

| INNHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHET VED BRUK AV ESPRESSOMASKINEN

Viktige forholdsregler	2
Kassering av elektrisk utstyr	3
Krav til strømforsyning	3

DELER OG FUNKSJONER

Espressomaskinens deler	4
Espressomaskinens funksjoner	4

FORBEREDE ESPRESSOMASKINEN FOR BRUK

Sette på rekkverket	5
Fjerne og vaske vanntanken	5
Fylle og rense kjelene	6

HVORDAN BRUKE ESPRESSOMASKINEN

Trakte espresso	7
Skumme og steame melk	8
Hvordan lage cappuccino	9
Tappe varmt vann	9

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Før du rengjør Espressomaskinen	9
Rengjøring av steamarmen og dysen	9
Rengjøring av huset og tilbehør	10
Rengjøring av dusjhodet.....	10
Påfyll etter lange perioder uten bruk	10
Avkalking.....	10

FEILSØKE PROBLEMER..... 11**FØR TRAKTING: BESTANDDELENE I EN TOPP ESPRESSO**

Ferske kaffebønner	11
Vann med god smak	11
Den riktige malingsgraden – og kaffekvern.....	11

TILBEREDNINGSTEKNIKKER FOR ESPRESSO

Riktig temperatur.....	12
Kaffemaling.....	12
Dosering.....	12
Avstryking	12
Tamping.....	12
Volum	13
Ekstraksjonshastighet.....	13
Den gyldne crema.....	13
Feilsøke Espressoen under tilberedning.....	13

GARANTI OG SERVICE..... 14

Garanti for KitchenAid Espressomaskin	14
Servicesentre	14
Kundeservice	14

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre. Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

! FARE

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

! ADVARSEL

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. Beskytt deg selv mot brann, støt og personskader ved å unngå å senke ledningen, støpslene eller apparatet i vann eller annen væske.
4. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller personer med manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten veiledning.
5. Koble fra støpselet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La det kjøle seg ned før du legger til eller fjerner deler, og før rengjøring.
6. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpselet er defekt, eller hvis apparatet svikter eller skades på annen måte. Lever da apparatet tilbake til næmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av fabrikanten av apparatet kan føre til brann, støt eller personskader.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk, eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Ikke plasser brødristeren på eller nær varm gassovn eller elektrisk komfyr, eller i en oppvarmet ovn.
11. Slå alltid av apparatet før du kobler til ledningen i en kontakt. Når du kobler fra, slår du av apparatet før du trekker ledningen ut av kontakten.
12. **Bruk apparatet kun til tiltenkte husholdningsformål.**
13. Utvis ekstrem varsomhet når du bruker varm damp.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Kassering av elektrisk utstyr


Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet ♻. De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av u hensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om åndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Krav til strømforsyning

Volt: 220-240 volt A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Watt: maks. 1300 W

MERK: For å redusere risikoen for elektrisk støt, kan støpselet bare settes inn i stikkkontakten på én måte. Hvis støpselet ikke passer i stikkkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres.

Det leveres med en kort strømledning for å redusere risikoen for å vikle seg inn i eller snuble i den. Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

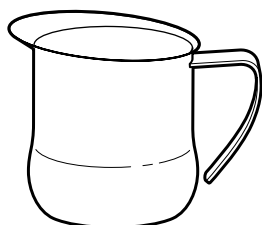
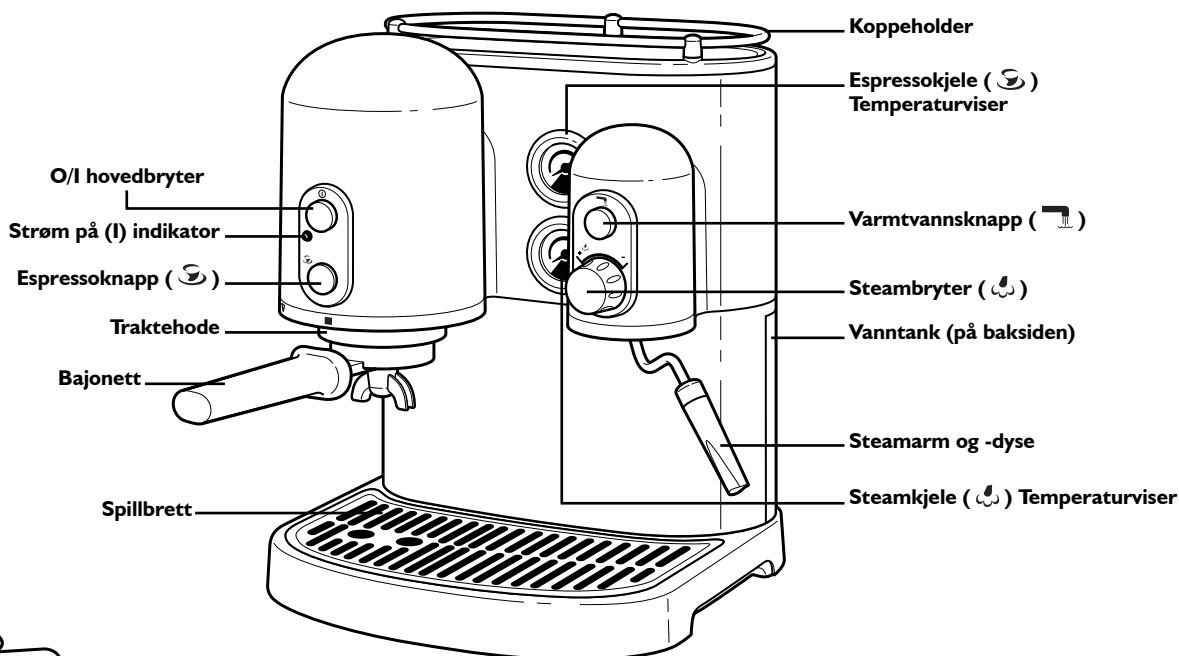
Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

