

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ESPRESSOMASKINEN

Viktiga säkerhetsföreskrifter	2
Avfallshantering av elektrisk utrustning	3
Krav på elektrisk utrustning	3

DELAR OCH FUNKTIONER

Espressomaskinens delar	4
Espressomaskinens funktioner	4

FÖRBEREDA ESPRESSOMASKINEN FÖR ANVÄNDNING

Fästa koppräcket	5
Ta bort och rengöra vattenbehållaren	5
Fylla och skölja bryggarna	6

ANVÄNDA ESPRESSOMASKINEN

Brygga espresso	7
Skumma och ånga mjölk	8
Göra cappuccino	9
Tappa ut hett vatten	9

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Innan espressomaskinen rengörs	9
Rengöring av skumningsarm och munstycke	9
Rengöring av kåpa och tillbehör	10
Rengöring av vattenspridningsfilter	10
Återfyllning efter långa perioder utan användning	10
Avkalkning	10

FELSÖKNING..... 11**INNAN BRYGGNING: INGREDIENSERNA I EN GOD ESPRESSO**

Färska kaffeböror	11
Gott vatten	11
Den riktiga malningen – och kvarnen	11

ESPRESSOBRYGGNINGSTEKNIK

Bryggningstemperatur	12
Malning	12
Dosering	12
Jämn fördelning	12
Packning	12
Volym	13
Urdragsmängd	13
Det gyllene skummet	13
Felsökning av espresso vid bryggning	13

GARANTI OCH SERVICE..... 14

Garanti för KitchenAid espressomaskin	14
Servicecenter	14
Kundtjänst	14

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.
Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

! FARA

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

! VARNING

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller vred.
3. Undvik risk för eldsvåda, elektriska stötar och personskador – varken sladden, stickkontakten eller apparaten får nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
4. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten av en vuxen person och att de är medvetna om riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller sköta underhåll utan vuxens överinseende.
5. Dra ur kontakten när den inte används och före rengöring. Vänta tills apparaten har svalnat innan du monterar eller demonterar delar eller gör rent.
6. Använd inte en apparat med en skadad nätsladd eller stickkontakt, som det uppstått tekniskt fel på eller som på något annat sätt skadats. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande. Sladden får heller inte vidröra heta ytor.
10. Ställ inte apparaten nära en varm spis eller öppen låga. Den får heller inte placeras i en varm ugn.
11. Stäng alltid av apparaten innan du sätter i kontakten i vägguttaget. När du vill koppla från apparaten stänger du av den och drar sedan ur stickkontakten.
12. **Apparaten får inte användas till något annat ändamål än det avsedda (hushållsbruk).**
13. Var mycket försiktig med varm ånga.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Avfallshantering av elektrisk utrustning

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen ♻️. De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG- direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

– Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

Krav på elektrisk utrustning

Spänning: 220–240 V
Hertz: 50/60 Hz
Watt: max. 1300 W

OBS! För att undvika risk för elektriska stötar passar kontakten bara in i vägguttaget på ett enda sätt. Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

Den medföljande sladden är avsiktligt kort för att minska risken för att någon person ska trassla in sig i eller snubbla över den. Använd inte förlängningssladd. Låt behörig elektriker eller servicepersonal installera ett eluttag nära apparaten om sladden är för kort.

⚠️ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

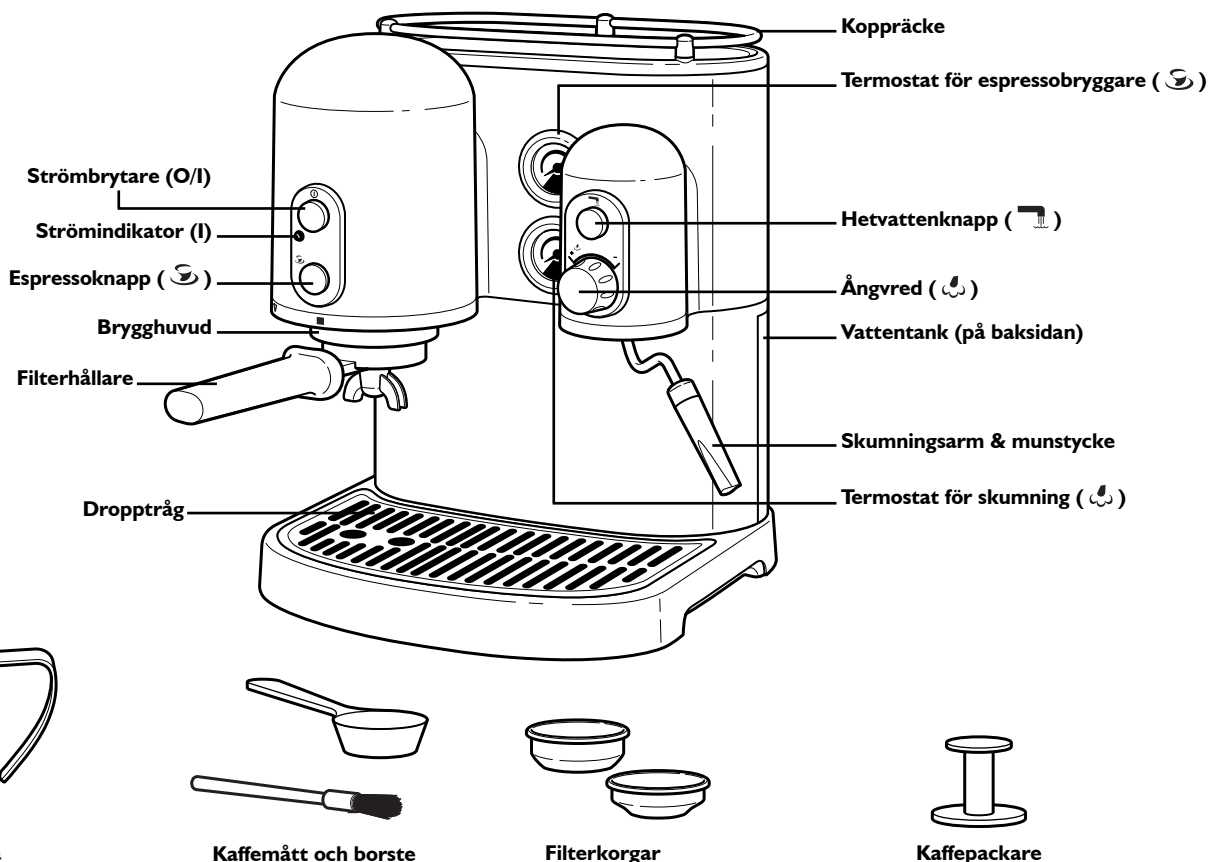
Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Espressomaskinens delar



