " painiketta.
2. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin siirtyy " " alueelle, espressokeitin on käyttövalmis.
3. Täytä ⅓ vaahdotuskannusta kylmällä maidolla.
4. Avaa " " kiekko hetkeksi vaahdotusvarren osoittaessa tyhjään kuppiin päin niin, että voit poistaa liian veden putkesta. Avaa " " kiekko kääntämällä hitaasti vastapäivään, sulje " " kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

5. Säädä vaahdotusvarsi mukavaan työskentelyasentoon " " kiekon ollessa kiinni ja upota vaahdotussuuttimen kärki aivan maidon pinnan alapuolelle vaahdotuskannussa.

6. Avaa " " kiekko hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään. Mitä kauemmaksi " "kiekkoa kierretään sitä suurempi höyrymäärä vapautuu. Kallista kannua toiselle puolelle ja tee kierreliike maidossa pitäen vaahdotussuuttimen kärkeä noin 5 mm maidon pinnan alapuolella. Jos syntyy suuria kuplia tai jos maito roiskuu, suutinta pidetään liian korkealla.
7. Kun vaahto laajenee, kannua on laskettava alas.
8. Kun vaahdotettu maito on laajentunut noin ¾ kannun tilavuudesta, laske vaahdotussuutin kannuun ja lopeta maidon höyrystäminen (kuumentaminen). Pidä kannu kallellaan niin, että kierreliike pysyy maidossa. Höyrytä maitoa, kunnes se on 60 ja 74 asteen välillä. (Näissä lämpötiloissa kannu on hyvin kuuma koskettaessa) Vältä että maidon päälle syntyy kuori, mikä tapahtuu 80 asteessa.
9. Ennen kuin poistat vaahdotusvarren maidosta, sulje " " kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Tämä estää roiskumisen.

Baristan vihjeet

- Puhdista vaahdotusvarsi ja suutin heti käytön jälkeen. Katso kohta "Huolto ja puhdistus" alkaen sivulta 10.
- Vähärasvaiset maidot vaahtoutuvat yleensä helpommin. Rasvaton maito voi olla hiukan hankalampi, koska se vaahtoutuu hyvin helposti ja se pyrkii muodostamaan isoja kuplia ja kuivia harjanteita, jotka turmelevat sen koostumuksen.

  Loppujen lopuksi maidon valinta on kokeilu- ja makuasia.Tärkeimmät tekijät parhaan vaahdon valmistuksessa ovat kokemus ja hyvä jääkaappi: mitä kylmempää maitoa käytät sitä parempi.

Cappuccinon valmistaminen

Italian kielen sana "cappuccino" tulee sanasta "capuchin", munkkikunta, koska nämä munkit pitävät yllään tämän suosituimman espressojuoman värisiä vaatteita. Vakio cappuccino on höyrystetyn maidon ja espresson yhdistelmä, jonka päälle pannaan kerros maitovaahtoa; yleensä se tarjoillaan kulhomaisissa 180-210 ml suuruisissa kupeissa.

Valmista cappuccino vaahdottamalla ja höyrystämällä maito ennen espresson valmistamista. Siten vaahto jähmettyy jo hiukan ja erottuu täysin maidosta. Kun maito on valmistettu, valmista yksi kuppi (30 ml) espressoa cappuccinokuppiin hellävaraisesti ravistaen. Pane cappuccinon päälle koristeeksi suklaalastuja.

Kuuman veden jakelu

Kuumaa vettä voidaan saada myös vaahdotusvarresta. Sillä tavalla on helppo tehdä americanoja, teetä tai kuumaa kaakaota. Demitassen täyttäminen kuumalla vedellä on myös helppo tapa lämmittää se ennen espresson valmistamista.

HUOM.: Laske kuuma vesi aina tyhjään astiaan – laskeminen kuppiin tai kannuun, jossa on muita aineita voi aiheuttaa roiskumista.

1. Kytke espressokeitin päälle painamalla " ⏻ " painiketta.
2. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin siirtyy " ♨ " alueelle, espressokeitin on valmis laskemaan kuumaa vettä.
3. Avaa " ♨ " kiekko hetkeksi vaahdotusvarren osoittaessa tyhjään kuppiin päin kääntämällä hitaasti vastapäivään. Laske sitten vettä pitämällä " ⌐ " painiketta painettuna.

HUOM.: Jäljelle jäänyttä vaahdotushöyryä voi tulla suuttimesta ennen vettä. Voi kestää muutaman sekunnin ennen kuin vesi alkaa virrata suuttimesta.

4. Kun vettä on laskettu haluamasi määrä, vapauta " ⌐ " painike ja sulje " ♨ " kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

Huolto ja puhdistus

Artisan™ Espressokeittimen puhtaanapito on ehdottoman tärkeää, jotta voitaisiin valmistaa mahdollisimman hyvää espressoa. Ummehtuneet kahvirasvat suodattimen pidikkeessä, likaiset suodatinkupit ja säleikkö pilaavat parhaitenkin valmistetun kahvin. Myös kaikki vaahdotusvarteen jäänyt maito on poistettava.

Ennen espressokeittimen puhdistamista

1. Kytke espressokeitin pois toiminnasta.
2. Irrota espressokeitin pistorasiasta tai katkaise virta.
3. Anna espressokeittimen ja kaikkien käytettävien lisäosien ja varusteiden jäähtyä.

Vaahdotusvarren ja suuttimen puhdistus

Vaahdotusvarsi ja suutin tulee puhdistaa aina kun maito on vaahdotettu.

1. Irrota vaahdotusputki vaahdotussuuttimesta vetämällä sitä alaspäin. Vaahdotusputken voi pestä lämpimässä pesuainevedessä. Varmista että kaikki putken reiät ovat auki.

2. Pyyhi vaahdotusvarsi ja suutin puhtaalla kostealla liinalla. Älä käytä hankaavaa patasutia.
3. Liitä maadoitettuun pistorasiaan.
4. Kytke espressokeitin päälle ja anna boilerin nousta käyttölämpötilaan. Käännä vaahdotusvarsi tyhjään kuppiin päin ja avaa " ♨ " hetkeksi, jotta höyry kulkee vaahdotussuuttimen läpi. Se puhdistaa suuttimen kärjen.

Kotelon ja lisävarusteiden puhdistus

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai patasuteja, kun puhdistat espressokeitintä tai keittimen osia tai lisävarusteita.

- Pyyhi espressokeittimen kotelo puhtaalla kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Pese suodattimen pidike lämpimässä pesuainevedessä ja huuhtele puhtaalla vedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese suodattimen pidikettä astianpesukoneessa.
- Suodattimet, valumisastia, tippalevy, vesisäiliö ja vaahdotuskannu voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa tai käsin lämpimässä pesuainevedessä. Käsin pestäessä huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Harjaa harjalla suihkutussihti tai pyyhi kostealla liinalla kahvinporot höyrystimen tiivisteestä ja suihkutussihdistä.

Huolto ja puhdistus

Suihkutussihdin puhdistus

75 – 100 espressokupin jälkeen suihkutussihti on irrotettava höyrystimestä ja puhdistettava huolellisesti.

1. Irrota suihkutussihdin keskellä oleva ruuvi lyhyellä ruuviavaimella kääntäen vastapäivään. Kun ruuvi on irrotettu, suihkutussihti putoaa höyrystimestä.

2. Pese suihkutussihti lämpimässä pasuainevedessä ja huuhtele kylmällä vedellä.
3. Aseta suihkutussihti höyrystimeen sileä puoli alaspäin ja kiinnitä sihdin ruuvi. Käännä ruuvia myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.

HUOM.: Kun suihkutussihdin ruuvi on kiinnitetty, keskiruuvin tulee olla upotettuna sihdin pinnan tasolle. Ellei se ole, irrota sihti käännä se ja kiinnitä uudelleen.

Täyttö pitkän käyttämättömän jakson jälkeen

Saat parhaan makuisen espresson, jos täytät espressokeittimen raikkaalla vedellä, jos konetta ei ole käytetty pitkään aikaan. Täyttäminen varmistaa myös, että boilerit ovat täynnä ja espressokeitin on käyttövalmis.

1. Irrota säiliö, tyhjennä seisonut vesi pois, vaihda ja täytä säiliö raikkaalla vedellä max -viivaan asti.
2. Täytä boilerit raikkaalla vedellä. Katso ohjeet kohdasta "Täytä ja huuhtele boilerit" sivulta 6.

Kalkinpoisto

Ajan mittaan vedestä kerääntyy kalkkikerrostumia espressokeittimeen ja se voi huonontaa espresson laatua. Kalkki tulee irrottaa joka neljäs kuukausi; jos vesi on erittäin kovaa paikkakunnallasi, kalkki on poistettava useammin. Käytä kalkinpoistoainetta tai sopivia kalkinpoistotabletteja.

1. Irrota suihkutussihti höyrystimestä. Katso viereisen kohdan "Suihkutussihdin puhdistus" ohjeita.
2. Varmista että vesisäiliö on tyhjä. Noudata kalkinpoistopakkauksen ohjeita ja sekoita kalkinpoistoliuos ja lisää se säiliöön.
3. Aseta iso kuppi höyrystimen alle puhdistusliuoksen keräämistä varten (älä kiinnitä suodattimen pidikettä) ja toinen vaahdotussuuttimen alle.
4. Kytke espressokeitin päälle painamalla " ⏻ " painiketta. Boilerin ei tarvitse kuumentua ennen kuin siirryt seuraavaan vaiheeseen.
5. Paina " " painiketta ja laske puhdistusainetta höyrystimen läpi 15 sekunnin ajan; kytke pois toiminnasta painamalla " " painiketta uudelleen.
6. Avaa " " kiekko kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten " " painiketta 15 sekuntia niin, että puhdistusaine kulkeutuu vaahdotusvarren ja suuttimen läpi.
7. Kytke espressokeitin pois painamalla " ⏻ " painiketta.
8. Odota 20 minuuttia ja toista sitten vaiheet 4-7. Toista vaiheet 4-7 joka 20 minuutin jälkeen, kunnes lähes kaikki liuos säiliössä on kulkenut espressokeittimen läpi. Älä anna säiliön tyhjentyä täysin kuivaksi.
9. Irrota vesisäiliö ja huuhtele raikkaalla vedellä ja täytä säiliö sitten raikkaalla vedellä max-merkkiin asti. Kytke espressokeitin päälle painamalla " ⏻ " painiketta ja huuhtele espressokeitin laskemalla säiliön sisältö nopeasti pois käyttämällä välillä höyrystintä ja vaahdotusvartta. Älä anna vesisäiliön tyhjentyä täysin kuivaksi.
10. Kiinnitä suihkutussihti höyrystimeen. Katso tällä sivulla olevan kohdan "Suihkutussihdin puhdistus" ohjeita. Muista lisätä raikasta vettä säiliöön höyrytystä varten.

Vianetsintä

Jos virta päällä (I) merkkivalo ei syty ja boilerit eivät kuumene, kun " ⏻ " painiketta painetaan:
Tarkasta onko espressokeitin liitetty pistorasiaan; jos se on, irrota espressokeitin ja liitä se sitten uudelleen ja paina " ⏻ " painiketta uudelleen. Ellei espressokeitin toimi vieläkään, tarkasta sulake tai virrankatkaisin sähköpiirissä, johon espressokeitin on liitetty ja varmista että piiri on suljettu.

Ellei kahvia tule ulos suodattimen pidikkeestä,
- vesisäiliö saattaa olla tyhjä tai boileri ei ole täynnä
- vesisäiliön juoksutusletkut ovat ehkä kierteellä tai väärin asetettu
- suihkutussihti on ehkä puhdistettava
- espressokeitin on ehkä puhdistettava kalkista
- kahvi saattaa olla liian hienoksi jauhettu
- kahvi saattaa olla liian tiukasti pakattu

Jos vesipumppu pitää kovaa ääntä
- vesisäiliö saattaa olla tyhjä
- vesisäiliön juoksutusletkut ovat ehkä kierteellä tai väärin asetettu
- boilerit eivät ole täynnä

Jos vettä vuotaa suodattimen pidikkeestä
- suodattimen pidike ei ole ehkä oikein kiinnitetty höyrystimeen
- kahvin murut liimautuvat ehkä kiinni suodattimen pidikkeen reunaan tai höyrystimen tiivisteeseen
- höyrystimen tiiviste voi olla likainen tai kulunut

Jos syntyy vain vähän höyryä tai vaahtoa
- vaahdotusboileri ei ole ehkä käyttölämpötilassa
- " " kiekko ei ole ehkä täysin auki
- vaahdotussuutin on ehkä puhdistettava
- vesisäiliö saattaa olla tyhjä tai vaahdotusboileri ei ole täynnä

Ellei vikaa voida korjata yllä mainitulla tavalla, katso KitchenAid® Espressokeittimen takuuta sivulta 16.*

* Älä palauta keitintä jälleenmyyjälle – he eivät tarjoa palvelua.

Mitä on Espresso?

Espresson valmistus alkoi 1800-luvulla yrityksenä valmistaa tarvittaessa nopeasti yksi kahvia kuppi kerrallaan. Tavoitteena oli tarjota juuri keitettyä, mahdollisimman maukasta kahvia ja välttää liedellä kuumana pidetyn kahvin palanut, seisonut maku. Valmistusprosessin nopeuttamiseksi kahvipioneerit saivat idean pakottaa vesi jauhetun kahvin läpi paineenalaisena. Höyryä käytettiin aluksi paineen aikaansaamiseen ja sen jälkeen käytettiin paineilmaa, vipukäyttöisiä mäntiä ja lopuksi sähköistä vesipumppua.

Vuosikymmenien aikana espresson valmistustapaa testattiin ja paranneltiin niin, että olemme päässeet nykyisiin standardeihin: yksi kuppi (30 ml) oikeaa espressoa saadaan 7 grammasta hienoksi jauhetusta tai pakatusta kahvista 90-96°C lämpötilassa 9 barin paineen alaisena. 25 sekunnissa saadaan kaikkein maukkaimmat kahviaromit ja öljyt samalla kun kitkerämmät yhdisteet ja sivumaut jäävät pois.

Kun jauhettu kahvi on tuoretta ja valmistus tehdään hyvin, paineistettu vesi emulgoi kahviöljyt kullanväriseksi vaahdoksi, jota kutsutaan cremaksi. Se kruunaa espresson ylellisellä maulla ja aromilla.

Liian suuri ja liian vähäinen uutto

Hyvän espresson valmistuksessa tulee ymmärtää, mitä todella tapahtuu kupissa, kun kahvi altistuu vedelle. Noin 30% paahdetuista kahvipavuista on vesiliukoisia yhdisteitä. 20% näistä yhdisteistä liukenee suhteellisen helposti kun taas 10% vaatii hiukan enemmän työtä – mikä on hyvä, koska tämä vähemmän liukeneva 10% on hapanta, kitkerää ja yleensä epämiellyttävän makuista. Kahvin valmistuksen tarkoitus on imeä helposti liukenevat öljyt ja yhdisteet ja jättää loppu poroihin.

Jos jauhettu kahvi on vedessä liian kauan, kaikki liukenevat yhdisteet erittyvät, mikä tekee siitä kitkerän makuisen. Sitä kutsutaan yliuutoksi. Sen vastakohta on liian vähäinen uutto, mikä tapahtuu jos kahvi ei ole valmistusvedessä tarpeeksi kauan, jolloin poroihin jää olennaisia makuja ja aromeja. Liian vähäisellä uutolla saatu kahvi on laihan makuista. Valmistetun kahvin liika uutto tai liian vähäinen tai juuri oikea uutto riippuu monista tekijöistä, joihin kuuluu mm. kahvimäärän suhde veteen, jauhatuskarkeus, valmistuslämpötila ja aika, jonka kahvi on kosketuksissa veden kanssa. Kaikkiin näihin tekijöihin vaikuttaa joko suorasti tai välillisesti baristan keittotaito.

Ennen valmistusta: Great Espresson osatekijät

Ennen kuin espressokeitin on liitetty pistorasiaan, tarvitset useita varusteita voidaksesi valmistaa hienonmakuista kahvia.

Tuoreet kahvinpavut

Hyvä kahvi voidaan valmistaa vain tuoreista kahvipavuista, jotka on paahdettu oikein. Monet baristat suosittelevat, että papuja ei paahdeta keskipaahtoa tummemmaksi eli suklaan väriseksi. Tämä paahto säilyttää pavun luonnolliset sokerit ja maun, joka määrittelee hienon espresson maun. Keskipaahto on tummin, johon papu voidaan paahtaa ilman, että pinnalle kehittyy öljyjä.

Tummaksi paahdetut pavut – näyttävät tummanruskeilta tai lähes mustilta – näyttävät hienoilta, mutta liika paahto tuhoaa hienoimmat kahvimaut ja kristallisoi sokerit.

Kahvipapujen tuoreuden säilyttäminen:

Pidä pavut läpinäkymättömässä ilmatiiviissä astiassa ja säilytä ne kylmässä, kuivassa paikassa. Jääkaappia ei suositella, koska papuihin pyrkii muodostumaan kondensaatiota aina kun astia avataan. Pakastus voi auttaa säilyttämään pavut pitkän ajan, mutta se vaikuttaa myös makuun.

Hyvänmakuinen vesi

Hyvän espresson usein laiminlyöty osa on veden laatu. Ellet pidä vesijohtovedestä, älä käytä sitä espresson valmistukseen – käytä sen sijaan pullotettua puhdistettua vettä. Koska ei kestä kauan ennen kuin raikas vesi saa seisoneen veden maun, on hyvä vaihtaa vesi säiliössä usein ja täyttää boilerit, ellei keitintä ole käytetty pitkään aikaan.

Älä käytä mineraalivettä tai tislattua vettä – ne voivat vioittaa espressokeitintä.

Oikea jauhatus – ja kahvimylly

Espresso tarvitsee erittäin hienon ja tasaisen jauhatuksen. Terämyllyt ja halvat rataskahvimyllyt eivät yleensä täytä vaatimuksia, jos tarvitaan jauhatus erittäin hyvälaatuista espressoa varten.

Parhaaseen espressoon tarvitaan korkealaatuinen mylly, kuten Artisan™ Kahvimylly. Hyvä kahvimylly maksimoi espresson maun ja aromit, koska sillä saadaan erittäin tasainen jauhatus ja kitka on hyvin vähäistä.

Espresson valmistustapa

Valmistuslämpötila

Veden lämpötila ja lämpötilan pysyvyys samalla tasolla vaikuttaa suoraan espresson makuun. Hyvä espresso saadaan optimilämpötilalla, joka ihanteellisesti on 90°-96°C. Nykyiset boilerit ja termostaatit pystyvät hyvin tuottamaan ja pitämään yllä oikean lämpötilan, mutta mutkikas asia ja suuri huolenaihe kahviasiantuntijoille on se, kuinka lämpö ylläpidetään höyrystysyksikössä.

Jos vesi pumputaan boilerista lähes 93°C lämpöisenä ja se virtaa suodattimen pidikkeeseen, joka on huoneen lämpötilassa, vesi jäähtyy huomattavasti – ja todellinen valmistuslämpötila on paljon alle sen, jonka hyvä espresso vaatii. Jos veden lämpötila laskee alle 90°C, espressossa voi kuitenkin olla crema, mutta siinä on selvästi kitkerä ja hapan maku.

Voidaksesi varmistaa oikean valmistuslämpötilan:

- Kiinnitä suodattimen pidike (suodatinkupin kanssa) aina höyrystimeen, kun espressokeitin kuumenee. Se lämmittää suodattimen.
- Odota aina että boilerit ovat täysin kuumenneet ennen valmistusta – vähintään 6 minuuttia.
- Annostele ja pakkaa kahvi nopeasti ja valmista se heti. Se estää suodattimen pidikkeen jäähtymisen.
- Älä huuhtele suodattimen pidikettä koskaan kylmällä vedellä, jos valmistat lisää kahvia. Kun olet koputtanut vanhat porot pois suodattimesta, pyyhi jäljelle jääneet porot pois puhtaalla pyyhkeellä. Varmista että suodatinkori on kuiva ennen kuin lisäät kahvia.
- Pidä tyhjä suodattimen pidike kiinni höyrystimessä, kun teet muita toimia kuten jauhamista tai vaahdotusta.
- Lämmitä kuppi tai demitasse panemalla se espressokeittimen päälle ennen kahvin valmistamista. Kupit voidaan lämmittää myös vaahdotusvarren höyryllä.

Artisan™ Espressokeitin on suunniteltu niin, että sillä saadaan optimaalinen valmistuslämpötila. Kaksois boilerit eliminoivat lämpötilan vaihtelut, mikä on ominaista yksiboileriselle mallille vaihdeltaessa valmistuksen ja vaahdotuksen välillä. Kromipinnoitteinen messinkinen höyrystin lämpenee nopeasti ja on samaa kokoa kuin ammattikäyttöön tarkoitetuissa laitteissa erittäin hyvästä syystä: ammattilaisten laitteet säilyttävät lämmön paremmin kuin pienemmät yksiköt.

Espressokeitin antaa osaltaan oikean valmistuslämpötilan. Loppu on baristan tehtävää!

Jauhatus

Hyvä espresso vaatii tuoreen kahvin ja tuorein kahvi on aina jauhettu juuri ennen valmistusta. Kaikkein hienoimmat aromit kahvissa väljähtyvät muutaman minuutin kuluttua jauhamisen jälkeen, eli jauha vain niin paljon kuin aiot heti käyttää valmistukseen.

Annostelu

Annostelu tarkoittaa jauhetun kahvin mittaamista suodatinkuppiin. Yksi kuppi (30 ml) espressoa vaatii 7 grammaa kahvia – kaksi kuppia kaksinkertaisen määrän. Jos Artisan™ Espressokeittimen mukana tuleva kahvimitta täytetään tasapäisesti jauhetulla kahvilla, se on hyvin lähellä yhden espressokupin täydellistä mittaa.

Tottuneet baristat eivät vaivaudu tekemään tarkkoja mittauksia annosteltaessa: he täyttävät vain suodattimen lähes täyteen ja pyyhkivät liian kahvin pois suodattimesta sormilla jättäen tarkasti sen, mitä he tarvitsevat. Kun sinulla on hiukan kokemusta kahvin annostelusta, tasoituksesta ja sullonnasta, pystyt annostelemaan kahvisi silmämääräisesti aivan kuten ammattilaiset.

Jos annostelet kahvin ilman mittakuppia, on tärkeää että suodatinta ei täytetä liikaa. Kahvi tarvitsee tilaa laajentumiseen valmistuksen aikana. Jos kahvi pakkautuu suihkutussihtiä vasten, se estää veden tasaisen jakaantumisen suodattimen yli, mistä on seurauksena epätasainen uutto ja huonolaatuinen espresso. Tästä näet, jos olet täyttänyt suodattimen liian täyteen:

1. Täytä suodatinkuppi, tasoita kahvi ja pakkaa se hyvin (katso osa ”Sullonta”).
2. Kiinnitä suodattimen pidike höyrystimeen ja irrota se sitten heti.
3. Jos suodattimen pidikkeessä olevassa kahvissa on suihkutussihdin tai sihdin ruuvin kuvio, suodatinkupissa on liian paljon kahvia!

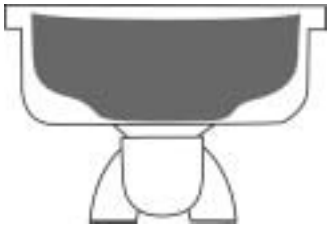
Tasoitus

Kahvin tasoitus sen jälkeen kun se on annosteltu suodattimeen on tärkeä toimitus hyvän espresson kannalta. Ellei kahvi ole jakautunut tasaisesti suodattimeen, kahvin sullonta saa aikaan enemmän tai vähemmän tiiviitä alueita. Korkeapaineinen vesi kulkee väistämättömästi vähiten vastustusta antavan alueen läpi virraten voimakkaasti harvan kohdan läpi – imien kitkeriä osia kahvista – ja vain vähän tiheämmin pakatun osan läpi, jolloin kaikki maku ei tule mukaan. Tällaisella epätasaisella uutolla saadaan laiha ja kitkerä espresso.

Kahvin tasoittaminen suodattimessa:

- Varmista että suodatin on kuiva ennen kuin lisäät kahvia; kosteus suodattimessa luo kohdan, josta vesi pääsee läpi helposti.
- Kun suodattimeen on pantu kahviannos, tasoita kahvi pyyhkimällä suodattimen yli sormella edestakaisin. Älä pyyhi vain yhteen suuntaan – se saa kahvin kasaantumaan suodattimen toiselle puolelle ja seurauksena on epätasainen suodatus. Pyri saamaan kahviin hiukan kuperuutta niin, että keskikohta on hiukan sivuja alempana.
- Varmista että kahvin ja suodattimen sivujen väliin ei jää rakoja.

Oikein tasoitettu kahvi



Espresson valmistustapa

Sullonta

Sullonnalla kahvi puristetaan tasaiseksi levyksi, jonka vastus on yhdenmukainen korkeapaineista vettä käytettäessä. Oikein tasoitetulla ja sullotulla kahvilla saadaan kahviyhdisteiden tasainen erittyminen – ja hyvälaatuinen espresso. Jos kahvi on pakattu liian pehmeästi, valmistusvesi muuttaa sen muotoa, mistä on seurauksena epätasainen uutto, nopea valmistus ja heikkolaatuinen espresso. Kahvi joka on pakattu liian tiiviiksi, hidastaa valmistusta tehden kahvista kitkerän ja liian vahvan juoman.

Oikea sullontamenetelmä

1. Survimen kahvasta tulee ottaa samanlainen ote kuin oven kahvasta painamalla se lujasti kämmentä vasten. Yritä pitää pakattaessa survin, ranne ja kyynärpää suorassa linjassa.
2. Suodattimen pidikkeen pohjan ollessa tukevalla alustalla paina survin varovasti kahviin niin että saat tasaisen pinnan. Ota survin pois suodattimesta pienellä kiertoliikkeellä – se estää että survin ei vedä mukaansa kahvia.

3. Kun survin on irrotettu, hiukan poroja voi jäädä vielä suodattimen sivuille. Naputa suodattimen pidikettä varovasti pöydällä niin että porot putoavat sullottuun kahvilevyyn. Älä koputa liian kovasti, sillä pakattu kahvi voi siirtyä paikaltaan ja siihen tulee halkeamia.
4. Tee toinen ja viimeinen painallus (kutsutaan myös kiillotussullonnaksi) Paina suoraan alaspäin kahvin päälle noin 15 kg painolla ja vähennä sitten painoa hiukan (noin 9 kilogrammaan) ja kiillota kahvi kääntämällä survin täysin ympäri kaksi kertaa.
5. Tarkasta sullonta. Kahvilevyn tulee olla sileä ja tasainen eikä siinä saa olla rakoja suodattimen eikä kahvin välillä.

Sullontapaineen mittaus

9 kilogrammaa, 15 kilogrammaa – kuinka tiedät miten paljon sullontavoimaa todella käytät. Mitä baristat tekevät: käyttävät kylpyhuoneen vaakaa! Pane vaaka työpöydän päälle ja pakkaa kahvisi sen päällä. Hyvin pian tunnet, kuinka paljon voimaa tarvitaan 9 tai 15 kilogrammaan.

Määrä

Höyrystin ja boilerit on kuumennettu. Tuore kahvi on jauhettu, annosteltu suodattimen pidikkeeseen, tasoitettu taitavasti ja pakattu tarkasti. Nyt tulee totuuden hetki: valmistus!

Älä valmista koskaan enempää kuin yksi kuppi (30 ml) pienellä suodattimella tai enempää kuin kaksi kuppia (60 ml) suurella suodattimella. Jos teet enemmän, kahvista tulee laihaa ja kitkerän makuista.

Kaadettaessa täydellinen espresso on punertavan tummanruskeaa ja paksua kuten hunaja valuen lusikasta. Se muodostaa usein ns. hiirenhäntiä, eli ohuita siirappimaisia juovia. Jos seokset ovat erittäin kitkeriä ja happamia, espressoa kaadettaessa väri on vaaleampi; joissakin tapauksissa lähes valkoista. Ammattibaristat katsovat kaatamista huolellisesti ja lopettavat valmistuksen heti, jos se alkaa vaalentua.

Espresso Ristretto on espresso, jota tehdään tavallista vähäisempi määrä. Pane espressokeittimeen kahden kupin määrä, mutta lopeta valmistus, kun vain 45 ml on valunut. Siten olet rajoittanut, että kahviin tulee vain kaikkein maukkaimmat ja vähiten kitkerät kahviöljyt ja maut.

Uuttonopeus

Vuosikymmenien kokemus on osoittanut, että paras espresson valmistus – olipa kysymyksessä yksi tai kaksi kuppia – kestää noin 20-25 sekuntia.

Jos espresso valmistuu paljon nopeammin tai paljon hitaammin kuin 20-25 sekuntia ja jos sullontatekniikkasi on hyvä, säädä jauhatus! Jauha hienommaksi hitaampaa uutosta varten ja karkeammaksi nopeampaa uutosta varten. Pidä annos ja sullonta samana.

Kahvi on herkkä ympäristön kosteudelle, sillä se imee helposti kosteutta. Tämä vaikuttaa uuttonopeuteen. Kosteassa ympäristössä uuttonopeus hidastuu; kuivissa olosuhteissa uuttonopeus kasvaa. Sinun on ehkä sopeutettava jauhatus vuodenajan mukaan – tai päivän sääolosuhteiden.

Joissakin myllyissä ei ole hienosäätöä, joka tarvitaan oikeaa uuttoa varten. Paras ratkaisu on tehdä sijoitus ja hankkia KitchenAid® Artisan™ ´Kahvimylly. Ellei se ole mahdollista, kokeile sullontapainetta. Pakkaa vähemmällä voimalla nopeampaan kaatoon ja suuremmalla voimalla hitaampaan kaatoon.

Kultainen crema

Hienon espressokahvin merkki on crema, emulgoidun kahviöljyjen tiivis kultainen vaahto. Hyvän creman tulee olla paksu ja sen tulee jäädä kupin reunoihin kuppia kallistettaessa; parhaan creman tulisi voida kannattaa ripoteltua sokeria lähes 30 sekuntia.

Espresson valmistustapa

Vianetsintä Espressoa valmistettaessa

Jos espresso kaadettaessa…

…on pikemminkin kanelin värinen eikä tumman suklaan:
- varmista että höyrystin ja boilerit ovat täysin lämminneet
- käytä vähemmän hapanta kahvimerkkiä

…on vaaleahkoa ja siinä on ohuita ruskeita viiruja:
- tarkasta sullontamenetelmä – pakattuun kahviin on tullut halkeama tai kahvin ja suodattimen seinämän väliin on tullut rako

…on laihaa ja virtaa nopeasti:
- tarkasta sullontamenetelmä – sullonta ei ole ehkä tarpeeksi tiukka niin että vesihöyry saisi tasaisen vastuksen
- käytä hienommin jauhettua kahvia
- tarkasta kahvin tuoreus

…tippuu vaivalloisesti suodattimen pidikkeestä:
- tarkasta sullontamenetelmä – sullonta voi olla liian kova
- käytä karkeammaksi jauhettua kahvia

Espressojuomien sanasto

Americano

180 – 240 ml kuumaa vettä lisätty yhteen espressokuppiin (30 ml). Siten saadaan hyvälaatuinen kuppi kahvia.

Cafe Latte

250 – 300 ml höyrytettyä maitoa lisätään yhteen espressokuppiin (30 ml). Latte kahvien kanssa käytetään usein maustettua siirappia.

Cafe Mocha

Cafe latte, johon on lisätty suklaasiirappia ja yleensä sen päälle pannaan kermavaahtoa ja suklaahiutaleita. Se voidaan valmistaa myös ilman siirappia käyttämällä höyrytettyä suklaamaitoa.

Cappuccino

Tavanomainen cappuccino on höyrystetyn maidon ja espresson seos, jonka pinnalla on kerros vaahdotettua maitoa; se tarjotaan yleensä kulhomaisesta 180-210 ml kupista. Pinnalle voidaan ripotella kaakaojauhetta tai kanelia koristeeksi.

Classic Cappuccino

Classic Cappuccino on yleinen Italiassa ja se on espresso, johon on lisätty maitovaahtoa.

Doppio

Kaksinkertainen annos espressoa

Espresso Breve

Espresso puoleksi höyrytetty & puolet kaadettu päälle

Espresso Con Panna

Espresso jonka päällä on kermavaahtoa

Espresso Lungo

Espresso ”vedetty pitkäksi” – valmistettu suuremmalla kuin normaali määrällä. Tällä menetelmällä saadaan paljon kofeiinia sisältävä espresso, joka on laihempaa, vaaleampaa ja vähemmän sakeaa kuin tavallinen. Tee espresso lungo valmistamalla 45 ml pientä suodatinta käytettäessä tai 90 ml suurta suodatinta käytettäessä. Käytä hiukan karkeampaa jauhatusta, jotta valmistusaika pysyy 20-25 sekuntia; jos valmistusaikaa pidennetään 30 sekuntiin, espresso lungosta tulee erittäin kitkerä.

Espresso lungoa käytetään usein voimakkaampien Americano tai Latte kahvien valmistukseen.

Espresso Macchiato

Espresso johon on lisätty hiukan höyrytettyä maitoa

Espresso Ristretto

Espresso ”lyhyeksi vedetty” – valmistettu vähemmällä kuin normaali nestemäärällä, jolloin maku maksimoidaan ja kitkeryys minimoidaan. Tee ristretto valmistamalla 22 ml pientä suodatinta käytettäessä tai 45 ml suurta suodatinta käytettäessä.

KitchenAid® Espressokeittimen takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön)

Takuuajan pituus:	KitchenAid maksaa:	KitchenAid ei maksa:
KAHDEN VUODEN täysi takuu ostopäivästä lähtien.	Vaihto-osat ja korjaustyökustannukset materiaali- tai työvikojen korjaamiseksi. Valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen tulee suorittaa huolto.	A. Korjauksia, jos Espressokeitintä on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin kahvin valmistukseen. B. Omnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja, joissa ei ole noudatettu paikallisia sähkölaitteita koskevia määräyksiä.

KITCHENAID EI VASTAA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huollon järjestäminen

Valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen tulee käsitellä kaikki huoltoasiat. Ota yhteys jälleenmyyjään, jolta laite on ostettu ja pyydä lähimmän valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen nimi.