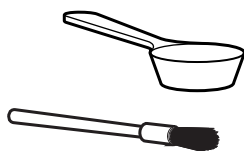
Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Espressomaskinens deler



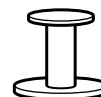
Skummekanne



Kaffemål og børste for dusjhode



Filtere



Tamper

Espressomaskinens funksjoner

O/I hovedbryter (ⓘ)

Trykk én 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.

Automatisk slå av-funksjon

Espressomaskinen har et automatisk slå av-system: Den vil slå seg av automatisk etter 30 minutter uten bruk med knappene “☺” eller “☒”.

Strøm på (I) indikator

Når Espressomaskinen er på, er indikatorlyset tent.

Espressoknapp (☺)

Trykk på “☺”-knappen for å aktivere vannpumpen for å lage espresso. For å stanse, trykk en gang til på “☺”-knappen.

Varmtvannsknapp (☒)

Når “☒”-bryteren er åpen, trykk og hold inne “☒”-knappen for å aktivere vannpumpen og fylle varmt vann fra steamarmen. Pumpa stopper automatisk når knappen slippes.

Steambryter (☑)

For å tappe steam eller varmt vann gjennom steamarmen, åpner du “☑”-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, stenger du “☑”-bryteren ved å rotere den med klokka til den stopper.

Traktehode

Traktehodet i profesjonell størrelse er i forkrommet messing for fremragende slitestyrke og stabil traktekjetemperatur. Traktekjelen er boltet direkte til gruppehodet, slik at traktegruppen varmes opp raskt og grundig.

Steamarm og -dyse

Tapp steam eller varmt vann fra steamarmen. Steamarmen svinger horisontalt og vertikalt for å gi en behagelig stilling. Dysen øker skummingen og kan tas av for rengjøring.

Spillbrett

Stort, avtagbart spillbrett fanger opp spill og kan plasseres i oppvaskmaskinens øverste hylle. Brettet har en løs plate i rustfritt stål.

Vanntank uten BPA

Den avtagbare 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 uten BPA kan vaskes i øverste hylle på en oppvaskmaskin.

Koppesholder

Toppen av enheten har plass for 4 til 6 espressokopper for oppvarming. Rekkverket i rustfritt stål forhindrer brekkasje.

DELER OG FUNKSJONER

Espressokjele (☺) Temperaturviser

Måleskive viser når espressokjelen har nådd optimal traktetemperatur.

Steamkjele (☼) Temperaturviser

Måleskive viser når steamkjelen har nådd optimal dampetemperatur.

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 på omtrent 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.

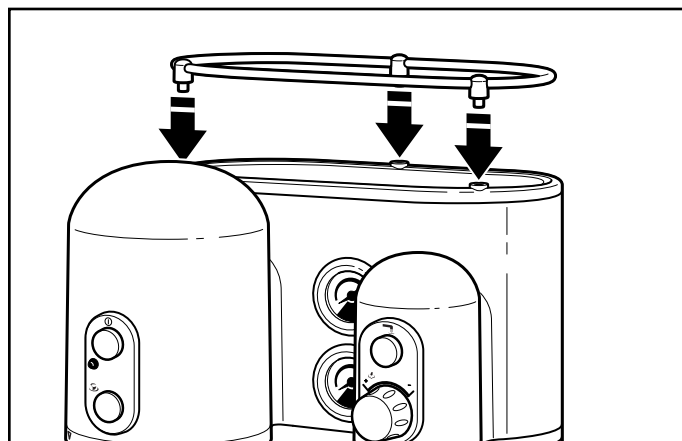
Pumpe som tåler 15 bar

Selvpåfyllende vannpumpe som leverer det trykket som en perfekt espresso krever.