Espressomaskinens funktioner

Strömbrytare (ⓘ)

Tryck en gång för att slå på espressomaskinen, tryck igen för att slå av den. När de dubbla bryggarna börjar hettas upp kommer knapparna "☺" och "☒" att börja fungera.

Automatisk avstängning

Espressomaskinen är utrustad med en funktion för automatisk avstängning. Den stängs av efter 30 minuters inaktivitet (om ingen har tryckt på knapparna "☺" eller "☒").

Strömindikator (I)

När espressomaskinen är på kommer indikatorlampan att lysa.

Espressoknapp (☺)

Tryck på knappen "☺" för att aktivera vattenpumpen för espressobryggning. För att stoppa bryggningen, tryck in knappen "☺" knappen en andra gång.

Hetvattenknapp (☒)

När vredet "☹" är öppet, tryck och håll in knappen "☒" för att aktivera vattenpumpen och spola varmt vatten från skumningsarmen. Pumpen stänger av automatisk när knappen släpps.

Ångvred (☹)

Om du vill släppa ut ånga eller hett vatten genom skumningsarmen öppnar du vredet "☹" genom att vrida det moturs. Mängden ånga styr du med hjälp av vredets position: vrid vredet moturs för mer ånga eller medurs för mindre ånga. Om du vill stänga av ångan vrid du vredet "☹" genom att rotera det medurs till det tar stopp.

Brygg huvud

Brygg huvudet i kommersiell storlek är gjort av krompläterad mässing för exceptionell hållbarhet och stabilitet av bryggningstemperaturen. Bryggaren är fäst direkt på grupphuvudet så att brygggrupperna värms snabbt och genomgående.

Skumningsarm & munstycke

Släpper ut ånga eller varmt vatten genom skumningsarmen. Armen svänger horisontellt och vertikalt för lämplig placering. Munstycket ökar skumningen och är avtagbart för rengöring.

Dropptråg

Stort, avtagbart dropptråg fångar upp överflödet och går att diska i maskin om den placeras i den övre korgen. Tråget innehåller en avtagbar rostfri dropplatta.

BPA-fri vattenbehållare

Den avtagbara vattenbehållaren glider åt vänster eller höger för enkel fyllning och har lätt synliga fyllningslinjer för "max" (1,8 liter) och "min". Genomsiktig behållare visar vattennivån på ett tydligt sätt. Den BPA-fria 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 kopporna på plats.

DELAR OCH FUNKTIONER

Termostat för espressobryggare (☺)

Termostaten visar när espressobryggaren har nått optimal bryggtemperatur.

Termostat för skumning (☺)

Termostaten indikerar när skumningskokaren har nått optimal ångtemperatur.

Filterhållare

Filterhållare i kommersiell storlek konstruerad av krompläterad 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 koppar (60 ml). Den lilla korgen passar även till pods (kaffekuddar).

Skumningskanna

Den rostfria 255 ml stora kannan är ovärderlig vid 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 brygg huvudet 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 cirka 6 minuter.

Droppfritt system med 3-vägs magnetventil

En 3-vägs magnetventil eliminerar i realiteten dropp genom att omedelbart reducera trycket i brygggruppen när pumpen stängs av. Filterhållaren kan tas bort omedelbart efter bryggning, utan att kaffe sprutar ut och kladdar ner.

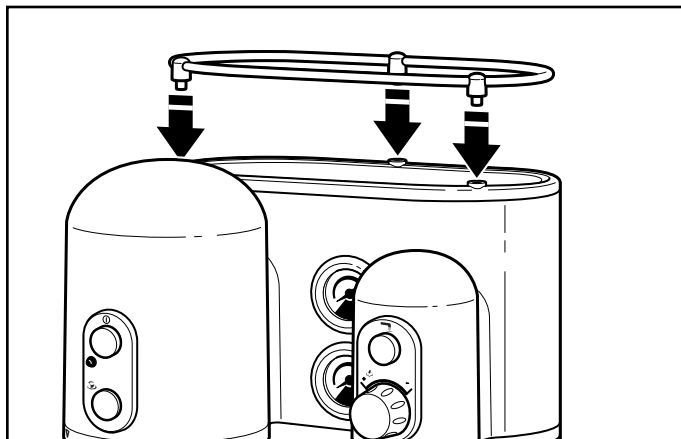
Pump 15 bar

En självsugande vattenpump ger bekvämt det tryck som en perfekt espresso kräver.