Suomi:

KODINKONEHUOLTO, Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö, 00100 HELSINKI,

Puh: 358/949 5903

Palvelukeskus

Suomi:

ARVOKERTA OY
Laajakorvenkuja 4B13
01620 VANTAA

T/F: 358/989 83 48

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® KitchenAid, U.S.A.:n rekisteröimä tuotemerkki
™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki
© 2005. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

KitchenAid®

ARTISAN™-ESPRESSOMACHINE
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
GUIDE TO EXPER

MACHINE À ESPRESSO ARTISAN™
GUIDE DU CONNAISSEUR

ARTISAN™ ESPRESSOMASCHINE
ANLEITUNG FÜR PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO ARTISAN™
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

CAFETERA EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KES100
Espressomaskinen

Indholdsfortegnelse

Sikkerhed omkring espressomaskinen 2
Viktige Sikkerhedsforskrifter 3
Elektriske krav 3
Model 5KES100 4
Espressomaskinens funktioner 4
Forberede espressomaskinen til brug 6
Fastgøre kopgelænder 6
Aftage og vaske vandtanken 6
Påfylde og efterskylle kedlerne 6
Brygge espresso 7
Opskumme og varme mælk 9
Forberede en cappuccino 9
Bruge varmt vand 10
Vedligeholdelse & rengøring 10
Før espressomaskinen rengøres 10
Rengøre opskumningsarm og dyse 10
Rengøre selve maskinen og tilbehøret 10
Rengøre brusehoved 11
Når maskinen ikke
har været brugt gennem længere tid 11
Afkalkning 11
Fejlfinding af problemer 11
Hvad er espresso? 12
Overekstraktion og underekstraktion 12
Før der brygges: Elementerne i en rigtig espresso 12
Friske kaffebønner 12
Velsmagende vand 12
Den rigtige maling - og kværn 12
Bryggeteknik for espresso 13
Bryggetemperatur 13
Formale 13
Dosering 13
Udjævning 13
Stampning 14
Volumen 14
Ekstraktionshastighed 14
Den gyldne crema 14
Fejlfinding mens der brygges 15
En ordliste over espresso drinks 15
KitchenAid® Espressomaskinens garanti for Europa
(husholdningsbrug) 16
Efter-Salgsservice/Reparation 16
Servicecenter 16

Dansk

Sikkerhed omkring espressomaskinen

Både din, såvel som andres, sikkerhed er yderst vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsoplysninger i denne vejledning, såvel som på maskinen. Sikkerhedsoplysningerne skal altid læses og overholdes.

Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette afsnit vil hjælpe Dem til at undgå uheld, der kan medfører personskade ved ukorrekt brug af produktet.

Symbolet gør opmærksom på at De bedes lægge særlig mærke til dette afsnit.

Alle sikkerhedsbeskeder følger efter sikkerhedssymbolet og enten ordet “FARE” eller “ADVARSEL”. Disse ord betyder:

⚠FARE **Man kan alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.**

⚠ADVARSEL **Man kan alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne.**

Alle sikkerhedsoplysninger fortæller, hvad den potentielle fare består i, hvordan den kan reduceres, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når man bruger elektriske apparater, bør man altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusiv de følgende:

1. Gennemlæs alle instruktioner.
2. Rør ikke de varme overflader. Brun håndtagene eller kuglegrebene.
3. For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade, må man ikke dyppe ledningen, stikket eller apparatet i vand eller andre væsker.
4. Apparatet bør ikke anvendes af børn uden opsyn af voksne.
5. Træk stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke bruges eller før rengøring. Giv tid til afkøling før der sættes dele på eller tages dele af apparatet, og før rengøring.
6. Brug ikke apparatet med beskadiget ledning eller stik, ved fejlfunktion eller såfremt apparatet på nogen måde er beskadiget. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter for undersøgelse, reparation eller justering.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefalet af apparatets producent, kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
8. Må ikke bruges udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge over bordkanten, køkkendisken eller berøre varme overflader.
10. Placer ikke på, eller nær en varm gaseller elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
11. Sluk altid for apparatet, før stikket sættes i stikkontakten. Apparatet skal også slukkes, før stikket tages ud af stikkontakten.
12. Brug ikke apparatet til andre formål end i husholdningen.
13. Vær yderst forsigtig når man bruger varm damp.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Elektriske krav

Volt: 220–240 Volt vekselstrøm
Hertz: 50/60 Hz

BEMÆRK: For at mindske risikoen for elektrisk stød, er det kun muligt at isætte stikket på én måde. Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal man kontakte en kvalificeret elektriker. Der må ikke på nogen måde ændres på stikket.

Der medfølger en kort el-ledning for at mindske faren for sammenfiltring, eller at man falder over en længere ledning. Brug ikke en forlængerledning. Hvis el-ledningen er for kort, kan man få en kvalificeret elektriker eller servicemand til at installere en stikkontakt nær apparatet.

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

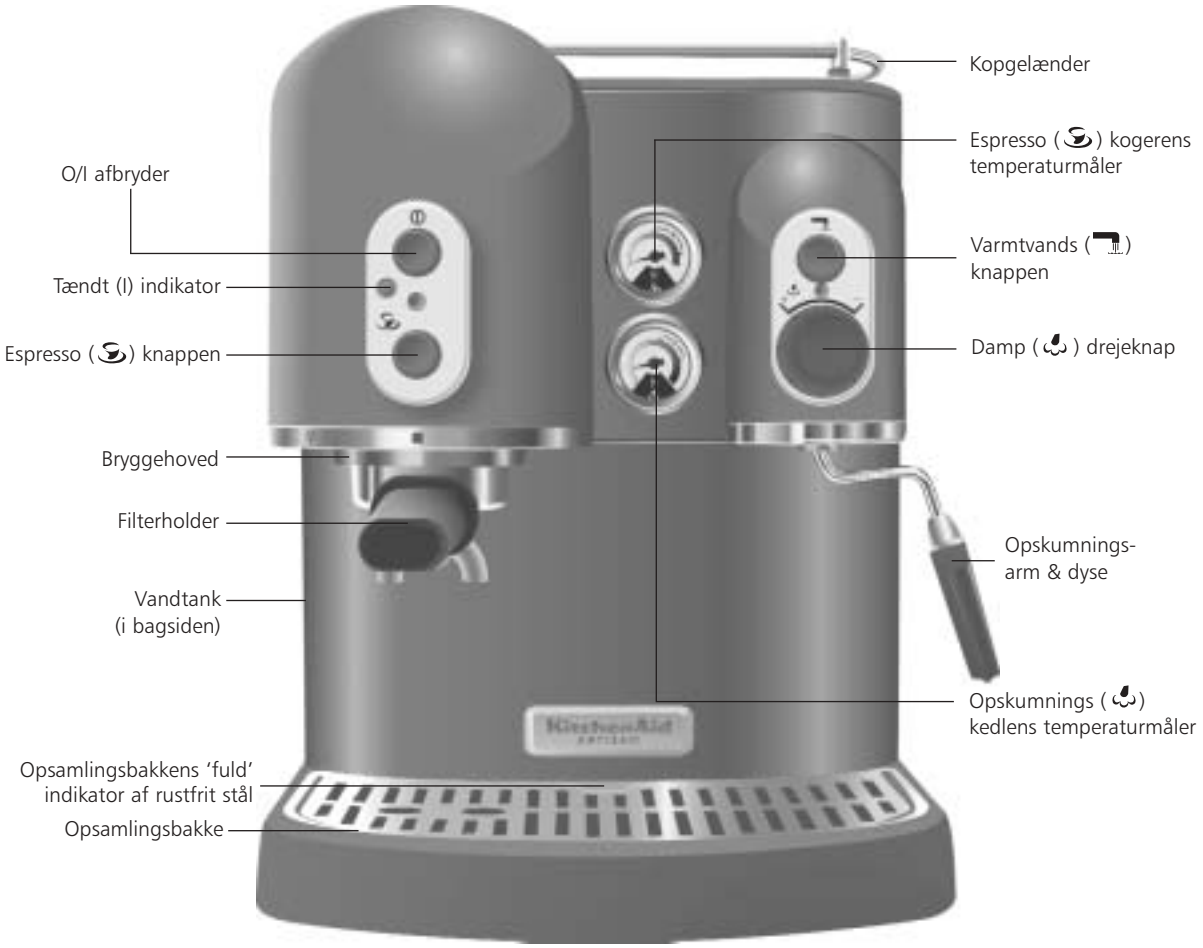
Sæt i en stikkontakt med jord

Fjern ikke jordbenet

Brug ikke en adapter

Brug ikke en forlængerledning

Manglende overholdelse af dette kan medføre elektrisk stød eller personskade.



Model 5KES100
Espressomaskinen

Opskumningskande

Kaffemål og børste til brusehoved

Filterkurve

Stamper

Espressomaskinens funktioner

O/I afbryder

Tryk en gang for at tænde for espressomaskinen, og tryk igen for at slukke den. Når den er tændt, begynder de to kedler af opvarmes, og knapperne " " og " " kan betjenes.

Tændt (I) indikator

Når espressomaskinen er tændt, lyser indikatorlyset.

Espresso ( ) knappen

Tryk knappen " " for at aktivere vandpumpen til at brygge espresso. Tryk knappen " " igen for at standse brygningen.

Varmtvands ( ) knappen

Når drejeknappen " " er åben, tryk " " knappen, og hold den nede, for at aktivere vandpumpen og åbne for det varme vand fra opskumningsarmen. Pumpen slukker automatisk, når knappen slippes.

Damp ( ) drejeknap

For at åbne for dampen eller det varme vand fra opskumningsarmen, åbnes drejehåndtaget " " ved at dreje det mod uret. Mængden af damp kontrolleres af drejeknappens position: roter drejeknappen mod uret for mere damp, med uret for mindre damp. Man slukker for dampen ved at lukke for drejeknappen " " ved at rotere den med uret, til dampen ophører.

Espressomaskinens funktioner

Bryggehoved

Bryggehoved af forkromet messing, stort nok til kommercielt brug, der sikrer en usædvanlig lang levetid samt temperaturstabilitet. Bryggekedlen er fastboltet direkte på gruppehovedet, således at bryggegruppen opvarmes hurtigt og grundigt.

Opskumningsarm & dyse

Leder damp og varmt vand gennem opskumningsarmen. Armen kan drejes horisontalt og vertikalt for at give en bekvem position. Dysen forbedrer skummet og kan aftages under rengøring.

Opsamlingsbakke

En stor, aftagelig opsamlingsbakke opfanger spild, og den kan vaskes i opvaskemaskinen, hvis den placeres i den øverste hylde. Bakken har en aftagelig opsamlingshylde af rustfrit stål.

Opsamlingsbakkens 'fuld' indikator af rustfrit stål

Indikatorspidsen hæves over opsamlingshylden når opsamlingsbakken er næsten fuld.

Vandtank

Den aftagelige vandtank kan flyttes til venstre eller højre for at letteregøre påfyldning, og har tydelige "maks." (1,8 liter) og "min." påfyldningslinjer. Den halvgennemsigtige vandtank viser vandstanden. Tanken kan vaskes i en opvaskemaskine, hvis den sættes i den øverste hylde.

Kopgelænder

Ovenpå enheden kan 4 til 6 espressokopper holdes varme. Kopgelænderet af rustfrit stål forebygger brud.

Espresso ( ) kogerens temperaturmåler

Drejeskivens måler indikerer når espressokogeren har nået sin optimale bryggetemperatur.

Opskumnings ( ) kedlens temperaturmåler

Drejehåndtagets måler indikerer, når opskumningskedlen har nået sin optimale damptemperatur.

Filterholder

Filterholder med en forkromet messingkonstruktion og stort nok til kommercielt brug, med et let-at-holde konisk håndtag. Fastgøres til bryggehovedet med en fast vridning mod højre.

Filterkurve

Filterkurve af rustfrit stål snaplukker i filterholderen. Brug skålen med den mindste kapacitet for en enkelt kop espresso (30 ml), og skålen med den største kapacitet for to kopper (60 ml). Den lille skål passer også til pods.

Opskumningskande

Den rustfri kande med en kapacitet på 255 ml er en uvurderlig hjælp, når der skal opskummes.

Stamper

Stamper kaffen jævnt i filterkurven.

Kaffemål og børste til brusehoved

Brug et mål kaffe for hver kop (30ml) espresso. Børsten til vandfiltret hjælper med til at holde bryggehovedet og brusehovedet fri for grums.

Ikke vist:

Dobbelt kedel:

Adskilte kedler eliminerer ventetiden i forhold til en enkelt kedel, når der skiftes mellem opskumning og brygning. Kedlens opvarmningselementer har ikke kontakt med vandet: de er placeret på ydersiden af kedlen for at sikre den helt rigtige bryggetemperatur og udbrændingsmodstand. De hurtige kedler når driftstemperaturen på mindre en 6 minutter.

Drypfrit system med en 3-vejs magnetventil

En 3-vejs magnetventil eliminerer praktisk talt alt drypperi ved øjeblikkeligt at reducere trykket i bryggegruppen når pumpen slås fra. Filterholderen kan fjernes øjeblikkeligt efter brygning uden at snavse til med kaffegrums.

15 Bar pumpe

En selvspædende vandpumpe leverer let det nødvendige tryk på 9 bar for at kunne brygge den perfekte espresso.

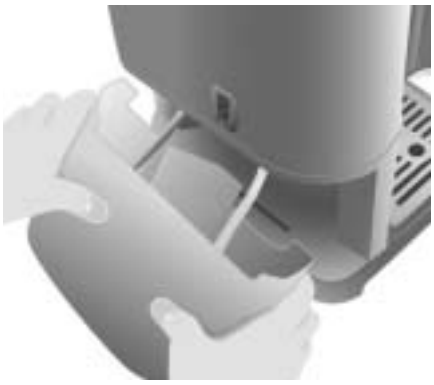
Forberede espressomaskinen til brug

Fastgør kopgelænder

Ret de tre gelænderstænger ind med hullerne øverst i espressomaskinen. Tryk derefter gelænderstængerne ned i hullerne.

Aftag og vask vandtanken

1. Løft tanken let, og aftag den derefter ved at trække bunden af tanken væk fra espressomaskinen.



2. Vask tanken i varmt sæbevand og efterskyl med rent vand. Tanken kan også vaskes i en opvaskemaskine, hvis den sættes i den øverste holder.
3. Sæt tanken tilbage på espressomaskinen og sikre samtidig, at sifonslangerne er placeret inde i tanken. Ribbene i bunden af tanken passer med rillerne i bunden af maskinen.

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Sæt i en stikkontakt med jord

Fjern ikke jordbenet

Brug ikke en adapter

Brug ikke en forlængerledning

Manglende overholdelse af dette kan medføre elektrisk stød eller personskade.

Påfyld og efterskyl kedlerne

Kedlerne skal fyldes og skylles, før espressomaskinen bruges første gang. Kedlerne skal også fyldes når:

- espressomaskinen ikke bruges gennem et længere tidsrum
- vandtanken løber tør under brug (det kan beskadige espressomaskinen)
- flere kopper varmes, uden der brygges espresso eller bruges varmt vand

1. Flyt vandtanken mod venstre eller højre for at åbne den, og fyld den med friskt, koldt vand op til maks. linjen.

BEMÆRK: Destilleret vand eller mineralvand kan beskadige espressomaskinen. Brug almindeligt vand til at brygge espresso.

2. Sæt hunstikket fra den elektriske ledning ind i stikket bagpå espressomaskinen.
3. Sæt den anden ende af den elektriske ledning ind i en stikkontakt med jord.

4. Sikre at "⟲" drejehåndtaget er lukket ved at dreje det med uret , så langt som muligt.

5. Tryk knappen "⏻" for at tænde espressomaskinen. Når espressomaskinen er tændt lyser indikatoren (I), de to kedler begynder at opvarme og knapperne "☕" og "▬" kan betjenes.

6. Sæt en kaffekop under bryggehovedet. Fastgør ikke filterholderen til bryggehovedet.

Forberede espressomaskinen til brug

7. Tryk knappen " " – det er ikke nødvendigt at vente, til kedlen er opvarmet. Dette aktiverer vandpumpen, der fylder bryggekedlen med vand. Efter nogle få sekunder løber vandet fra bryggehovedet. Når koppen er fuld, trykkes knappen " " igen for at standse vandpumpen. Bryggekedlen er nu klar til brug.

8. Sæt opskumningskanden under opskumningsarmens dyse.

9. Åben langsomt drejehåndtaget " " ved at dreje det mod uret, og tryk derefter knappen " " og hold den nede. Dette aktiverer vandpumpen, der fylder opskumkedlen med vand. Efter nogle få sekunder begynder vandet at løbe fra dysen.

10. Når kanden er ca. halvfuld slipper man knappen " " og lukker drejehåndtaget " " ved at dreje det med uret, indtil det standser. Opskumningskedlen er nu klar til brug.
11. Hvis man ikke ønsker at lave en espresso med det samme, trykker man knappen " " for at slukke for maskinen.

BEMÆRK: Tryk ikke knapperne " " eller " " uden vand i tanken. Det kan forårsage skade på vandtanken.

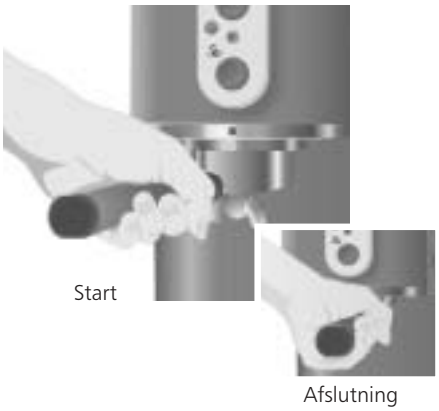
Dansk

Brygge espresso

For de bedste resultater når der brygges espresso, se siderne 12–15.

1. Sikre at vandtanken har nok vand (vandstanden skal være mellem påfyldningslinjerne "maks." og "min.").
2. Vælg den lille eller den store filterkurv. Brug skålen med den mindste kapacitet for en enkelt kop espresso (30 ml), og skålen med den største kapacitet for to kopper (60 ml). Kurven med den lille kapacitet kan bruges med pods.
3. Tryk filterkurven ned i filterholderen indtil den snaplukker. Fyld ikke kaffe i filterholderen endnu.

4. Sæt filterholderen under bryggehovedet og ret filterholderens håndtag ind med " " på den venstre side af metalafretter-ringen. Sæt filterholderen op i bryggehovedet og skub filterholderens håndtag mod højre, indtil det er rettet ind med " " på metalafretter-ringen.



5. Tryk knappen " " for at tænde espressomaskinen.

Brygge espresso

6. Vent indtil espressomaskinen har nået sin driftstemperatur; det tager ca. 6 minutter. Når nålen i espressokedlens måler har nået "☕" zonen, er espressomaskinen klar til at brygge.
7. Aftag filterholderen fra bryggehovedet ved at skubbe håndtaget mod venstre. Hæld et mål malet kaffe (eller pods) i den lille filterkurv eller to mål malet kaffe i den store kurv. Man skal benytte en god espresso-stil kværn til sine bønner.
8. Med stamperen stampes kaffen godt fast med en drejende bevægelse. Overfladen af kaffen skal være så jævn som muligt. Se "Udjævning" og "Stampning" på side 13 og 14 for detaljer.
9. Aftør overskydende kaffe fra kanten af filterholderen og sæt filterholderen ind i bryggehovedet.
10. Sæt en eller to espressokopper på opsamlingshylden under filterholderens tud. Tryk knappen "☕" og espressokaffen begynder at løbe ned i kopperne. Når den ønskede mængde espresso er brygget, trykker man knappen "☕" for at standse brygningen.

BEMÆRK: Man må ikke aftage filterholderen mens man brygger.

11. Espressomaskinen er udstyret med en 3-vejs magnetventil, der udløser trykket i bryggegruppen så snart vandpumpen slås fra, således at filterholderen kan aftages straks efter brygning. Aftag filterholderen ved at bevæge håndtaget mod venstre. Når man slår kaffegrumset ud af filterkurven, skal man undgå at ramme filterholderens håndtag.
12. Efter at filterholderen er taget af, sætter man en kop under bryggehovedet og trykker knappen "☕" i et sekund eller to. Det renser brusehovedet og skyller kaffeolier og grums ud, der er kommet ind i brusehovedet.

13. Hvis man vil brygge flere kopper, gentages trin 6 til 12, men tag også et kig på rådene fra en barista (kaffebartender) vist nedenfor.

Barista tips

Når man brygger flere kopper:

1. Brug et viskestykke til at rengøre og tørre filterkurven, før den fyldes med kaffe. Det hjælper med til at sikre en jævn ekstraktion.
2. For at vedligeholde en passende bryggetemperatur er det vigtigt at holde bryggegruppen varm, så derfor:
   - Skyl ikke filterholderen med vand fra hanen – det nedkøler filtret. Det er bedre at tørre grumset på filtret af med et viskestykke.
   - Mens man har travlt med andet såsom at male kaffe eller opskumme mælk, skal man lade filterholderen sidde på bryggehovedet, således at filterholderen bevarer varmen.

Opskumme og varme mælk

Det kræver lidt øvelse at opskumme og varme mælken, men man vil blive overrasket over, hvor hurtigt man udvikler færdigheden. Artisan™ Espressomaskinen har alle de nødvendige ingredienser: en kande af rustfrit stål formet specielt for opskumning, en opskumningsarm, der kan justeres horisontalt og vertikalt for at give en bedre arbejdsposition, en opskumningsdyse, der forbedrer skummet og et drejehåndtag "♨", der gør at man præcist kan styre volumen af dampen, der laver skummet.

1. Tryk knappen "⏻" for at tænde espressomaskinen.
2. Vent indtil espressomaskinen har nået sin driftstemperatur; det tager ca. 6 minutter. Når nålen i opskumningskedlens måler har nået "♨" zonen er espressomaskinen klar til at opskumme.
3. Fyld opskumningskanden ⅓ fuld med kold mælk.
4. Med opskumningsarmen rettet ned i en tom kop åbnes drejeknappen "♨" et øjeblik for at udlede overskydende vand fra systemet. Man åbner drejeknappen "♨" ved at dreje den langsomt mod uret, og lukker den ved at dreje med uret, indtil den standser.

5. Med drejehåndtaget "♨" lukket kan man justere opskumningsarmen til den er i en bekvem arbejdsposition, og nedsænke spidsen af opskumningsdysen til, den er lige under mælkens overflade i opskumningskanden.

6. Åben langsomt drejehåndtaget "♨" ved at dreje det mod uret. Des mere drejehåndtaget "♨" drejes, des mere damp udløses. Tip kanden til en af siderne for at skabe en hvirvlende bevægelse i mælken, mens man holder spidsen af dysen ca. 5 mm under mælkens overflade. Hvis mælken sprøjter eller er fuld af bobler, holdes dysen for højt.
7. Når skummet begynder at dannes og udvider sig er det nødvendigt at sænke kanden.
8. Når den opskummede mælk har udvidet sig til ca. ¾ af kanden, sænkes opskumningsdysen ned i kanden for at opvarme mælken. Tip kanden for at bibeholde mælkens hvirvlende bevægelse. Varm mælken indtil den er mellem 60 til 74 grader celsius. (Ved disse temperaturer er kanden meget varm). Undgå at skolde mælken, hvilket sker ved en temperatur på 80 grader.
9. Før opskumningsarmen fjernes fra mælken lukkes drejehåndtaget "♨" ved at dreje det med uret, indtil dampen ophører. Det forhindrer at mælken sprøjter.

Barista Tips

- Rengør straks opskumningsarmen og dysen efter brug. Se "Vedligeholdelse og rengøring", der begynder på side 10.
- Mælk med et lavere fedtindhold er generelt lettere at skumme. Skummetmælk kan være vanskeligt at bruge da det skummer meget let, med tendens til at danne store bobler og tørre hinder der ødelægger dens sammensætning. Det gælder i sidste instans om at finde en mælk, der passer til ens smag. De vigtigste faktorer, når det gælder om at producere virkelig godt skum, er erfaring og god afkøling: des koldere mælken er, des bedre er resultatet.

Forberede en cappuccino

Det italienske ord "cappuccino" kommer fra "Capuchin", der er en munkeorden, der bærer klæder, der har samme farve som espressodrikken. En standard cappuccino er en kombination af varm mælk og espresso, der er dækket med et lag af opskummet mælk, og sædvanligvis serveret i en skålformet kop, der kan rumme ca. 180–210 ml.

Når man vil lave en cappuccino, skal man opskumme og varme mælken, før man brygger espressoen. Det giver skummet tid til at stivne en smule, og adskiller den fra mælken. Når mælken er tilberedt, brygges en kop (30 ml) espresso i en cappuccinokop, og derefter hældes den opskummede og varme mælk over i koppen med en nænsom, rystende bevægelse. For at sætte pynt på mesterværket, kan man drysse chokoladespåner ovenpå cappuccinoen.

Bruge varmt vand

Man kan også bruge det varme vand fra opskumningsarmen. Det gør det let at lave Americanos, te eller varm kakao. Man kan også fylde en mokkakop med varmt vand for at varme den op, før man brygger en espresso.
BEMÆRK: Man skal altid hælde det varme vand i en tom beholder – hvis man hælder det i en kop eller en kande med noget i, kan det sprøjte.

1. Tryk knappen " ⏻ " for at tænde espressomaskinen.
2. Vent indtil espressomaskinen har nået sin driftstemperatur; det tager ca. 6 minutter. Når nålen i opskumningskedlens måler har nået " " zonen er espressomaskinen klar med det varme vand.
3. Drejehåndtaget " " åbnes med opskumningsarmen nede i en tom kop, ved at dreje den mod uret. Derefter trykker man knappen " ", og holder den nede, for at hælde vand i.

BEMÆRK: Der kan komme overskydende damp ud af dysen, før vandet løber. Det kan vare adskillige sekunder før vandet begynder at løbe.

4. Når man har fået den ønskede mængde vand, slipper man knappen " ", og lukker drejeknappen " " ved at dreje den med uret, indtil den standser.

Vedligeholdelse og rengøring

Det er vigtigt at holde Artisan™ espressomaskinen ren for at kunne brygge den bedst mulige espresso. Gamle kaffeolier på filterholderen, filterkurvene og brusehovedet ødelægger smagen af selv den bedst tilberedte kaffe, og mælk, efterladt på opskumningsarmen, bør fjernes.

Før espressomaskinen rengøres

1. Sluk for espressomaskinen.
2. Træk stikket til espressomaskinen ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen på stikkontakten.
3. Lad espressomaskinen, samt dele og tilbehør, afkøle.

Rengøre opskumningsarm og dyse

Opskumningsarmen og dysen bør altid rengøres, efter mælken er opskummet.

1. Fjern opskumningsmuffen fra opskumningsdysen ved at tage fat i den og trække nedad. Opskumningsmuffen kan vaskes i varmt sæbevand. Sikre at alle åbninger i muffen er fri for rester.

2. Aftør opskumningsarmen og dysen med en ren, fugtig klud. Brug ikke en skuresvamp.
3. Sæt stikket tilbage i stikkontakten.
4. Tænd espressomaskinen og lad kedlerne nå driftstemperatur. Sæt opskumningsarmen ned i en tom kop og åbn drejningshåndtaget " " et øjeblik for at lade damp løbe gennem opskumningsdysen. Det renser dysespidsen.

Rengøre selve maskinen og tilbehøret

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe, når man rengør espressomaskinen og/eller tilbehør.

- Aftør selve espressomaskinen med en ren, fugtig klud og tør den med en blød klud.
- Vask filterholderen i varmt sæbevand og efterskyl med rent vand. Tør efter med en ren, blød klud. Vask ikke filterholderen i en opvaskemaskine.
- Filterkurvene, opsamlingsbakken, opsamlingshylden og opskumningskanden kan vaskes i den øverste hylde i opvaskemaskinen eller med hånden i varmt sæbevand. Hvis de vaskes med hånden, skal de skylles efter med rent vand og tørres med en blød klud.
- Brug brusehovedets børste eller en fugtig klud til at afbørste eller aftørre kaffegrums fra bryggehovedets pakning og brusehoved.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøre brusehoved

Efter hver 75 til 100 kopper espresso bør brusehovedet aftages fra bryggehovedet, og rengøres grundigt.

1. Med en kort skruetrækker fjernes skruen i midten af brusehovedet ved at dreje den mod uret. Når skruen er fjernet, falder brusehovedet af bryggehovedet.

2. Vask brusehovedet i varmt sæbevand og efterskyl med rent vand.
3. Sæt brusehovedet tilbage i bryggehovedet med den glatte side nedad, og fastgør det med skruen. Drej skruen med uret indtil den sidder stramt.

BEMÆRK: Når brusehovedet er fastgjort skal midterskruen være i niveau med brusehovedets overflade. Hvis den ikke er i niveau, fjernes skruen, drej den rundt, og fastgør igen.

Når maskinen ikke har været brugt gennem længere tid

For at opnå de bedste resultater skal espressomaskinen efterskylles med friskt vand, efter den ikke har været i brug gennem længere tid. Det vil også sikre, at kedlerne er fyldte, og espressomaskinen er klar til brug.

1. Aftag og tøm tanken for gammelt vand, sæt tanken på plads og fyld den med friskt vand til maks. fyldlinjen.
2. Fyld kedlerne med friskt vand. For instruktioner, se "Påfyld og efterskyl kedlerne" på side 6.

Afkalkning

Der opbygges med tiden kalkaflejringer (kedelsten) fra vandet i espressomaskinen, og det kan forringe kvaliteten af espressoen. Kedelsten bør fjernes hver fjerde måned, men hvis man har hårdt vand, er det muligvis påkrævet oftere. Brug et afkalkningsmiddel til at fjerne kedelsten.

1. Aftag brusehovedet fra bryggehovedet. Se "Rengøre brusehoved" til venstre for instruktionerne.
2. Kontroller at vandtanken er tom. Følg vejledningerne på afkalkningsmidlets emballage, bland afkalkningsopløsningen og hæld den i tanken.
3. Til opsamling af rengøringsopløsningen kan man stille en stor kop under bryggehovedet (fastgør ikke filterholderen) og en anden kop under opskumningsdysen.
4. Tryk knappen "⏻" for at tænde espressomaskinen. Det er ikke nødvendigt at kedlerne opvarmes, før man går videre til det næste trin.
5. Tryk knappe "♨" for at lade rengøringsopløsningen løbe gennem bryggehovedet i ca. 15 sek., og tryk derefter knappen "♨" for at lukke for det igen.
6. Åbn drejehåndtage "☕" ved at dreje det mod uret, og tryk derefter knappen "▬" i 15 sek. for at lade rengøringsopløsningen løbe gennem opskumningsarmen og dysen.
7. Tryk knappen "⏻" for at slukke espressomaskinen.
8. Vent i 20 minutter og gentag derefter trin 4–7. Hver 20 minut gentages trin 4–7, indtil næsten al opløsningen i tanken er løbet gennem espressomaskinen. Man må ikke lade tanken løbe helt tør.
9. Aftag vandtanken og skyl den med friskt vand, og sæt den derefter tilbage på espressomaskinen og fyld den med friskt vand til maks. linjen. Tryk knappen "⏻" for at tænde espressomaskinen , og skyl hurtigt espressomaskinen igennem ved at lade tankens indhold løbe skiftevis mellem bryggehovedet og opskumningsarmen. Man må ikke lade vandtanken løbe helt tør.
10. Sæt brusehovedet tilbage på bryggehovedet. Se "Rengøre brusehoved" på denne side for instruktioner. Husk at hælde friskt vand på tanken, før der brygges.

Fejlfinding af problemer

Hvis lysindikatoren 'tændt' (I) ikke lyser og kedlerne ikke varmer, når knappen "⏻" trykkes:
Kontroller om espressomaskinens ledning er i stikkontakten; hvis den er, skal man tage stikket ud og sætte det tilbage i stikkontakten og trykke knappen "⏻" igen. Hvis espressomaskinen stadig ikke tændes, skal sikringen eller afbryderen, som espressomaskinen er tilsluttet, kontrolleres, for at sikre at kredsløbet er åbent.

Hvis kaffen ikke løber gennem filterholderen...
- vandtanken er tom eller bryggekedlen er ikke fyldt
- vandtankens sifonslanger er bøjede (knækkede) eller forkert balancerede
- brusehovedet har behov for rengøring
- espressomaskinen har behov for afkalkning
- kaffen er for fint malet
- kaffen er stampet for hårdt

Hvis vandpumpen støjer...
- er vandtanken muligvis tom
- vandtankens sifonslanger er bøjede (knækkede) eller forkert balancerede
- kedlen er ikke fyldt

Hvis der løber vand fra filterholderen...
- filterholderen er ikke fastgjort korrekt til bryggehovedet
- der sidder kaffegrums på kanten af filterholderen eller bryggehovedets pakning
- bryggehovedets pakning er snavset eller nedslidt

Hvis der produceres for lidt damp eller skum...
- opskumningskedlen er ikke oppe på driftstemperatur
- drejeskiven"☕" er ikke helt åben
- opskumningsdysen har behov for rengøring
- vandtanken er tom, eller opskumningskedlen er ikke fyldt

Hvis problemet ikke kan løses med de ovenstående trin, se KitchenAid® Espressomaskinens garanti på side 16.*

* Returner ikke espressomaskinen til forhandleren - de udfører ikke service.

Hvad er espresso?

Espresso begyndte i 1800 tallet som et forsøg på at brygge en bestilt kop kaffe – hurtigt. Målet var at servere den friskeste og mest smagfulde kaffe, det var muligt at lave, og samtidigt undgå den brændte, hengemte smag af kaffe, der holdes varm på et komfur. For at gøre bryggeprocessen hurtigere, fik kaffepionererne den ide at tvinge vand gennem kaffen under tryk.
Der blev brugt damp fra begyndelsen for at give trykket, efterfulgt af trykluft, stempler styret af hævestænger, og til sidst, den elektriske vandpumpe.

Gennem årtierne blev elementerne i espressobrygningen testet og forfinet til at nå de standarder vi har i dag: en kop (30 ml) ægte espresso laves ved at udsætte 7 gram fint malet og presset kaffe for 90–96º C vand og et tryk på 9 bar. I små 25 sekunder er de fleste af de yderst smagsfulde kaffearomaer og olier ekstraheret, mens de mere bitre komponenter og afsmagninger ikke bruges.

Når de malede kaffebønner er friske, og brygningen er godt udført emulgerer brygvandet under tryk kaffeolierne til et gyldent skum, der kaldes for crema, som kroner espressoen med den endelige smag og aroma.

Overekstraktion og underekstraktion

Hvis man vil brygge en virkelig god espresso, kræver det en forståelse af, hvad der rent faktisk ender op i koppen når kaffen udsættes for vand. Ca. 30 % af de malede kaffebønner består af vandopløselige komponenter. 20 % af disse komponenter opløses ret let, mens de resterende 10 % tager lidt mere arbejde – hvilket er godt, da de mindre let opløselige 10 % er syreholdige, bitre og generelt ubehagelige. Målet med al kaffelavning er at ekstrahere de let opløselige olier og komponenter, mens resten efterlades i grumset.