FORBEREDE ESPRESSOMASKINEN FOR BRUK

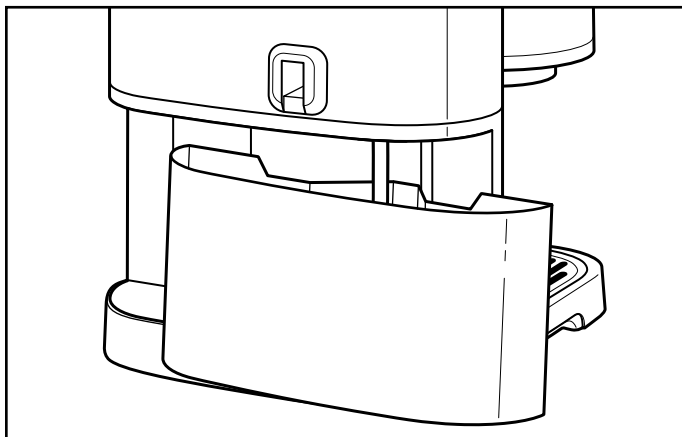
Sette på rekkverket

Rekk inn de tre festene med hullene på toppen av Espresso-maskinen. Skyv stangens fester bestemt inn i hullene.



Fjerne og vaske vanntanken

1. Løft tanken en anelse og fjern den ved å trekke tankbunnen ut fra Espressomaskinen.



2. Vask tanken i varmt såpevann og skyll 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.

Fylle og rensse kjelene

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

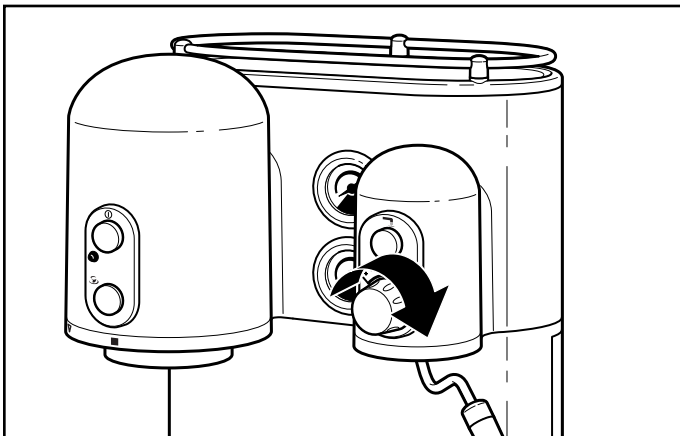
Kjelene må fylles og renses før Espressomaskinen brukes for første gang. Kjelene må også fylles når:

- Espressomaskinen ikke har vært brukt i en lengre periode
- vanntanken går tom under bruk (det kan skade Espresso-maskinen)
- flere drikker steames uten å trakte espresso eller bruke varmt vann

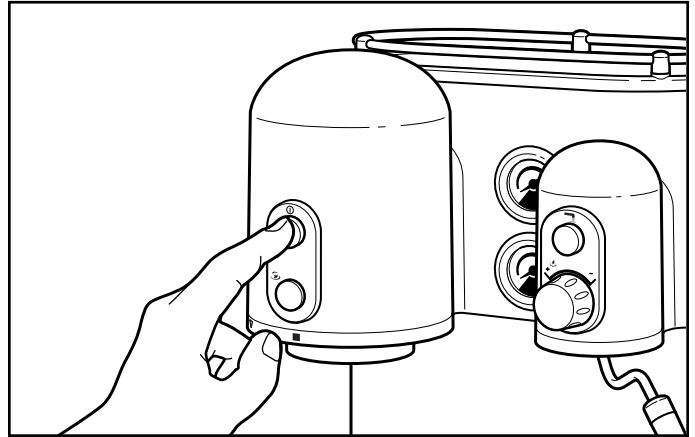
1. Skyv vanntanken til venstre eller høyre for å frigjøre toppen, og fyll på friskt kaldt vann til max-merket.

MERK: Destillert vann eller mineralvann kan skade Espresso-maskinen. Ikke bruk disse for å lage espresso.

2. Sett enden av elektrisetsledningen 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.

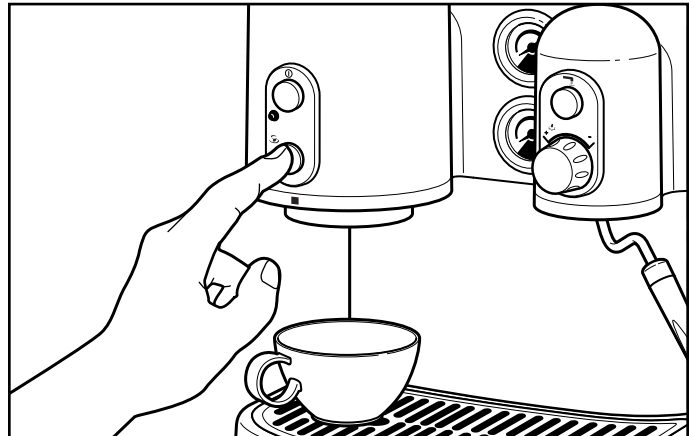


5. Trykk på “⓪”-knappen for å slå på Espressomaskinen. Når maskinen er slått på, vil strømindikatoren (I) lyse opp, de to kjelene vil begynne å varme opp og knappene “☁” og “☒” vil virke.