FÖRBEREDA ESPRESSOMASKINEN FÖR ANVÄNDNING

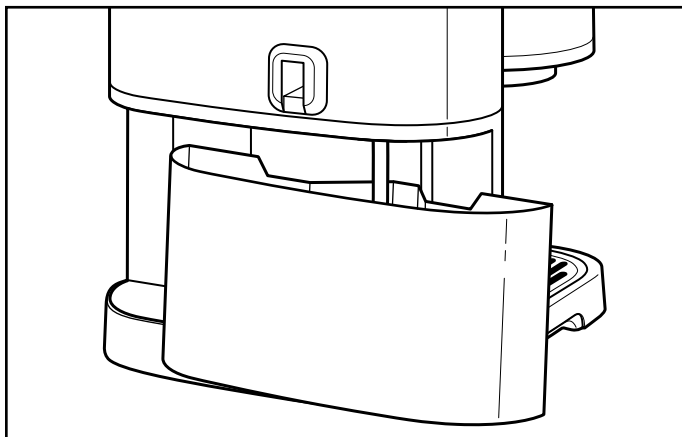
Fästa koppräcket

Rikta in de tre stiften på listen med hålen på toppen av espressomaskinen. Tryck därefter fast stiften på listen i hålen.



Ta bort och rengöra vattenbehållaren

1. Lyft behållaren något och ta därefter bort botten på behållaren från espressomaskinen genom att dra.



2. Tvätta tanken i varmt diskvatten 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.

Fylla och skölja bryggarna

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

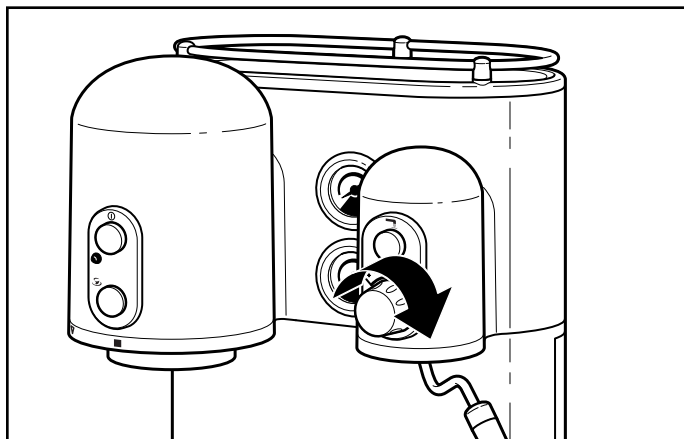
Bryggarna behöver fyllas och sköljas innan espressomaskinen används första gången. Bryggarna behöver även fyllas när:

- espressomaskinen inte har använts under en längre period
- vattenbehållaren torrkörs under användning (detta kan skada espressomaskinen)
- flera drycker ångas utan brygning av espresso eller upphållning av varmt vatten.

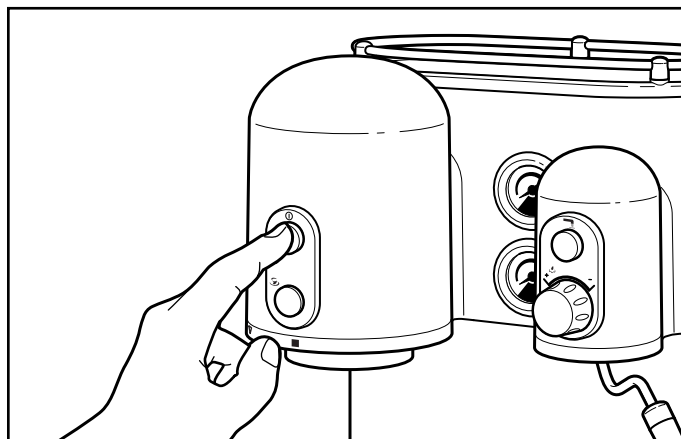
1. För vattenbehållaren åt vänster eller höger för att blottlägga toppen och fyll på med friskt kallt vatten upp till maxfyllningslinjen.

OBS! Destillerat vatten eller mineralvatten kan skada espresso-maskinen. Använd inget av dem för att brygga espresso.

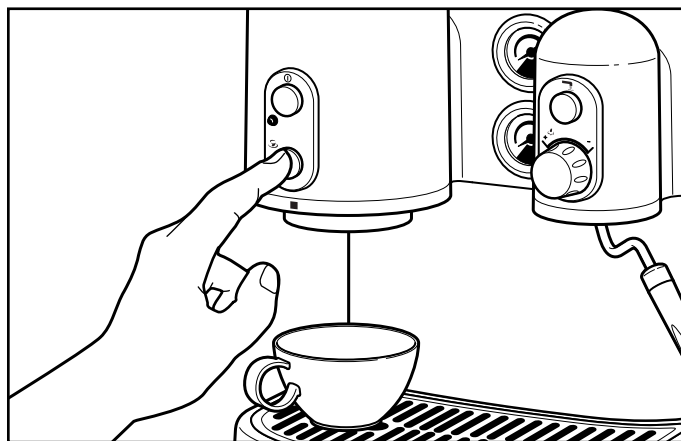
2. Sätt in den änden av elsladden som är utan spår i sladduttaget på baksidan av espressomaskinen.
3. Sätt in den andra änden av sladden i ett jordat uttag.
4. Försäkra dig om att vredet "☺" är stängt genom att rotera det medurs så långt som möjligt.



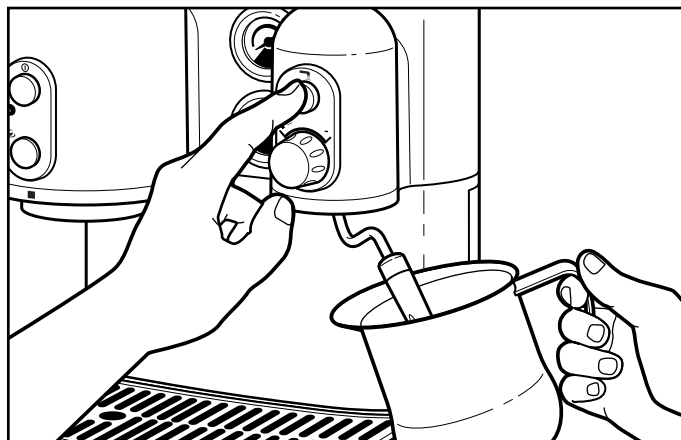
5. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på espressomaskinen. När espressomaskinen är påslagen kommer ström-indikatorn (I) att lysa, de dubbla bryggarna kommer att påbörja uppvärmningen och knapparna "☺" och "☹" kommer att börja fungera.