Hvis kaffebønnerne står i vandet for længe, ekstraheres alle de opløselige komponenter, og man får en bitter brygning. Det kaldes for overekstraktion. Det modsatte af overekstraktion er underekstraktion, som sker når kaffen ikke udsættes for bryggevandet længe nok, og efterlader den essentielle smag og aroma låst inde i grumset.

Underekstraktion resulterer i en kaffe der smager for tyndt. Hvad end kaffen er udsat for overekstraktion, underekstraktion eller er netop rigtig, er afhængig af flere faktorer, inklusiv forholdet mellem kaffen og bryggevandet, malefinheden, bryggetemperatur, og hvor lang tid vandet er i kontakt med kaffen. Alle disse faktorer er enten direkte eller indirekte påvirkede af baristaens teknik.

Før der brygges: Elementerne i en rigtig espresso

Man skal have flere forskellige ingredienser parat, selv før espressomaskinen sættes i stikkontakten, for at kunne lave en rigtig god kop kaffe.

Friske kaffebønner

Man kan kun lave rigtig god kaffe fra friske kaffebønner, der er brændt på den rigtige måde. Mange baristas anbefaler at man ikke køber bønner der er mere end middelbrændte, med en jævn chokoladebrun farve. Denne brænding bevarer bønnens naturlige sukker og smag, der er grundlaget for den bedste espresso. Middelbrænding er det mørkeste en bønne kan brændes uden, at der udvikles olier på overfladen.

Mørkt ristede bønner – der er mørkebrune eller næsten sorte – ser skam gode ud, men den ekstra brænding er for meget for den mere delikate kaffesmag og karamelliserer sukkeret. Smagen af en mørkbrændt kaffebønne domineres ofte af en tung "brændt" kaffesmag, der er bitter og ubehagelig.

Bevare kaffebønnens friskhed:

Gem bønnerne i en lufttæt beholder, der også beskytter mod lys, og gem dem i et køligt, tørt sted. Det anbefales ikke at gemme de i køleskabet, da der kan dannes kondensering på bønnerne når beholderen åbnes. Nedfrysning kan hjælpe med til at bevare bønnerne gennem en længere tid, men det forringer smagen.

Velsmagende vand

En almindeligt overset del af en god espresso er bryggevandet. Hvis man ikke bryder sig om smagen af vandet fra ens egen vandhane, skal man ikke bruge det til at brygge – brug rent vand på flaske i stedet. Da det ikke tager lang tid før friskt vand smager "fladt" er det også en god ide at skifte vandet i tanken ofte og efterfylde kedlerne hvis de ikke har været brugt gennem længere tid.

Brug ikke mineralvand eller destilleret vand – det kan beskadige espressomaskinen.

Den rigtige maling - og kværn

Espresso kræver en god og pålidelig kværn. Kaffekværne med blade eller billige kværne generelt er normalt ikke gode nok når det gælder om at lave en fremragende espresso.

Den bedste espresso kræver en kvalitetskværn, såsom Artisan™ Burr Grinder. En god kværn maksimerer smag og aroma i espressoen ved at producere en virkelig ensartet malingsgrad, næsten helt uden friktionsvarme.

Bryggeteknik for espresso

Bryggetemperatur

Vandtemperaturen, samt temperaturens ensartethed, har en direkte effekt på espressoens smag. Man laver en rigtig god espresso ved at brygge ved den optimale temperatur, ideelt mellem 90°–96° C. Moderne kedler og termostater udmærker sig ved at nå og vedligeholde den korrekte temperatur, men der er en kompliceret faktor, som baristas bekymrer sig om: det er at vedligeholde temperaturen i bryggegruppen.

Hvis vandet, der pumpes fra kedlen, er nær de perfekte 93° C, men filterholderen er på stuetemperatur, afkøles vandet voldsomt – og den faktiske bryggetemperatur er langt mindre end hvad den bedste espresso kræver. Hvis vandtemperaturen falder til under 90° C, kan espressoen stadig se godt ud med en god crema, men den har fået en distingveret bitter eller syrlig smag.

For at sikre den korrekte bryggetemperatur:

- Man skal altid sætte filterholderen (med filterkurven) tilbage på bryggehovedet når espressomaskinen opvarmer. Det sikrer at filtret opvarmes.
- Man skal altid vente indtil kedlerne er helt opvarmede før der brygges – mindst 6 minutter.
- Doser og stamp hurtigt kaffen og bryg straks. Det forhindrer at filterholderen afkøles mærkbart.
- Man må aldrig skylle filterholderen med koldt vand, hvis man brygger flere kopper. Efter man har slået det gamle kaffegrums af filtret, kan man aftørre resterende grums fra kurven med et rent viskestykke. Sikre at filterkurven er tør, før der hældes mere kaffe i den.
- Filterholderen skal sidde på bryggehovedet når man laver andre ting såsom at kværne eller opskummer.
- Opvarm en kop eller en mokkakop ved at opbevare den ovenpå espressomaskinen før der brygges. Kopper kan også opvarmes på et øjeblik med dampen fra opskumningsarmen.

Artisan™ Espressomaskinen er designet til av at give den optimale bryggetemperatur. Dedikerede kedler eliminerer temperatursvingninger, der er så almindelige hos et enkeltkedeldesign når man skifter mellem brygning og opskumming. Gruppehovedet af forkromet messing opvarmes hurtigt, og er stort nok til kommercielt brug-og det er der en god grund til: de større størrelser holder bedre på varmen end de mindre.

Espressomaskinen udfører sin del af jobbet ved at holde den rigtige bryggetemperatur. Resten er op til baristaen!

Formale

Rigtig god espresso kræver de friskeste bønner, og den friskeste kaffe er altid malet lige før brygning. De mest delikate aromatiske komponenter i kaffen bliver gamle i løbet af et par minutter efter maling, så man bør kun male netop så meget, som man skal bruge til indeværende brygning.

Dosering

Dosering er den proces hvor man afmåler den malede kaffe i filterkurven. En enkelt kop (30 ml) espresso kræver 7 gram kaffe – to kopper kræver det dobbelte. Et fyldt, jævnet mål kaffe, det mål der følger med Artisan™ Espressomaskinen, er det perfekte mål for en kop espresso.

Dygtige baristas bekymrer sig sædvanligvis ikke med at udføre præcise afmålinger når de doserer: de fylder ganske enkelt kurven op, næsten til kanten, og fejer overskydende kaffe af filtret med en finger, og har dermed præcis hvad de skal bruge. Efter man har fået lidt erfaring med at dosere, jævne og stampe kaffen, kan man dosere kaffen efter ens fornemmelse, ligesom de professionelle.

Hvis man doserer kaffen uden brug af målet er det vigtigt ikke at overfylde filterkurven. Kaffe skal have plads til at udvide sig før brygning. Hvis kaffen sammenpresses mod brusehovedet, forhindrer det en jævn fordeling af vandet over filtret, og det fører til en ujævn ekstraktion og en dårlig espresso. Man kan se om filterkurven er overfyldt på følgende måde:

1. Fyld kurven, jævn kaffen og giv det en god stampning (se afsnittet "Stampning").
2. Sæt filterholderen på bryggehovedet, og aftag det straks igen.
3. Hvis kaffen i filterholderen nu har et aftryk af brusehovedet eller brusehovedets skrue, er der for meget kaffe i filterkurven!

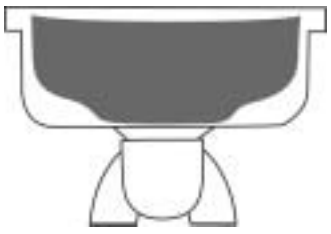
Udjævning

At jævne kaffen efter den er doseret i filtret – er meget vigtigt for at lave en god espresso. Hvis kaffen ikke er jævnt fordelt i filtret, skaber stampningen områder med en høj og lav grad af tæthed. Bryggevandet, der er under tryk, følger uundgåeligt vejen med mindst modstand, hvilket betyder der, hvor der er den laveste kaffetæthed – overekstraherer de bitre kaffekomponenter – og vandet løber kun let gennem de områder med en højere tæthed, og dermed underekstraherer de smagsfulde essenser. Denne ujævne ekstraktion resulter i en tynd, svag, bitter espresso.

Udjævne kaffen i filterkurven:

- Sikre at filterkurven er tør før der tilføjes kaffe da fugt i kurven skaber en vej med mindst modstand for bryggevandet.
- Efter filtret er doseret med kaffe, udjævnes kaffe med en fejende finger frem og tilbage over filtret. Fej ikke kun i en retning – det får kaffen til at hobe sig op på den ene side af kurven og giver en ujævn ekstraktion. Forsøg at give kaffen en let udhulet form, hvor centrum er lidt lavere end siderne.
- Kontroller at der ikke er huller mellem kaffen og filtrets sider.

Korrekt udjævnet kaffe



Stampning

Stampning sammenpresser kaffen til en flad skive der giver en ensartet modstand til bryggevandet, der leveres under højt tryk. Når kaffen er korrekt jævnet og stampet producerer den en ensartet ekstraktion af kaffebønnerne – og en god espresso. Hvis kaffen er stampet for blødt deformeres den at bryggevandet, og resultatet er en ujævn ekstraktion, en hurtig bryggetid, og en middelmådig espresso. Hvis kaffen er stampet for hårdt giver det en langsom bryggetid, der giver en bitter drik pga. overekstraktion.

Den rigtige stampningsteknik

1. Stampningshåndtaget skal holdes ligesom et dørgreb, med den nederste del af håndtaget mod håndfladen. Når der stampes skal man forsøge at holde stamper, håndled og albue i en lige linje.
2. Mens bunden af filterholderen hviler på en fast overflade trykkes stamperen forsigtigt ned i kaffen for at danne en flad overflade. Fjern stamperen fra filterkurven med en let drejende bevægelse – det vil afhjælpe at stamperen ikke trækker klumper af kaffe med op når den fjernes.

3. Efter stamperen er fjernet kan der sidde lidt kaffe fast på siden af filterkurven. Bank filterholderen let på bordet for at slå kaffen ned ovenpå den stampede kaffe. Bank ikke for hårdt, ellers slås den stampede kaffe løs eller 'skiven' slås i stykker.
4. Giv kaffen en anden, affærdigende stampning (også kaldet en afpudsningsstampning). Tryk lige ned på kaffen med et tryk på ca. 15 kilogram, og nedsæt trykket til ca. 9 kilogram, og afpuds derefter kaffen ved at dreje stamperen helt rundt to gange.
5. Efterse stampningen. Kaffeskiven skal være glat uden huller mellem siden af filterkurven og kaffen.

Måle stampningstryk

9 kilogram, 15 kilogram – hvordan ved man hvor meget stampningskraft man rent faktisk burger? Gør hvad de professionelle (baristas) gør: brug en badevægt! Sæt en badevægt på en stol eller et bord og stamp kaffen ovenpå vægten. Derefter varer det ikke længe inden man har en fornemmelse for hvor meget 9 eller 15 kilogram er.

Volumen

Bryggegruppen og kedlerne er opvarmede. De friske bønner er formalede, og doseret ned i filterholderen, jævnet som af en ekspert, og nøjagtigt stampet. Nu kommer sandhedens øjeblik: brygning!

For den bedste espresso må man aldrig ekstrahere mere end en kop (30 ml) med den lille filterkurv eller to kopper (60 ml) med den store. Hvis man brygger mere overekstraherer det kaffen og resultatet er en tynd og bitter espresso.

Når en perfekt espresso hældes har den en dyb rødbrun farve og er nærmest tyktflydende som honning der løber fra en ske. Det danner ofte hvad man kalder for musehaler eller tynde siruplignende strømme. Når de mere og mere bitre og syrlige komponenter ekstraheres, bliver espressoen lettere, og i visse tilfælde synes strømmen nærmest hvid. Ekspert baristas holder nøje øje med strømmen og standser hurtigt hvis brygninger bliver for let.

Espresso Ristretto er en espresso, der er brygget med mindre end den normale volumen. Forbered espressomaskinen til at brygge to kopper, men stands brygningen når der er ekstraheret 45 ml. Hvad man rent faktisk gør, er at begrænse strømmen til kun at inkludere de mest smagsfulde, og mindst bitre, kaffeolier og essenser.

Ekstraktionshastighed

Årtiers erfaring har vist at den bedste espresso – hvad enten det drejer sig om en enkelt eller en dobbelt kop – tager ca. 20-25 sek. at brygge.

Hvis man brygger en del hurtigere eller langsommere end 20-30 sekunder, og ens stampning er god, skal man justere kværnen. Kværn finere for en langsommere, og grovere for en hurtigere, ekstraktionshastighed. Bibehold dosering og stampningsgrad.

Kaffe er sensitiv overfor omkringværende fugtighed, og den absorberes let af kaffen. Det påvirker ekstraktionshastigheden. I et fugtigt miljø er ekstraktionshastigheden langsommere; i tørre omgivelser øges ekstraktionshastigheden. Man kan endda justere kværnen i overensstemmelse med sæsonen – eller vejret en given dag.

Visse kværne har ikke den nødvendige finjustering til at korrigere problemet. Den bedste løsning er at købe en KitchenAid® Artisan™ kaffekværn. Hvis det ikke er muligt kan man eksperimentere med stampningstrykket. Stamp med mindre kraft for en hurtigere løbetid, og mere kraft for en langsommere løbetid.

Den gyldne crema

Man kan kende en god espresso på dens crema, det tykke gyldne skum af emulgerede kaffeolier der fanger essensen fra kaffesmagen. God crema er tyk og hænger fast i siderne af koppen når den tippes; den bedste crema bør være i stand til at bære lidt sukkerdrys i op til 30 sekunder.

Bryggeteknik for espresso

Fejlfinding mens der brygges

Når den hældes, hvis espressoen…

…er mere kanelbrun
i stedet for dyb brun:
- bryggegruppen og kedlerne er helt opvarmede
- brug en mindre syrlig kaffeblanding

…er hvidlig med tynde brune streger:
- kontroller stampningsteknikken – den stampede kaffe er revnet eller der er huller mellem kaffen og filterkurvens side

…er tynd og hurtigtflydende:
- kontroller stampningsteknikken – den stampede kaffe er ikke fast nok til at give en jævn modstand overfor bryggevandet
- brug en finere maling
- kontroller kaffens friskhed

…kan næsten ikke presses gennem filterholderen:
- kontroller stampningsteknikken – stampningen er for hård
- brug en grovere maling

En ordliste over espresso drinks

Americano

180–240 ml varmt vand oven i en enkelt kop (30 ml) espresso. Det laver en udmærket kop kaffe.

Café Latte

250 til 300 ml varmet mælk oven i en enkelt kop (30 ml) espresso. Lattes er ofte blandet med lidt sirup.

Café Mocha

En café latte med chokoladesirup, og sædvanligvis toppet med flødeskum og chokoladedrys. Den kan også forberedes uden sirup med varmet chokolademælk.

Cappuccino

En standard cappuccino er en kombination af varmet mælk og espresso, der er dækket med et lag af opskummet mælk, og sædvanligvis serveret i en skålformet kop der kan rumme ca. 180–210 ml. Der kan drysse lidt kakaopulver eller kanel ovenpå som pynt.

Classic Cappuccino

Classic cappuccino er almindelig i Italien, og er ganske enkelt en espresso pyntet med opskummet mælk.

Doppio

En dobbelt espresso.

Espresso Breve

En espresso med opskummet piskefløde.

Espresso Con Panna

Espresso med en klat flødeskum.

Espresso Lungo

Espresso "trukket lang" – dvs. brygget med mere end den normale mængde vand. Denne teknik laver en koffein-tung espresso der er tyndere, har en lysere farve og med en mindre krop end den normale espresso. Man laver en espresso lungo ved at brygge 45 ml med den lille filterkurv eller 90 ml med den store kurv. Brug kaffe der er malet en smule grovere for at holde bryggetiden på mellem 20 til 25 sekunder; hvis bryggetiden går over 30 sekunder bliver espresso lungoen overdrevent bitter.

Espresso lungo bruges ofte til at lave Americanos eller Lattes med stærkere smag.

Espresso Macchiato

En espresso med et stænk opskummet mælk på toppen.

Espresso Ristretto

En espresso "trukket kort" – dvs. brygget med mindre vand end normalt for at maksimere smagen og minimere bitterheden. For ristretto brygges ganske enkelt ca. 22 ml med den lille kurv eller 45 ml med den store kurv.

KitchenAid® Espressomaskinens garanti for Europa (husholdningsbrug)

Garantiens længde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TO ÅRS GARANTI fra købsdato.	Udskiftningsdele og arbejdets reparationsomkostninger for at korrigere defekter i materiale og udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid efter-salgsservice.	A. Reparationer, når Espressomaskinen er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader, der opstår på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjeninger, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR TILFÆLDIGE ELLER INDIREKTE SKADER.

Efter-Salgsservice/Reparation

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid efter-salgsservice. Kontakt forhandleren, hvor enheden var købt, for at få navn og adresse på det nærmeste, autoriserede KitchenAid efter-salgsservice.

I Danmark:

REPAX SERVICE A/S:
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby

Tel: 43 20 52 00

Servicecenter

THUESEN JENSEN A/S:
Sjaellandsbroen 2
2450 COPENHAGEN SV

T: 3613 09 20

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Forbeholder alle rettigheder.

Specifikationerne kan ændres uden varsel.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Máquina de Café Expresso
Modelo 5KES100

Índice

Segurança da Máquina de Cafè Expresso 2
Medidas de Segurança Importantes 3
Requisitos Eléctricos 3
Modelo 5KES100 4
Características da Máquina de Café Expresso 4
Preparação da Máquina de Café Expresso para Uso 6
- Montagem da Calha de Chávenas 6
- Remoção e Lavagem do Depósito de Água 6
- Enchimento e Lavagem das Caldeiras 6

Tiragem de Café de Expresso 7
Formação de Espuma e Aquecimento de Leite a Vapor 9
- Preparação de Cappuccino 9

Distribuição de Água Quente 10
Cuidados e Limpeza 10
- Antes de Limpar a Máquina de Café Expresso 10
- Limpeza do Braço e Bocal de Espuma 10
- Limpeza do Alojamento Acessórios 10
- Limpeza da Grelha de Água 11
- Escorvamento Após Períodos Longos de Inactividade 11
- Desincrustação 11

Resolução de Problemas 11
O Que é um Café Expresso? 12
Sobre-extracção e Sub-extracção 12
Antes da Tiragem:
Os elementos de um Excelente Café Expresso 12
- Grão de Café Fresco 12
- Água para um Óptimo Sabor 12
- A Moagem e Moínho Certos 12

Técnica de Tiragem de Café Expresso 13
- Temperatura de Tiragem 13
- Moagem 13
- Doseamento 13
- Nivelamento 13
- Calcamento 14
- Volume 14
- Razão de Extracção 14
- O Creme Dourado 14
- Resolução de Problemas da Máquina de Café Expresso durante a Tiragem 15

Um Glossário de Bebidas Expresso 15
Garantia da Máquina de Café Expresso KitchenAid® (uso domestico) 16
Serviço Pós-venda 16
Serviço de Assistência 16

Português

Segurança da Máquina de Café Expresso

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Providenciámos muitas mensagens importantes de segurança tanto neste manual como na sua máquina. Leia sempre e obedeça a todas as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de segurança para alerta.

Este símbolo alerta-o para perigos potenciais que podem produzir morte ou ferimentos para si e para terceiros.

Todas as mensagens de segurança estão a seguir ao símbolo de segurança de alerta e de uma das palavras "PERIGO" ou "ATENÇÃO." Estas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Pode morrer ou ficar gravemente ferido se não seguir <u>imediatamente</u> as instruções.**

⚠ ATENÇÃO — **Pode morrer ou ficar gravemente ferido se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança lhe dirão qual o perigo potencial, como reduzir as hipóteses de ferimentos, e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizarem-se aparelhos eléctricos, determinadas precauções de segurança básicas deverão sempre ser seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou manípulos.
3. Para protecção contra incêndios, choques eléctricos e ferimentos pessoais não coloque submerso cabos de alimentação, fichas, ou aparelhos em água ou outros líquidos.
4. Este aparelho não deverá ser usado por crianças ou enfermos sem qualquer supervisão.
5. Desligue da tomada quando não for usar e antes de limpar. Deixe arrefecer antes da montagem ou desmontagem de acessórios e antes de limpar.
6. Não fazer funcionar qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou após mau funcionamento do aparelho ou de o mesmo ter ficado por qualquer forma danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo, para inspecção, reparação ou ajustamento.
7. O uso de acessórios de ligação não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndios, choques eléctricos ou ferimentos pessoais.
8. Não utilize no exterior.
9. Não deixe o cabo pender sobre os bordos da mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.
10. Não coloque a máquina sobre ou perto de queimadores quentes de gás ou eléctricos ou num forno aquecido.
11. Desligue sempre o interruptor da máquina, e de seguida ligue o cabo à tomada de alimentação. Para desligar, desligue o interruptor da máquina e de seguida retire a ficha da tomada de alimentação.
12. Não utilize a máquina para outra finalidade que não aquela para que foi destinada.
13. Use cuidados extremos ao usar vapor quente.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Requisitos Eléctricos

Voltagem: 220–240 Volts C.A.
Frequência: 50/60 Hz

NOTA: Para reduzir o risco de choque eléctrico, a ficha entrará na tomada numa só posição. Se a ficha não servir na tomada disponível, contacte um electricista qualificado. Não modifique a ficha de qualquer forma.

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco resultante de embaraçamento ou tropeção num cabo comprido. Não use um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação é demasiado curto, mande instalar uma tomada perto da máquina, por um electricista qualificado ou por um técnico de assistência.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de Choque Eléctrico

Ligar a uma tomada com terra.

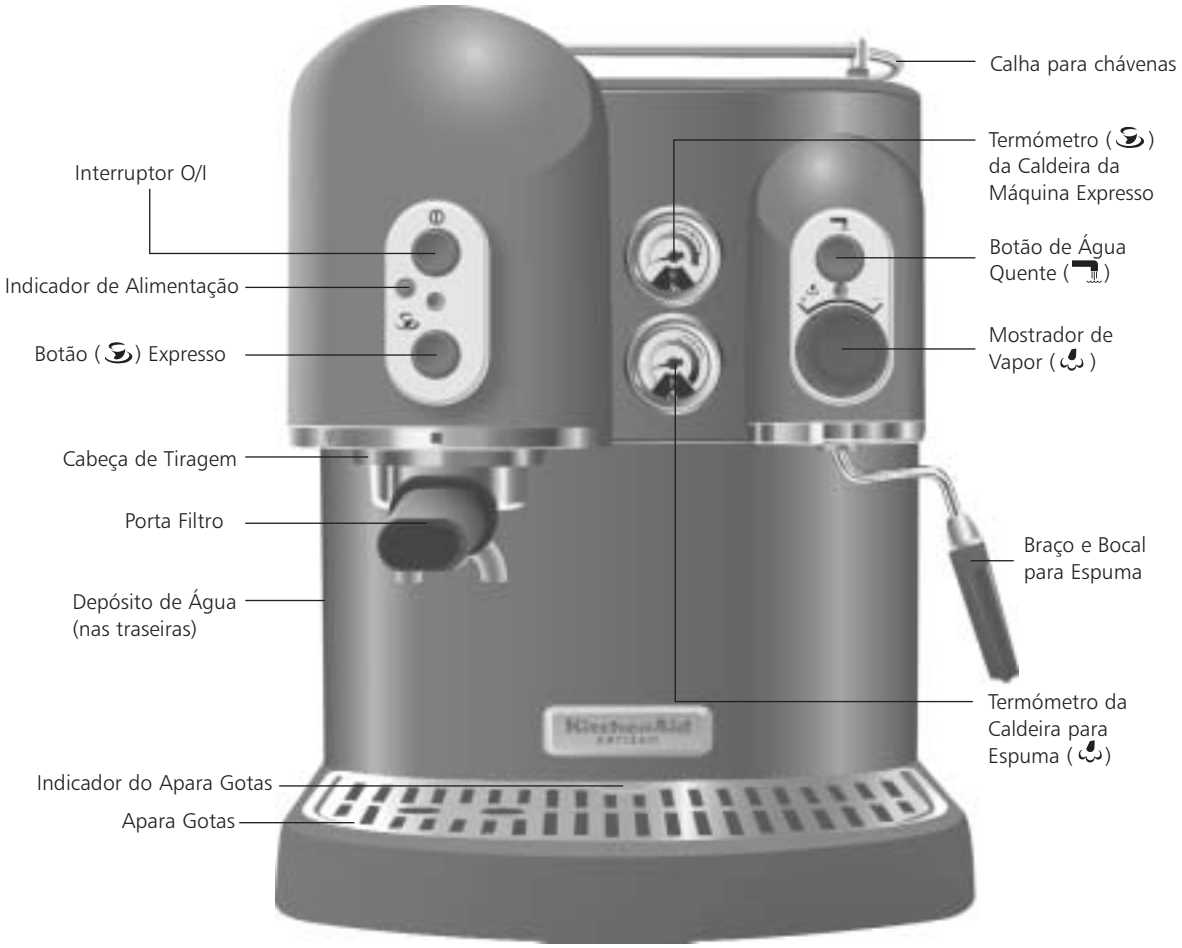
Não remover o terminal de terra.

Não usar um adaptador.

Não usar um cabo de extensão.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

Modelo 5KES100



Máquina Expresso
Modelo 5KES100

Recipiente para Espuma

Medida de Café e Escova para a Grelha de Água

Cestas de Filtro

Calcador

Características da Máquina de Café Expresso

Interruptor O/I

Pressione uma vez para ligar a máquina, pressione novamente para desligar. Quando ligada, as duas caldeiras começam a aquecer e os botões " " e " " funcionarão.

Indicador de Alimentação (I)

Quando a máquina expresso está ligada, a luz indicadora estará acesa.

Botão ( ) Expresso

Pressione o botão " " para activar a bomba de água para tirar um café expresso. Para parar a tiragem, volte a pressionar o botão " ".

Botão de Água Quente ( )

Quando o mostrador " " está aberto, pressione e mantenha pressionado o botão " " para activar a bomba de água e distribuir água quente no braço de espuma. A bomba desliga automaticamente quando o botão deixa de ser pressionado.

Mostrador de Vapor ( )

Para distribuir vapor ou água quente através do braço de espuma, abra o mostrador " " rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O volume de vapor é controlado pela posição do mostrador: rode o mostrador no sentido inverso para mais vapor e no sentido directo para menos. Para fechar o vapor, feche o mostrador " " rodando-o no sentido directo até parar.

Características da Máquina de Café Expresso

Cabeça de Tiragem

A cabeça de tiragem tamanho comercial é em latão cromado para excepcional durabilidade e estabilidade da temperatura de tiragem. A caldeira de tiragem está ligada directamente à cabeça do grupo, de forma que este aquece rápida e completamente.

Braço & Bocal de Espuma

Distribui vapor e água quente através do braço de Espuma. O braço bascula horizontalmente e verticalmente para proporcionar uma posição conveniente. O bocal facilita a formação de espuma e é removível para limpeza.

Apara Gotas

O apanha gotas grande e removível apanha os salpicos e pode ir à máquina de lavar louça no andar superior. O apanha gotas removível é um prato em aço inoxidável.

Indicador de Apanha Gotas Cheio

A ponta do indicador eleva-se acima do prato quando o apanha gotas está quase cheio.

Depósito de Água

O depósito de água removível desliza para a esquerda ou para a direita para facilitar o enchimento, e apresenta duas marcas de nível fáceis de ver, "máx" (1,8 litros) e "mín". O depósito transparente mostra facilmente o nível da água. O depósito pode ser lavado no andar superior da máquina de lavar louça.

Calha de Chávenas

O topo da unidade acomoda 4 a 6 chávenas de café para aquecimento. A calha de chávenas em aço inoxidável ajuda a impedir quebras.

Termómetro da Caldeira Expresso ( )

O termómetro indica quando a caldeira expresso alcança a temperatura óptima de tiragem.

Termómetro da Caldeira de Espuma ( )

O termómetro indica quando a caldeira de espuma alcança a temperatura óptima para formação de espuma.

Porta Filtro

O porta filtro de tamanho comercial apresenta uma construção em latão cromado e uma pega de fácil manuseamento. Aperta à cabeça de tiragem com uma torção firme para a direita.

Cestas de Filtro

As cestas de filtro encaixam no porta filtro. Use a cesta de pequena capacidade para uma só chávena (30 ml) de café expresso, e a cesta de grande capacidade para duas chávenas (60 ml). A cesta pequena acomoda também saquetas de papel com café.

Recipiente de Espuma

O recipiente de 255 ml de capacidade em aço inoxidável é óptimo para formação de espuma.

Calcador

Calca uniformemente o café na cesta de filtro.

Medida de Café e Escova para a Grelha de Água

Use uma medida cheia de café para cada chávena (30 ml) de café expresso. A escova para a grelha de água ajudará a manter a cabeça de tiragem e a grelha de água isentas de borras.

Não Representado:

Caldeiras Duplas

As caldeiras separadas eliminam a espera que as máquinas de uma só caldeira requerem quando se comuta entre a formação de espuma e a tiragem. Os elementos de aquecimento da caldeira nunca tocam a água: eles estão localizados no exterior da caldeira para óptima consistência da temperatura de tiragem e à destruição da resistência. As caldeiras de aquecimento rápido alcançam a temperatura de funcionamento em menos de 6 minutos.

Sistema Isento de Gotejamento com Válvula de Solenóide de 3 Vias

Uma válvula de solenóide de 3 vias elimina virtualmente o gotejamento reduzindo instantaneamente a pressão no grupo de tiragem quando a bomba é desligada. O porta filtro pode ser imediatamente retirado após a tiragem sem espalhar borras de café.

Bomba de 15 Bar

A bomba auto ferrante fornece confortavelmente os 9 bar de pressão exigidos para um café expresso perfeito.

Preparação da Máquina de Café Expresso para Uso

Montagem da Calha de Chávenas

Alinhe os três espigões da calha com os furos no topo da máquina de café expresso. Em seguida, empurre firmemente os espigões, para o interior dos furos.

Remoção e Lavagem do Depósito de Água

1. Eleve ligeiramente o depósito, em seguida retire-o puxando o fundo do depósito para fora da máquina de café expresso.

2. Lave o depósito em água quente e sabão e enxagúe com água limpa. O depósito pode igualmente ser lavado no andar superior da máquina de lavar louça.
3. Recoloque o depósito na máquina de café expresso, certificando-se de que os tubos sifão estão colocados dentro do depósito. As saliências no fundo do depósito encaixam nas ranhuras na base do alojamento.

⚠ATENÇÃO

Perigo de Choque Eléctrico

Ligar a uma tomada com terra.

Não remover o terminal de terra.

Não usar um adaptador.

Não usar um cabo de extensão.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

Enchimento e Lavagem das Caldeiras

As caldeiras necessitam ser cheias e lavadas antes da máquina de café expresso ser usada pela primeira vez. As caldeiras necessitam também de ser cheias quando:

- a máquina de café expresso não é utilizada por um período prolongado
- o depósito de água funciona em seco durante a utilização (isto pode danificar a máquina de café)
- múltiplas bebidas são aquecidas a vapor sem tiragem de expresso ou distribuição de água quente

1. Faça deslizar o depósito de água para a esquerda ou para a direita para expor o topo, e encha-o com água nova fria até à marca do nível máx.

NOTA: Água destilada ou água mineral podem danificar a máquina de café expresso. Não use qualquer delas para tirar cafés expresso.

2. Instale o extremo fêmea do cabo de alimentação no receptáculo de cabo nas traseiras da máquina de café.
3. Ligue o outro extremo a uma tomada com terra.
4. Certifique-se de que o Mostrador " " está fechado rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, tanto quanto possível.

5. Pressione o botão " " para ligar a máquina. Quando a máquina está ligada, o indicador de alimentação (I) acenderá, as duas caldeiras começam a aquecer, e os Botões " " e " " funcionarão.

6. Coloque uma chávena de café por baixo da cabeça de tiragem. Não instale o porta filtro na cabeça de tiragem.

Preparação da Máquina de Café Expresso para Uso

7. Pressione o Botão " " – não é necessário esperar que a caldeira aqueça. Isto activa a bomba de água e enche a caldeira de tiragem com água. Após alguns segundos, sairá água pela cabeça de tiragem. Quando a chávena estiver cheia, pressione novamente o Botão " " para parar a bomba de água. A caldeira de tiragem está agora pronta a ser usada.

8. Coloque o recipiente de formação de espuma sob o bocal do braço de espuma.

9. Abra lentamente o Mostrador " " rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, em seguida pressione e mantenha pressionado o Botão " ". Isto activa a bomba de água e enche a caldeira de formação de espuma com água. Após alguns segundos, sairá água pelo bocal.

10. Quando o recipiente estiver meio cheio, solte o Botão " " e feche o Mostrador " " rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até parar. A caldeira de formação de espuma está agora pronta a ser usada.
11. Se não se pretende 'expresso' nesta altura, pressione o Botão " " para desligar a máquina.

NOTA: Não pressione os Botões " " ou " " sem água no depósito. Pode danificar a bomba de água.

Tiragem de Café de Expresso

Para os melhores resultados na tiragem de expressos, consulte as páginas 12–15.

1. Certifique-se de que o depósito de água tem um adequado fornecimento de água (o nível da água deverá estar entre as marcas de nível "máx" e "mín").
2. Seleccione a cesta de filtro pequena ou grande. Use a cesta de pequena capacidade para uma chávena (30 ml) de café expresso, e a cesta de grande capacidade para duas chávenas (60 ml). A cesta de pequena capacidade pode ser usada para saquetas de café em papel.
3. Pressione a cesta de filtro no porta filtros até a alojar correctamente. Não encha o porta filtros com café, nesta altura.

4. Posicione o porta filtros por baixo da cabeça de tiragem e alinhe a pega do porta filtros com " " no lado esquerdo do anel metálico de remate. Eleve o porta filtros até à cabeça de tiragem, e de seguida rode a pega do porta filtros para a direita de forma a alinhar com a marca " ■ " no anel metálico de remate.

Começo

Final

5. Pressione o Botão " " para ligar a máquina.

Português

Tiragem de Café de Expresso

6. Aguarde até a máquina expresso alcançar a temperatura de funcionamento; isso demora aproximadamente 6 minutos. Quando o ponteiro do termómetro da caldeira expresso sobe para a zona " " , a máquina expresso está pronta para tiragem.
7. Retire o porta filtros da cabeça de tiragem deslocando a pega para a esquerda. Coloque uma medida cheia de café moído (ou uma saqueta de café em papel) na cesta de filtro pequena, ou duas medidas de café moído na cesta grande. Certifique-se de que usa café de moagem fina para o seu café expresso.
8. Usando o calcador, calque o café firmemente com um movimento rotativo. Certifique-se de que a superfície do café está tão nivelada quanto possível. Consulte "Nivelamento" e "Calcamento" nas páginas 13 e 14, para detalhes.
9. Limpe qualquer excesso de moagem do aro do porta filtros, e instale o porta filtros na cabeça de tiragem.
10. Coloque uma ou duas chávenas de café no prato do apara gotas por baixo dos bicos do porta filtros. Pressione o Botão " ", e o café expresso começará a correr para as chávenas. Quando a desejada quantidade de café estiver tirada, pressione o Botão " " para interromper a tiragem.