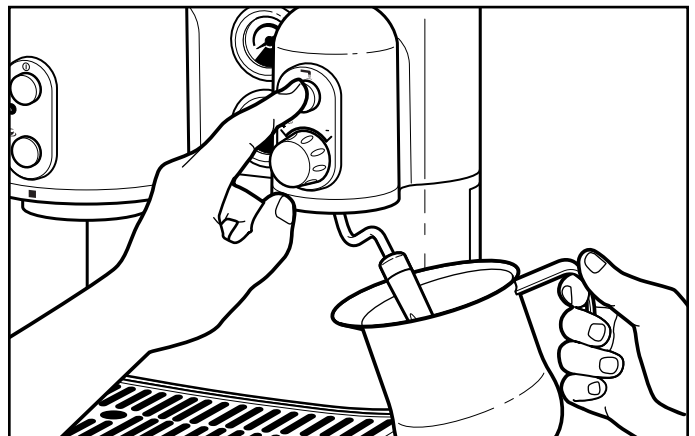
6. Plasser en kaffekopp under traktehodet. Fest ikke bajonetten til traktehodet.

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, trykker du på “☁”-knappen en gang til for å stoppe vannpumpa. Traktekjelen er nå klar til bruk.



8. Plasser skummekanna under dysen på steamarmen.

9. Åpne “☁”-bryteren langsomt ved å vri den mot klokken og trykke inn og holde inne “☒”-knappen. Dette aktiverer vannpumpa og fyller steamkjelen med vann. Etter noen sekunder vil vann komme ut av dysen.



FORBEREDE ESPRESSOMASKINEN FOR BRUK

10. Når muggen er omtrent halvfull, slipper du “☑️”-knappen og stenger “☕️”-bryteren ved å vri den med klokken til den stopper. Steamkjelen er nå klar til bruk.
11. Hvis du ikke skal ha espresso nå, trykk på “⓪”-knappen for å slå av Espressomaskinen.

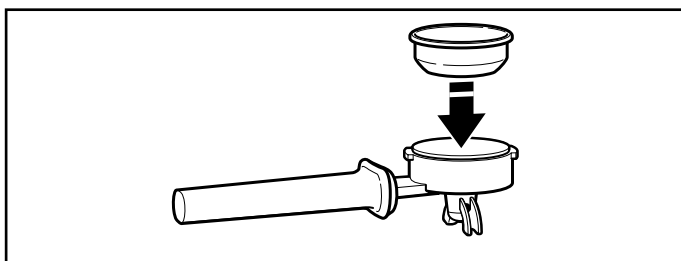
MERK: Ikke trykk på knappene “☕️” eller “☑️” uten at det er vann på tanken. Vannpumpa kan da ta skade.

HVORDAN BRUKE ESPRESSOMASKINEN

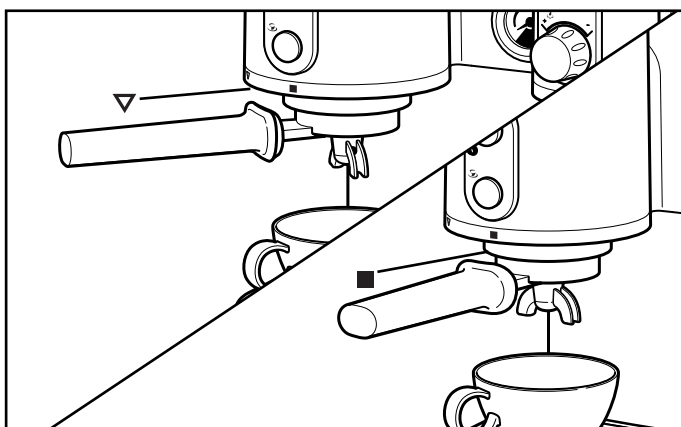
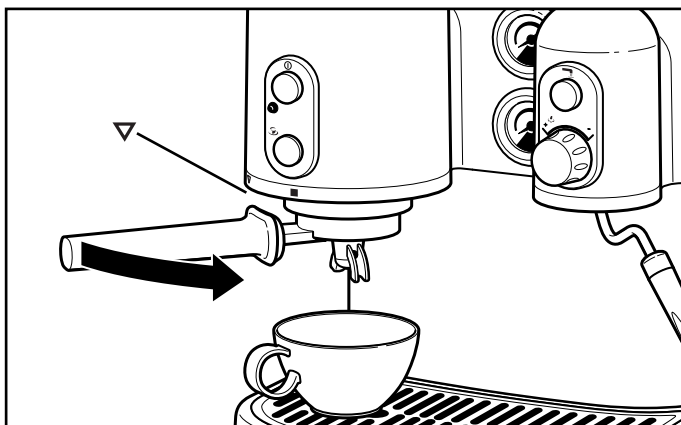
Trakte espresso

For best mulig resultat når du trakter espresso, se avsnittet “Før trakting: Bestanddelene i en topp Espresso”.