6. Placera en kaffekopp under brygg huvudet. Fäst inte filterhållaren vid brygg huvudet.
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 brygg huvudet. När koppen är full, tryck på knappen "☺" igen för att stänga av vattenpumpen. Bryggaren är nu färdig för användning.



8. Placera skumningskannan under munstycket på skumnings-armen.
9. Öppna långsamt vredet "☹" genom att vrida det 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.



FÖRBEREDA ESPRESSOMASKINEN FÖR ANVÄNDNING

10. När kannan är ungefär halvfull, släpp upp knappen "☒" knappen och stäng vredet "☒" genom att rotera det medurs tills det tar stopp. Skumkokaren är nu färdig för användning.

11. Om ingen espresso önskas just nu, tryck på knappen "☑" för att slå av espressomaskinen.

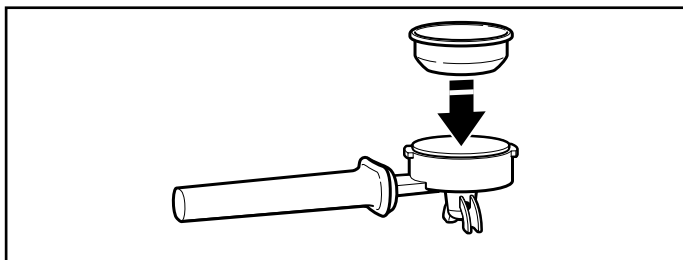
OBS! Tryck inte på knappen "☒" eller "☒" utan vatten i tanken. Skador på vattenpumpen kan uppstå.

ANVÄNDA ESPRESSOMASKINEN

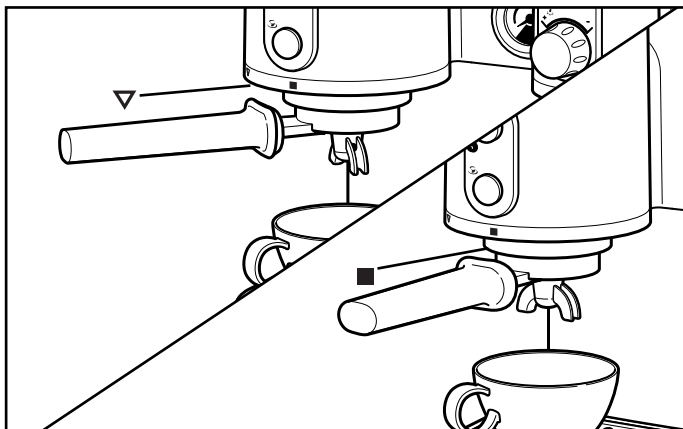
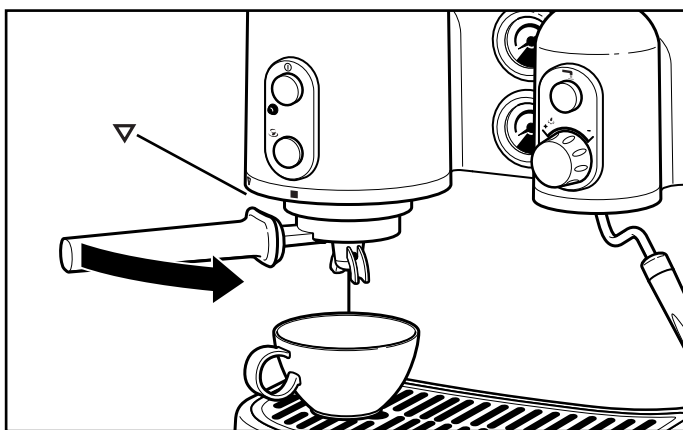
Brygga espresso

För bästa resultat vid bryggning av espresso, se avsnittet "Innan bryggning: Ingredienserna i en god espresso".

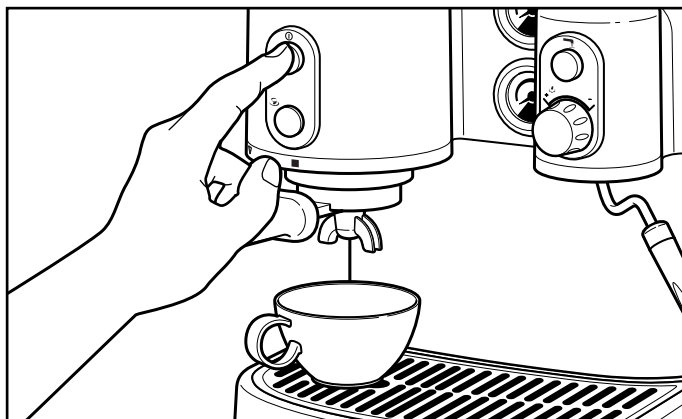
1. Försäkra dig om att vattenbehållaren har tillräcklig vattentillförsel (vattennivån skall ligga mellan fyllningslinjerna "max" och "min").
2. Välj filterkorgen för liten eller stor kapacitet. Använd den lilla korgen för en kopp (30 ml) espresso och den stora korgen för två koppar (60 ml). Den lilla 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 brygg huvudet och ställ in filterhållarens handtag med "▽" på vänster sida av trimringen av metall. Lyft filterhållaren till brygg huvudet 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.