NOTA: Não remova o porta filtros durante a tiragem.

11. A máquina de café expresso está equipada com uma válvula de solenóide de 3 vias que descarrega instantaneamente a pressão no grupo de tiragem quando a bomba é desligada, pelo que o porta filtros pode ser removido imediatamente após a tiragem. Remova o porta filtros deslocando a pega para a esquerda. Ao retirar as borras de café da cesta de filtro, evite bater com a pega do porta filtros.
12. Após retirar o porta filtros, coloque uma chávena sob a cabeça de tiragem e pressione o Botão " " durante um ou dois segundos. Isso limpa a grelha de água e lava quaisquer borras e óleos de café que se tenham introduzido na cabeça de tiragem.

13. Para tirar mais cafés expresso, repita os passos 6 a 12, mas consulte os conselhos profissionais abaixo.

Conselhos Profissionais

Ao tirar várias chávenas:

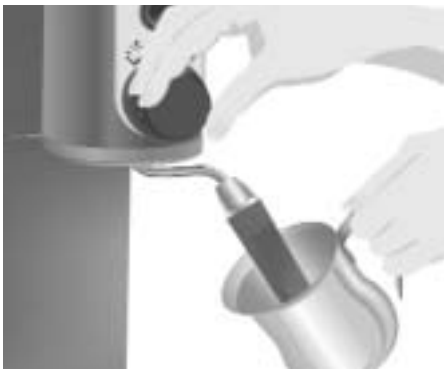
1. Use uma toalha para limpar e secar a cesta do filtro antes de a encher com café. Isso ajuda a assegurar uma extracção uniforme do café.
2. Para manter a temperatura de tiragem correcta, é importante manter o grupo de tiragem quente, assim:
   - Não lave o porta filtros com água da torneira – se o fizer arrefecerá o filtro. É preferível retirar as borras de café do filtro, com uma toalha.
   - Quando estiver ocupado com outras tarefas, tais como moagem de café ou aquecimento de leite, mantenha o porta filtros quente montando-o vazio na cabeça de tiragem.

Formação de Espuma e Aquecimento de Leite a Vapor

A formação de espuma e aquecimento de leite a vapor requer um pouco de prática, mas irá surpreender-se com a rapidez do desenvolvimento da sua experiência. A máquina de Café Expresso Artisan™ fornece-lhe todas as ferramentas de que necessita: um recipiente em aço inoxidável especialmente concebido para formação de espuma, um braço para espuma que se ajusta horizontal e verticalmente para uma posição de trabalho confortável, um bocal para espuma concebido para aperfeiçoar a formação de espuma, e um Mostrador " " que lhe permite controlar precisamente o volume vapor para formação de espuma.

1. Pressione o Botão " " para ligar a máquina de café.
2. Aguarde até a máquina de café expresso alcançar a temperatura de funcionamento; isso demora aproximadamente 6 minutos. Quando o ponteiro do termómetro da caldeira de espuma sobe até à zona " " a máquina de café está pronta para formação de espuma.
3. Encha até ⅓, o recipiente de formação de espuma, com leite frio.
4. Com o braço de espuma apontado a uma chávena vazia, abra o Mostrador " " por um momento para purgar o excesso de água na linha. Para abrir o Mostrador " ", rode-o lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio; para fechar o Mostrador " ", rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até parar.

5. Com o Mostrador " " fechado, ajuste o braço de espuma para uma posição de trabalho confortável, e coloque submerso a extremidade do bocal de espuma imediatamente abaixo da superfície do leite no recipiente.



6. Abra lentamente o Mostrador " " rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Quanto mais o Mostrador " " for rodado, maior será o volume de vapor que será libertado. Incline o recipiente para um dos lados para criar um movimento giratório no leite, mantendo a extremidade do bocal cerca de 5 mm abaixo da superfície do leite. Se grandes bolhas estiverem a ser criadas ou se o leite espirra, o bocal está a ser mantido muito alto.
7. À medida que a espuma expande, será necessário baixar o recipiente.
8. Quando o leite com espuma tiver expandido para cerca de ¾ do volume do recipiente, baixe o bocal dentro do recipiente para finalizar o aquecimento do leite (vapor). Mantenha o recipiente inclinado para manter o movimento giratório no leite. Aqueça o leite até a sua temperatura ser entre 60 e 74 graus Celsius. (A estas temperaturas, o recipiente estará muito quente para o toque). Evite ferver o leite, o que ocorre a 80 graus.
9. Antes de retirar o braço de espuma do leite, feche o Mostrador " " rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até parar. Isto impede o espirramento.

Conselhos Profissionais

- Limpe o braço de espuma e o bocal imediatamente após o uso. Ver "Cuidados e Limpeza" a partir da página 10.
- Os leites com pouca gordura são geralmente mais fáceis de formar espuma. O leite desnatado pode ser enganoso porque espuma muito facilmente, com uma tendência para formar grandes bolhas e picos secos que destróem a sua textura.Em última análise, a escolha do leite é uma questão de experimentação e gosto. Os factores mais importantes na produção de uma espuma superior são a experiência e boa refrigeração: quanto mais frio o leite que usa, melhor.

Preparação de Cappuccino

A palavra Italiana "cappuccino" é derivada de "Capuchin," uma ordem de monges que usam trajes da cor desta muito popular bebida expresso. Um cappuccino standard é uma combinação de leite aquecido a vapor e expresso que é coberta por uma camada de leite espumado; é normalmente servido numa chávena com forma de taça com 180–210 ml de capacidade. Para preparar um cappuccino, espume e aqueça o leite antes de tirar o expresso. Isto permite que a espuma forme uma ligeira geleia e se separe completamente do leite. Uma vez o leite preparado, tire uma chávena (30 ml) de expresso para uma chávena de cappuccino, de seguida deite o leite espumado e aquecido na chávena com um movimento de agitação suave. Para um acabamento espectacular, salpique o seu cappuccino com raspas de chocolate.

Distribuição de Água Quente

Água quente pode também ser distribuída pelo braço de espuma. Isto proporciona uma forma conveniente de fazer Americanos, chá ou chocolate quente. Encher uma meia chávena com água quente é também uma boa forma de a aquecer antes de tirar um café expresso.

NOTA: Deite sempre a água quente para um recipiente vazio – a sua distribuição para uma chávena ou recipiente contendo outros ingredientes pode causar espirramentos.

1. Pressione o Botão " ⏻ " para ligar a máquina de café.
2. Aguarde até a máquina alcançar a temperatura de funcionamento; isso demora cerca de 6 minutos. Quando o ponteiro do termómetro da caldeira de espuma sobe para a zona " ♨ ", a máquina de café está pronta para distribuir água quente.
3. Com o braço de espuma apontado para uma chávena vazia, abra o Mostrador " ♨ " rodando-o lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Em seguida pressione e mantenha pressionado o Botão " ⌐ " para distribuir água.

NOTA: Vapor de espuma residual pode sair do bocal antes da distribuição de água. Pode demorar alguns segundos até que comece a sair água do bocal.

4. Quando a quantidade de água tiver sido distribuída, solte o Botão " ⌐ " e feche o Mostrador "♨" rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até parar.

Cuidados e Limpeza

A manutenção da Máquina de Café Expresso Artisan™ limpa é vital para a tiragem do melhor expresso possível. Óleos de café secos no porta filtros, cestas de filtro e grelha de água destruirão o sabor do café mais profissionalmente preparado, e qualquer leite deixado no braço de espuma deverá ser removido.

Antes de Limpar a Máquina de Café Expresso

1. Desligue a máquina de expresso.
2. Desligue a ficha da máquina da tomada ou desligue a energia eléctrica.
3. Deixe arrefecer a máquina de expresso e quaisquer peças ou acessórios associados.

Limpeza do Braço e Bocal de Espuma

O braço e bocal de espuma deverão ser sempre limpos após a espuma de leite.

1. Remova a manga de espuma do bocal puxando-a. A manga de espuma pode ser lavada em água quente saponada. Certifique-se de que quaisquer aberturas na manga ficam isentas de resíduos.

2. Limpe o braço e bocal de espuma com um pano limpo humedecido. Não use um esfregão abrasivo.
3. Ligue a uma tomada com terra.
4. Ligue a máquina de café expresso e deixe as caldeiras alcançarem a temperatura de funcionamento. Aponte o braço de espuma para uma chávena vazia e abra momentaneamente o mostrador " ♨ " para deixar sair vapor através do bocal. Isto limpará a extremidade do bocal.

Limpeza do Alojamento e Acessórios

Não use agentes de limpeza abrasivos ou esfregões ao limpar a máquina de café expresso ou qualquer peça ou acessório da máquina.

- Limpe o alojamento da máquina com um pano limpo humedecido e seque com um pano macio.
- Lave o porta filtros em água quente saponada e enxagúe com água limpa. Seque com um pano macio. Não lave o porta filtros na máquina de lavar louça.
- As cestas de filtro, o apara gotas, o prato de gotejamento, o depósito de água e o recipiente de espuma podem ser lavados no andar superior da máquina de lavar louça, ou à mão em água quente saponada. Se lavar à mão não se esqueça de enxaguar com água limpa e de secar com um pano macio.
- Use a escova da grelha de água ou um pano humedecido para escovar ou limpar moagens de café na junta da cabeça de tiragem e da grelha de água.

Cuidados e Limpeza

Limpeza da Grelha de Água

Uma vez a cada 75 a 100 chávenas de café expresso, a grelha de água deverá ser retirada da cabeça de tiragem para limpar minuciosamente.

1. Usando uma chave de parafusos curta, remova o parafuso no centro da grelha de água rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Uma vez o parafuso solto, a grelha deverá sair da cabeça de tiragem.

2. Lave a grelha de água em água quente saponada e enxagúe com água limpa.
3. Coloque a grelha de água na cabeça de tiragem com o lado polido virado para baixo e fixe-a com o parafuso central. Rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

NOTA: Quando a grelha de água está instalada, o parafuso central deverá ficar embebido à superfície da grelha. Se assim não for, remova a grelha, rode-a, e remonte-a.

Escorvamento Após Períodos Longos de Inactividade

Para experimentação do melhor café expresso, escorve a máquina de café com água após um longo período de inactividade. O escorvamento assegurará também que as caldeiras estão cheias e que a máquina está pronta para funcionar.

1. Remova o depósito, vaze qualquer água antiga, remonte-o e encha o depósito com água nova até à marca do nível máximo.
2. Encha as caldeiras com água nova. Para instruções, consulte "Enchimento e Lavagem das Caldeiras" na página 6.

Desincrustação

Depósitos de cálcio ("incrustação") da água acumular-se-ão na máquina ao longo do tempo e podem prejudicar a qualidade do café expresso. As incrustações deverão ser removidas a cada quatro meses; as condições de água dura local podem requerer desincrustações mais frequentes. Use um agente desincrustador ou pastilhas de desincrustação apropriadas para remover as incrustações.

1. Remova a grelha de água da cabeça de tiragem. Consulte "Limpeza da Grelha de Água" à esquerda, para instruções.
2. Certifique-se de que o depósito de água está vazio. Seguindo as instruções da embalagem do agente desincrustador, misture a solução desincrustadora e adicione-a ao depósito.
3. Para apanhar a solução de limpeza, coloque uma taça grande sob a cabeça de tiragem (não instale o porta filtros), e outra sob o bocal de espuma.
4. Pressione o Botão " ⏻ " para ligar a máquina. Não é necessário aquecer as caldeiras antes de prosseguir para o passo seguinte.
5. Pressione o Botão " " e distribua agente de limpeza através da cabeça de tiragem durante 15 segundos; pressione novamente o Botão " " para desligar.
6. Abra o Mostrador " " rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e de seguida pressione e mantenha pressionado o Botão " " durante 15 segundos para distribuir agente de limpeza através do braço e bocal de espuma.
7. Pressione o Botão " ⏻ " para desligar a máquina.
8. Aguarde 20 minutos, em seguida repita os passos 4 a 7. A cada 20 minutos, continue a repetir os passos de 4 a 7 até que aproximadamente toda a solução no depósito tenha passado através da máquina de café. Não deixe a máquina funcionar com o depósito completamente seco.
9. Remova o depósito de água e lave-o com água nova, em seguida remonte-o e encha com água nova até à marca do nível máximo. Pressione o Botão " ⏻ " para ligar a máquina e lave a máquina distribuindo rapidamente o conteúdo do depósito, alternando entre a cabeça de tiragem e o braço de espuma. Não deixe o depósito ficar completamente vazio.
10. Instale a grelha de água na cabeça de tiragem. Consulte "Limpeza da Grelha de Água" nesta página, para instruções. Assegure-se de adicionar água nova ao depósito.

Resolução de Problemas

Se o indicador de alimentação (I) permanece desligado e as caldeiras não aquecem quando o Botão " ⏻ " é pressionado:
Verifique se a máquina de café está ligada à tomada; se estiver, desligue-a da tomada, volte a ligar, e pressione novamente o Botão " ⏻ ". Se a máquina de café continuar a não funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito eléctrico a que a máquina está ligada e certifique-se de que o circuito está fechado.

Se o café não sai do porta filtros, então…
- o depósito de água pode estar vazio ou a caldeira de tiragem não estar cheia
- o sifão do depósito de água pode estar obstruído ou incorrectamente montado
- a grelha de água pode necessitar limpeza
- a máquina de café pode necessitar ser desincrustada
- o café pode estar moído demasiado fino
- o café pode estar demasiado calcado

* Não envie a máquina de café ao revendedor – ele não efectua assistência.

Se a bomba de água está ruidosa, então…
- depósito de água pode estar vazio
- os tubos do sifão do depósito de água podem estar obstruídos ou incorrectamente montados
- as caldeiras podem não estar cheias

Se houver fuga de água pelo porta filtros…
- o porta filtros pode não estar correctamente instalado na cabeça de tiragem
- partículas de café podem estar agarradas ao aro do porta filtros ou à junta da cabeça de tiragem
- a junta da cabeça de tiragem pode estar suja ou gasta

Se a máquina produz pouco vapor ou espuma, então…
- a caldeira de espuma pode não estar à temperatura de funcionamento
- o Mostrador" " pode não estar completamente aberto
- o bocal de espuma pode necessitar ser limpo
- o depósito de água pode estar vazio, ou a caldeira de espuma pode não estar cheia

Se o problema não for resolvido pelos passos acima, consulte Garantia da Máquina de Café Expresso KitchenAid® na página 16.*

O que é um Café Expresso?

Expresso começou no século 17, como uma tentativa para tirar rapidamente café à chávena. O objectivo era servir o café mais fresco e mais saboroso possível e evitar o gosto a queimado e requentado do café mantido quente em cima do fogão. Para abreviar o processo de tiragem, os pioneiros do café agarraram-se à ideia de forçarem a passagem de água sob pressão através do café moído. Inicialmente foi usado vapor para abastecer pressão, o que foi seguido por ar comprimido, pistões operados por alavanca, e finalmente, a bomba de água eléctrica.

Ao longo de décadas, os elementos de tiragem de café expresso foram testados e aperfeiçoados para produzirem os padrões que temos actualmente: uma chávena (30 ml) de verdadeiro café expresso é obtida pela exposição de 7 gramas de café finamente moído e embalado, a água a 90–96º C com 9 bar de pressão. Durante breves 25 segundos, a maioria dos altamente saborosos aromas e óleos do café são extraídos, enquanto que os componentes mais amargos e sem sabor são deixados para trás. Quando o café moído é fresco e a tiragem é bem feita, a água de tiragem pressurizada emulsiona os óleos do café numa espuma dourada chamada creme, que coroa o café expresso com um definitivo sabor e aroma.

Sobre-extracção e Sub-extracção

A tiragem de um bom café expresso implica o entendimento do que se obtém na chávena quando o café é exposto à água. Grosseiramente, 30% de um grão de café torrado são compostos solúveis na água. 20% desses compostos dissolvem-se facilmente, enquanto que os restantes 10% dão um pouco mais de trabalho – o que é bom, porque esses 10% menos solúveis são acídicos, amargos e geralmente desagradáveis. O objectivo de todos os tiradores de café é extrair os óleos e compostos facilmente solúveis deixando o resto nas borras.

Se o café moído permanece na água demasiado tempo, todos os compostos solúveis serão extraídos, o que torna a tiragem muito amarga. Isso é chamado sobre-extracção. O oposto da sobre-extracção é a sub-extracção, a qual ocorre quando o café não é exposto suficientemente à água de tiragem, deixando os sabores e aromas essenciais nas borras. A sub-extracção resulta num café fraco em sabor. Se o café tirado é sobre-extraído, sub-extraído ou perfeito, depende de vários factores, incluindo da razão café / água de tiragem, do grau de moagem, da temperatura de tiragem e da extensão de tempo que a água está em contacto com o café. Todos estes factores são directa ou indirectamente afectados pela técnica do tirador.

Antes da Tiragem: Os Elementos de um Excelente Café Expresso

Antes mesmo da máquina de café ser ligada à tomada de alimentação, necessitará de vários elementos para produzir um grande café.

Grão de Café Fresco

Um bom café só pode ser produzido com grão de café fresco, correctamente torrado. Muitos tiradores recomendam a compra de grão torrado não mais escuro do que uma torra média, cuja cor aparece como um castanho de chocolate. Esta torra preserva os açucares e sabores naturais do grão, os quais estabelecem o estado para um excelente café expresso. Uma torra média é a mais escura a que um grão pode ser torrado sem desenvolvimento de óleos na superfície. Os grãos torrados mais escuro – que apresentam uma cor castanho escuro ou quase preto – parecem óptimos, mas a torra extra destrói os sabores mais delicados do café e carameliza quaisquer açucares. Um sabor a café muito "torrado", frequentemente mais amargo e agudo, predominará numa torra escura.

Para preservar a frescura do grão de café:

Mantenha o grão num recipiente opaco, estanque e guarde-o num local fresco e seco. A refrigeração não é recomendada, uma vez que condensação tende a formar-se no grão sempre que o recipiente é aberto. A congelação pode ajudar a preservar o grão armazenado por períodos longos, mas destruirá também o sabor.

Água para um Óptimo Sabor

Um elemento frequentemente subestimado para um óptimo café expresso é a água de tiragem. Se não aprecia o sabor da sua água da torneira, não a use para tirar cafés – em vez dela use água engarrafada, purificada. Porque não leva muito tempo para que a água nova adquira uma qualidade e sabor impróprios, é igualmente uma boa ideia mudar frequentemente a água do depósito e reencher as caldeiras após um período longo de inactividade. Não utilize água mineral ou destilada – estas podem danificar a máquina de café.

A Moagem – e Moínho Certos

O café expresso exige uma moagem muito fina, muito consistente. Os moínhos de café baratos são normalmente inapropriados quando se pretende produzir as moagens necessárias para um bom café expresso. O melhor café expresso exige um moínho de qualidade, como o Moínho de café Artisan™. Um bom moínho de café maximizará o sabor e aroma do café expresso produzindo uma moagem extremamente consistente com muito pouco aquecimento friccional.

Técnica de Tiragem de Café Expresso

Temperatura de Tiragem

A temperatura de tiragem e a consistência da temperatura têm um impacto directo sobre o sabor do café expresso. Um café expresso óptimo é conseguido por tiragem a uma temperatura óptima, idealmente entre 90º a 96º C. As caldeiras e termostatos modernos são excelentes para a produção e manutenção da temperatura certa, mas há um factor de complicação que é uma preocupação importante para os tiradores: a manutenção de calor no grupo de tiragem. Se a água é bombeada desde a caldeira a uma temperatura quase perfeita de 93º C, mas flui para dentro de um porta filtros que está à temperatura ambiente, arrefecerá dramaticamente – e a temperatura real de tiragem será muito inferior à que o café expresso exige. Se a temperatura da água cai abaixo dos 90º C, o café expresso pode ainda apresentar um bom creme, mas adquirirá uma nota amarga ou ácida.

Para Assegurar a Temperatura de Tiragem Adequada

- Instale sempre o porta filtros (com a cesta de filtro) na cabeça de tiragem quando a máquina de café está a aquecer. Isto aquece o filtro.
- Aguarde sempre até as caldeiras estarem completamente aquecidas antes da tiragem – pelo menos 6 minutos.
- Doseie e calque o seu café rapidamente e tire o café imediatamente. Isto impede que o porta filtros arrefeça significativamente.
- Nunca lave o porta filtros com água fria se estiver a tirar chávenas adicionais. Após retirar as borras do filtro, limpe o restante da cesta com uma toalha limpa. Certifique-se de que a cesta de filtro está seca antes de adicionar mais café.
- Mantenha o porta filtros vazio instalado na cabeça de tiragem quando estiver ocupado com outras tarefas, tais como moagem de café ou escumação.
- Antes da tiragem aqueça uma chávena no topo da máquina de café. As chávenas podem também ser aquecidas instantaneamente com vapor do braço de espuma. A Máquina de Café Expresso Artisan™ está concebida para proporcionar uma temperatura de tiragem óptima. Duas caldeiras dedicadas eliminam as flutuações de temperatura comuns nas máquinas de caldeira única ao alternar entre a tiragem e a espuma. O grupo de tiragem em latão cromado aquece rapidamente, e é de tamanho comercial por uma muito boa razão: os grupos de tamanho comercial retêm melhor o calor do que os grupos mais pequenos. A Máquina de Café Expresso desempenha o seu papel no propiciamento da temperatura de tiragem correcta. O resto é com o tirador!

Moagem

Um bom café expresso exige o café mais fresco, e o café mais fresco é sempre moído imediatamente antes da tiragem. Os compostos aromáticos mais delicados do café começam a envelhecer poucos minutos depois da moagem, portanto moa apenas a quantidade que pretende consumir imediatamente.

Doseamento

Doseamento é o processo de medição do café moído a introduzir na cesta de filtro. Uma chávena de café expresso (30 ml) requer 7 gramas de café – duas chávenas, o dobro. Se completamente cheia com café de moagem fina, a medida incluída com a Máquina de Café Expresso Artisan™ é aproximadamente a medida perfeita para uma chávena de café expresso. Os tiradores perfeitos não se preocupam normalmente em fazer medições precisas no doseamento: eles enchem simplesmente a cesta até perto do bordo e retiram do filtro qualquer excesso de café com os dedos, deixando exactamente a quantidade necessária. Após ter alguma experiência de doseamento, nivelamento e calcamento do seu café, será capaz de dosear consistentemente o seu café, tal e qual como os profissionais. Se dosear o café sem ajuda de uma medida, é importante não sobre-encher a cesta de filtro.

O Café necessita de espaço para se expandir na tiragem. Se o café é esmagado contra a grelha de água, impedirá uma dispersão uniforme da água através do filtro, conduzindo a uma extracção irregular e a um expresso de má qualidade. Eis como saber se está a sobre-encher a cesta de filtro:

1. Encha a cesta, nivele o café, e aplique um bom calcamento (ver a secção, "Calcamento").
2. Instale o porta filtros na cabeça de tiragem e de seguida remova-a imediatamente.
3. Se o café no porta filtros tiver uma impressão da grelha de água ou do parafuso da grelha de água, há demasiado café na cesta de filtro!

Nivelamento

O nivelamento do café após o doseamento no filtro é uma técnica crítica para um bom café expresso. Se o café não estiver uniformemente distribuído no filtro, o calcamento do café criará áreas de alta e baixa densidade. A água de tiragem a alta pressão seguirá inevitavelmente a passagem de menor resistência, fluindo fortemente através do café de baixa densidade – sobre-extraindo os compostos amargos do café – e fluindo ligeiramente através do café de baixa densidade, sub-extraindo as essências aromáticas. Esta extracção irregular resulta num café expresso aguado, fraco, amargo.

Para Nivelar o Café na Cesta de Filtro:

- Certifique-se de que a cesta de filtro está seca antes de a encher com o café; a humidade na cesta criará uma passagem de menor resistência para a água de tiragem.
- Após o doseamento do filtro com café, nivele o café passando um dedo para a frente e para trás sobre o filtro. Não passe o dedo num só sentido – isso fará com que o café se acumule num dos lados da cesta e produza uma extracção irregular. Tente dar uma forma ligeiramente abaulada ao café, com o centro mais baixo que a periferia.
- Certifique-se de que não haja intervalos entre o café e os bordos do filtro.

Café Nivelado Correctamente

Técnica de Tiragem de Café Expresso

Calcamento

O calcamento comprime o café num disco de nível que proporciona uma resistência uniforme à água de tiragem a alta pressão. Um café correctamente nivelado e calcado produzirá uma extracção uniforme dos componentes do café – e um óptimo café expresso. O café que é calcado muito suavemente será deformado pela água de tiragem, resultando numa extracção irregular, um tempo de tiragem rápido, e um café expresso medíocre. O café calcado demasiado firmemente aumentará o tempo de tiragem, tornando uma bebida sobre-extraída, amarga.

Técnica de Calcamento Correcta

1. O manípulo calcador deverá ser agarrado como um manípulo de porta, com a base do punho firmemente seguro contra a palma da mão. Ao calcar, tente manter o calcador, punho e cotovelo numa linha recta.
2. Com o fundo do porta filtros assente sobre uma superfície sólida, pressione suavemente o calcador contra o café com o objectivo de criar uma superfície nivelada. Remova o calcador da cesta de filtro com um ligeiro movimento giratório – isto ajudará a impedir que o calcador forme aglomerações de café.

3. Após remoção do calcador, algum pó pode aderir às paredes da cesta de filtro. Bata ligeiramente com o porta filtros na mesa para apertar as partículas de café no disco calcado. Não bata com muita força, ou o café calcado desalojar-se-á ou fracturar-se-á.
4. Aplique um segundo calcamento de acabamento (também chamado calcamento de polimento). Pressione directamente o café com cerca de 15 quilogramas de pressão, em seguida abrande ligeiramente a força (para cerca de 9 quilogramas) e alise o café rodando o calcador duas voltas completas.
5. Inspeccione o calcamento. O disco do café deverá ficar suave e nivelado sem intervalos entre as paredes da cesta de filtro e o café.

Medição da Pressão de Calcamento

9 quilogramas, 15 quilogramas – como saber que força de calcamento está a usar na realidade? Faça o que fazem os profissionais: use uma balança de casa de banho! Coloque uma balança sobre a mesa ou bancada e calque o café sobre a mesma. Em pouco tempo, terá desenvolvido a capacidade de reconhecer qual a força de 9 ou 15 quilogramas.

Volume

O grupo de tiragem e caldeiras estão aquecidos. O café fresco está moído, doseado no porta filtros, profissionalmente nivelado e calcado com precisão. Agora chegou o momento da verdade: a tiragem!

Para o melhor café expresso, nunca extraia mais de uma chávena (30 ml) usando a cesta de filtro pequena ou duas chávenas (60 ml) usando a grande. A tiragem demais sobre-extrairá o café e resulta num expresso fraco e amargo. À medida que corre, um expresso perfeito é de um castanho avermelhado profundo com uma textura espessa como mel a escorrer de uma colher. Forma frequentemente as chamadas caudas de rato, ou finas correntes de xarope. À medida que os componentes crescentemente amargos e acídicos são extraídos, o caudal do café expresso começará a clarear; em alguns casos, o caudal torna-se quase branco. Os tiradores experimentados observam o caudal cuidadosamente e interrompem rapidamente a tiragem quando o café começa clarear. O 'Espresso Ristretto' é um café expresso tirado com menos do volume normal. Prepare a máquina de café para tirar duas chávenas, mas interrompa a tiragem quando apenas 45 ml tiverem sido extraídos. O que acabou de fazer foi restringir a saída para incluir apenas os mais saborosos e menos amargos óleos e essências do café.

Razão de Extracção

Décadas de experiência mostraram que o melhor café expresso – seja chávena simples ou dupla – demora cerca de 20 a 25 segundos a tirar. Se o seu café expresso demora muito menos ou muito mais de 20 a 25 segundos, e a sua técnica de calcamento é boa, ajuste o grau de moagem! Moa mais fino para uma razão de extracção mais lenta e mais grossa para uma mais rápida. O doseamento e calcamento são iguais.

O café é sensível à humidade ambiente e absorverá prontamente a humidade. Isso afectará a razão de extracção. Num ambiente húmido, a razão de extracção torna-se mais lenta; em condições secas, a razão de extracção será mais rápida. Pode encontrar por si próprio o ajustamento da moagem de acordo com a estação – ou com as condições ambientais diárias. Alguns moínhos não permitem os ajustamentos finos necessários para corrigir a razão de extracção. A melhor solução é investir no Moínho de Café Artisan™ da KitchenAid®. Se isso não for possível, experimente com a pressão de calcamento. Calque com menos força para uma tiragem mais rápida e com mais força para uma tiragem mais lenta.

O Creme Dourado

Uma marca de um café expresso óptimo é o creme, a densa espuma dourada de óleos de café emulsionados que captura a essência do sabor do café. Um bom creme deverá espesso e aderente às paredes da chávena quando esta é inclinada; o melhor creme deverá ser capaz de suportar uma colher de açúcar durante quase 30 segundos

Técnica de Tiragem de Café Expresso

Resolucao de Problemas da Máquina de Café Expresso durante a Tiragem

Durante a tiragem, se o seu café expresso…

…tem mais uma cor de canela,
em vez de ser castanho profundo:
- certifique-se de que o seu grupo de tiragem está completamente aquecido
- use um lote de café menos ácido

…está esbranquiçado com estreitas faixas castanhas:
- reveja a sua técnica de calcamento – o café calcado tem fracturas, ou um intervalo se desenvolveu entre o café e as paredes da cesta de filtro

…está aguado e flui rapidamente:
- reveja a sua técnica de calcamento – o calcamento pode não ser suficientemente firme para proporcionar uma resistência uniforme à água de tiragem
- use uma moagem mais fina
- verifique a frescura do café

…escorre abertamente por fora do porta filtros:
- reveja a sua técnica de calcamento – o calcamento pode ser demasiado firme
- use uma moagem mais grossa

Um Glossário de Bebidas Expresso

Americano

180 a 240 ml de água quente adicionada a uma chávena (30 ml) de café expresso. Isto faz uma óptima chávena de café.

Café 'Latte'

250 a 300 ml de leite aquecido a vapor adicionado a uma chávena (30 ml) de café expresso. Os 'Lattes' são frequentemente aromatizados com xarope.

Café 'Mocha'

Um café 'latte' com xarope de chocolate adicionado e usualmente coberto com natas batidas e raspas de chocolate. Pode também ser preparado sem xarope usando leite chocolatado aquecido a vapor.

'Cappuccino'

Um 'cappuccino' standard é uma combinação de leite aquecido a vapor e café expresso que é coberta com uma camada de leite escumado; é usualmente servido numa chávena em forma de taça com 180 a 210 ml de capacidade. Pode ser polvilhado com coco ou canela como guarnição.

'Cappuccino' Clássico

O cappuccino clássico é comum em Itália, e é simplesmente um café expresso, coberto com leite escumado.

'Doppio'

Uma chávena dupla de café expresso.

'Espresso Breve'

Café expresso com meio aquecido a vapor & meio no topo.

'Espresso Con Panna'

Café expresso coberto com um bocado de natas batidas.

'Espresso Lungo'

Café expresso longo – isto é, tirado com um volume superior ao normal. Esta técnica produz um café expresso forte em cafeína que é mais fluido, de cor mais clara e menos encorpado do que o normal. Para fazer um 'espresso lungo', tire 45 ml usando a cesta de filtro pequena, ou 90 ml usando a cesta de filtro grande. Use uma moagem ligeiramente mais grossa para manter o tempo de tiragem entre 20 a 25 segundos; prolongando o tempo de tiragem para lá dos 30 segundos tornará o 'espresso lungo' excessivamente amargo. O 'espresso lungo' é usado frequentemente para fazer 'Americanos' ou 'lattes' de gosto mais forte.

'Espresso Macchiato'

Café expresso com uma pequena quantidade de leite aquecido a vapor adicionado no topo.

'Espresso Ristretto'

Um café expresso curto – isto é, tirado com um volume inferior ao normal para maximizar o sabor e minimizar o amargor. Para fazer um 'ristretto', tire simplesmente cerca de 22 ml usando a cesta de filtro pequena ou 45 ml usando a cesta grande.

Garantia da Máquina de Café Expresso KitchenAid® (uso domestico)

Extensão da Garantia:	KitchenAid Pagará:	KitchenAid Não Pagará:
Europa e Austrália: DOIS ANOS de Garantia Completa a partir da data de aquisição. **Outras:** Um Ano de Garantia Completa a partir da data de aquisição.	Peças de substituição e custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou de fabrico. A assistência tem de ser providenciada por um Centro de Assistência Pós-venda Autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando a Máquina de Café Expresso for utilizada em operações diferentes das normais para preparação de café. B. Danos resultantes de acidentes, má utilização, abuso ou instalação/ funcionamento que não esteja de acordo com as leis eléctricas locais.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POS DANOS INDIRECTOS.

Serviço Pós-venda

Toda a assistência deverá ser efectuada localmente por um Centro de Assistência Autorizado da KitchenAid. Contacte o revendedor a quem unidade foi adquirida para obtenção dos dados do Centro de Assistência Pós-venda Autorizado da KitchenAid, mais próximo.

No Portugal:

LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros Voluntários de Algés 54A,
1495-022 Algés,

Tel: 21 4102188/ 21 4109196

Serviço de Assistência

LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros
Voluntários de Algés 54A
1495-022 Algés
Tel: 21 4102188/ 21 4109196

www.KitchenAid.com

Português

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registada de KitchenAid, E.U.A.
™ Marca registada de KitchenAid, E.U.A.
© 2005. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Gerð 5KES100
Espressó Vél

Efnisyfirlit

Öryggi Expressó vélarinnar....2
Mikilvægir varnaglar....3
Kröfur um rafmagn....3
Gerð 5KES100....4
Helstu þættir Expressó vélarinnar....4
Undirbúningur undir notkun....6
Festið bollagrindina....6
Fjarlægið og þrífið Vatnsgeyminn....6
Að fylla og hreinsa katlana....6
Að laga expressó....7
Að freyða og hita mjólk....9
Cappuccino....9
Að losa heitt vatn....10
Umhirða og þrif....10
Áður en vélin er þrifin....10
Þrif á froðuarmi og stút....10
Að þrífa hylkið og fylgihluti....10
Að þrífa sigtið....11
Undirbúningur eftir að vélin hefur ekki verið notuð um skeið....11
Úrfellingar....11
Ýmis vandkvæði....11
Hvað er Expressó?....12
Of mikið og of lítið....12
Fyrir lögun: Grunnþættir frábærs Expressó....12
Ferskar kaffibaunir....12
Gott vatn....12
Rétt mölun – og kvörn....12
Expressó uppáhellingartækni....13
Lögunarhiti....13
Mölun....13
Skömmtun....13
Jöfnun....13
Þjöppun....14
Magn....14
Lögunarhraði....14
Gullin froðan....14
Ýmsar lausnir á vandamálum sem upp geta komið....15
Listi yfir Expressó drykki....15
Household KitchenAid® Evrópuábyrgð fyrir Expressó vélinni (aðeins til heimilisnota)....16
Viðhaldsþjónusta....16
Þjónustumiðstöð....16

Öryggi Expressó vélarinnar

Öryggi þitt og annarra er mjög mikilvægt.