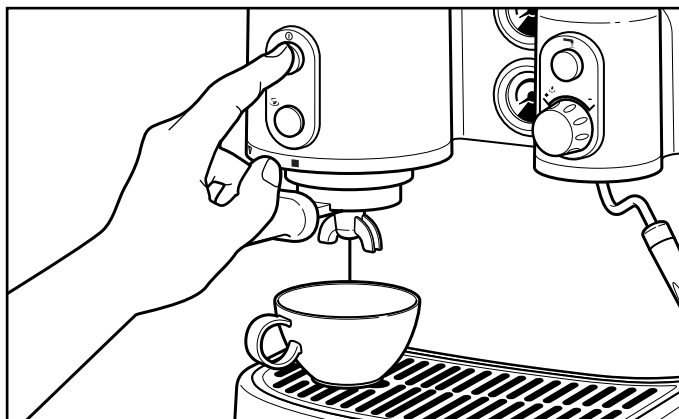
1. Pass på at vanntanken har nok vann (vannivået skal være mellom merkene for “max” og “min” påfylling).
2. Velg det store eller lille filteret. Bruk det minste filteret for en kopp (30 ml) espresso, og det store filteret for to kopper (60 ml). Det minste filteret kan brukes med engangs kaffeposer.
3. 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 bajonett-håndtaket med “▽” på venstre side av trimringen i metall. Løft bajonetten opp i traktehodet, flytt så bajonett-håndtaket mot høyre så det kommer på linje med “■” på trimringen i metall.



5. Trykk på “⓪”-knappen for å slå på Espressomaskinen.



6. Vent til Espressomaskinen har nådd driftstemperatur, det tar omtrent 6 minutter.

Når temperaturviseren på espressokjelen stiger inn i “☕️”-sonen, er espressomaskinen klar til trakting.

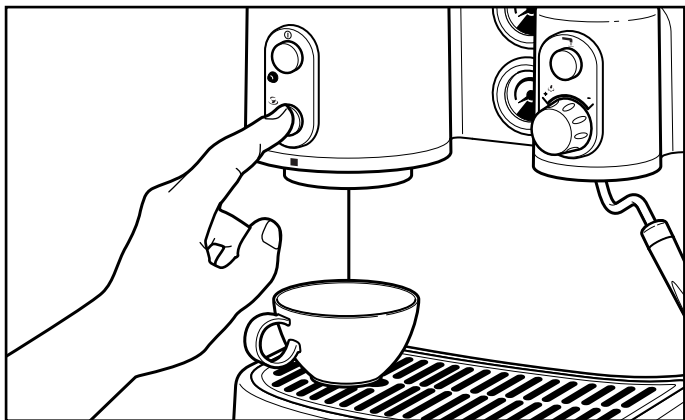
7. Fjern bajonetten fra traktehodet ved å vri håndtaket mot venstre. Plasser et jevnt kaffemål malt kaffe (eller engangspakke) i det minste filteret, eller to mål malt kaffe i den store filteret. Pass på å bruke finmalt kaffe av espressotype.
8. Bruk tamperen og tamp kaffen fast ned med en skrubevegelse. Pass på at kaffeoverflaten er så jevn som mulig. Se avsnittene “Avstryking” og “Tamping” for flere 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 espresso vil begynne å renne ned i koppene. Når den ønskede mengden espresso er traktet, trykker du på “☕️”-knappen for å stanse.

MERK: Fjern ikke bajonetten under trakting.



HVORDAN BRUKE ESPRESSOMASKINEN

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 bajonethåndtaket.
12. Etter at bajonetten er fjernet, sett en kopp under traktehodet og trykk "☺"-knappen i ett sekund eller to. Det renser dusjhodet og spylar 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

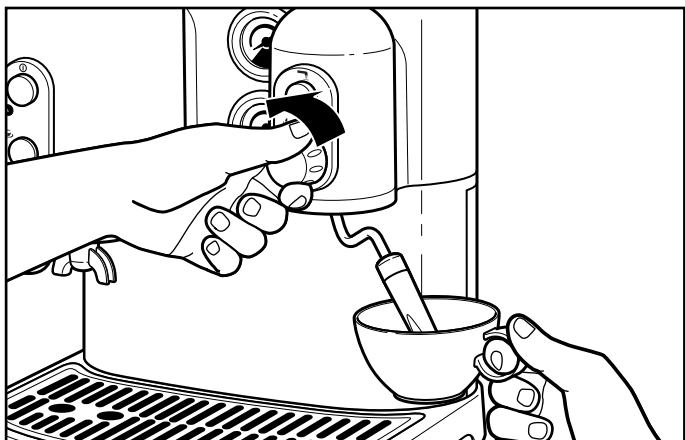
Når du skal lage flere kopper

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.