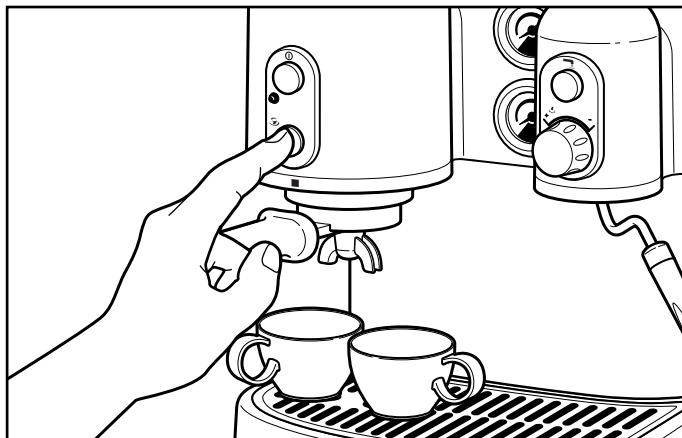


6. Vänta tills espressomaskinen har nått arbetstemperatur; detta tar cirka 6 minuter.

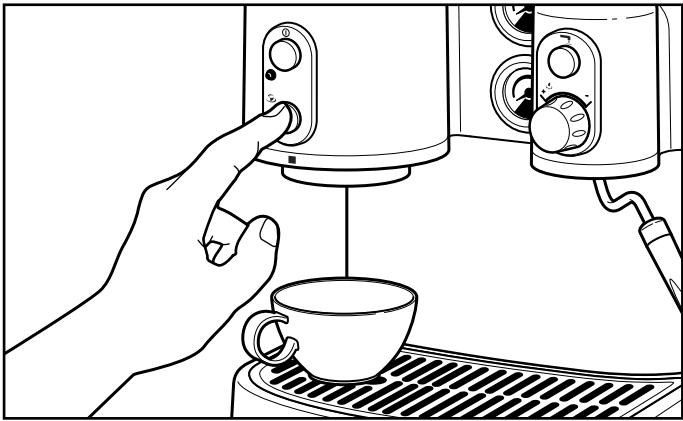
När nålen på espressobryggarens termostat stigit till läget "☒" är espressomaskinen färdig för bryggning.

7. Ta bort filterhållaren från brygg huvudet 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. Mer information finns i avsnitten "Jämn fördelning" och "Packning".
9. Borsta bort överflödigt kaffe från filterhållarens kant och sätt i filterhållaren i brygg huvudet.
10. Placera en eller två espressokoppar på dropplattan under filterhållarens pipor. Tryck på knappen "☒", så börjar espresso att rinna ner i kopparna. När önskad mängd espresso har bryggts, tryck på knappen "☒" för att stoppa bryggningen.

OBS! Ta inte bort filterhållaren vid bryggning.



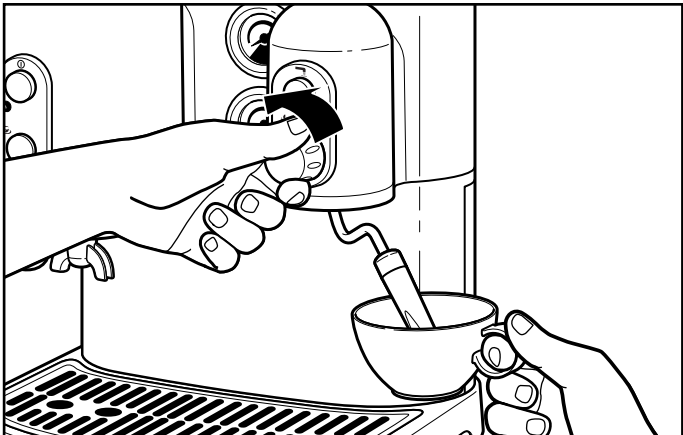
11. Espressomaskinen är utrustad med en 3-vägs magnetventil som omedelbart släpper trycket i brygggruppen när vattenpumpen stängs av, så att filterhållaren kan tas bort omedelbart efter bryggning. Ta bort filterhållaren genom att flytta handtaget till vänster. Undvik att slå mot filterhållarens handtag när du knackar ur kaffet ur filterkorgen.
12. När filterhållaren har tagits bort, placera en kopp under brygg huvudet och tryck på knappen "☺" under en eller ett par sekunder. Detta rengör vattenspridningsfiltret och spolar ut kaffeoljor och kaffe som har vandrat in i brygg huvudet.



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 ett vred "☺" som låter dig kontrollera volymen på skumningsången.

1. Tryck på knappen "Ⓢ" för att slå på espressomaskinen.
2. Vänta tills espressomaskinen har nått arbetstemperatur; detta tar cirka 6 minuter. När nålen på skumkokarens termostat stigit till läget "☺" är espressomaskinen färdig för skumning.
3. Fyll skumningskannen till 1/3 med kall mjölk.
4. Med skumningsarmen i en tom kopp öppnar du vredet "☺" under ett ögonblick för att spola ut överflödigt vatten från ledningen. Om du vill öppna vredet "☺", vrid det långsamt moturs. För att stänga vredet "☺", rotera det medurs tills det tar stopp.