Í þessum bæklingi, og á tækinu, eru mikilvægar öryggisleiðbeiningar. Lesið ávallt og farið eftir öllum öryggisleiðbeiningum.

Þetta er varúðarmerkið.

Það bendir á mögulegar hættur, sem gætu ógnað lífi eða heilsu þín og annarra.

Varúðarmerkinu fylgja öryggisskilaboð og ýmist orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

⚠HÆTTA **Áríðandi er að fara eftir leiðbeiningum þar sem misnotkun getur valdið alvarlegu tjóni og/eða meiðslum.**

⚠VIÐVÖRUN **Er að fara eftir leiðbeiningum þar sem misnotkun getur valdið alvarlegu tjóni og/eða meðslum.**

Öll öryggisskilaboð segja til til um í hverju möguleg hætta er fólgin, hvernig þú getur dregið úr líkum á meiðslum og hvað gæti gerst, sé ekki farið eftir leiðbeiningunum.

MIKILVÆGIR VARNAGLAR

Ávallt skal gera grundvallarvarúðarráðstafanir þegar rafmagnstæki eru notuð, þar á meðal eftirfarandi:

1. Lesa allar leiðbeiningar.
2. Snerta ekki heit yfirborð. Nota handföng eða takka.
3. Til að koma í veg fyrir eld, raflost og slys, varist að vatn, eða annar vökvi, komist að rafmagnssnúrum, rafmagnstengjum eða tækinu.
4. Börn mega ekki nota tækið án eftirlits.
5. Takið úr sambandi þegar tækið er ekki í notkun og áður en það er þrifið. Leyfið tækinu að kólna áður en hlutir er settir á það eða teknir af því, og áður en það er hreinsað.
6. Notið ekki rafmagnstæki þar sem rafmagnssnúra eða tenglar eru í ólagi, eða tæki bilar eða hefur skemmst á nokkurn hátt. Farið með tækið til næsta viðurkennda þjónustuaðila til skoðunar, viðgerða eða stillingar.
7. Afleiðingar þess að nota fylgihluti sem framleiðandi mælir ekki með, gætu falist í eldi, raflosti eða slysi.
8. Notið ekki utandyra.
9. Látið rafmagnssnúru ekki lafa út af borðbrún, eða koma við heitt yfirborð.
10. Geymið tækið ekki nærri heitri gas- eða rafmagnshellu, eða í heitum ofni.
11. Slökkvið ávallt á tækinu áður en það er sett í samband. Til að taka það úr sambandi, slökkvið á tækinu, og takið það síðan úr sambandi.
12. Notið tækið ekki nema til almennra heimilisnota.
13. Farið mjög varlega þegar heit gufa er notuð.

GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR

Þessi vara er merkt í samræmi við ESB-reglugerð 2002/96/EF um ónýtan rafmagns- og rafeindabúnað (WEEE).

Sé þess gæt að vörunni sé fargað á réttan hátt er stuðlað að því að koma í veg fyrir möguleg neikvæð áhrif á umhverfi og lýðheilsu sem komið geta fram, sé vörunni ekki fargað eins og til er ætlast.

Táknið á vörunni eða skjölum sem henni fylgja þýðir að ekki má farga henni með venjulegu heimilissorpi. Þess í stað skal afhenda hana á förgunarstöð Sorpu eða sambærilegri afhendingarstöð fyrir ónýtan rafmagns- og rafeindabúnað.

Vörunni skal fargað í samræmi við reglur á hverjum stað um förgun sorps.

Sé óskað eftir nánari upplýsingum um meðferð, endurvinnslu og endurnýtingu vöru þessarar er að jafnaði hægt að leita til yfirvalda á hverjum stað, sorpförgunarfyrirtækis eða verslunarinnar þar sem varan var keypt.

Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 Volt A.C. (riðstraumur)
Tíðni: 50/60 Hz

ATH: Til að draga úr hættu á raflosti þá passar tengillinn í innstunguna á aðeins einn mögulegan veg. Passi tengillinn ekki í innstungu, hafið samband við viðurkenndan rafvirkja. Reynið ekki að breyta tenglinum á nokkurn hátt.

Stutt rafmagnssnúra fylgir tækinu, til að draga úr hættu á að flækjast í henni, eða hrasa um hana. Notið ekki framlengingarsnúru. Ef rafmagnssnúran er of stutt, fáið viðurkenndan rafvirkja til að koma innstungu fyrir nærri tækinu.

⚠ VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

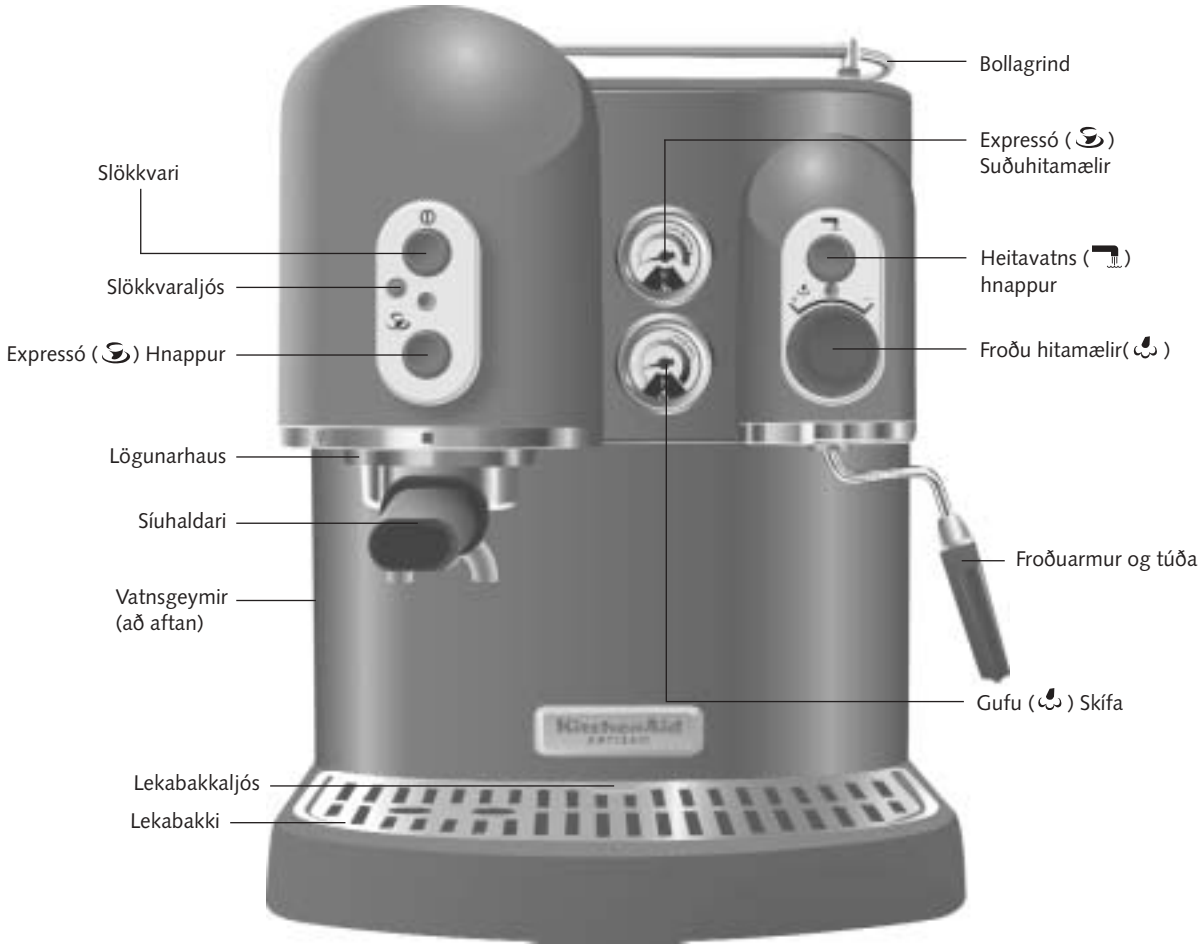
Stingið í samband við jarðtengda innstungu.

Fjarlægið ekki jarðkvísl.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Sé ekki farið eftir leiðbeiningunum gæti það leitt til dauðsfalls, elds, eða raflosts.



Gerð 5KES100
Expressó vél

Froðukanna

Kaffiskeið og sigtisbursti

Síukörfur

Þjappa

Helstu þættir Expressó Vélarinnar

Slökkvari

Styðjið á einu sinni til að kveikja á vélinni, styðjið á aftur til að slökkva á henni. Þegar kveikt er á vélinni, byrja dual boilers að hitna og „ “ og „ “ hnapparnir verða virkir.

Slökkvaraljós

Þegar kveikt er á vélinni, er kveikt á slökkvaraljósinu.

Expressó ( ) Hnappurinn

Styðjið á „ “ hnappinn til að virkja vatnsdæluna til að hella upp á expressó. Til að hætta uppáhellingu, styðjið aftur á „ “ hnappinn.

Heitavatns ( ) Hnappur

Þegar opið er fyrir „ “ skífuna, styðjið á og haldið inni „ “ hnappnum til að virkja vatnsdæluna og losa heitt vatn um froðuarminn. Dælan slekkur á sér sjálfkrafa þegar hnappnum er sleppt.

Gufu ( ) Skífa

Til að hleypa út gufu eða heitu vatni um froðuarminn, opnið fyrir „ “ skífuna með því að snúa henni rangsælis. Gufumagninu er stýrt með stöðu skífunnar: Snúið skífunni rangsælis til að fá meiri gufu, réttsælis fyrir minni. Til að slökkva á gufunni, snúið „ “ skífunni með því að snúa henni réttsælis þar til hún stoppar.

Helstu þættir Expressó Vélarinnar

Lögunarhaus

Lögunarhaus af almennri stærð er úr krómhúðu látúni, til að tryggja langa endingu og stöðugt hitastig við lögun. Lögunarketillinn er festur beint á hausinn, svo að lögunarsamtæðan hitni vel og vandlega.

Froðuarmur & túða

Losið gufu eða heitt vatn um froðuarminn. Arminn má hreyfa bæði lóðrétt og lárétt, þar til heppilegri stöðu er náð. Túðan bætir froðuna og hana má taka af vegna þrifa.

Lekabakki

Stór bakki, sem hægt er að losa af, og tekur við því sem hellist niður. Má þvo í efstu hillu uppþvottavélar. Í bakkanum er plata úr ryðfríu stáli, sem einnig er hægt að losa.

Mælir sem sýnir að lekabakkinn sé fullur

Vísir sem sýnir hvenær lekabakkinn er að fyllast.

Vatnsgeymir

Vatnsgeyminn má auðveldlega losa af vélinni, með því að renna honum til hægri eða vinstri, svo auðvelt sé að fylla á hann. Auk þess er auðvelt að koma auga á „max“ (1,8 lítrar) og „min“ strikin. Geymirinn er hálfgagnsær svo auðvelt er að koma auga á vatnsborðið. Geyminn má þvo í efstu hillinni í uppþvottavél.

Bollagrind

Ofan á vélinni má geyma og hita 4 til 6 expressóbolla. Grind úr ryðfríu stáli kemur í veg fyrir að þeir brotni.

Expressó ( ) hitamælir fyrir ketil

Skífumælir sem gefur til kynna hvenær ketillinn hefur náð besta lögunarhita.

Froðu ( ) hitamælir fyrir ketil

Skífumælir sem gefur til kynna hvenær ketillinn hefur náð besta freyðingarhita.

Síuhaldari

Síuhaldari af almennri stærð, úr krómhúðuðu látúni og með handfangi með þægilegu gripi. Er festur á lögunarhausinn með þéttum snúningi til hægri.

Síukörfur

Síukörfur úr ryðfríu stáli smella inn í síuhaldarann. Notið minni körfuna fyrir stakan bolla (30 ml) af expressó, og þá stærri fyrir tvo (60 ml). Í minni körfuna má einnig setja þar til gerða kaffipoka.

Froðukanna

255 ml froðukannan úr ryðfríu stáli er ómissandi fyrir froðuna.

Þjappa

Jafnar kaffinu þétt í síukörfuna.

Kaffiskeið og sigtisbursti

Notið eina skeið af kaffi í hvern bolla (30 ml) af expressó. Sigtisburstinn er þægilegur til að strjúka kaffikorn af lögunarhausnum og sigtinu.

Sést ekki á mynd:

Tvöfaldur ketill

Aðskildir katlar útrýma biðinni, sem er óhjákvæmileg þegar notuð er vél með einum katli, þegar skipta á milli freyðingar og lögunar. Hitaelementin snerta aldrei vatnið: Þau liggja utan við ketilinn til að tryggja fullkomið hitastig, samræmi og viðnám við brunasliti. Katlarnir hitna fljótt og ná ákjósanlegu uppáhellingarhitastigi á a.m.k. sex mínútum.

Dropafrítt kerfi með þriggja gata ventli

Þriggja gata ventillinn kemur svo gott sem alveg í veg fyrir að það dropi úr vélinni, með því að draga skyndilega úr þrýstingi í lögunarsamstæðunni þegar slökkt er á dælunni. Síuhaldarann má fjarlægja strax eftir lögun, án þess að hætta sé á að korgur dreifist um allt.

15 bara dæla

Sér dæla sem auðveldlega gefur þennan 15 bara þrýsting sem er einmitt það sem fullkomið expressó krefst.

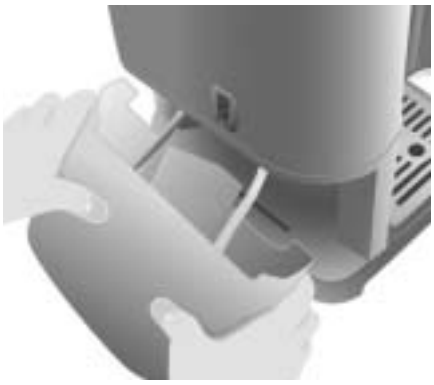
Undirbúningur undir notkun

Festið bollagrindina

Komið pinnunum þremur sem ganga niður úr grindinni fyrir í götunum sem eru ofan á vélinni. Þrýstið grindinni síðan þétt niður í götin.

Fjarlægið og þrífið Vatnsgeyminn

1. Lyftið geyminum lítillega, fjarlægið hann svo með því að toga botn geymisins uppúr vélinni.



2. Þrífið geyminn í heitu sápuvatni og skolið með hreinu vatni. Einnig má þrífa geyminn í efstu hillunni á uppþvottavél.
3. Komið geyminum aftur fyrir í vélinni, og gangið áður úr skugga um að sogpípuslöngur séu á sínum stað inni í geyminum. Nibburnar á botni geymisins passa inn í grófirnar á botninum á hylkinu umhverfis geyminn.

⚠ VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Stingið í samband við jarðtengda innstungu.

Fjarlægið ekki jarðkvísl.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Sé ekki farið eftir leiðbeiningunum gæti það leitt til dauðsfalls, elds, eða raflosts.

Að fylla og hreinsa katlana

Fylla þarf katlana og þrífa þá áður en vélin er notuð í fyrsta sinn. Einnig þarf að fylla katlana þegar:
- vélin hefur ekki verið notuð um nokkurt skeið
- vatnsgeymirinn þornar við notkun (þetta getur valdið skemmdum á vélinni)
- mismunandi drykkir eru soðnir í vélinni, án þess að expressó sé lagað eða losnað við heitt vatn

1. Rennið vatnsgeyminum til hægri eða vinstri til að toppur hans verði sýnilegur og fyllið með fersku köldu vatni upp að strikinu sem sýnir hámark.

ATH: Átappað vatn eða ölkelduvatn getur skemmt vélina. Notið hvorugt til að hella uppá expressó.

2. Stingið þeim enda rafmagnssnúrunnar sem ekki er með pinnum í þar til gert tengi afan á vélinni.
3. Stingið hinum enda snúrunnar í jarðtengda innstungu.
4. Gangið úr skugga um að „ “ Skífunni sé lokað með því að snúa henni réttsælis eins langt og hægt er.

5. Styðjið á „ “ Hnappinn til að kveikja á vélinni. Þegar kveikt er áhenni, logar slökkvaraljósið, katlarnir byrja að hitna „ “ og „ “ Hnapparnir byrja að virka.

6. Komið bolla fyrir undir lögunarhausnum. Ekki festa síuhaldarann við lögunarhausinn.

Undirbúningur undir notkun

7. Styðjið á „ ⊃ “ Hnappinn – ekki er nauðsynlegt að bíða eftir að ketillinn hitni. Þetta virkjar vatnsdæluna og fyllir ketilinn af vatni. Eftir nokkur augnablik fer vatn að streyma frá lögunarhausnum. Þegar bollinn er fullur, styðjið á „ ⊃ “ Hnappinn að nýju til að stöðva vatnsdæluna. Ketillinn er er nú tilbúinn til notkunar.

8. Setjið froðukönnuna undir túðuna á froðuarminum.

9. Opnið rólega fyrir „ ⊃ “ Skífuna með því að snúa henni rangsælis, þrýstið síðan og haldið „ ⊓ “ hnappnum. Þetta virkjar vatnsdæluna og fyllir froðuketilinn með vatni. Fáum augnablikum síðar fer vatn að streyma út um túðuna.

10. Þegar kannan er u.þ.b. hálf full, sleppið „ ⊓ “ hnappnum og lokið „ ⊃ “ Skífunni með því að snúa henn réttsælis þar til hún stöðvast. Froðuketillinn er nú tilbúinn til notkunar.
11. Sé ekki ætlunin að laga expressó að þessu sinni, styðjið á „ ⏻ “ hnappinn og slökkvið á vélinni.

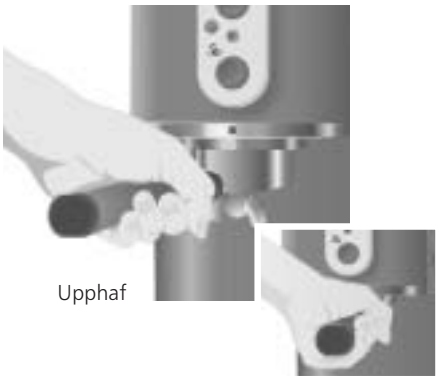
ATH: Styðjið ekki á „ ⊃ “ eða „ ⊓ “ hnappana án þess að vatn sé í geyminum. Vatnsdælan gæti skemmst.

Að laga Expressó

Fyrir fullkominn árangur þegar hellt er upp á expressó, sjá bls. 12-15.

1. Gangið úr skugga um að að nóg vatn sé í vatnsgeyminum (vatnsborðið ætti að vera milli „max“ og „min“ línanna).
2. Veljið annað hvort minni eða stærri síukörfuna. Notið þá minni fyrir stakan bolla (30 ml) af expressó,og þá stærri fyrir tvo (60 ml). Minni síukörfuna má nota með þar til gerðum kaffipokum.
3. Þrýstið síukörfunni inn í síuhaldarann, þar til hann smellur á sinn stað. Ekki fylla síuhaldarann með kaffi að svo stöddu.

4. Komið síuhaldaranum fyrir undir lögunarhausnum látið handfang síuhaldarans nema við „ ∇ “ á vinstri brún málmhringsins. Lyftið síuhaldaranum upp í lögunarhausinn, færið síðan handfang síuhaldarans til hægri, svo það nemi við „ ■ “ á málmhringnum.



5. Styðjið á „ ⏻ “ Hnappinn til að kveikja á vélinni.

Að laga Expressó

6. Bíðið þar til vélin hefur náð tilsettum hita; þetta tekur um sex mínútur. Þegar nálin á ketilsmælinum lyftist upp að „ “ svæðinu, er vélin tilbúin til að laga kaffi.
7. Fjarlægið síuhaldarann frá bruggunarhausnum með því að snúa handfanginu til vinstri. Setjið einn skammt af möluðu kaffi (eða þar til gerðan kaffipoka) í minni síukörfuna, eða tvöfaldan skammt í þá stærri. Verið viss um að nota fínmalað expressó kaffi í lögunina.
8. Þjappið kaffinu þétt, með snúningshreyfingu, niður í síukörfuna, með þjöppunni. Gangið úr skugga um að yfirborð kaffisins í síunni sé eins jafn og hægt er. Sjá um „Jöfnun“ og „Þjöppun“ á bls. 13 og 14 fyrir nánari skýringar.
9. Strjúkið af öll kaffikorn sem kunna að hafa orðið eftir á brún síuhaldarans, og komið honum fyrir í lögunarhausnum.
10. Komið einum eða tveimur expressóbollum fyrir á lekabakkanum undir stútunum á síuhaldaranum. Styðjið á „ “ hnappinn og expressóið fer að renna í bollana. Þegar hellt hefur verið upp á heppilega mikið, styðjið á, „ “ hnappinn til að hætta lögun.

ATH: Ekki fjarlægja síuhaldarann á meðan hellt er upp á.

11. Expressó vélin er búin ventli sem léttir af þrýstingi í vélinni, þegar slökkt er á vatnsdælunni, svo hægt er að fjarlægja síuhaldarann um leið og búið er að laga kaffið. Fjarlægið síuhaldarann með því að snúa handfanginu til vinstri. þegar kaffikorgurinn er sleginn úr síukörfunni, varist að slá handfanginu í.
12. Þegar síuhaldarinn hefur verið fjarlægður, setjið bolla undir lögunarhausinn og styðjið á „ “ hnappinn í örfá augnablik. Þetta hreinsar sigtið og skolar í burtu öllum olíum úr kaffinu, eða kornum sem gætu hafa lent í lögunarhausnum.

13. Til að laga meira expressó, endurtakið skref sex til tólf, en athugið þó góð ráð hér að neðan.

Hollráð

Þegar hellt er upp á marga bolla:

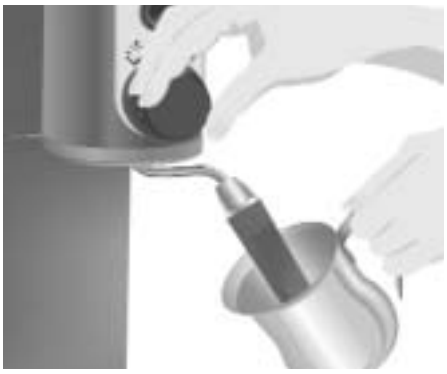
1. Notið klút til að þrífa og þurrka síukörfuna áður en hún er fyllt af kaffi. Þetta á þátt í að tryggja jafnt kaffibragð í mismunandi lögunum.
2. Til að viðhalda heppilegum uppáhellingarhita, er mikilvægt að halda samstæðunni heitri, svo að:
   - Ekki þrífa síuhaldarann með kranavatni – það kælir hann. Best er að þurrka korg af með klút.
   - Þurfir þú að sinna öðru, t.d. mala baunir eða freyða mjólk, haltu tómum síuhaldaranum heitum með því að festa hann við lögunarhausinn.

Að freyða og hita mjólk

Nokkra æfingu þarf til að freyða og hita mjólk, en það gæti komið þér á óvart hversu stuttan tíma tekur að ná árangri. Artisan® Expressó vélin létur þér í té öll nauðsynleg verkfæri: kanna úr ryðfríu stáli, sérhönnuð fyrir froðu, froðuarm sem hægt er að stilla lárétt og lóðrétt fyrir heppilega vinnustöðu, froðutúða hönnuð til að bæta froðuna og „ ♨ “ skífa sem gefur þér kost á að stýra nákvæmlega magni froðunnar.

1. Styðjið á „ ⏻ “ hnappinn til að kveikja á vélinni.
2. Bíðið þar til vélin hefur náð réttum hita, þetta tekur um sex mínútur. Þegar nálin á froðuketilsmælinum lyftist upp að „ ♨ “ svæðinu, er expressóvélin tilbúin til að búa til froðu.
3. Fyllið froðukönnuna með kaldri mjólk.
4. Beinið froðuarminum niður í tóman bolla, opnið fyrir „ ♨ “ skífuna í augnablik til að losa umframvatn. Til að opna fyrir „ ♨ “ skífuna, snúið henni rólega rangsælis; til að loka fyrir „ ♨ “ skífuna, snúið henni réttsælis þar til hún stöðvast.

5. Þegar lokað er fyrir „ ♨ “ skífuna, stillið froðuarminn svo hann sé í þægilegri stöðu, og dýfið endanum á froðutúðunni rétt ofan í mjólkina í froðukönnunni.



6. Opnið varlega fyrir „ ♨ “ skífuna með því að snúa henni rangsælis. Því lengra sem „ ♨ “ skífunni er snúið, því meira af gufu streymir út um túðuna. Færið könnuna til hliðanna til að mynda snúning í mjólkinni, með endann á túðunni u.þ.b. 5 mm undir yfirborði mjólkurinnar. Ef stórar loftbólur verða til eða mjólkin skvettist, liggur túðan of hátt.
7. Eftir því sem froðan eykst, verður að færa könnuna neðar.
8. Þegar froðan fyllir um 3/4 könnunnar, dýfið túðunni niður í könnuna til að ljúka við að hleypa gufunni út í mjólkina (hita hana). Hafið könnuna hallandi til að viðhalda snúningshreyfingu í mjólkinni. Látið gufuna streyma í mjólkina þar til hún er milli 60 og 74° C. (Við þennan hita verður kannan mjög heit við snertingu.) Varist að brenna mjólkina, en það gerist við 80° C hita.
9. Áður en froðuarmurinn er tekinn upp úr mjólkinni, lokið fyrir „ ♨ “ skífuna með því að snúa henni réttsælis þar til hún stöðvast. Þetta kemur í veg fyrir að nokkuð skvettist.

Hollráð

- Þrífið froðuarminn og túðuna strax eftir notkun. Sjá „Umhirða og þrif“ bls. 10.
- Fituskert mjólk er yfirleitt betri til að búa til froðu. Undanrenna getur þó valdið vandræðum, því hún verður auðveldlega að froðu og loftbólurnar verða gjarnan mjög stórar og spilla áferðinni. Þegar allt kemur til alls, þarf bara að prófa sig áfram með mjólkina og leyfa smekknum líka að ráða. Mikilvægustu þættirnir í að búa til yfirburðafroðu eru reynslan og kæling: því kaldari mjólk, því betri froða.

Cappuccino

Ítalska orðið „cappuccino“ er runnið frá orðinu „Capuchin“, sem var munkaregla. Kuflar munkanna eru eins á litinn og þessi vinsæli expressódrykkur. Hefðbundinn cappuccino er blanda af gufuhitaðri mjólk og expressó, með fallegri froðuhettu; yfirleitt borinn fram í skálarlaga bolla sem tekur um 180-210 ml.

Þegar cappuccino er búinn til, freyðið og hitið mjólkina (með gufu) áður en expressó er lagað. Þannig fær froðan aðeins að jafna sig og skilja sig frá mjólkinni. Þegar mjólkin er til, lagið stakan bolla (30 ml) af expressó, í cappuccino bolla, hellið síðan freyddri og heitri mjólkinni varlega í bollann. Og til skrauts má sáldra súkkulaðidufti yfir froðuna.

Að losa heitt vatn

Einnig má losa heitt vatn um froðuarminn. Þetta er líka þægileg leið til að búa til Americano, te, eða heitt súkkulaði. Einnig má hita bolla með því að fylla hann með heitu vatni úr froðuarminum áður en expressó er lagað.
ATH: Losið ávallt heitt vatn í tómt ílát – sé vatn eða annar vökvi í ílátinu, gæti skvettst úr því.

1. Styðjið á „ ⏻ “ hnappinn til að kveikja á vélinni.
2. Bíðið þar til vélin hefur náð réttum hita; þetta tekur um sex mínútur. Þegar nálin á froðuketilsmælinum lyftist upp að „ ♨ “ svæðinu, er expressóvélin tilbúin til að losa vatnið.
3. Beinið froðuarminum niður í tóman bolla, opnið fyrir „ ♨ “ skífuna með því að snúa henni rólega rangsælis. Styðjið síðan á og haldið niðri „ 🚰 “ hnappnum til að losa vatnið.

ATH: Leyfar af froðu gætu hafa orðið eftir í túðunni áður en vatnið rennur út. Því gæti tekið nokkur augnablik fyrir vatnið að byrja að renna.

4. Þegar æskilegt magn af vatni hefur verið losað, sleppið „ 🚰 “ hnappnum og lokið fyrir „ ♨ “ skífuna með því að snúa henni réttsælis þar til hún stöðvast.

Umhirða og þrif

Til þess að búa til besta mögulega expressó kaffið, er mikilvægt að halda Artisan® Expressó vélinni hreinni. Leyfar af kaffiolíu á síuhaldaranum, í síukörfunum og sigtinu geta spillt bragðinu, jafnvel þótt fagmaður lagi kaffið, og þrifa skyldi alla mjólk sem hann að hafa orðið eftir á froðuarminum.

Áður en vélin er þrifin

1. Slökkvið á vélinni.
2. Takið vélina úr sambandi, ýmist úr veggnum eða takið rafmagnssnúruna úr sambandi við vélina.
3. Látið vélina, og alla fylgihluti sem eru tengdir við hana, að kólna.

Þrif á froðuarmi og stút

Froðuarminn og stút ætti ávallt að þrifa eftir að mjólk hefur verið freydd.

1. Takið froðusvuntuna af túðunni með því að draga hana fram. Svuntuna má þvo í volgu sápuvatni. Gangið úr skugga um að ekki séu mjólkurleyfar á opum svuntunnar.

2. Strjúkið af froðuarminum og túðunni með hreinum, rökum klút. Ekki nota grófan klút eða grófan svamp.
3. Stingið í samband við jarðtengda innstungu.
4. Kveikið á vélinni og leyfið kötlunum að ná réttum hita. Beinið froðuarminum niður í tóman bolla og opnið fyrir „ ♨ “ skífuna í augnablik, til að hleypa gufu gegnum froðutúðuna. Þetta hreinsar endann á túðunni.

Að þrífa hylkið og fylgihluti

Notið ekki grófar tuskur eða svampa, þegar vélin er þrifin, eða nokkurn hluta úr henni eða fylgihlut.

- Strjúkið vélina að utan með hreinum, rökum klút.
- Þrífið síuhaldarann í volgu sápuvatni og skolið með hreinu vatni. Þurrkið með mjúkum klút. Ekki setja síuhaldarann í uppþvottavél.
- Síukörfurnar, lekabakkann, lekaplötuna, vatnsgeyminn og froðukönnuna, má þvo í efstu hillunni í uppþvottavél, eða í höndunum með volgu sápuvatni. Sé þetta þrifið í höndunum, skolið með hreinu vatni og þurrkið með mjúkum klút.
- Notið sigtisburstann eða rakan klút til að strjúka af kaffikorn eða korg af lögunarhaussþéttingunni og sigtinu.

Umhirða og þrif

Að þrífa sigtið

Eftir hverja 75 til 100 bolla, ætti að fjarlægja sigtið neðan af lögunarhausnum og þrífa það vandlega.

1. Notið stutt skrúfjárn, fjarlægið skrúfuna í miðjunni á sigtinu með því að snúa henni rangsælis. Þegar skrúfan er laus, ætti sigtið að falla niður úr lögunarhausnum.

2. Þvoið sigtið í volgu sápuvatnið og skolið með hreinu vatni.
3. Komið sigtinu aftur fyrir í lögunarhausnum og látið mýkri hliðina snúa niður, og festið með sigtisskrúfinni. Skrúfið réttsælis þar til hún er þétt skrúfuð.

ATH: Þegar sigtið er fest, þarf miðjuskrúfan að nema við yfirborð sigtisins. Geri hún það ekki, fjarlagið sigtið, snúið því við og festið að nýju.

Undirbúningur eftir að vélin hefur ekki verið notuð um skeið

Til að expressóið smakkist sem best, undirbúið vélina með fersku vatni, hafi hún ekki verið notuð um skeið. Þetta tryggir jafnframt að katlarnir séu fullir og vélin tilbúin til notkunar.

1. Fjarlægið geyminn, tæmið úr honum allt staðið vatn og fyllið með festu vatni upp að „max“ línunni.
2. Fyllið katlana með fersku vatni. Leiðbeiningar eru á bls. 6 („Fyllið og þrífið katlana“).

Úrfellingar

Kalkúrfellingar úr vatninu safnast upp í tímans rás og geta skemmt vélina og spillt gæðum kaffisins. Þetta á e.t.v. síður við íslenskt vatn en neysluvatn víða annars staðar. Úrfellingar ætti að fjarlægja á fjögurra mánaða fresti; sé vatnið mjög steinefnaríkt gæti þurft að gera þetta oftar. Notið þar til gert hreinsiefni til að fjarlægja úrfellingar.

1. Takið sigtið af lögunarhausnum. Sjá „Að þrífa sigtið“ hér vinstra megin.
2. Gangið úr skugga um að vatnsgeymirinn sé tómur. Farið eftir leiðbeiningum á pakka hreinsiefnisins, blandið lausnina og hellið í geyminn.
3. Til að taka við hreinsilausninni, setjið stóran bolla undir lögunarhausinn (ekki festa síuhaldarann), og annan undir froðutúðuna.
4. Styðjið á „ ⏻ “ hnappinn til að kveikja á vélinni. Ekki er nauðsynlegt að láta katlana hitna til að halda áfram.
5. Styðjið á „ ☕ “ hnappinn og losið hreinsilausnina um lögunarhausinn í 15 sekúndur; styðjið á „ ☕ “ hnappinn aftur til að slökkva.
6. Opnið fyrir „ ♨ “ skífuna með því að snúa henni rangsælis, styðjið síðan á og haldið inni „ ▬ “ hnappnum í 15 sekúndur til að losa hreinsilausnina um froðuarminn og túðuna.
7. Styðjið á „ ⏻ “ hnappinn til að slökkva á vélinni.
8. 8. Bíðið í 20 mínútur, og endurtakið síðan skref 4-7. Endurtakið skref 4-7 á 20 mínútna fresti, þar til næstum öll lausnin úr vatnsgeyminum hefur fengið að fara í gegnum vélina. Ekki láta geyminn þorna alveg upp.
9. Fjarlægið vatnsgeyminn og skolið með hreinu vatni, fyllið hann síðan með fersku vatni upp að „max“ línunni. Styðjið „ ⏻ “ hnappinn til að kveikja á vélinni, og skolið hana með því að losa í fljótheitum allt vatnið úr geyminum, skiptið milli þess að losa um lögunarhausinn og froðuarminn. Ekki láta geyminn þorna alveg upp.
10. Festið sigtið á lögunarhausinn. Sjá hér til vinstri. Verið viss um að bæta við fersku vatni fyrir næstu lögun.