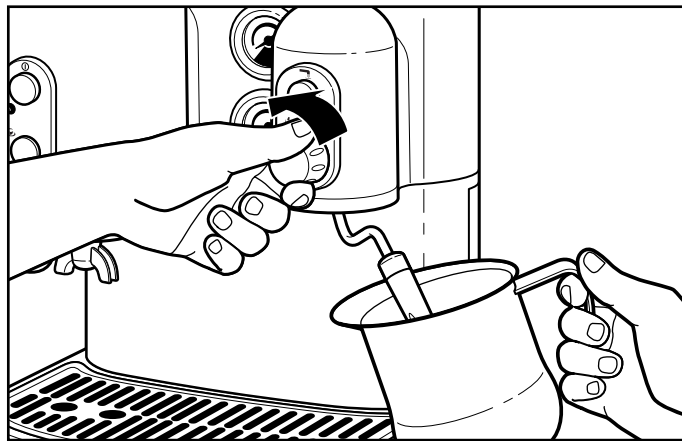
Skumme og steame melk

Skumme og steame melk krever litt øvelse, men du 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 skummekjelen stiger inn i "☺"-sonen, er Espressomaskinen klar til skumming.
3. Fyll skummingsmuggen 1/3 full med kald melk.
4. Med steamarmen pekende ned i en tom kopp, åpner du "☺"-bryteren et øyeblikk for å rense ekstra vann fra ledningen. For å åpne "☺"-bryteren, vri den sakte mot klokka; for å stenge "☺"-bryteren, vri den med klokka til den stopper.



5. Med "☺"-bryteren stengt, justerer du steamarmen til den er i en komfortabel arbeidsstilling, og dypp tuppen av steamdysen så vidt under melkoverflaten i skummemuggen.
6. Åpne "☺"-bryteren langsomt ved å vri den mot klokken. Jo lenger "☺"-bryteren roteres, jo mer damp slippes ut. Hold muggen på skrå for å skape en spinnende bevegelse i melka, hold tippet av steamdysen omtrent 5 mm under melkoverflaten. 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 3/4 av muggens volum, senk steamdysen ned i muggen for å avslutte steamingen (oppvarmingen) av melken. Hold mugga på skrå for å opprettholde en spinnende bevegelse i melka. Steam melken 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 melken, stenger du "☺"-bryteren ved å vri den med klokka til den stopper. Det forhindrer melkesprut.

Baristaknep

- Rengjør steamarmen og dysen umiddelbart etter bruk. Se avsnittet "Vedlikehold og rengjøring".
- 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.

Hvordan lage cappuccino

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

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.

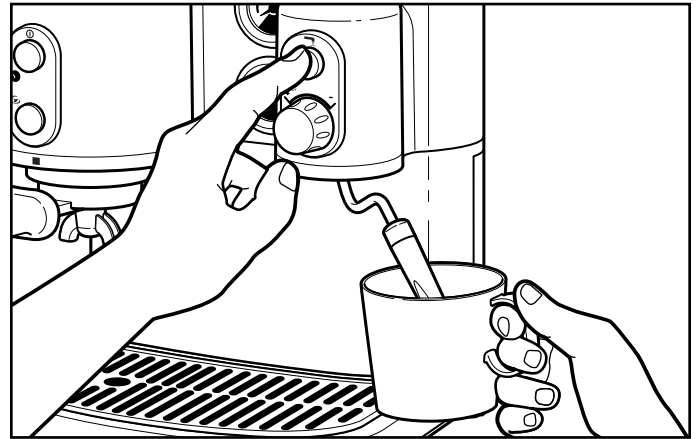
i en cappuccino kopp, tøm så skummet og den steamede melken i koppen med en forsiktig ristebevegelse. For en pangavslutning, topp cappuccinoen med sjokoladespon.

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.

MERK: 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 stiger inn i "☁"-sonen er Espressomaskinen klar til å levere varmt vann.
3. Med steamarmen pekende ned i en tom kopp, åpner du "☁"-bryteren ved å vri den sakte mot klokken. Trykk og hold inne "☑"-knappen for å tappe vann.



MERK: 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 for 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.

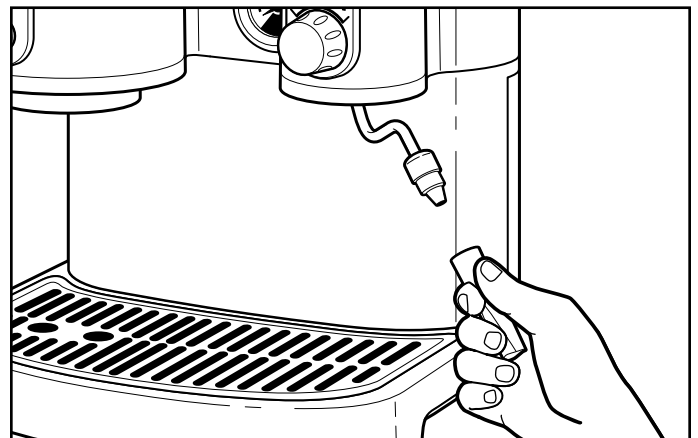
Før du rengjør Espressomaskinen

1. Slå av Espressomaskinen.
2. Plugg Espressomaskinen ut fra veggkontakten, eller koble fra strømmen.
3. La Espressomaskinen og alt tilbehør og deler kjøle seg.