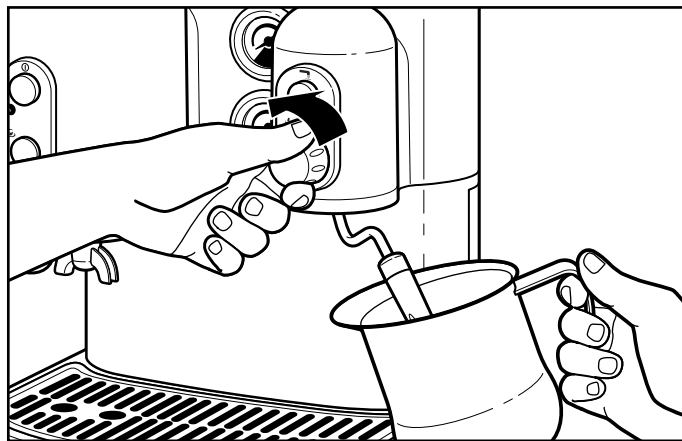
13. För att brygga mer espresso, upprepa stegen 6 till 12, men se barista-tipsen nedan.

Barista-tips

Vid bryggning av flera koppar:

1. Använd en handduk för att rengöra och torka filterkorgen innan den fylls med kaffe. Detta kommer att hjälpa dig att försäkra dig om att kaffet dras ur jämt.
2. För att bibehålla en lämplig bryggtemperatur är det viktigt att hålla brygggruppen 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 brygg huvudet.

5. Med vredet "☺" stängt justerar du skumningsarmen så att den befinner sig i en bekväm arbetsposition med skumningsmunstycket nedsänkt precis under ytan på mjölken i skumningskannen.
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 3/4 av kannas volym, sänks skumningsmunstycket ner i kannan för att avsluta ångningen (upphetningen) av mjölken. Håll kannan tippad för att bibehålla en virvlande rörelse i mjölken. Ånga mjölken tills 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 stänger du vredet "☺" genom att vrida det medurs tills det tar stopp. Detta förhindrar att det stänker.

Barista-tips

- Rengör skumningsarm och munstycke omedelbart efter användning. Se avsnittet "Skötsel och rengöring".
- 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 misspyder dess struktur.

Göra cappuccino

Om du ska göra en cappuccino kan du börja med att 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

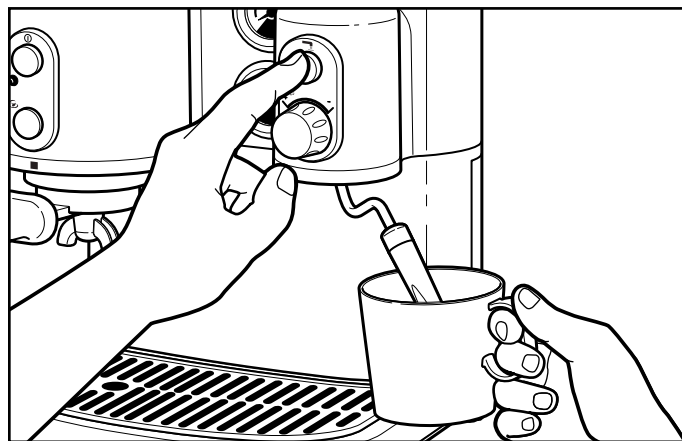
i en cappuccinokopp och häll därefter ner den skummade och ångade mjölken i koppen med en lätt skakande rörelse. Som avslutande utsmyckning, toppa din cappuccino med chokladspån.

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! Håll alltid hett vatten i en tom behållare – om man håller i en kopp eller kanna som innehåller andra ingredienser kan det skvätta.

1. Tryck på knappen "①" för att slå på espressomaskinen.
2. Vänta tills espressomaskinen har nått arbetstemperatur; detta tar cirka 6 minuter. När nålen på skumningskokarens termostat stigit till läget "☼", är espressomaskinen färdig att spola hett vatten.
3. Med skumningsarmen i en tom kopp öppnar man vredet "☼" genom att långsamt vrida det medurs. Tryck och håll därefter in knappen "☼" för att spola vatten.



OBS! Överflödigt 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 hällts upp, släpp upp knappen "☼" och stäng vredet "☼" genom att vrida det medurs tills det tar stopp.

SKÖTSEL OCH 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.

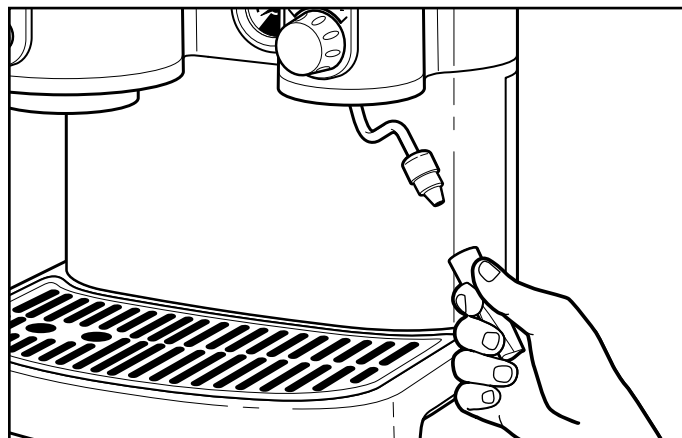
Innan espressomaskinen rengörs

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 diskvatten. 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 vredet "☼" tillfälligt för att köra ånga genom skumningsmunstycket. Detta kommer att rengöra munstyckets spets.

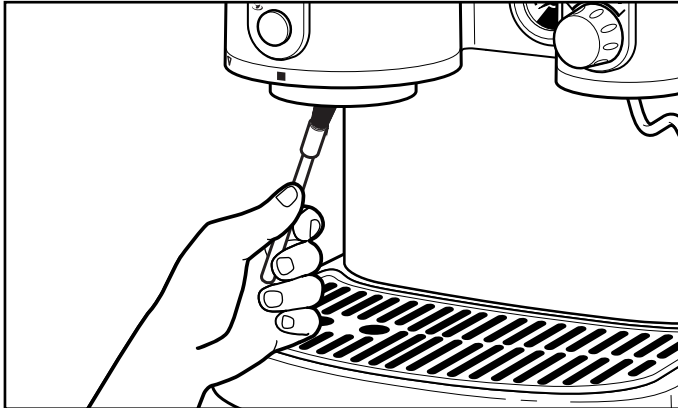


Rengöring av kåpa och tillbehör

Använd inte skurmedel eller skursvamp vid rengöring av espressomaskinen eller delar och tillbehör.