Ýmis vandkvæði

Ef ekki kviknar á slökkvaraljósinu og katlarnir hitna ekki þegar stutt er á „ ⏻ “ hnappinn:
Athugið hvort vélin sé í sambandi; sé svo, takið hana úr sambandi og stingið henni aftur í sambandi og styðjið aftur á „ ⏻ “ hnappinn. Ef enn vill ekki kvikna á vélinni, athugið hvort öryggi eða útsláttarrofi inni í vélinni séu örugglega tengdir og gangið úr skugga um að rafrásin sé lokuð.

Ef ekkert kaffi kemur úr síuhaldaranum, má vera að…
- vatnsgeymirinn sé tómur eða ketillinn
- sogpípuslöngurnar hafi bognað eða verið illa komið fyrir
- þrífa þurfi sigtið
- hreinsa þurfi úrfellingar
- kaffið sé of fínmalað
- kaffið sé ofþjappað

Ef óvenjuegur hávaði er í dælunni, má vera a_…
- vatnsgeymirinn sé tómur
- sogpípuslöngurnar hafi bognað eða verið illa komið fyrir
- katlar gætu ekki verið fullir (tómir)

Ef vatn lekur úr síuhaldaranum, má vera að…
- haldarinn sé ekki tryggilega festur við lögunarhausinn
- kaffikorn gætu hafa lent á milli gróparinnar á lögunarhausnum og síuhaldarans
- grópin á lögunarhausnum gæti verið skítug eða slitin

Ef of lítið fæst af gufi eða froðu, má vera að…
- froðuketillinn sé ekki nógu heitur
- „ ♨ “ skífan sé ekki nógu opin
- þrífa þurfi túðuna
- vatnsgeymirinn sé tómur eða froðuketillinn

Sé ekki hægt að laga vandamálið með þeim ráðum sem hér er bent á, sjá, kaflann um ábyrgðir á KitchenAid® expressó vélinni, bls. 16.*

Hvað er Expressó?

Expressó varð til á 19. öld, sem nokkurs konar tilraun til að hella upp á stakan bolla af kaffi í fljótheitum. Markmiðið var að bera fram eins ferskt og bragðgott kaffi og mögulegt væri og koma í veg fyrir staðið brunabragðið af kaffinu sem var haldið heitu yfir eldi tímunum saman. Til að hraða löguninni, datt frumherjunum í hug að þvinga vatnið gegnum kaffið, undir þrýstingi. Upphaflega var gufa notuð til að mynda þrýsting, seinna þrýstiloft, svo bullur og loks rafknúin vatnsdæla.

Í gegnum árin hafa grunnþættir expressós verið prófaðir og fullkomnaðir, til þess að standa undir þeim kröfum sem við gerum til þess nú: stakur bolli (30 ml) af ekta expressó, fæst með sjö grömmum af fínmöluðu og þjöppuðu kaffi, vatni sem er 90-96º C heitt og undir 9 bara þrýstingi. Á 25 sekúndum, eru helstu þættir ilms og olía dregin úr kaffinu, og bitrari þættir kaffisins verða eftir.

Þegar malað kaffið er ferskt og lögunin heppnast, nær vatnið að fanga kjarnann í kaffibragðinu.

Of mikið og of lítið

Til að laga frábært expressó þarf næman skilning á því að það er sem lendir í bollanum þegar kaffið kemst í snertingu við vatnið. Um þriðjungur brenndrar kaffibaunar er úr vatnsleysanlegum efnum. Þar af leysist fimmtungur tiltölulega vel upp, en meira þarf til að leysa upp síðustu 10 prósentin – sem reyndar er ágætt, því þetta sem síður leysist upp er súrt, rammt og alla jafna ómögulegt. Markmið kaffigerðar er að ná þessum auðleysanlegu efnum úr bauninni og skilja hitt eftir.

Ef malað kaffi liggur of lengi í vatni, leysast öll efnin upp, og kaffið getur orðið rammt. Það er of mikið. Hið gagnstæða, er eðlilega: Of lítið. Það er þegar malað kaffið fær ekki að vera í vatni nógu lengi, og því ná þessi mikilvægu bragð- og ilmefni, sem bundin eru í baunirnar, ekki að leysast upp; kaffið verður þunnt á bragðið.

Hvort það er „of mikið“ eða „of lítið“ eða akkúrat passlegt, veltur á nokkrum þáttum, þar á meðal hlutfalli kaffis og vatns, hversu fínt kaffið er malað, hitastigi, nú og sá tími sem vatnið er í snertingu við kaffið. Tækni þess sem hellir upp á getur haft bæði bein og óbein áhrif á alla þessa þætti.

Fyrir lögun: Grunnþættir frábærs Expressó

Jafnvel áður en vélinni er stungið í samband, þarf að huga að nokkrum þáttum til að búa til frábært kaffi.

Ferskar kaffibaunir

Gott kaffi fæst aðeins með ferskum kaffibaunum, ristuðum á viðeigandi hátt. Margir mæla með því að kaupa baunir sem eru ekki meira en millibrenndar, liturinn virðist þá vera súkkulaðibrúnn. Þessi brennsla varðveitir náttúrulegar sykrur og bragð baunanna, sem er grunnurinn að góðu expressói. Meðalbrennsla er það mesta sem hægt er að brenna baunirnar án þess að olía myndis á yfirborði þeirra.

Dökkbrenndar baunir – sem virðast dökkbrúnar eða næstum svartar – líta frábærlega út, en viðbótarbrennslan yfirgnæfir hina fínu þætti og brennir sykurinn (karamellar). Mikið brennt kaffi, oft biturt og skarpt, verður ríkjandi við mikla brennslu.

Til að varðveita ferskleika kaffibaunanna:

Geymið baunirnar í ógagnsæju og loftþéttu íláti, og geymið þær á svölum, þurrum stað. Ekki er mælt með að geyma þær í kæli, þar sem raki á til að myndast á baununum þegar ílátið er opnað. Baunir má geyma í frysti í langan tíma, en það dregur einnig úr bragði.

Gott vatn

Nokkuð sem mörgum sést yfir, þegar expressó er lagað, er vatnið. Líki þér ekki við bragðið af kranavatninu, ekki notað það til að laga expressó – notaðu átappað, hreinsað vatn í staðinn. Þar sem ekki tekur ferskt vatn ekki langan tíma að verða „flatt“ í gæðum og bragði, er einnig góð hugmynd að skipta oft um vatn í vatnsgeyminum og fylla katlana að nýju, hafi vélin ekki verið notuð í einhvern tíma.

Notið ekki ölkelduvatn eða eimað vatn – það getur skemmt vélina.

Rétt mölun - og kvörn

Expressó krefst mjög fínnar og jafnrar mölunar. Blaðkvarnir og ódýrar skífukvarnir duga venjulega ekki þegar mala þarf fyrir frábært expressó.

Virkilega gott expressó þarf gæða skífumölun, eins og Artisan® skífukvörnina. Góð skífukvörn hámarkar bragð og ilm af expressói með fínni og jafnri mölun og leið og hiti vegna núnings er lítill.

Expressó uppáhellingartækni

Lögunarhiti

Hiti vatnsins og hversu jafn hann er, hefur bein áhrif á bragðið af kaffinu. Virkilega gott expressó verður til þegar það er lagað við heppilegasta hittan, helst 90º-96º C. Nútíma katlar og hitastillar bera af við að koma upp og halda réttum hita, en það er eitt flækjustig sem veldur kaffibarþjónum áhyggjum: Að halda hitanum allan tímann sem lögun stendur yfir (brew group).

Sé vatninu dælt úr katlinum við hinar fullkomnu 93º C, en rennur í síuhaldara sem er við stofuhita, mun vatnið kólna umtalsvert – og hitinn við sjálfa lögunina verður mun lægri en þarf til að laga virkilega gott expressó. Þótt hiti vatnsins fari niður fyrir 90º C, verður expressóið samt sem áður ágætt, en fær samt örlítið rammt eða súrt yfirbragð.

Til að tryggja viðeigandi lögunarhita:

- Festið ávallt síuhaldarann (með síukörfu) við lögunarhausinn þegar vélin er að hitna. Þetta hitar síuna.
- Bíðið ávallt þar til katlarnir eru fullheitir áður en hellt er uppá – að minnsta kosti í sex mínútur.
- Skammtið og þjappið kaffið í snatri, og lagið þegar í stað. Þetta kemur í veg fyrir að síuhaldarinn kólni að ráði.
- Hreinsið aldrei síuhaldarann með köldu vatni, ef laga á fleiri bolla. Eftir að korgurinn hefur verið sleginn úr síunni, þurrkið það sem eftir er úr körfunni með hreinum klút. Gangið úr skugga um að síukarfan sé þurr áður en meira kaffi er sett í hana.
- Hafið tóma síukörfuna fasta við lögunarhausinn þegar unnið er við annað, eins og að mala eða búa til froðu.
- Hitið bolla eða mokkabolla með því að leggja hann ofan á vélina áður en kaffið er lagað. Bolla má einnig hita í snatri með gufu úr froðuarminum.

Artisan® Expressó vélin er hönnuð til að sjá fyrir úrvals lögunarhita. Tvöfaldur ketillinn dregur úr hitasveiflum, sem eru algengar með einföldum katli, þegar skipt er úr lögun í froðu. Krómhúðuð látúnssamstæðan hitnar snögglega, og það er ástæða fyrir því að hún sé af almennri stærð: Almennar stærðir halda hita betur en smærri gerðir.

Expressó vélin gerir sitt í að lögunarhitinn verði sem bestur. Annað veltur á kaffibarþjóninum!

Mölun

Virkilega gott expressó krefst þess að í það sé notað ferskt kaffi, og ferskasta kaffið er ávallt malað rétt fyrir lögun. Viðkvæmustu ilmgjafarnir í kaffinu ganga úr sér á fáum mínútum eftir mölun, því er best að mala ekki meira en ætlað er að laga úr í hvert sinn.

Skömmtun

Skömmtun er ferlið að mæla malað kaffi ofan í síukörfuna. Í stakan bolla (30 ml) af expressó, þarf 7 grömm af kaffi – í tvo bolla, tvisvar sinnum það. Sé síukarfan fyllt með fínmöluðu kaffi, þá er skeiðin sem fylgir með Artisan® Expressó vélinni, svo til fullkomin, fyrir expressó í einn bolla.

Reyndir kaffibarþjónar hafa venjulega ekki fyrir því að mæla kaffið mjög nákvæmlega: Þeir einfaldlega fylla síukörfuna næstum upp að brún með kaffi strjúka kaffikorn sem falla af burtu með fingrunum, og skilja eftir akkúrat það sem þeir þurfa. Þegar þú hefur öðlast nokkra reynslu af skömmtun, jöfnun og þjöppun, verðurðu fær um að skammta kaffið jafnóðum eftir tilfinningu, rétt eins og sérfræðingarnir.

Ef þú skammtar kaffið án þess að nota mæliskeið, er mikilvægt að offylla ekki síukörfuna. Kaffið þarf pláss til að þenjast út þegar það er lagað. Ef kaffið þjappast um of við sigtið, þá kemur það í veg fyrir að vatnið renni jafnt í gegnum síuna, sem hefur það í för með sér að lögunin verður ójöfn og kaffið gæti orðið vont. Þetta eru merki þess að þú gætir verið að offylla síukörfuna:

1. Fylltu körfuna, jafnaðu kaffið, þjappaðu það nett (sjá kaflann, „þjöppun“).
2. Festu síuhaldarann við lögunarhausinn, losaðu hann síðan um leið.
3. Ef för eftir sigtið eða sigtisskrúfuna eru í kaffinu, er of mikið kaffi í síukörfunni!

Jöfnun

Að jafna kaffið, eftir að því hefur verið skammtað í síuna er mjög mikilvægur þáttur í löguninni. Sé kaffinu ekki vel jafnað um síuna, þá verður kaffið misþétt. Vatnið er undir nokkrum þrýstingi og leitast við renna þar sem þéttnin er minnst, og rennur hratt í gegnum óþétt kaffið – og dregur of mikið af af bitrum þáttum kaffisins fram – og rennur síður í gegnum þéttari staði, og dregur í sig of lítið af bragðinu. Ójöfn dreifing leiðir því til þess að kaffið verður þunnt og biturt.

Að jafna kaffi í síukörfunni:

- Gangið úr skugga um að síukarfan sé þurr áður en kaffið er sett í hana; sé raki í körfunni er hætta á að kaffið jafnist illa og vatn geti runnið óhindrað í gegnum síukörfuna.
- Eftir að hafa sett tilætlað magn af kaffi í síuna, jafnið kaffið með því að strjúka fingri fram og aftur yfir körfuna. Ekki strjúka bara í aðra áttina – það getur leitt til þess að kaffið safnist upp að annarri hlið síukörfunnar og að dreifingin verði ójöfn, með fyrrgreindum afleiðingum. Reynið að láta kaffið formast þannig að miðjan sé örlítið lægri en jaðrarnir.
- Gangið úr skugga um að ekki sé bil milli kaffisins og jaðra síunnar.

Rétt jöfnun

Expressó uppáhellingartækni

Þjöppun

Þjöppun þjappar kaffinu í disklaga form sem veitir vatninu, sem eru undir nokkrum þrýstingi, samfelldt viðnám. Vandlega jafnað og þjappað kaffi, veitir jafna lögun úr öllum þáttum kaffisins – og frábært expressó. Sé kaffið of lítið þjappað, þá aflagast það af vatninu, sem hefur í för með sér ójafna lögun, of stuttan lögunartíma, og aðeins miðlungs expressó. Sé kaffið of mikið þjappað, hægir það á lögunartímanum, og kaffið getur orðið biturt.

Viðeigandi þjöppunartækni

1. Halda ætti um þjöppunarhandfangið eins og hurðarhún, endinn á handfanginu ætti að leggjast þétt upp að lófanum. Þegar þjappað er, er best að þjappan, úlnliður og olnbogi séu öll í beinni línu.
2. Neðra byrði síuhaldarans þarf að liggja upp að þéttu undirlagi, síðan þarf varlega að þrýsta þjöppunni niður í kaffið og reyna að hafa yfirborðið jafnt. Takið því næst þjöppuna upp úr síukörfunni, með léttri snúningshreyfingu – það kemur í veg fyrir að kaffimolar loði við þjöppuna.

3. Eftir að þjappan hefur verið fjarlægð, má vera að nokkur korn loði við hliðar síukörfunnar. Sláið síuhaldaranum létt á borðið til að losa kornin. Varist að gera þetta harkalega, því kaffið getur færst til eða sprungið.
4. Að þessu loknu, þjappið einu sinni að lokum. Þrýstið beint niður á kaffið, með u.þ.b. 15 kílógramma þrýstingi, léttið svo aðeins átakið (niður í u.þ.b. 9 kíló) og snurfusið kaffið með því að snúa þjöppunni í tvo heila hringi.
5. Skoðið þjöppunina. Kaffið ætti að vera mjúkt og jafnt og engin bil milli jaðra síukörfunnar og kaffisins.

Að mæla þjöppunarþrýstinginn

9 kíló, 15 kíló – hvernig á maður að vita hversu mikill þrýstingurinn er? Best að gera það sama og kaffibarþjónar gera: Nota baðvigtina! Komið vigtinni fyrir á borði og þjappið kaffið ofan á henni. Fljótlega færðu tilfinningu fyrir því hvað sé 9 eða 1 5 kílógramma þrýstingur.

Magn

Samstæðan og katlar eru heit. Ferskt malað kaffi, skammtað í síukörfuna, fullkomlega jafnað, og nákvæmlega þjappað. Stund sannleikans rennur upp: Lögunin!

Fyrir besta expressóið, setjið aldrei meira en fyrir stakan bolla (30 ml) í minni síukörfuna eða fyrir tvo bolla (60 ml) í þá stærri. Sé meira lagað, Sé meira lagað í einu, er hætta á að kaffið verði þunnt og biturt.

Þegar það rennur í bollann, er fullkomið expressó brúnt með djúpum rauðum keim, og virðist þykkt, eins og hunang sem rennur af teskeið. Það myndar gjarnan það sem kalla mætti músarskott, eða þunna sýrópstauma. Eftir því sem frekari bitrir og súrir þættir eru dregnir úr kaffinu, fer expressóið að lýsast að lit; í sumum tilvikum verður taumurinn næstum hvítur. Sérfræðingar á þessu sviði fylgjast vandlega með kaffinu renna í bollan, og hætta við lögunina ef hún fer að lýsast.

Expressó Ristretto er expressó sem er lagað í minna magni en alla jafna. Stillið vélina til að búa til tvo bolla, en hættið að laga þegar 45 ml eru komnir í bollann. Það sem hér hefur gerst er að í kaffinu eru eingöngu bragðmestu efnin og minnst af bitrum þáttum.

Lögunarhraði

Lærdómur áratuga reynslu sýnir að besta expressóið –hvort sem hellt er upp á stakan eða tvo bolla – er lagað á 20-25 sekúndum.

Taki lögunin mikið skemur eða mikið lengur en 20-25 sekúndur, og þú hefur náð góðum tökum á þjöppuninni, er er rétt að athuga mölunina! Malaðu fínna fyrir lengri uppáhellingartíma, og grófar fyrir hinn sneggri. Hafðu skammtana eftir sem áður jafn stóra og beittu sams konar þjöppun.

Kaffi er næmt fyrir rakanum í umhverfinu og dregur hann auðveldlega í sig. Þetta hefur áhrif á það hversu hratt efnin úr kaffinu síast út í vatnið. Í röku umhverfi hægist á löguninni; en í þurru umhverfi gerist þetta hraðar en ella. Þú gætir þurft að breyta möluninni eftir árstíðum – eða veðri hverju sinni.

Sumar kvarnir eru ekki nógu nákvæmar til að hægt sé að breyta mölunninni þannig að hraðinn á uppáhellingunni verði réttur. Heppilegast lausnin er að festa kaup á KitchenAid® Artisan® kvörninni. Sé það ekki mögulegt, er óhætt að prófa sig áfram með þrýstinginn á þjöppuninni. Þjappaðu með minni þrýstingi til að lögunin gangi hraðar, og með meiri þrýstingi til að hægja á henni.

Gullin froðan

Eitt einkenni gæða expressós er mjúk gullin froðan af ýrðum olíum úr kaffinu, sem ná að fanga kjarnann í kaffibragðinu. Vel heppnuð froða er þykk og leggst upp að brúnum bollans þegar honum er hallað; besta froðan ætti að þola að sykri sé stráð létt yfir hana í næstum hálfa mínútu.

Expressó uppáhellingartækni

Ýmsar lausnir á vandamálum sem upp geta komið

Meðan það rennur, ef expressóið…

…hefur frekar nokkurs konar kanillit, frekar en djúpan brúnan lit:
- gakktu úr skugga um að brew group og katlar séu fullhitaðir
- notaðu kaffi sem ekki er jafn súrt

…er ljóslitað með þunnum brúnum röndum:
- taktu jöppunartækni þína til endurskoðunar – þjappað kaffið gæti hafa sprungið, eða bil hefur myndast milli kaffisins og jaðra síukörfunnar

…er þunnt og rennur hratt:
- taktu þjöppunartækni þína til endurskoðunar – vera má að þjöppunin sé ekki nógu þétt til að veita jafnt viðnám við vatninu
- notaðu fínni mölun
- athugaðu hvort kaffið sé ekki örugglega ferskt

…tæplega dropar niður úr síuhaldaranum:
- taktu þjöppunartækni þína til endurskoðunar – hún gæti verið of þétt
- notaðu grófari mölun

Listi yfir Expressó drykki

Americano

180-240 ml af heitu vatni bætt við stakan bolla (30 ml) af expressó. Frábær kaffibolli.

Café Latte

250-300 ml af gufuhitaðri mjólk bætt við stakan bolla (30 ml) af expressó. Latte er gjarnan bragðbætt með sýrópi.

Café Mocha

Café latte að viðbættu súkkulaðisýrópi, einnig er gjarnan settur yfir þeyttur rjómi og súkkulaðispænir. Þetta má líka búa til án sýrópsins, með gufuhitaðri súkkulaðimjólk.

Cappuccino

Hefðbundinn cappuccino er blanda af gufuhitaðri mjólk og expressó hulið mjólkurfroðu; gjarnan borið fram í skálarlaga bolla sem tekur um 180-210 ml. Súkkulaðipúðri eða kanil er gjarnan stráð yfir til skreytingar.

Klassískur Cappuccino

Klassískur cappuccino er algengur á Ítalíu, og er einfaldlega expressó, með freyddri mjólk.

Doppio

Tvöfaldur expressó.

Expressó Breve

Expressó með gufuhituðu half & half sem hellt er yfir.

Expressó Con Panna

Expressó með smá skvettu af þeyttum rjóma.

Espresso Lungo

Langdregið expressó – þ.e., lagað með meira magni en alla jafna. Með þessari aðferð fæst mjög koffeinríkt expressó sem bæði er þynnra, ljósara og ekki jafn þétt í sér og alla jafna. Til að búa þetta til, lagið 45 ml með minni síukörfunni, eða 90 ml með þeirri stærri. Notið aðeins grófari mölun, til að halda lögunartímanum í 20-25 sekúndum; dragist lögunartíminn yfir hálfa mínútu, verður drykkurinn óhóflega bitur.

Expressó lungo er gjarnan notaður til að búa til bragðsterkari Americano kaffi eða latte.

Expressó Macchiato

Expressó með smáskvettu af gufuhitaðri mjólk ofan á.

Expressó Ristretto

Skammdregið expressó – þ.e., lagað með minna magni en alla jafna, til að hámarka bragð og draga sem mest úr biturleika. Til að laga ristretto, lagið um 22 ml með minni síukörfunni eða 45 ml með þeirri stærri.

Household KitchenAid® Evrópuábyrgð fyrir Expressó vélinni (aðeins til heimilisnota)

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
TVEGGJA ára full ábyrgð frá kaupdegi.	Kostnað við varahluti og viðgerðarvinnu á efnisgöllum. Þjónustuna verður viðurkenndur KitchenAid þjónustuaðili að veita.	A. Viðgerð ef Expressó Vélinni hefur verið notuð til annars en venjulegra matvælavinnslu. B. Skemmdir vegna slyss, breytinga, rangrar notkunar eða tengingar á skjön við rafmagnsreglugerð á viðkomandi stað eða eðlilegs slits.

KITCHENAID TEKUR EKKI ÁBYRGÐ Á TILFALLANDI EÐA AFLEIDDUM SKEMMDUM.

Viðhaldsþjónusta

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðili. Hafið samband við söluaðila til að fá upplýsingar um næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðili.

EINAR FARESTVEIT & CO.hf
Borgartúni 28
125 REYKJAVIK
ISLAND
Sími verslun: 520 7901
skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

Þjónustumiðstöð

EINAR FARESTVEIT & CO.hf
Borgartúni 28
125 REYKJAVIK
ISLAND
Sími verslun: 520 7901
skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki af KitchenAid, BNA
™ Vörumerki af KitchenAid, BNA
© 2005 Öll réttindi áskilin.

Upplýsingar geta breyst án fyrirvara.

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 EXPRÉS ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ ESPRESSO MASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® ESPRESSOMASKIN
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ ESPRESSOKEITIN
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN™
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ VÉLARINNAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ARTISAN™ ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μοντέλο 5KES100
Μηχανή Espresso

Πίνακας περιεχομένων

Ασφάλεια της μηχανής εσπρέσο....2
Σημαντικά μέτρα προφύλαξης....3
Ηλεκτρικές απαιτήσεις....3
Μοντέλο 5KES100....4
Χαρακτηριστικά της μηχανής εσπρέσο....4
Προετοιμασία της μηχανής παρασκευής εσπρέσο για χρήση....6
- Τοποθτήστ το στήριγμα αποθήκυσης φλιτζανιών....6
- Αφαιρέστε και πλύνετε το δοχείο νερού....6
- Γεμίστε και ξεπλύνετε τους βραστήρες....6

Παρασκευή καφέ Εσπρέσο....7
Παραγωγή αφρού γάλακτος και θέρμανση του γάλακτος με ατμό....9
- Προετοιμασία καπουτσίνου....9

Παροχή ζεστού νερού....10
Φροντίδα και καθαρισμός....10
- Πριν τον καθαρισμό της μηχανής εσπρέσο....10
- Καθαρισμός στο σωληνάκι και καθαρισμός του στομίου παραγωγής αφρού....10
- Καθαρισμός του περιβλήματος της μηχανής και των εξαρτημάτων....10
- Καθαρισμός του προστατευτικού καλύμματος....11
- Φόρτωση του συστήματος μετά από μεγάλες περιόδους μη χρησιμοποίησής της μηχανής....11
- Αφαλάτωση....11

Επιδιόρθωση προβλημάτων....12
Τι είναι ο καφές εσπρέσο;....12
Υπερ-απόσταξη και υπο-απόσταξη....12
Πριν την παρασκευή του καφέ:
Τα συστατικά ενός εξαιρετικού εσπρέσο....13
- Φρέσκοι κόκκοι καφέ....13
- Εξαίρτο γυστικό νερό....13
- Το σωστό άλεσμα – και ο σωστός μύλος....13

Τεχνικές παρασκευής εσπρέσο....13
- Θερμοκρασία παρασκευής....13
- Άλεσμα....14
- Δοσολογία....14
- Ευθυγράμμιση καφέ....14
- Πάτημα καφέ....14
- Ποσότητα....15
- Ταχύτητα απόσταξης....15
- Η χρυσοκίτρινη κρέμα....15
- Επιδιόρθωση προβλημάτων κατά τη διάρκεια παρασκευής εσπρέσο....15

Γλωσσάριο των ροφημάτων εσπρέσο....16
Εγγύηση Οικιακής Μηχανής Espresso KitchenAid®....17
Service....17

Ασφάλεια της μηχανής εσπρέσο

Η δική σας ασφάλεια καθώς και των υπολοίπων είναι πολύ σημαντικές.

Παρέχουμε στο παρόν εγχειρίδιο καθώς και στη μηχανή σας πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Να διαβάζετε και να τηρείτε πάντα όλα τα μηνύματα ασφαλείας.

Αυτό είναι το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους που μπορούν να σκοτώσουν ή να τραυματίσουν εσάς ή και άλλους.

Όλα τα μηνύματα ασφάλειας θα ακολουθούν το σύμβολο προειδοποίησης ασφάλειας και τη λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» ή «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» . Αυτές οι λέξεις σημαίνουν ότι:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ **Μπορεί να σκοτωθείτε ή να τραυματιστείτε σοβαρά εάν δεν ακολουθήσετε <u>αμέσως</u> τις οδηγίες.**

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ **Μπορεί να σκοτωθείτε ή να τραυματιστείτε σοβαρά εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.**

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας υποδεικνύουν τους πιθανούς κινδύνους, πώς να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού, και τι μπορεί να συμβεί εάν δεν εφαρμοστούν οι οδηγίες.

Ελληνικά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να εφαρμόζονται βασικά μέτρα προφύλαξης, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Να διαβάζετε όλες τις οδηγίες.
2. Να μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές ή τα πλήκτρα.
3. Για να προστατευτείτε από πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή προσωπικό τραυματισμό, μη βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
4. Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής απο άτομα μικρής ήλικίας ή με ειδικές ανάγκες χωρίς επίβλεψη.
5. Να βγάζετε το φις από την πρίζα εάν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν την καθαρίσετε. Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν βάλετε ή αφαιρέσετε τμήματα της μηχανής, καθώς και πριν την καθαρίσετε.
6. Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή φις, ή εάν δε λειτουργεί σωστά ή έχει πάθει βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή προσωπικό τραυματισμό.
8. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τραπέζι ή πάγκο, ή να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστό ηλεκτρικό μάτι ή εστία με υγραέριο, ή σε ζεστό φούρνο.
11. Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας, κατόπιν συνδέετε το καλώδιο στην πρίζα τοίχου. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, θέστε την εκτός λειτουργίας και στη συνέχεια βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα του τοίχου.
12. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την προβλεπόμενη οικιακή χρήση.
13. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε ζεστό ατμό.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).

Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.

Για πιο λεπτομερείς πληροφρίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volts A.C.
Συχνότητα: 50/60 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, το φις θα ταιριάζει στην πρίζα με έναν μόνο τρόπο. Αν δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με έναν έμπειρο ηλεκτρολόγο. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φις.

Παρέχεται μικρό καλώδιο τροφοδοσίας προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος που μπορεί να προκληθεί από το μπέρδεμά του ή να σκοντάψει κανείς σε μακρύτερο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι πολύ μικρό, ζητήστε από έμπειρο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό να εγκαταστήσει μια πρίζα κοντά στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

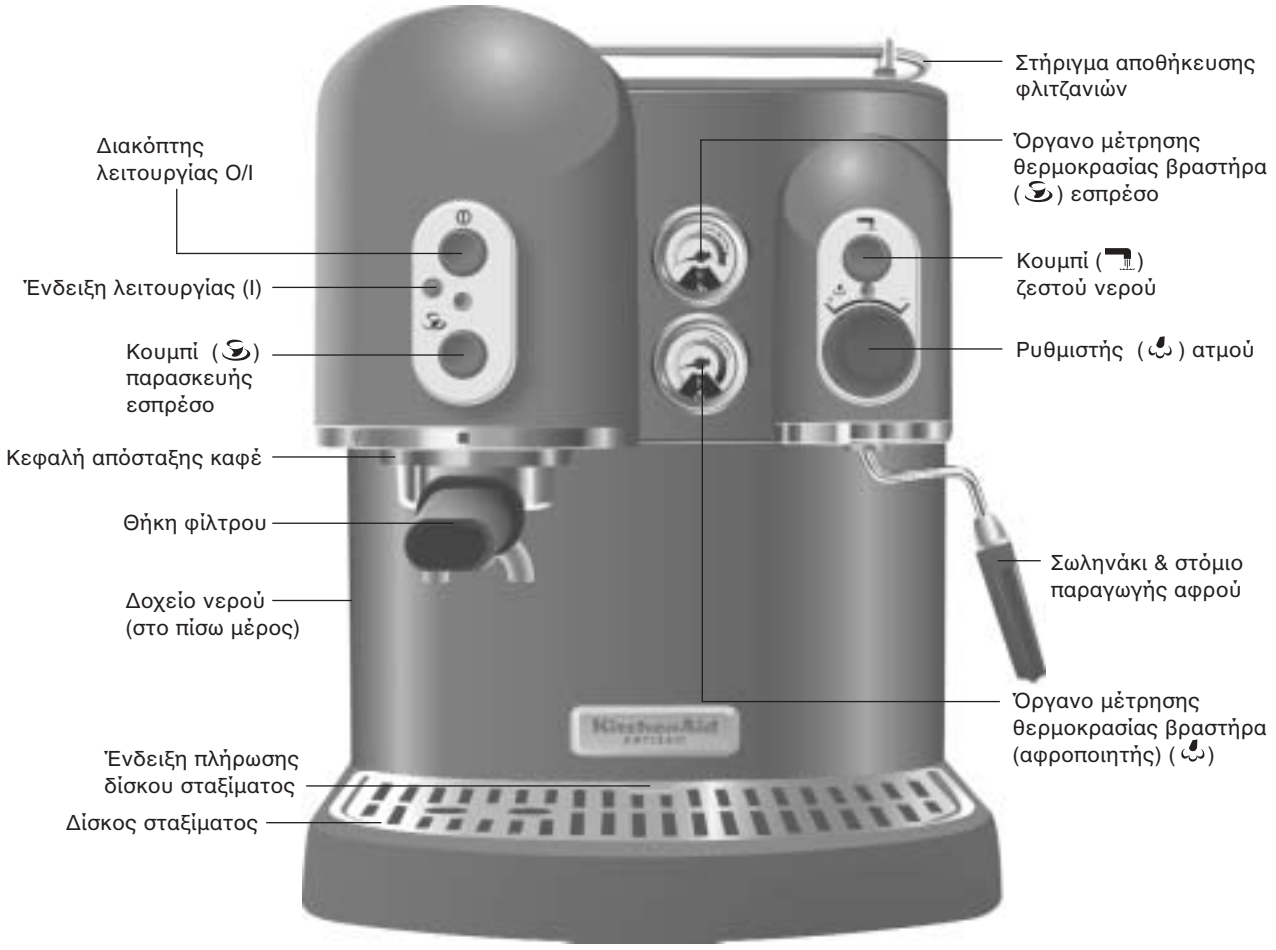
Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο μετασχηματιστή.

Η έλλειψη τήρησης των οδηγιών αυτών, μπορεί να προκαλέσει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Ελληνικά

Μοντέλο 5KES100



Μοντέλο 5KES100
Μηχανή Espresso

Κανάτα παραγωγής αφρού

Κουτάλι του καφέ και βουρτσάκι καθαρισμού προστατευτικού καλύμματος

Μεταλλικά φίλτρα

Πατητήρι

Χαρακτηριστικά της μηχανής εσπρέσο

Διακόπτης λειτουργίας O/I

Πατήστε τον μία φορά για να θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή, πατήστε τον ξανά για να τη θέσετε εκτός λειτουργίας. Όταν είναι σε λειτουργία η μηχανή, οι διπλοί βραστήρες αρχίζουν να θερμαίνονται και τα κουμπιά " " και " " είναι ενεργοποιημένα.

Ένδειξη λειτουργίας (I)

Όταν η μηχανή εσπρέσο είναι σε λειτουργία, η ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη.

Κουμπί ( ) παρασκευής εσπρέσο

Πατήστε το κουμπί " " για να ενεργοποιήσετε την αντλία νερού για την παρασκευή εσπρέσο. Για να σταματήσετε την παρασκευή, πατήστε ξανά το κουμπί " ".

Κουμπί ( ) ζεστού νερού

Όταν ο ρυθμιστής " " είναι ανοιχτός, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί " " για να ενεργοποιήσετε την αντλία νερού για την παροχή ζεστού νερού από το σωληνάκι παραγωγής αφρού. Η αντλία σβήνει αυτόματα όταν απελευθερώνεται το κουμπί.