Rengjøring av 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 og la kjelene nå driftstemperatur. Med steamarmen pekende ned i en tom kopp, åpner du "☁"-bryteren et øyeblikk for å slippe steam ut av steamdysen. Det vil renske dysemunningen.

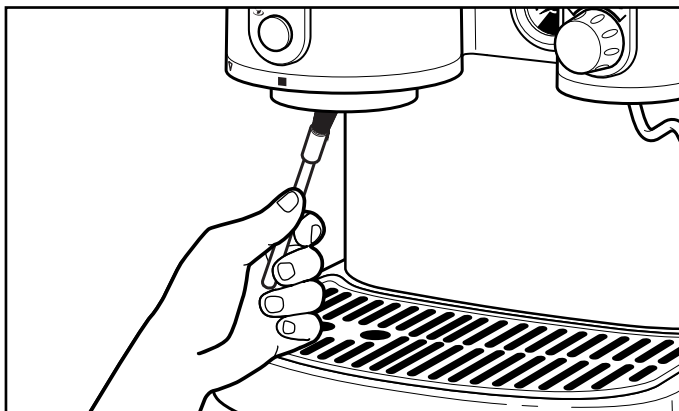


Rengjøring av huset og tilbehør

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.

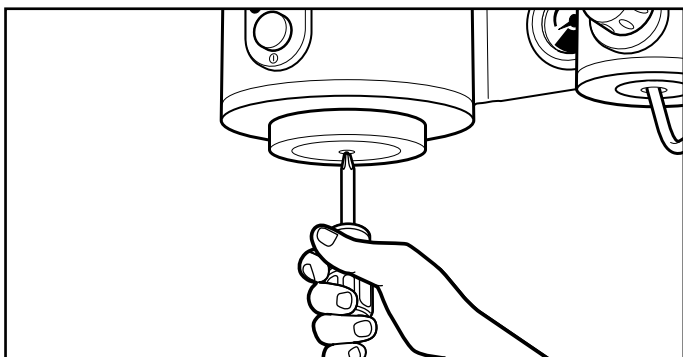
- Bruk børsten for dusjhodet eller et fuktig klede for å børste eller tørke kaffebrut fra pakningen på traktehodet og dusjhodet.



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 klokken. 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.

MERK: 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 instruksjoner, se avsnittet "Fylle og rense kjelene".

Avkalking

Kalsiumavleiringer ("kalk") fra vann vil bygge seg opp i Espresso-maskinen over tid og kan forringe kvaliteten på espressoen.

MERK: Kalk bør fjernes hver andre 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 avsnittet "Rengjøring av dusjhodet" for instruksjoner.
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 "⓪"-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 inne "☹"-knappen inne i 15 sekunder for å sende rensmiddel gjennom steamarmen og -dysen.
7. Trykk på "⓪"-knappen for å slå av Espressomaskinen.
8. Vent 20 minutter før du gjentar trinn 4-7. Gjenta trinn 4-7 hvert 20. minutt til nesten all oppløsningen i tanken har gått gjennom Espressomaskinen. 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 på "⓪"-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 avsnittet "Rengjøring av dusjhodet" for instruksjoner. Pass på å tappe mer friskt vann på tanken for trakting.

FEILSØKE PROBLEMER

Hvis av/på (I) indikatoren er av og kjelene ikke blir varme når "⓪"-knappen er trykket:

Sjekk om Espressomaskinen er plagget inn. Hvis den er det, plugg ut Espressomaskinen, plugg den inn igjen og trykk "⓪"-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 bøyler 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 bøyler 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 ikke være helt åpen
- steamdysen behøve rengjøring
- vanntanken være tom, eller steamkjelen er ikke fylt.

Hvis problemet ikke kan løses med trinnene ovenfor, se avsnittet "Garanti og service".

FØR TRAKTING: BESTANDDELENE I EN TOPP ESPRESSO

Før Espressomaskinen blir plagget 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 bønner, og legger grunnlaget for god espresso. Middels brenning er det mørkeste bønner 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 framtrede 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 fyll kjelene igjen etter lengre perioder uten bruk. Bruk ikke vann med mye mineraler 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 knivhulkverner kommer vanligvis til kort når det gjelder å produsere kaffen som kreves for topp espresso. Den beste espressoen krever en knivhulkvern av høy kvalitet, som KitchenAid Kaffekvern. En god knivhulkvern maksimerer smaken og aromaen i espresso ved å produsere ekstremt jevn kaffemaling med svært lite friksjonsvarme.