- Torka espressomaskinens kåpa med en ren fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa.
- Tvätta filterbehållaren i varmt diskvatten och skölj med rent vatten. Torka med en mjuk trasa. Tvätta inte filterhållaren i diskmaskin.
- Filterkorgar, dropptråg, dropplatta, vattenbehållare och skumningskanna kan diskas i det övre facket i diskmaskinen eller för hand i varmt diskvatten 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.

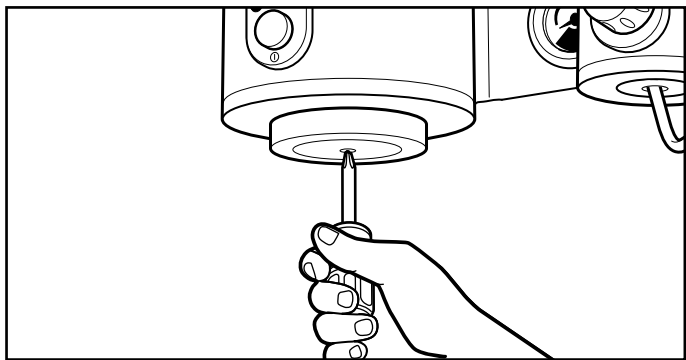
- Använd borsten eller en fuktig trasa för att borsta eller torka bort kaffe från brygg huvudets packning och vattenspridningsfiltret.



Rengöring av vattenspridningsfilter

En gång var 75:e till 100:e kopp espresso skall vattenspridningsfiltret tas bort från brygg huvudet för noggrann rengöring.

1. Använd en kort skruvmejsel, ta bort skruven i centrum av vattenspridningsfiltret genom att vrida den moturs. När skruven lossats skall vattenspridningsfiltret falla ner från brygg huvudet.



2. Tvätta vattenspridningsfiltret i varmt diskvatten och skölj med rent vatten.
3. Placera vattenspridningsfiltret i brygg huvudet med den mjuka sidan ner och fäst med skruven. Vrid skruven medurs tills den sluter tätt.

OBS! När vattenspridningsfiltret har fästs, skall centrumskraven 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. Anvisningar finns i avsnittet "Fylla och skölja bryggarna".

Avkalkning

Kalkavlagringar (beläggningar) från vattnet kommer att byggas upp i espressomaskinen över tid och kan försämrat kvalitén på espresson.

OBS! Beläggningar skall tas bort var fjärde månad; lokala vattenförhållanden med hårt vatten kan kräva tätare avkalkningar.

Använd en förpackning avkalkningsmedel eller lämpliga avkalkningstabletter för att ta bort beläggning.

1. Ta bort vattenspridningsfiltret från brygg huvudet. Anvisningar finns i avsnittet "Rengöring av vattenspridningsfilter".
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 brygg huvudet (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 spola rengöringsmedel genom brygg huvudet 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 spola rengöringsmedel genom skumningsarm och munstycke.
7. Tryck på knappen "Ⓢ" för att slå av espressomaskinen.
8. Vänta 20 minuter och upprepa sedan steg 4–7. Fortsätt upprepa steg 4–7 var 20:e minut tills 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 hålla ut innehållet i behållaren alternativt genom brygghuvud och skumningsarm. Låt inte behållaren tömmas helt.

10. Sätt fast vattenspridningsfiltret på brygghuvudet. Anvisningar finns i avsnittet "Rengöring av vattenspridningsfilter". Var noga med att fylla behållaren med friskt vatten för bryggning.

FELSÖKNING

Om strömindikatorn (I) indikatorn förblir av och bryggarna inte värms upp när knappen "Ⓢ" trycks in:

Kontrollera för att se om espressomaskinen är inkopplad. Om den är det drar du ur kontakten, sätter i den igen och trycker 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...

- vattenbehållaren vara tom, eller också är inte bryggkannen 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 packat.

Om vattenpumpen är högljudd kan...

- vattenbehållaren vara tom
- vattenbehållarens sifon vara snurrad eller felaktigt placerad
- bryggarna kanske vara tomma.

Om vatten läcker från filterhållaren kan det hända att...

- 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...

- skumningskokaren kanske inte uppe i arbetstemperatur ännu
- vredet "☺" kanske inte helt öppet
- skumningsmunstycket i behov av rengöring
- vattenbehållaren kanske tom eller skumningskokaren inte fylld.

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan läser du avsnittet "Garanti och service" för mer information.

INNAN BRYGGNING: INGREDIENSERNA I EN GOD ESPRESSO

Innan espressomaskinen ens kan kopplas in måste du skaffa ingredienserna för att skapa ett utsökt kaffe.

Färska kaffeböner

Utsökt kaffe kan bara komma från färska, riktigt rostade kaffeböner. Flera baristas rekommenderar att man köper böner 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 böner – 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 böner 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.

Bryggningstemperatur

Vattentemperaturen och temperaturens jämnhet har en direkt påverkan på espressosmaken. Den optimala temperaturen för att brygga en god espresso är 90–96 °C.

För att försäkra sig om lämplig bryggtemperatur:

Sätt alltid fast filterhållaren (med filterkorgen) på bryggghuvudet när espressomaskinen hettas upp). Detta värmer upp filtret.

- Vänta alltid tills bryggaren har hettats upp helt innan bryggning – det tar cirka 6 minuter.
- Dosera och packa 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.