Χαρακτηριστικά της μηχανής εσπρέσο

Ρυθμιστής (♨) ατμού

Για παροχή ατμού ή ζεστού νερού μέσα από το σωληνάκι παραγωγής αφρού, ανοίξτε τον ρυθμιστή "♨" περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα. Η ποσότητα ατμού ελέγχεται από τη θέση του ρυθμιστή: περιστρέψτε τον αριστερόστροφα για περισσότερο ατμό και δεξιόστροφα για λιγότερο ατμό. Για να διακόψετε την παροχή ατμού, κλείστε τον ρυθμιστή "♨" περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα έως ότου σταματήσει.

Κεφαλή απόσταξης καφέ

Η εμπορικού μεγέθους κεφαλή απόσταξης καφέ είναι κατασκευασμένη από επιχρωμιωμένο ορείχαλκο για εξαιρετική αντοχή και σταθερότητα θερμοκρασίας απόσταξης. Ο βραστήρας απόσταξης είναι βιδωμένος απευθείας στην κεφαλή, κι έτσι η μονάδα απόσταξης θερμαίνεται γρήγορα και πλήρως.

Σωληνάκι & στόμιο παραγωγής αφρού

Η παροχή ατμού ή ζεστού νερού γίνεται μέσα από το σωληνάκι παραγωγής αφρού. Το σωληνάκι περιστρέφεται οριζόντια και κάθετα προκειμένου να χρησιμοποιείται σε βολική θέση. Το στόμιο αυξάνει την παραγωγή αφρού και μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

Δίσκος σταξίματος

Ο μεγάλος και αποσπώμενος δίσκος συλλέγει τις σταγόνες που πέφτουν και μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων αν τοποθετηθεί στο πάνω ράφι. Ο δίσκος αποτελείται από αποσπώμενη σχάρα συλλογής σταγόνων από ανοξείδωτο ατσάλι.

Δείκτης πλήρωσης του δίσκου σταξίματος

Η άκρη του δείκτη ανεβαίνει πάνω από το δίσκο σταξίματος όταν ο δίσκος είναι σχεδόν γεμάτος.

Δοχείο νερού

Το αποσπώμενο δοχείο νερού μετατοπίζεται αριστερά ή δεξιά για εύκολο γέμισμα, και χαρακτηρίζεται από γραμμές διαβάθμισης "max" (μέγιστη) (1,8 λίτρα) και "min" (ελάχιστη). Με μια ματιά βλέπετε τη στάθμη του νερού από το ημιδιαφανές δοχείο. Το δοχείο μπορεί να πλυθεί στο πάνω ράφι πλυντηρίου πιάτων.

Στήριγμα αποθήκευσης φλιτζανιών

Το πάνω μέρος της μηχανής μπορεί να θερμάνει 4 με 6 φλιτζάνια εσπρέσο. Το στήριγμα από ανοξείδωτο ατσάλι συγκρατεί τα φλιτζάνια ώστε να μη πέσουν και σπάσουν.

Όργανο μέτρησης θερμοκρασίας βραστήρα εσπρέσο (◒)

Ο πίνακας ελέγχου θερμοκρασίας δείχνει πότε ο βραστήρας εσπρέσο έχει φτάσει τη βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής καφέ.

Όργανο μέτρησης θερμοκρασίας βραστήρα (αφροποιητής) (♨)

Ο πίνακας ελέγχου θερμοκρασίας δείχνει πότε ο βραστήρας παραγωγής αφρού έχει φτάσει τη βέλτιστη θερμοκρασία θέρμανσης με ατμό

Θήκη φίλτρου

Η εμπορικού μεγέθους θήκη φίλτρου είναι κατασκευασμένη από επιχρωμιωμένο ορείχαλκο και διαθέτει μια λαβή κωνικού σχήματος, που πιάνεται εύκολα. Τοποθετείται στην κεφαλή απόσταξης καφέ με σταθερή περιστροφή προς τα δεξιά.

Μεταλλικά φίλτρα

Τα μεταλλικά φίλτρα από ανοξείδωτο ατσάλι μπαίνουν στη θήκη φίλτρου. Χρησιμοποιήστε το μικρής χωρητικότητας φίλτρο για ένα φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο, και το μεγάλης χωρητικότητας για δύο φλιτζάνια (60 ml). Το μικρό φίλτρο δέχεται επίσης χάρτινα κυπελλάκια του καφέ.

Κανάτα παραγωγής αφρού

Η κανάτα αυτή από ανοξείδωτο ατσάλι, χωρητικότητας 255 ml, είναι εξαιρετικά κατάλληλη για την παραγωγή αφρού.

Πατητήρι

Συμπιέζει ομοιόμορφα τον καφέ στο μεταλλικό φίλτρο

Κουτάλι του καφέ και βουρτσάκι καθαρισμού προστατευτικού καλύμματος

Χρησιμοποιήστε μια κουταλιά καφέ για κάθε φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο. Το βουρτσάκι βοηθάει στον καθαρισμό της κεφαλής και του προστατευτικού καλύμματος από υπολείμματα καφέ.

Δεν απεικονίζονται:

Διπλοί βραστήρες

Χάρη στους ξεχωριστούς βραστήρες, δεν είναι απαραίτητη η αναμονή που απαιτείται με τις μηχανές με μονό βραστήρα όταν περνάει κανείς από την παραγωγή αφρού στην παρασκευή καφέ. Τα στοιχεία θέρμανσης του βραστήρα δεν έρχονται σε επαφή ποτέ με το νερό: βρίσκονται έξω από το βραστήρα για εξαιρετική σταθερότητα θερμοκρασίας απόσταξης και αντοχή σε βραχυκύκλωμα. Οι βραστήρες ταχείας θέρμανσης φτάνουν τις θερμοκρασίες λειτουργίας σε λιγότερο από 6 λεπτά.

Σύστημα χωρίς στάξιμο με ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα 3πλής κατεύθυνσης

Η ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα 3πλής κατεύθυνσης εξαλείφει ουσιαστικά το στάξιμο μειώνοντας άμεσα την πίεση στη μονάδα απόσταξης, όταν η αντλία τίθεται εκτός λειτουργίας. Η θήκη φίλτρου μπορεί να αφαιρεθεί αμέσως μετά την παρασκευή του καφέ χωρίς την εκτόξευση υπολειμμάτων του καφέ.

Αντλία 15 Bar

Η αντλία νερού αυτόματης φόρτωσης παρέχει εύκολα τα 9 bars πίεσης που απαιτεί ο τέλειος εσπρέσο.

Προετοιμασία της μηχανής παρασκευής εσπρέσο για χρήση

Τοποθετήστε το στήριγμα αποθήκευσης φλιτζανιών
Ευθυγραμμίστε τις τρεις άκρες του στηρίγματος με τις οπές στο πάνω μέρος της μηχανής εσπρέσο. Στη συνέχεια πιέστε σταθερά τις άκρες μέσα στις οπές.

Αφαιρέστε και πλύντε το δοχείο νερού

1. Σηκώστε ελαφρώς το δοχείο, στη συνέχεια αφαιρέστε το τραβώντας τον πάτο του δοχείου από τη μηχανή.

2. Πλύντε το δοχείο σε ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Μπορείτε επίσης να πλύνετε το δοχείο στο πάνω ράφι πλυντηρίου πιάτων.
3. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο στη μηχανή εσπρέσο, φροντίζοντας να έχουν τοποθετηθεί οι ελαστικοί σωλήνες του σιφονιού στο εσωτερικό του δοχείου. Οι ραβδώσεις στον πάτο του δοχείου προσαρμόζονται στα αυλάκια της θήκης του περιβλήματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο μετασχηματιστή.

Η έλλειψη τήρησης των οδηγιών αυτών, μπορεί να προκαλέσει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Γεμίστε και ξεπλύνετε τους βραστήρες

Πρέπει να γεμίσετε και να ξεπλύνετε τους βραστήρες πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη μηχανή εσπρέσο. Πρέπει επίσης να γεμίζετε τους βραστήρες όταν:

- η μηχανή εσπρέσο δε χρησιμοποιείται για παρατεταμένη χρονική περίοδο
- το δοχείο νερού αδειάσει κατά τη διάρκεια της χρήσης (κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή εσπρέσο)
- πολλαπλά ροφήματα θερμαίνονται με ατμό χωρίς παρασκευή εσπρέσο ή παροχή ζεστού νερού.

1. Μετατοπίστε το δοχείο νερού προς τα αριστερά ή τα δεξιά για να ξεσκεπαστεί το πάνω μέρος του και γεμίστε το με κρύο νερό ως τη γραμμή μέγιστης στάθμης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αποσταγμένο νερό ή μεταλλικό νερό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή εσπρέσο. Απαγορεύεται επίσης η χρήση τους για την παρασκευή εσπρέσο.

2. Εισαγάγετε την άκρη του ηλεκτρικού καλωδίου χωρίς δόντια (prongs) στην υποδοχή καλωδίου, στο πίσω μέρος της μηχανής εσπρέσο.
3. Συνδέστε την άλλη άκρη του καλωδίου σε γειωμένη πρίζα.
4. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής “ ” είναι κλειστός περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα όσο γίνεται.

5. Πατήστε το κουμπί “ ” για να θέσετε τη μηχανή εσπρέσο σε λειτουργία. Όταν η μηχανή είναι σε λειτουργία, η ένδειξη λειτουργίας (I) θα ανάψει, οι διπλοί βραστήρες θα αρχίσουν να θερμαίνονται και τα κουμπιά “ ” και “ ” θα είναι ενεργοποιημένα.

6. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι του καφέ κάτω από την κεφαλή απόσταξης. Μην τοποθετήσετε τη θήκη του φίλτρου στην κεφαλή της απόσταξης καφέ.

Προετοιμασία της μηχανής παρασκευής εσπρέσο για χρήση

7. Πατήστε το κουμπί " " – δε χρειάζεται να περιμένετε να θερμανθεί ο βραστήρας. Αυτό ενεργοποιεί την αντλία νερού και γεμίζει με νερό το βραστήρα παρασκευής καφέ. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, το νερό θα τρέξει από την κεφαλή. Όταν το φλιτζάνι γεμίσει, πατήστε ξανά το κουμπί " " για να σταματήσετε την αντλία νερού. Ο βραστήρας παρασκευής καφέ είναι τώρα έτοιμος για χρήση.

8. Τοποθετήστε την κανάτα παραγωγής αφρού κάτω από το στόμιο του σωλήνα παραγωγής αφρού.

9. Ανοίξτε αργά τον ρυθμιστή " " περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα, στη συνέχεια πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί " ". Αυτό ενεργοποιεί την αντλία νερού και γεμίζει το βραστήρα παρασκευής αφρού με νερό. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, το νερό θα αρχίζει να τρέχει από το στόμιο.

10. Όταν η κανάτα γεμίσει στο ήμισυ, απελευθερώστε το κουμπί " " και κλείστε τον ρυθμιστή " " περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει. Ο βραστήρας παραγωγής αφρού είναι τώρα έτοιμος για χρήση.
11. Αν τη στιγμή αυτή δεν επιθυμείτε να φτιάξετε εσπρέσο, πατήστε το κουμπί " " για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη μηχανή εσπρέσο.

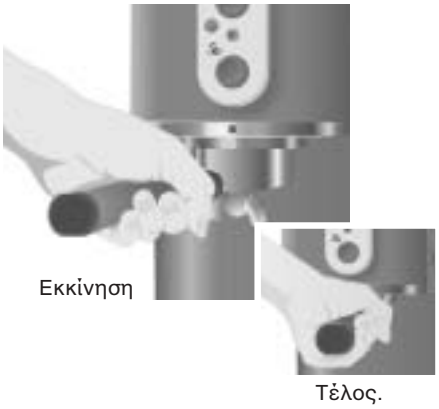
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην πατήσετε τα κουμπιά " " ή " " χωρίς να υπάρχει νερό στο δοχείο, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντλία νερού.

Παρασκευή καφέ εσπρέσο

Για καλύτερα αποτελέσματα όταν παρασκευάζετε εσπρέσο, ανατρέξετε στις σελίδες 12-15.

1. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού έχει αρκετή ποσότητα νερού (η στάθμη νερού πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των γραμμών "max" και "min".
2. Επιλέξτε το μικρής ή μεγάλης χωρητικότητας μεταλλικό φίλτρο. Χρησιμοποιήστε το φίλτρο μικρής χωρητικότητας για ένα φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο, και εκείνο μεγάλης χωρητικότητας για δύο φλιτζάνια (60 ml). Το μικρό φίλτρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί με χάρτινα κυπελλάκια του καφέ.
3. Πιέστε το μεταλλικό φίλτρο στη θήκη φίλτρου μέχρι να μπει στη θέση του. Μη γεμίσετε τη θήκη του φίλτρου με καφέ στο στάδιο αυτό.

4. Τοποθετήστε τη θήκη του φίλτρου κάτω από την κεφαλή απόσταξης καφέ και ευθυγραμμίστε τη λαβή της θήκης με το σημάδι " ▽ " , που βρίσκεται στο αριστερό μέρος του μεταλλικού δακτυλίου. Ανεβάστε τη θήκη μέσα στην κεφαλή, στη συνέχεια μετακινήστε τη λαβή προς τα δεξιά έτσι ώστε να ευθυγραμμιστεί με το σημάδι " ■ " στο μεταλλικό δακτύλιο.



5. Πατήστε το κουμπί " " για να θέσετε τη μηχανή εσπρέσο σε λειτουργία.

Ελληνικά

Παρασκευή καφέ εσπρέσο

6. Περιμένετε μέχρι να αποκτήσει η μηχανή εσπρέσο τη θερμοκρασία λειτουργίας·η διαδικασία αυτή διαρκεί περίπου 6 λεπτά. Όταν η βελόνα του οργάνου θερμοκρασίας του βραστήρα εσπρέσο φτάσει στη ζώνη "☕", η μηχανή είναι έτοιμη να παρασκευάσει καφέ εσπρέσο.
7. Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου από την κεφαλή απόσταξης μετακινώντας τη λαβή προς τα αριστερά. Βάλτε μια δόση αλεσμένου καφέ (ή ένα χάρτινο κυπελλάκι του καφέ) στο μικρό φίλτρο, ή δύο δόσεις αλεσμένου καφέ στο μεγάλο φίλτρο. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε για τον καφέ σας ένα ψιλοκομμένο μείγμα καφέ εσπρέσο.
8. Με το πατητήρι, πιέστε τον καφέ σταθερά με μια περιστρεφόμενη κίνηση. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια του καφέ είναι όσο πιο επίπεδη γίνεται. Βλέπε «Ευθυγράμμιση» και «Πάτημα καφέ» στις σελίδες 13 και 14 για λεπτομέρειες.
9. Καθαρίστε το χείλος της θήκης του φίλτρου από κάθε υπόλειμμα μείγματος καφέ και τοποθετήστε την στην κεφαλή απόσταξης καφέ.
10. Τοποθετήστε ένα ή δύο φλιτζάνια εσπρέσο στο δίσκο σταξίματος κάτω από τα σωληνάκια παροχής καφέ της θήκης του φίλτρου. Πατήστε το κουμπί "☕" και ο εσπρέσο θα αρχίσει να τρέχει στα φλιτζάνια. Όταν η επιθυμητή ποσότητα εσπρέσο έχει παρασκευαστεί, πατήστε το κουμπί "☕" για να σταματήσετε την απόσταξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αφαιρείτε τη θήκη φίλτρου κατά τη διάρκεια της απόσταξης του καφέ.

11. Η μηχανή εσπρέσο είναι εξοπλισμένη με μια ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα 3πλής κατεύθυνσης η οποία απελευθερώνει άμεσα την πίεση της μονάδας απόσταξης όταν η αντλία νερού τίθεται εκτός λειτουργίας, προκειμένου να μπορεί να αφαιρεθεί αμέσως η θήκη του φίλτρου μετά την παρασκευή καφέ. Αφαιρέστε τη θήκη μετακινώντας τη λαβή προς τα αριστερά. Αν πέσουν από το φίλτρο υπολείμματα του καφέ, αποφύγετε να τινάξετε τη λαβή της θήκης του φίλτρου.
12. Μετά την αφαίρεση της θήκης, τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από την κεφαλή απόσταξης καφέ και πατήστε το κουμπί "☕" για ένα ή δύο δευτερόλεπτα. Με τον τρόπο αυτό καθαρίζεται το προστατευτικό κάλυμμα και ξεπλένονται όλα τα υπολείμματα και το μείγμα του καφέ που παρέμειναν στην κεφαλή.

13. Για να παρασκευάσετε περισσότερο καφέ εσπρέσο, επαναλάβετε τα στάδια 6 έως 12, ωστόσο δείτε παρακάτω τις συμβουλές του (Barista*).

Συμβουλές του Barista

Όταν παρασκευάζετε πολλαπλά φλιτζάνια:

1. Χρησιμοποιήστε μια πετσέτα για να καθαρίσετε και να στεγνώσετε το μεταλλικό φίλτρο πριν το γεμίζετε με καφέ. Έτσι εξασφαλίζεται η ομαλή απόσταξη του καφέ.
2. Για να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία παρασκευής, είναι σημαντικό να διατηρηθεί ζεστή η μονάδα απόσταξης καφέ·επομένως:
   - Μην ξεπλένετε τη θήκη φίλτρου με νερό της βρύσης, γιατί αν το κάνετε θα κρυώσει το φίλτρο. Είναι προτιμότερο να σκουπίσετε με μια πετσέτα τα υπολείμματα καφέ που υπάρχουν στο φίλτρο.
   - Αν είστε απασχολημένοι με άλλες εργασίες, όπως το άλεσμα του καφέ ή την παραγωγή αφρού γάλακτος, διατηρήστε ζεστή τη θήκη του φίλτρου συνδέοντάς την στην κεφαλή της μηχανής.

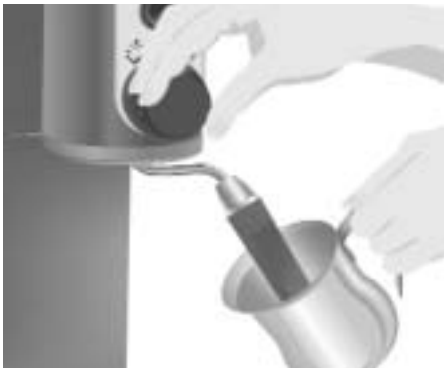
* Barista: Σημαίνει μπάρμαν στα ιταλικά.

Παραγωγή αφρού γάλακτος και θέρμανση του γάλακτος με ατμό

Η παραγωγή αφρού γάλακτος και η θέρμανση του γάλακτος με ατμό απαιτεί λίγη εξάσκηση, ωστόσο θα εκπλαγείτε για την ταχύτητα με την οποία θα αναπτυχθούν οι δεξιότητές σας. Η μηχανή Artisan™ Espresso Machine σας χαρίζει όλα τα εξαρτήματα που χρειάζεστε: μια κανάτα από ανοξείδωτο ατσάλι με ειδικό σχήμα για την παραγωγή αφρού, ένα σωληνάκι παραγωγής αφρού που ρυθμίζεται οριζόντια και κάθετα για άνετη θέση λειτουργίας, ένα στόμιο παραγωγής αφρού σχεδιασμένο πιο πλούσιο αφρό, και έναν ρυθμιστή " " ο οποίος σας επιτρέπει να ελέγχετε με ακρίβεια την ποσότητα ατμού για την παραγωγή αφρού.

1. Πατήστε το κουμπί " ⏻ " για να θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή εσπρέσο.
2. Περιμένετε μέχρι να αποκτήσει η μηχανή τη θερμοκρασία λειτουργίας, διαδικασία που θα διαρκέσει περίπου 6 λεπτά. Όταν η βελόνα του οργάνου θερμοκρασίας του βραστήρα παραγωγής αφρού φτάσει στη ζώνη " ", η μηχανή εσπρέσο είναι έτοιμη να παράγει αφρό.
3. Γεμίστε με κρύο γάλα το 1/3 της κανάτας παραγωγής αφρού.
4. Ανοίξτε για λίγο τον ρυθμιστή " " για να εξαερώσετε το υπερβολικό νερό από τη γραμμή, κατευθύνοντας το σωληνάκι παραγωγής αφρού σ' ένα άδειο φλιτζάνι. Για να ανοίξετε τον ρυθμιστή " ", περιστρέψτε τον αριστερόστροφα και για να τον κλείσετε περιστρέψτε τον δεξιόστροφα έως ότου σταματήσει.

5. Με κλειστό τον ρυθμιστή " ", μετακινήστε το σωληνάκι παραγωγής αφρού έτσι ώστε να είναι σε άνετη θέση λειτουργίας, και βυθίστε την άκρη του στομίου ακριβώς κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος της κανάτας παραγωγής αφρού.



6. Ανοίξτε αργά τον ρυθμιστή " " περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα. Όσο περισσότερο περιστρέφεται ο ρυθμιστής " ", τόσο μεγαλύτερη ποσότητα ατμού θα απελευθερωθεί. Γείρετε την κανάτα προς τη μια μεριά για να δημιουργηθεί μια περιστρεφόμενη κίνηση στο γάλα, διατηρώντας την άκρη του στομίου 5 χιλιοστά περίπου κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος. Αν δημιουργούνται μεγάλες φυσαλίδες ή αν το γάλα πιτσιλίζει, σημαίνει ότι κρατάτε το στόμιο πολύ ψηλά.
7. Καθώς ο αφρός φουσκώνει, θα χρειαστεί να χαμηλώσετε την κανάτα.
8. Όταν ο αφρός γάλακτος φτάσει στα 3/4 περίπου του όγκου της κανάτας, χαμηλώστε το στόμιο παραγωγής αφρού μέσα στην κανάτα για να τελειώσετε τη θέρμανση του γάλακτος με ατμό. Διατηρήστε την κλίση της κανάτας για να υπάρχει περιστρεφόμενη κίνηση στο γάλα. Θερμάνετε το γάλα με ατμό μέχρι τους 60 με 74 βαθμούς Κελσίου. (Σ' αυτές τις θερμοκρασίες, η κανάτα θα είναι υπερβολικά ζεστή για να την αγγίξετε). Αποφύγετε το βράσιμο του γάλακτος, κάτι το οποίο συμβαίνει στους 80 βαθμούς.
9. Πριν βγάλετε το σωληνάκι παραγωγής αφρού από το γάλα, κλείστε τον ρυθμιστή " " περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει. Έτσι αποφεύγετε το πιτσίλισμα.

Συμβουλές του Barista

- Καθαρίστε το σωληνάκι και το στόμιο παραγωγής αφρού αμέσως μετά τη χρήση τους. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» που αρχίζει στη σελίδα 10.
- Γάλατα με χαμηλά λιπαρά αφροποιούνται ευκολότερα. Το αποβουτυρωμένο γάλα μπορεί να σας δυσκολέψει διότι αφρίζει πολύ εύκολα, και έχει την τάση να δημιουργεί μεγάλες φυσαλίδες και ξηρές άκρες που αλλοιώνουν τη σύστασή του. Σε τελευταία ανάλυση, η επιλογή του γάλακτος είναι θέμα πειραματισμού και γούστου. Οι πιο σημαντικοί παράγοντες στην παραγωγή τέλειου αφρού είναι η εμπειρία και η καλή ψύξη: όσο πιο κρύο είναι το γάλα που χρησιμοποιείτε, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Προετοιμασία καπουτσίνου

Η ιταλική λέξη "cappuccino" προέρχεται από τη λέξη "Capuchin", ένα τάγμα μοναχών που φορούσαν ενδυμασίες του χρώματος αυτού του δημοφιλέστατου ροφήματος εσπρέσο. Ένας στάνταρ καπουτσίνο είναι ο συνδυασμός γάλακτος που ζεστάθηκε με ατμό και εσπρέσο που σκεπάζεται με ένα στρώμα αφρού γάλακτος· σερβίρεται συνήθως σε ένα φλιτζάνι σφαιρικού σήματος χωρητικότητας 180-210 ml.

Για να ετοιμάσετε έναν καπουτσίνο, αφροποιήστε και θερμάνετε με ατμό το γάλα πριν παρασκευάσετε το εσπρέσο. Με τον τρόπο αυτό ο αφρός μπορεί να πήξει ελαφρώς και να διαχωριστεί πλήρως από το γάλα. Μόλις ετοιμαστεί το γάλα, παρασκευάστε ένα φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο σε ένα φλιτζάνι για καπουτσίνο, στη συνέχεια χύστε το αφροποιημένο και ζεστό γάλα στο φλιτζάνι με μια απαλή ανακίνηση. Για ωραία εμφάνιση και γεύση, καλύψτε τον καπουτσίνο σας με τριμμένη σοκολάτα.

Παροχή ζεστού νερού

Ζεστό νερό μπορεί επίσης να παρέχεται από το σωληνάκι παραγωγής αφρού. Παρέχεται έτσι ένας εύκολος τρόπος να παρασκευάσετε Americanos, τσάι ή ζεστή σοκολάτα. Το γέμισμα ενός φλιτζανιού καφέ με ζεστό νερό είναι επίσης ένας ωραίος τρόπος να το θερμάνετε πριν την παρασκευή του εσπρέσο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να βάζετε πάντα ζεστό νερό σε άδειο δοχείο – γιατί αν το βάλετε σε φλιτζάνι ή κανάτα που περιέχει άλλα υλικά μπορεί να δημιουργηθούν πιτσιλιές.

1. Πατήστε το κουμπί " ⏻ " για να θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή εσπρέσο.
2. Περιμένετε μέχρι να αποκτήσει η μηχανή τη θερμοκρασία λειτουργίας, διαδικασία που θα διαρκέσει περίπου 6 λεπτά. Όταν η βελόνα του οργάνου θερμοκρασίας του βραστήρα παραγωγής αφρού φτάσει στη ζώνη " ", η μηχανή εσπρέσο είναι έτοιμη να παρέχει ζεστό νερό.
3. Ανοίξτε τον ρυθμιστή " " περιστρέφοντάς τον αργά προς τα αριστερά, κατευθύνοντας το σωληνάκι παραγωγής αφρού σε ένα άδειο φλιτζάνι. Στη συνέχεια πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί " " για να τρέξει νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πριν τρέξει νερό, μπορεί να βγουν υπολείμματα ατμού από το στόμιο. Μπορεί να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα πριν αρχίσει να τρέχει νερό από το στόμιο.

4. Όταν συλλέγετε την επιθυμητή ποσότητα νερού, απελευθερώστε το κουμπί " " και κλείστε τον ρυθμιστή " " περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει.

Φροντίδα και καθαρισμός

Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να διατηρείται καθαρή η μηχανή Artisan™ Espresso Machine για την παρασκευή του καλύτερου δυνατού εσπρέσο. Υπολείμματα μείγματος καφέ στη θήκη του φίλτρου, στα φίλτρα και στο προστατευτικό κάλυμμα θα αλλοιώσουν το άρωμα και του πιο επιδέξια παρασκευασμένου καφέ, θα πρέπει να αφαιρείται επίσης κάθε υπόλοιπο γάλακτος από το σωληνάκι παραγωγής αφρού.

Πριν τον καθαρισμό της μηχανής εσπρέσο

1. Θέστε εκτός λειτουργίας τη μηχανή εσπρέσο.
2. Βγάλτε το καλώδιο της μηχανής από την πρίζα τοίχου, ή κόψτε το ρεύμα.
3. Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει καθώς και κάθε συνδεδεμένο εξάρτημα.

Καθαρισμός στο σωληνάκι και καθαρισμός του στομίου παραγωγής αφρού

Το σωληνάκι και το στόμιο παραγωγής αφρού πρέπει πάντα να είναι καθαρά μετά την παραγωγή αφρού γάλακτος.

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα παραγωγής αφρού από το στόμιο τραβώντας το προς τα κάτω. Μπορείτε να πλύνετε αυτό το κάλυμμα με ζεστό σαπουνόνερο. Βεβαιωθείτε ότι κάθε άνοιγμα του καλύμματος δεν περιέχει υπολείμματα.

2. Σκουπίστε το σωληνάκι και το στόμιο με ένα καθαρό και υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγαράκι καθαρισμού.
3. Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.
4. Θέστε τη μηχανή εσπρέσο σε λειτουργία και αφήστε τους βραστήρες να αποκτήσουν τη θερμοκρασία λειτουργίας. Κατευθύνετε το σωληνάκι παραγωγής αφρού σε ένα άδειο φλιτζάνι και ανοίξτε για λίγο τον ρυθμιστή " " για να τρέξει ατμός από το στόμιο. Έτσι θα καθαριστεί η άκρη του στομίου.

Καθαρισμός του περιβλήματος της μηχανής και των εξαρτημάτων

Απαγορεύεται η χρήση στιλβωτικών καθαριστικών ή σκληρών σφουγγαριών καθαρισμού κατά τον καθαρισμό της μηχανής εσπρέσο ή οποιουδήποτε μέρους ή εξαρτήματός της.

- Σκουπίστε το περίβλημα της μηχανής με ένα καθαρό υγρό πανί και στεγνώστε με ένα απαλό πανί.
- Πλύντε τη θήκη φίλτρου με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Στεγνώστε μ' ένα απαλό πανί. Μην πλένετε τη θήκη φίλτρου σε πλυντήριο πιάτων.
- Τα μεταλλικά φίλτρα, ο δίσκος σταξίματος και η πλάκα συλλογής σταγόνων, το δοχείο νερού και η κανάτα παραγωγής αφρού μπορούν να πλυθούν στο πάνω ράφι πλυντηρίου πιάτων, ή με το χέρι σε ζεστό σαπουνόνερο. Εάν τα πλύνετε με το χέρι, φροντίστε να τα ξεπλύνετε με καθαρό νερό και να τα σκουπίσετε με ένα απαλό πανί.

- Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι καθαρισμού του προστατευτικού καλύμματος ή ένα υγρό πανί για να βουρτσίσετε ή να σκουπίσετε τα υπολείμματα μείγματος καφέ από τις φλάντζες της κεφαλής της μηχανής και από το προστατευτικό κάλυμμα.

Καθαρισμός του προστατευτικού καλύμματος

Κάθε 75 με 100 φλιτζάνια εσπρέσο, το προστατευτικό κάλυμμα πρέπει να αφαιρείται από την κεφαλή για να καθαριστεί τελείως.

1. Με ένα κατσαβίδι, αφαιρέστε τη βίδα από το κέντρο του καλύμματος περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα. Μόλις απελευθερωθεί η βίδα, το προστατευτικό κάλυμμα πρέπει να πέσει από την κεφαλή.

2. Πλύντε το προστατευτικό κάλυμμα με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετέ το με καθαρό νερό.
3. Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα στην κεφαλή της μηχανής με την ομαλή πλευρά να βλέπει προς τα κάτω, και συνδέστε το με τη βίδα. Περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν το προστατευτικό κάλυμμα είναι στη θέση του, η κεντρική βίδα δεν πρέπει να προεξέχει από την επιφάνεια του καλύμματος. Εάν δεν συμβεί κάτι τέτοιο, αφαιρέστε το κάλυμμα, αναποδογυρίστε το και τοποθετήστε το ξανά.

Φόρτωση του συστήματος μετά από μεγάλες περιόδους μη χρησιμοποίησής της μηχανής

Μετά από μακρά περίοδο μη χρήσης της μηχανής εσπρέσο, γεμίστε την με φρέσκο νερό για καλύτερη γεύση του εσπρέσο. Το γέμισμα εξασφαλίζει επίσης ότι οι βραστήρες είναι γεμάτοι και ότι η μηχανή εσπρέσο είναι έτοιμη να λειτουργήσει.

1. Αφαιρέστε το δοχείο, αδειάστε τα υπολείμματα νερού, και γεμίστε το με φρέσκο νερό μέχρι τη γραμμή μέγιστης στάθμης.
2. Γεμίστε τους βραστήρες με φρέσκο νερό. Για οδηγίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Γεμίστε και ξεπλύνετε τους βραστήρες» στη σελίδα 6.

Αφαλάτωση

Με το πέρασμα του χρόνου, ιζήματα ασβεστίου («κρούστα αλάτων») από το νερό θα σχηματιστούν στη μηχανή εσπρέσο και μπορεί να χαλάσουν την ποιότητα του εσπρέσο. Η κρούστα αλάτων πρέπει να αφαιρείται κάθε τετράμηνο·συχνότερες αφαλατώσεις μπορεί είναι απαραίτητες αν στην περιοχή σας το νερό είναι σκληρό. Χρησιμοποιήστε ένα συσκευασμένο προϊόν αφαλάτωσης ή κατάλληλες ταμπλέτες απασβέστωσης για να αφαιρέσετε την κρούστα αλάτων.

1. Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από την κεφαλή της μηχανής. Βλέπε «Καθαρισμός του προστατευτικού καλύμματος» στα αριστερά για οδηγίες.
2. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι άδειο. Ανακατέψτε το διάλυμα αφαλάτωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος και προσθέστε το στο δοχείο νερού.
3. Για τη συλλογή του διαλύματος καθαρισμού, τοποθετήστε ένα μεγάλο φλιτζάνι κάτω από την κεφαλή (μη συνδέσετε τη θήκη του φίλτρου) και άλλο ένα κάτω από το στόμιο παραγωγής αφρού.
4. Πατήστε το κουμπί “ ⏻ ” για να θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή εσπρέσο. Δεν είναι απαραίτητο να θερμανθούν οι βραστήρες πριν περάσετε στο επόμενο στάδιο.
5. Πατήστε το κουμπί “ ☕ ” και αφήστε να τρέξει το καθαριστικό προϊόν μέσα από την κεφαλή για 15 δευτερόλεπτα·πατήστε ξανά το κουμπί “ ☕ ” για να σταματήσετε.
6. Ανοίξτε τον ρυθμιστή “ ♨ ” περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα, στη συνέχεια πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί “ ▀ ” για 15 δευτερόλεπτα για να τρέξει καθαριστικό προϊόν από το σωληνάκι και το στόμιο παραγωγής αφρού.
7. Πατήστε το κουμπί “ ⏻ ” για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη μηχανή εσπρέσο.
8. Περιμένετε 20 λεπτά, στη συνέχεια επαναλάβετε τα βήματα 4-7. Κάθε 20 λεπτά, επαναλαμβάνετε τα στάδια 4-7 μέχρι να τρέξει από τη μηχανή όλο σχεδόν το διάλυμα που υπάρχει στο δοχείο. Μην αφήσετε να αδειάσει τελείως το δοχείο.
9. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και ξεπλύνετέ το με καθαρό νερό, στη συνέχεια επανατοποθετήστε το και γεμίστε το με φρέσκο νερό μέχρι τη γραμμή μέγιστης στάθμης. Πατήστε το κουμπί “ ⏻ ” για να θέσετε τη μηχανή σε λειτουργία, και ξεπλύνετέ την αφήνοντας να περάσει γρήγορα το περιεχόμενο του δοχείου, εναλλάξ μεταξύ της κεφαλής και στο σωληνάκι παραγωγής αφρού. Μην αφήσετε να αδειάσει τελείως το δοχείο νερού.
10. Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα στην κεφαλή της μηχανής. Βλέπε «Καθαρισμός του προστατευτικού καλύμματος» στη σελίδα αυτή για οδηγίες. Βεβαιωθείτε ότι προσθέσατε φρέσκο νερό στο δοχείο για την παρασκευή καφέ.