Riktig temperatur

Riktig og jevn temperatur på vannet påvirker smaken på espressoen direkte. Topp espresso traktes ved optimal temperatur, ideelt sett mellom 90°–96° C.

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 – omtrent 6 minutter.
- Dosere 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 traktning. Kopper kan også varmes raskt med steam fra steamarmen.

Kaffemaling

God espresso krever fersk kaffe, og den ferskeste kaffen er bestandig malt like før traktning. 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.

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 finner du ut om du fyller bajonetten for full:

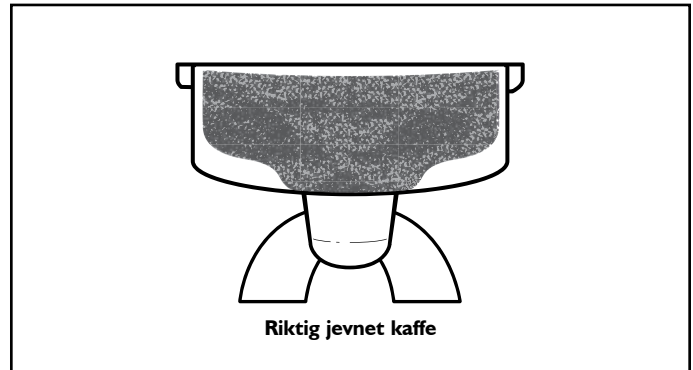
1. Fyll filteret, stryk av kaffen og tamp godt (se avsnittet "Tamping").
2. Fest bajonetten til traktehodet, ta den bort igjen med en gang.
3. Hvis kaffen i bajonetten har et avtrykk av dusjhodet eller dusjhodeskruen, da er det for mye kaffe i filteret!

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 at 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.

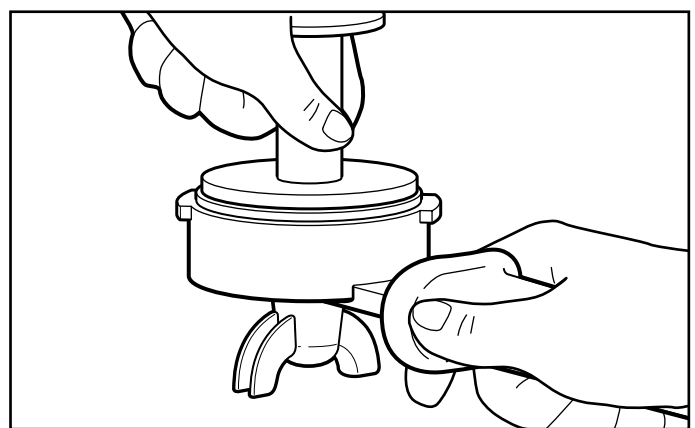


Tamping

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 tamps 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.

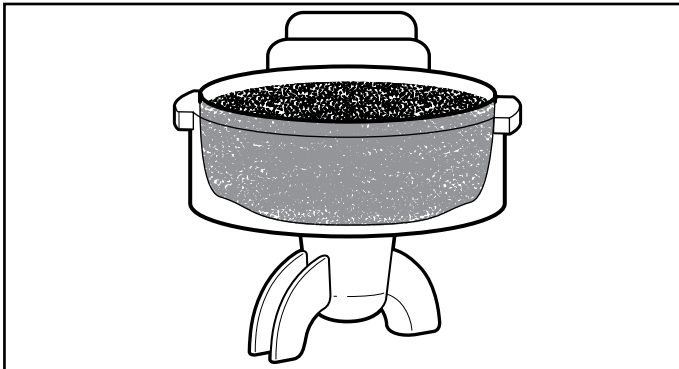
Riktig tampeteknikk

1. Tampehåndtaket skal gripes som et dørhåndtak, med håndtakets topp fast mot håndflaten. Når du tamber, 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 forsiktig bajonetten mot bordflaten for å skumpe den malte kaffen ut på den platen med tampet kaffe. Ikke tapp for hardt, for da vil den tampede kaffen løsne eller bryte opp.

4. Gi kaffen en ny, avsluttende tamping (også kalt polerings-tamping). 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: traktning!

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 traktningen 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 traktningen 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 traktning, 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 skrånstilles, den beste crema bør holde oppe et pudderlag av sukker i nesten 30 sekunder.

Feilsøke Espressoen under tilberedning

Når den traktes, hvis espressoen...

...har mer en kanelfarge enn den dype, brune fargen:

- pass på at traktegruppen og kjelene er gjennomvarme
- bruk en kaffeblending 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 veldig rennende

- 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

...bare så vidt drypper fra bajonetten:

- se kritisk på tampingen din – tampingen kan være for fast
- bruk grovere malingsgrad

Garanti for KitchenAid Espressomaskin

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: tre års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjons- arbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis Espressomaskinen har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige drikkevarer. B. Skade som resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

Norsk

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266

Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS :

Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

www.KitchenAid.eu