Malning

En bra espresso kräver det färskaste kaffet och det färskaste kaffet mals alltid omedelbart innan bryggning. De mest delikata aromatiska föreningarna i kaffe tappas 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. Måttet som levereras med Artisan espressomaskin är ett nära nog perfekt mått för en kopp espresso. Fyll den ända upp med finmalet kaffe.

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 urdragnings 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 bryggghuvudet 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.

Jämn fördelning

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 – överurdragnings av de bittra kaffeföreningarna – och flöda lätt genom kaffet med högre täthet, underurdragnings av de smakrika essenserna. Denna ojämna urdragnings 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 urdragnings. 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.

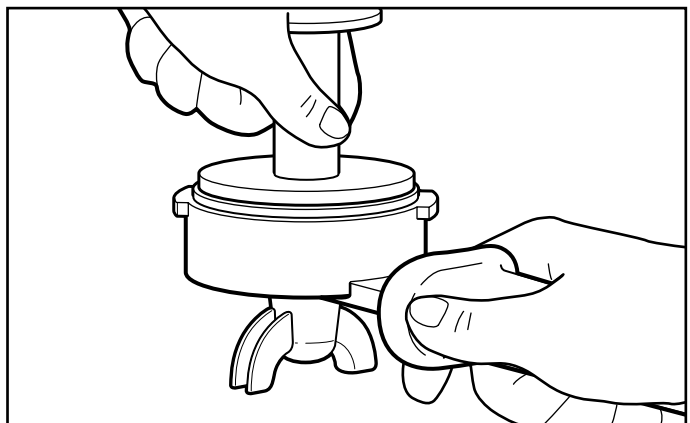


Packning

Packning komprimerar kaffet på en nivåskiva som ger ett jämnt motstånd för högttrycksvattnet. Korrekt utjämnat och packat kaffe kommer att producera en jämn urdragnings av kaffeföreningar – och en god espresso. Kaffe som packats för mjukt kommer att deformeras av bryggvattnet, vilket resulterar i en ojämn urdragnings, en snabb bryggstid och en medelmåttig espresso. Kaffe som packats för hårt kommer att förlänga bryggningstiden och skapa en bitter, överurdragen dryck.

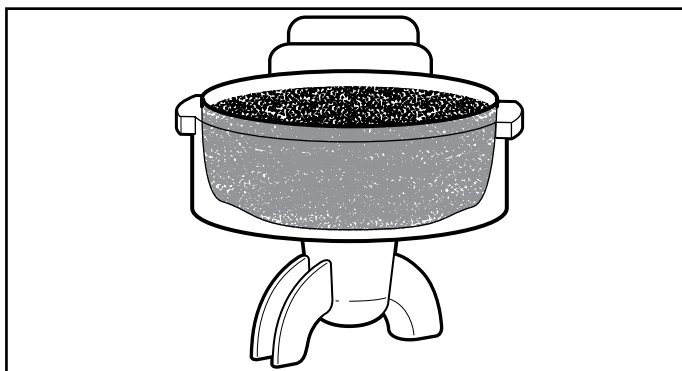
Lämplig packningsteknik

1. Greppa handtaget på kaffepackaren som om det vore en dörrknopp, med basen på handtaget stadigt mot handflatan. När du packar, försök att hålla kaffepackaren, handled 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 lätt mot bordet för att skaka loss kaffekornen så att de hamnar på kaffeskivan. Knacka inte för hårt, för då kan den packade kaffet tappa formen.

4. Lägga 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 en barista – använd en badrumsvåg! Placera vågen på ett bord eller motvikt och packa ditt kaffe på ovasidan. Ganska snart har du utvecklat en känsla för hur mycket 9 eller 15 kilos tryck är.

Volym

Brygggrupperna och bryggarna är upphettade. Det färska kaffet har malts, doserats ner i filterhållaren, expertmässigt utjämnats och packats med precision. Nu kommer sanningens ögonblick: dags att brygga!

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 överurdras kaffet och resultera i en tunn, bitter espresso.

En perfekt espresso är djupt rödbrun och har en tjock konsistens när den hälls upp, som honung som rinner av en sked. Den formar ofta vad som kallas mussvansar eller tunna spiraler. Allt eftersom fler och fler bittra och sura föreningar dras ur, kommer espresson som rinner ut att börja ljusna; i vissa fall kommer det som rinner ut att bli nästan vitt. En barista tittar noggrant på det som rinner ut och avslutar snabbt bryggningen om det börjar ljusna.

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 till bara de smakrikaste och minst bittra kaffeoljorna och essenserna.

Urdragsmängd

Årtionden av erfarenhet har visat att den bästa espresson – oavsett 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 packningsteknik 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. Kanske måste du justera malningen efter årstid – eller för vädret just 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. Packa lösare för en snabbare genomströmning av vätska och packa med mer kraft för trögflytande.

Det gyllene skummet

Ett kännetecken för fin espresso är skummet, det kompakta gyllene skum av emulgerade kaffeoljor som innehåller kaffesmakens essens. 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.

Felsökning av espresso vid bryggning

När det rinner, om din espresso...

...har mer av kanelfärg istället för att vara djupt brun:

- Kontrollera att din brygggrupp 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 vattnig:

- Granska din packningsteknik – packningen är kanske inte tillräckligt fast för att ge ett jämt motstånd till bryggvattnet.
- Använd en finare malning.
- Kontrollera kaffets färskhet.

...knappt droppar ut ur filterhållaren:

- Granska din packningsteknik – packningen kan vara för fast.
- Använd en grövre malning.

Garanti för KitchenAid espressomaskin

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om espressomaskinen används för andra ändamål än normal dryckesberedning. B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital

Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric

Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundtjänst

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

www.KitchenAid.eu