Επιδιόρθωση προβλημάτων

Αν η ένδειξη λειτουργίας (I) παραμένει σβησμένη και οι βραστήρες δεν θερμαίνονται όταν το κουμπί "⏻" είναι πατημένο:
Ελέγξτε αν η μηχανή εσπρέσο είναι συνδεδεμένη στην πρίζα·εάν είναι συνδεδεμένη, βγάλτε το φις από την πρίζα, ξαναβάλτε το και πατήστε ξανά το κουμπί "⏻". Αν παρόλα αυτά η μηχανή εσπρέσο δε λειτουργεί, ελέγξτε την ασφάλεια ή το διακόπτη κυκλώματος του ηλεκτρικού κυκλώματος στο οποίο είναι συνδεδεμένη η μηχανή και βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

Αν ο καφές δε τρέχει από τη θήκη φίλτρου, …
- το δοχείο νερού μπορεί να είναι άδειο, ή ο βραστήρας παρασκευής καφέ μπορεί να μην είναι γεμάτος·
- τα σωληνάκια του σιφονιού του δοχείου νερού μπορεί να έχουν μπερδευτεί ή να είναι τοποθετημένα λάθος·
- το προστατευτικό κάλυμμα μπορεί να χρειάζεται καθάρισμα·
- η μηχανή εσπρέσο μπορεί να χρειάζεται αφαλάτωση·
- ο καφές μπορεί να είναι υπερβολικά αλεσμένος·
- ο καφές μπορεί να πιέστηκε υπερβολικά·

Αν η αντλία νερού κάνει θόρυβο, …
- το δοχείο νερού μπορεί να είναι άδειο·
- τα σωληνάκια του σιφονιού του δοχείου νερού μπορεί να έχουν μπερδευτεί ή να είναι τοποθετημένα λάθος·
- οι βραστήρες μπορεί να μην είναι γεμάτοι.

Αν υπάρχει διαρροή νερού από τη θήκη φίλτρου…
- η θήκη φίλτρου μπορεί να μην έχει τοποθετηθεί σωστά στην κεφαλή της μηχανής·
- υπολείμματα μείγματος του καφέ μπορεί να έχουν κολλήσει στο άκρο της θήκης του φίλτρου ή στη φλάντζα της κεφαλής της μηχανής·
- η φλάντζα της κεφαλής μπορεί να είναι βρώμικη ή φθαρμένη

Αν παράγεται λίγος ατμός ή αφρός,…
- ο βραστήρας παραγωγής αφρού μπορεί να μην έχει αποκτήσει τη θερμοκρασία λειτουργίας·
- ο ρυθμιστής "" μπορεί να μην είναι τελείως ανοιχτός·
- το στόμιο παραγωγής αφρού μπορεί να χρειάζεται καθάρισμα·
- το δοχείο νερού μπορεί να είναι άδειο, ή ο βραστήρας παραγωγής αφρού μπορεί να μην είναι γεμάτος·

Αν το πρόβλημα δεν μπορεί να επιδιορθωθεί με τις ανωτέρω ενέργειες, ανατρέξτε στην Εγγύηση KitchenAid® Espresso Machine στη σελίδα 17.*

* Μην επιστρέφετε τη μηχανή εσπρέσο στον έμπορο λιανικής – δεν παρέχει service.

Τι είναι ο καφές εσπρέσο;

Το εσπρέσο ξεκίνησε, τον 19ο αιώνα, σαν μια απόπειρα γρήγορης παρασκευής καφέ σε φλιτζάνι. Ο στόχος ήταν να σερβιριστεί όσο πιο φρέσκος και πιο αρωματικός καφές γινόταν και να αποφευχθεί ο καμένος και άγευστος καφές, που διατηρούταν ζεστός στην εστία της σόμπας. Για να επιταχυνθεί η διαδικασία παρασκευής, οι πρωτοπόροι του καφέ είχαν την ιδέα να αναγκάσουν το νερό να περάσει υπό πίεση μέσα από τον αλεσμένο καφέ. Αρχικά, χρησιμοποιήθηκε ατμός για την παροχή της πίεσης, στη συνέχεια πεπιεσμένος αέρας, έμβολα που κινούνταν με μοχλό και, τέλος, η ηλεκτρική αντλία νερού.

Στη διάρκεια των δεκαετιών, δοκιμάστηκαν και βελτιώθηκαν τα συστατικά παρασκευής του εσπρέσο, για τη δημιουργία των σημερινών προτύπων: ένα φλιτζάνι (30 ml) γνήσιου εσπρέσο παρασκευάζεται από τη μείξη 7 γραμμαρίων ψιλοκομμένου και συμπιεσμένου καφέ με νερό των 90-96°C κάτω από πίεση 9 bars. Σε 25 δευτερόλεπτα, αναδύονται όλα σχεδόν τα γευστικά αρώματα και έλαια του καφέ, ενώ τα πιο πικρά και άγευστα συστατικά παραμένουν πίσω.

Όταν ο αλεσμένος καφές είναι φρέσκος και γίνει σωστά η παρασκευή του εσπρέσο, το υπό πίεση νερό γαλακτοποιεί τα έλαια του καφέ σε ένα χρυσοκίτρινο αφρό, που ονομάζεται κρέμα, και ο οποίος ολοκληρώνει με επιτυχία τη διαδικασία παρασκευής εσπρέσο με την τελική γεύση και άρωμα.

Υπερ-απόσταξη και υπο-απόσταξη

Η παρασκευή εξαιρετικού εσπρέσο είναι κατανοητή από το τι πράγματι φτάνει τελικά στο φλιτζάνι όταν ο καφές αναμειγνύεται με νερό. Χοντρικά, 30% των καβουρντισμένων κόκκων καφέ μετατρέπεται σε συστατικά διαλυτά στο νερό. Το 20% απ' αυτά τα συστατικά διαλύεται αρκετά εύκολα, ενώ το υπόλοιπό 10% απαιτεί περισσότερο χρόνο – κάτι θετικό, γιατί αυτό το λιγότερο διαλυτό 10% είναι όξινο, πικρό και γενικά δυσάρεστο. Ο στόχος κάθε παρασκευής καφέ είναι να αποσταχθούν τα έλαια και τα συστατικά που διαλύονται εύκολα και να συγκρατηθούν τα υπόλοιπα κατακάθια.

Αν ο αλεσμένος καφές αναμειχθεί με νερό για πολύ χρονικό διάστημα, όλα τα διαλυτά συστατικά θα αποσταχθούν, παράγοντας ένα πολύ πικρό ρόφημα. Αυτό ονομάζεται υπερ-απόσταξη. Το αντίθετο της υπερ-απόσταξης είναι η υπο-απόσταξη, η οποία εμφανίζεται όταν ο καφές δεν αναμειχθεί αρκετά σε βραστό νερό, συγκρατώντας τις βασικές γεύσεις και αρώματα εγκλωβισμένα στον αλεσμένο καφέ. Η υπο-απόσταξη παράγει καφέ με ελαφριά γεύση.

Εάν ο παρασκευασμένος καφές έχει υπερ-αποσταχθεί ή υπο-αποσταχθεί, ή είναι ακριβώς όπως πρέπει, πολλοί είναι οι παράγοντες που επεμβαίνουν σ' αυτή τη διαδικασία, συμπεριλαμβανομένης της αναλογίας καφέ στο βραστό νερό, της λεπτότητας της άλεσης, της θερμοκρασίας απόσταξης και της χρονικής διάρκειας που το νερό έρχεται σε επαφή με τον καφέ. Όλοι αυτοί οι παράγοντες επηρεάζουν είτε άμεσα είτε έμμεσα την τεχνική του barista.

Πριν την παρασκευή του καφέ: Τα συστατικά ενός εξαιρετικού εσπρέσο

Πριν ακόμα συνδεθεί στο ρεύμα η μηχανή εσπρέσο, θα χρειαστείτε αρκετά συστατικά για να παρασκευάσετε έναν εξαιρετικό καφέ.

Φρέσκοι κόκκοι καφέ

Εξαιρετικός καφές μπορεί μόνο να παραχθεί από φρέσκους κόκκους καφέ, που καβουρντίστηκαν σωστά. Πολλοί baristasσυνιστούν την αγορά καβουρντισμένων κόκκων, που δεν είναι πιο σκούροι απ' ό,τι ένα μέτριο καβούρντισμα, το χρώμα του οποίου φαίνεται σαν καφέ σοκολατί. Αυτό το καβούρντισμα διατηρεί τα φυσικά σάκχαρα και αρώματα του κόκκου, το οποίο καθορίζει το στάδιο για έξοχο εσπρέσο. Το μέτριο καβούρντισμα δίνει ένα χρώμα κόκκου που είναι τόσο σκούρο όσο να μην αναπτύσσονται έλαια στην επιφάνεια του.

Σκουρότεροι καβουρντισμένοι κόκκοι – που έχουν χρώμα καφέ σκούρο ή σχεδόν μαύρο – φαίνονται καλοί, αλλά το επιπλέον καβούρντισμα υπερκαλύπτει τα πιο λεπτά αρώματα του καφέ και μετατρέπει σε ζάχαρη όλα τα σάκχαρα. Με σκούρο καβούρντισμα, η γεύση που επικρατεί είναι εκείνη του πολύ «καβουρντισμένου» και συχνά πικρού καφέ.

Για να διατηρήσετε τη φρεσκάδα των κόκκων καφέ:

Να διατηρείτε τους κόκκους σε αδιαφανές, αεροστεγές δοχείο και να το φυλάσσετε σε ψυχρό και ξηρό μέρος. Δεν συνιστάται η ψύξη, καθώς οι κόκκοι τείνουν να συμπυκνώνονται όποτε ανοίγεται το δοχείο. Η κατάψυξη μπορεί να συμβάλει στη συντήρηση των κόκκων που αποθηκεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα, ωστόσο θα αλλοιώσει επίσης τη γεύση.

Εξαίρετο γευστικό νερό

Ένα συστατικό που συχνά παραβλέπεται για εξαιρετικό εσπρέσο είναι το νερό. Αν δεν είστε ευχαριστημένοι με τη γεύση του νερού της βρύσης, μην το χρησιμοποιείτε για να παρασκευάσετε εσπρέσο – χρησιμοποιήστε στη θέση του εμφιαλωμένο, καθαρό νερό. Καθώς το φρέσκο νερό αποκτά «άνοστη» ποιότητα και γεύση μέσα σε λίγο χρόνο, καλό θα ήταν επίσης να αλλάζετε συχνά το νερό του δοχείου και να ξαναγεμίσετε τους βραστήρες μετά από μεγάλη χρονική περίοδο κατά την οποία δεν χρησιμοποιήθηκε η μηχανή.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό ή αποσταγμένο νερό – μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή εσπρέσο

Το σωστό άλεσμα – και ο σωστός μύλος

Το εσπρέσο απαιτεί πολύ λεπτό και πολύ ομοιόμορφο άλεσμα. Οι μύλοι με λεπίδες και οι φτηνοί μύλοι με δίσκους συνήθως δεν επιτυγχάνουν το σωστό άλεσμα που απαιτείται για εξαιρετικό εσπρέσο.

Το καλύτερο εσπρέσο απαιτεί μύλο ποιότητας, όπως είναι ο μύλος Artisan™ Burr Grinder. Ένας καλός μύλος θα βελτιώσει τη γεύση και το άρωμα του καφέ εσπρέσο παράγοντας ένα εξαιρετικά ομοιόμορφο άλεσμα, με ελάχιστη θερμότητα λόγω τριβής.

Τεχνικές παρασκευής εσπρέσο

Θερμοκρασία παρασκευής

Η θερμοκρασία του νερού και η σταθερότητα της θερμοκρασίας έχουν άμεση επίδραση στη γεύση του εσπρέσο. Η βέλτιστη θερμοκρασία για την παρασκευή εξαιρετικού εσπρέσο κυμαίνεται ιδανικά μεταξύ 90°-96° C. Οι σύγχρονοι βραστήρες και οι θερμοστάτες υπερτερούν στην παραγωγή και τη διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας, ωστόσο υπάρχει ένας παράγοντας που περιπλέκει την κατάσταση και αποτελεί μείζουσα έγνοια για τους baristas: η διατήρηση της θερμότητας στο συγκρότημα παρασκευής του καφέ.

Αν το νερό αντλείται από τον βραστήρα στην τέλεια σχεδόν θερμοκρασία των 93° C, αλλά τρέχει στη θήκη φίλτρου που είναι σε θερμοκρασία δωματίου, το νερό θα κρυώσει πολύ – και η πραγματική θερμοκρασία παρασκευής θα είναι πολύ χαμηλότερη από εκείνη που απαιτείται για τον καλύτερο εσπρέσο. Αν η θερμοκρασία του νερού πέσει κάτω από 90° C, ο εσπρέσο μπορεί να έχει ακόμα καλό καϊμάκι, αλλά θα έχει αναμφίβολα πικρή ή ξινή νότα.

Για να εξασφαλιστεί η σωστή θερμοκρασία παρασκευής:

- Να τοποθετείτε πάντα τη θήκη φίλτρου (μαζί με το μεταλλικό φίλτρο) στην κεφαλή όταν η μηχανή εσπρέσο θερμαίνεται. Με τον τρόπο αυτό θερμαίνεται και το φίλτρο.
- Να περιμένετε πάντα, πριν την παρασκευή εσπρέσο, να είναι πλήρως ζεστοί οι βραστήρες – τουλάχιστον 6 λεπτά.
- Βάλτε γρήγορα τη δόση καφέ, πατήστε τον και παρασκευάστε τον αμέσως. Έτσι η θήκη του φίλτρου δεν κρυώνει σημαντικά
- Ποτέ μην ξεπλένετε τη θήκη φίλτρου με κρύο νερό, αν παρασκευάζετε επιπλέον φλιτζάνια. Αφού αφαιρέσετε τα υπολείμματα καφέ από το φίλτρο χτυπώντας το, καθαρίστε το με μια καθαρή πετσέτα. Βεβαιωθείτε ότι το μεταλλικό φίλτρο είναι στεγνό πριν προσθέσετε καφέ.
- Διατηρήστε την άδεια θήκη φίλτρου στην κεφαλή της μηχανής αν ασχολείστε με άλλες δουλειές, όπως το άλεσμα ή την παραγωγή αφρού.
- Να θερμαίνετε το φλιτζάνι ή το φλιτζανάκι του καφέ τοποθετώντας το στο πάνω μέρος της μηχανής εσπρέσο πριν την παρασκευή του καφέ. Τα φλιτζάνια μπορούν επίσης να θερμανθούν άμεσα με ατμό από το σωληνάκι παραγωγής αφρού.

Η μηχανή Artisan™ Espresso Machine έχει σχεδιαστεί για να παρέχει βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής εσπρέσο. Οι ειδικοί διπλοί βραστήρες εξαλείφουν τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας που συνήθως συναντώνται σε συσκευές με μονούς βραστήρες, κατά την εναλλαγή μεταξύ παρασκευής καφέ και παραγωγής αφρού. Η επιχρωμιωμένη ορειχάλκινη μονάδα απόσταξης καφέ θερμαίνεται ταχύτατα, και έχει εμπορικό μέγεθος για τον εξής καλό λόγο: οι μονάδες εμπορικού μεγέθους διατηρούν καλύτερα τη θερμότητα από τις μικρότερες.

Η μηχανή εσπρέσο παρέχει τη σωστή θερμοκρασία παρασκευής. Τα υπόλοιπα τα κάνει ο barista!

Τεχνικές παρασκευής εσπρέσο

Άλεσμα

Ένας εξαιρετικός εσπρέσο απαιτεί τον πιο φρέσκο καφέ, και ο πιο φρέσκος καφές αλέθεται πάντα πριν ακριβώς την παρασκευή του εσπρέσο. Τα πιο λεπτά αρωματικά συστατικά του καφέ χάνονται μέσα σε λίγα λεπτά μετά το άλεσμα, να αλέθετε λοιπόν μόνο τόσους κόκκους όσους χρειάζεστε για να παρασκευάσετε άμεσα εσπρέσο.

Δοσολογία

Η δοσολογία είναι η διαδικασία μέτρησης αλεσμένου καφέ στο μεταλλικό φίλτρο. Ένα μονό φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο απαιτεί 7 γραμμάρια καφέ – δύο φλιτζάνια, το διπλάσιο. Αν γεμίσετε με λεπτοκομμένο καφέ το κουτάλι, που παρέχεται με την Artisan™ Espresso Machine, έχετε σχεδόν την τέλεια δόση για ένα φλιτζάνι εσπρέσο.

Οι έμπειροι baristas συνήθως δεν μπαίνουν στη διαδικασία να κάνουν ακριβείς μετρήσεις όταν καθορίζουν τη δόση του καφέ: γεμίζουν απλώς το φίλτρο σχεδόν ως την άκρη και αφαιρούν την υπερβολική ποσότητα καφέ με τα δάχτυλά τους, αφήνοντας ακριβώς την ποσότητα που χρειάζονται. Αφού αποκτήσετε κάποια εμπειρία στον καθορισμό της δόσης, την ευθυγράμμιση και το πάτημα του καφέ σας, θα είστε ικανοί να καθορίζετε σταθερά με το μάτι τη δόση του καφέ σας, όπως και οι επαγγελματίες.

Αν καθορίζετε τη δόση καφέ χωρίς το κουτάλι δοσολογίας, είναι σημαντικό να μη γεμίζετε υπερβολικά το μεταλλικό φίλτρο. Ο καφές χρειάζεται χώρο για να φουσκώσει όταν παρασκευάζεται. Αν ο καφές ακουμπήσει το προστατευτικό κάλυμμα, θα εμποδίσει την ομοιόμορφη ροή του νερού στο φίλτρο, με αποτέλεσμα ανομοιόμορφη απόσταξη και κακής ποιότητας εσπρέσο. Με τον παρακάτω τρόπο θα ξέρετε αν γεμίσατε υπερβολικά το μεταλλικό φίλτρο:

1. Γεμίστε το φίλτρο, ευθυγραμμίστε τον καφέ και πατήστε τον καλά (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πάτημα καφέ»).
2. Τοποθετήστε τη θήκη του φίλτρου στην κεφαλή της μηχανής, και στη συνέχεια βγάλτε την αμέσως.
3. Αν υπάρχει αποτύπωμα του καφέ στο προστατευτικό κάλυμμα ή στη βίδα του καλύμματος, έχετε βάλει υπερβολική ποσότητα στο μεταλλικό φίλτρο!

Ευθυγράμμιση καφέ

Η ευθυγράμμιση του καφέ αφού βάλετε τη δόση στο φίλτρο είναι μια σημαντική τεχνική για εξαιρετικό εσπρέσο. Αν ο καφές δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένος στο φίλτρο, το πάτημα του θα δημιουργήσει περιοχές με υψηλή και χαμηλή πυκνότητα. Η υψηλή πίεση του βραστού νερού θα ακολουθήσει αναπόφευκτα τη διαδρομή με τη μικρότερη αντίσταση, ρέοντας δυνατά μέσω του καφέ με χαμηλή πυκνότητα – υπερ-αποστάζοντας τα πικρά συστατικά του καφέ – και ρέοντας ελαφρά μέσω του καφέ με υψηλή πυκνότητα, υπο-αποστάζοντας τις αρωματικές ουσίες. Αυτή η ανομοιόμορφη απόσταξη δημιουργεί νερουλό, αδύνατο και πικρό εσπρέσο.

Για να ευθυγραμμίσετε τον καφέ στο μεταλλικό φίλτρο:

- Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο είναι στεγνό πριν προσθέσετε καφέ·η υγρασία στο φίλτρο θα δημιουργήσει μια διαδρομή με χαμηλή αντίσταση για το βραστό νερό.
- Αφού βάλετε τη δόση στο φίλτρο, ευθυγραμμίστε τον καφέ καθαρίζοντας το φίλτρο με το δάχτυλο, με μια κίνηση πίσω-μπρος. Μην το καθαρίζετε μόνο προς μία κατεύθυνση – γιατί έτσι θα συσσωρευτεί καφές στη μια πλευρά του φίλτρου και θα παραχθεί ανομοιόμορφη απόσταξη. Προσπαθήστε να δώσετε στον καφέ ένα ελαφρώς καμπυλωτό σχήμα, με το κέντρο χαμηλότερο από τις πλευρές.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν κενά μεταξύ του καφέ και των πλευρών του φίλτρου.

Σωστά ευθυγραμμισμένος καφές

Πάτημα καφέ

Το πάτημα του καφέ δημιουργεί έναν επίπεδο δίσκο που παρέχει ομοιόμορφη αντίσταση στο νερό που περνά με υψηλή πίεση. Ο καφές που ευθυγραμμίστηκε και πατήθηκε σωστά, παράγει ομοιόμορφη απόσταξη των συστατικών του καφέ – και εξαιρετικό εσπρέσο. Καφές που δεν πατήθηκε αρκετά θα παραμορφωθεί από το βραστό νερό, με αποτέλεσμα ανομοιόμορφη απόσταξη, σύντομο χρόνο παρασκευής και μέτριο εσπρέσο. Καφές που πατήθηκε υπερβολικά, επιβραδύνει το χρόνο παρασκευής, παράγοντας ένα πικρό και υπερ-αποσταγμένο ρόφημα.

Σωστή τεχνική πατήματος

1. Πιάσετε τη λαβή του πατητηριού σαν πόμολο πόρτας, με τη θήκη της χειρολαβήςσταθερά στην παλάμη. Κατά το πάτημα, προσπαθήστε να κρατήσετε το πατητήρι, τον καρπό και τον αγκώνα σε ευθεία γραμμή.
2. Πιέστε απαλά το πατητήρι στον καφέ, ενώ η βάση της θήκης του φίλτρου ακουμπάει σε σταθερή επιφάνεια, με σκοπό τη δημιουργία μιας επίπεδης επιφάνειας. Βγάλτε το πατητήρι από το μεταλλικό φίλτρο κάνοντας μια ελαφριά περιστροφική κίνηση – με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται το τράβηγμα προς τα πάνω κομματιών καφέ.

3. Αφού βγάλετε το πατητήρι, μπορεί να κολλήσει λίγος αλεσμένος καφές στην πλευρά του φίλτρου. Χτυπήστε ελαφρώς τη θήκη φίλτρου στο τραπέζι για σπρώξετε τον αλεσμένο καφέ πάνω στον δίσκο του πατημένου καφέ. Μη χτυπήσετε πολύ δυνατά, διαφορετικά ο πατημένος καφές θα εκτοπιστεί ή θα διαλυθεί.
4. Πατήστε για δεύτερη φορά (το οποίο καλείται επίσης πάτημα τελειοποίησης). Πιέστε κάθετα τον καφέ με πίεση 15 κιλών περίπου, στη συνέχεια μειώστε ελαφρώς τη δύναμη (μέχρι 9 κιλά περίπου) και τελειοποιείστε τον καφέ περιστρέφοντας το πατητήρι τελείως δύο φορές.
5. Ελέγξτε το πατητήρι σας. Ο δίσκος του καφέ πρέπει να είναι ομαλός και οριζόντιος χωρίς κενά μεταξύ της πλευράς του φίλτρου και του καφέ.

Μέτρηση της πίεσης πατήματος

9 κιλά, 15 κιλά – πώς να ξέρετε πόση δύναμη πατήματος εφαρμόζετε πραγματικά; Κάντε ό,τι κάνουν οι baristas: χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά μπάνιου! Τοποθετήστε τη ζυγαριά στο τραπέζι ή στον πάγκο, και πατήστε τον καφέ σας πάνω της. Πολύ γρήγορα, θα αναπτύξετε την αίσθηση για το πόση δύναμη αντιστοιχεί στα 9 ή 15 κιλά.

Ποσότητα

Η μονάδα απόσταξης καφέ καιοι βραστήρες είναι ζεστοί. Ο φρέσκος καφές αλέσθηκε, τοποθετήθηκε στη θήκη φίλτρου, ευθυγραμμίστηκε σωστά και πατήθηκε με ακρίβεια. Τώρα έρχεται η σημαντική πιο στιγμή: η παρασκευή!

Για τον τέλειο εσπρέσο, ποτέ μην παρασκευάζετε περισσότερο από ένα φλιτζάνι (30 ml) με το μικρό φίλτρο ή δύο φλιτζάνια (60 ml) με το μεγάλο. Το πέρασμα μεγαλύτερης ποσότητας νερού θα προκαλέσει υπερ-απόσταξη του καφέ με αποτέλεσμα ένα αραιό και πικρό εσπρέσο.

Καθώς ρέει, ο τέλειος εσπρέσο έχει χρώμα βαθύ κοκκινωπό καφέ με πηχτή σύσταση, όπως κυλάει το μέλι από κουτάλι. Σχηματίζει συχνά αυτό που λένε ουρές ποντικιού, ή λεπτά σιροπιασμένα ρυάκια. Καθώς αποστάζονται όλο και περισσότερα πικρά και όξινα συστατικά, η ροή του εσπρέσο αρχίζει να αραιώνει· σε μερικές περιπτώσεις, η ροή γίνεται σχεδόν λευκή. Οι έμπειροι baristasθα παρατηρήσουν προσεκτικά τη ροή και θα σταματήσουν γρήγορα την παρασκευή αν αρχίζει να ανοίγει χρώμα.

Το Espresso Ristretto είναι εσπρέσο που παρασκευάζεται με λιγότερη από την κανονική ποσότητα νερού. Ετοιμάστε τη μηχανή εσπρέσο για δύο φλιτζάνια, αλλά σταματήστε την όταν έχουν αποσταχθεί μόνο 45 ml. Αυτό που κάνατε είναι να περιορίσετε τη ροή νερού για να συμπεριληφθούν μόνο τα πιο αρωματικά και τα λιγότερο πικρά έλαια και αρώματα του καφέ.

Ταχύτητα απόσταξης

Δεκαετίες εμπειρίας έχουν αποδείξει ότι ο καλύτερος εσπρέσο – είτε για ένα ή δύο φλιτζάνια – απαιτεί γύρω στα 20-25 δευτερόλεπτα για να παρασκευαστεί.

Αν ο εσπρέσο σας παρασκευάζεται πιο γρήγορα ή πιο αργά από 20-25 δευτερόλεπτα και έχετε εφαρμόσει καλή τεχνική πατήματος, ρυθμίστε το μείγμα καφέ. Αλέστε πιο ψιλά τους κόκκους για χαμηλότερη ταχύτητα απόσταξης και πιο χοντρά για μεγαλύτερη ταχύτητα. Μην αλλάζετε τη δοσολογία και το πάτημα.

Ο καφές είναι ευαίσθητος στην υγρασία του περιβάλλοντος και θα απορροφήσει αμέσως υγρασία, επηρεάζοντας την ταχύτητα απόσταξης. Σε υγρό περιβάλλον, η ταχύτητα απόσταξης επιβραδύνεται· σε ξηρές συνθήκες, η ταχύτητα απόσταξης επιταχύνεται. Μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε το άλεσμα ανάλογα με την εποχή – ή με τον καιρό της ημέρας.

Ορισμένοι μύλοι δεν επιτρέπουν τις λεπτές προσαρμογές που απαιτούνται για να διορθωθεί η ταχύτητα απόσταξης. Η καλύτερη λύση είναι ο μύλος KitchenAid® Artisan™ Burr Grinder. Σε αντίθετη περίπτωση,κάντε δοκιμές με την πίεση πατήματος του καφέ. Πατήστε με λιγότερη δύναμη για ταχύτερη ροή, και με περισσότερη δύναμη για χαμηλότερη ροή.

Η χρυσοκίτρινη κρέμα

Ένα χαρακτηριστικό του εκλεκτού εσπρέσο είναι η κρέμα, ο πυκνός χρυσοκίτρινος αφρός γαλακτωματοποιημένων ελαίων του καφέ, που εγκλωβίζει την ουσία του αρώματος του καφέ. Η καλή κρέμα πρέπει να είναι πηχτή και να προσκολλάται στις πλευρές του φλιτζανιού όταν το γέρνουμε· η καλύτερη κρέμα πρέπει να συγκρατεί μια μικρή ποσότητα ζάχαρης για 30 δευτερόλεπτα περίπου.

Επιδιόρθωση προβλημάτων κατά τη διάρκεια παρασκευής εσπρέσο

Καθώς ρέει, αν ο εσπρέσο σας…

…έχει περισσότερο το χρώμα κανέλας αντί για βαθύ καφέ:
- βεβαιωθείτε ότι η μονάδα απόσταξης και οι βραστήρες έχουν θερμανθεί τελείως
- χρησιμοποιήστε λιγότερο όξινο μείγμα καφέ

…είναι ασπριδερός με λεπτές καφέ γραμμές:
- αλλάξτε την τεχνική πατήματος που χρησιμοποιείτε – ο πατημένος καφές διαλύθηκε, ή ένα κενό σχηματίστηκε μεταξύ του καφέ και των πλευρών του φίλτρου

…είναι νερουλός και ρέει γρήγορα:
- αλλάξτε την τεχνική πατήματος που χρησιμοποιείτε – τοπάτημα μπορεί να μην είναι αρκετά δυνατό για να παρέχεται ομοιόμορφη αντίσταση στο βραστό νερό
- χρησιμοποιήστε πιο λεπτοκομμένο μείγμα καφέ
- ελέγξτε τη φρεσκάδα του καφέ

…μόλις που στάζει από τη θήκη φίλτρου:
- αλλάξτε την τεχνική πατήματος που χρησιμοποιείτε – το πάτημα θα μπορούσε να είναι πιο δυνατό.
- χρησιμοποιήστε πιο χοντροκομμένο μείγμα καφέ.

Γλωσσάριο των ροφημάτων εσπρέσο

Americano

180-240 ml ζεστού νερού που προστίθεται σε μονό φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο. Έτσι παρασκευάζεται ένα εξαιρετικό φλιτζάνι του καφέ.

Café Latte

250 έως 300 ml γάλακτος που ζεστάθηκε με ατμό και που προστίθεται σε μονό φλιτζάνι (30 ml) εσπρέσο. Οι Lattes αρωματίζονται συχνά με σιρόπι.

Café Mocha

Ένας café latte με προσθήκη σιρόπι σοκολάτας, και συνήθως γαρνίρεται με σαντιγί και νιφάδες σοκολάτας. Μπορεί επίσης να παρασκευαστεί χωρίς σιρόπι, χρησιμοποιώντας γάλα κακάο που ζεστάθηκε με ατμό.

Καπουτσίνο

Ο στάνταρ καπουτσίνο είναι ο συνδυασμός γάλακτος που ζεστάθηκε με ατμό και εσπρέσο, ο οποίος καλύπτεται μ' ένα στρώμα αφρού γάλακτος·συνήθως, σερβίρεται σε σφαιρικό φλιτζάνι χωρητικότητας 180-210 ml. Μπορείτε να προσθέσετε από πάνω σκόνη κακάο ή κανέλας για γαρνιτούρα.

Classic Cappuccino

Το Classic Cappuccino είναι συνηθισμένο στην Ιταλία και είναι απλώς εσπρέσο με αφρό γάλακτος.

Doppio

Ένα διπλό φλιτζάνι εσπρέσο.

Espresso Breve

Εσπρέσο με μισή ποσότητα γάλακτος ζεσταμένο με ατμό και μισή χυμένη από πάνω.

Espresso Con Panna

Εσπρέσο με μικρή ποσότητα σαντιγί.

Espresso Lungo

Εσπρέσο παρασκευασμένο με μεγαλύτερη από τη συνηθισμένη ποσότητα νερού. Αυτή η τεχνική παράγει εσπρέσο με περισσότερη καφεΐνη, πιο αραιό, πιο ανοιχτόχρωμο και λιγότερο πηχτό απ' ό,τι ο κανονικός. Για να παρασκευάσετε εσπρέσο lungo, αποστάξτε 45 ml χρησιμοποιώντας το μικρό φίλτρο φίλτρου ή 90 ml χρησιμοποιώντας το μεγάλο φίλτρο. Χρησιμοποιήστε ελαφρώς πιο χοντροκομμένο μείγμα καφέ για να διατηρήσετε το χρόνο απόσταξης μεταξύ 20-25 δευτερολέπτων· η παράταση του χρόνου απόσταξης πέρα των 30 δευτερολέπτων θα παρασκευάσει υπερβολικά πικρό το εσπρέσο lungo. Ο espresso lungo χρησιμοποιείται συχνά για την παρασκευή Americanos ή lattesμε εντονότερη γεύση.

Espresso Macchiato

Εσπρέσο με μικρή ποσότητα γάλακτος που ζεστάθηκε με ατμό και που προστίθεται από πάνω.

Espresso Ristretto

Εσπρέσο που παρασκευάζεται με λιγότερη ποσότητα νερού από την κανονική για να μεγιστοποιηθεί το άρωμα και να ελαχιστοποιηθεί η πικρή γεύση. Για τον ristretto, αποστάξτε απλώς γύρω στα 22 ml χρησιμοποιώντας το μικρό φίλτρο ή 45 ml χρησιμοποιώντας το μεγάλο φίλτρο.

Εγγύηση Οικιακής Μηχανής Espresso KitchenAid®

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Για Ευρώπη, Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία: Δύο έτη πλήρους εγγύησης αρχόμενης από την ημερομηνία αγοράς. **Υπόλοιπες χώρες:** Ένα έτος πλήρους εγγύησης αρχόμενης από την ημερομηνία αγοράς.	Αντικατάσταση ανταλλακτικών και εξόδων επισκευής για την επιδιόρθωση των ελαττωμάτων του υλικού ή της εργασίας.Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν η μηχανή Espresso δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή λειτουργία. B. Ζημιές που είναι αποτέλεσμα ατυχηματος, μετατροπής, κακής χρήσης, κατάχρησης, ή εγκατάστασης/λειτουργίας όχι σύμφωνα με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Service

Όλες οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται τοπικά από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη μηχανή για να πληροφορηθείτε για το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

Για επισκευές, επικοινωνήστε:

Οικιακός Εξοπλισμός ΑΕΒΕ
Αγαμέμνονος 47,
Καλλιθέα, 176 75,
Αθήνα

Τηλ: +30 210 94 78 122
Φαξ: +30 210 94 15 586
Service: +30 210 94 78 773

www.KitchenAid.com

Ελληνικά

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Σήμα κατατεθέντος KitchenAid, ΗΠΑ
™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ
© 2005. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever
BELGIUM

FOR THE WAY IT'S MADE.™

®Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2005. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.