

INDHOLD

SIKKER BRUG AF ESPRESSOMASKINEN

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	2
Bortskaffelse af elektriske apparater.....	3
Elektriske krav.....	3

DELE OG FUNKTIONER

Espressomaskinens dele.....	4
Espressomaskinens funktioner.....	4

FORBEREDELSE AF ESPRESSOMASKINEN TIL BRUG

Fastgørelse af kopholder.....	5
Afmontering og vask af vandtank.....	5
Opfyldning og skylning af kedlerne.....	6

BRUG AF ESPRESSOMASKINEN

Brygning af espresso.....	7
Skumning og opvarmning af mælk.....	8
Sådan laves en cappuccino.....	9
Dosering af varmt vand.....	9

VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING

Før espressomaskinen rengøres.....	9
Rengøring af opskumningsarm og dyse.....	9
Rengøring af maskine og tilbehør.....	10
Rengøring af brusehoved.....	10
Når maskinen ikke har været brugt i længere tid.....	10
Afkalkning.....	10

FEJLFINDING.....

FØR BRYGNING: ELEMENTERNE I EN RIGTIG ESPRESSO

Friske kaffebønner.....	11
Velsmagende vand.....	11
Den rigtige kværning - og kværn.....	11

BRYGGETEKNIK FOR ESPRESSO

Bryggetemperatur.....	12
Kværning af bønner.....	12
Dosering.....	12
Udjævning.....	12
Stampning.....	12
Mængde.....	13
Ekstraktionshastighed.....	13
Den gyldne crema.....	13
Fejlfinding under brygning af espresso.....	13

GARANTI OG SERVICE.....

Garanti for KitchenAid Espressomaskine.....	14
Servicecentre.....	14
Kundeservice.....	14

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

! FARE

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke straks følger instruktionerne.

! ADVARSEL

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader. Tag fat i håndtagene eller dupperne.
3. For at forhindre elektrisk stød må du ikke nedsænke ledningen, stikkene eller apparatet i vand eller anden væske.
4. Dette apparat kan bruges af børn, som er fyldt 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, under forudsætning af de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
5. Fjern ledningen fra stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet afkøle, før du sætter dele på den eller fjerner dem og før rengøring.
6. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af producenten, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskaade.
8. Må ikke bruges udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet eller berøre varme overflader.
10. Må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gasblus, en varm elkogeplade, eller i en opvarmet ovn.
11. Apparatet skal være slukket, før ledningen tilsluttes stikkontakten. Apparatet slukkes ved at slukke for det og derefter fjerne stikket fra stikkontakten.
12. **Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.**
13. Vær meget forsigtig ved anvendelse af dampfunktionen.

GEM DENNE VEJLEDNING

Bortskaffelse af elektriske apparater

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialerne er 100 % genanvendelige og er mærket med genbrugssymbolet ♻. De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

– Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingssted, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt for yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt.

Elektriske krav

Volt: 220 - 240 volt A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Watt: Maks. 1300 W

BEMÆRK: For at reducere risiko for elektrisk stød kan stikket kun sluttes til en stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde.

Den medfølgende elledning er kort for at reducere risiko for sammenfiltring og og snublen over en lang ledning. Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på apparatet.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

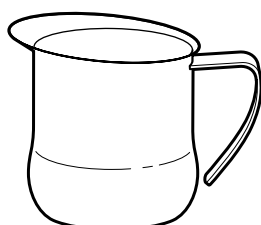
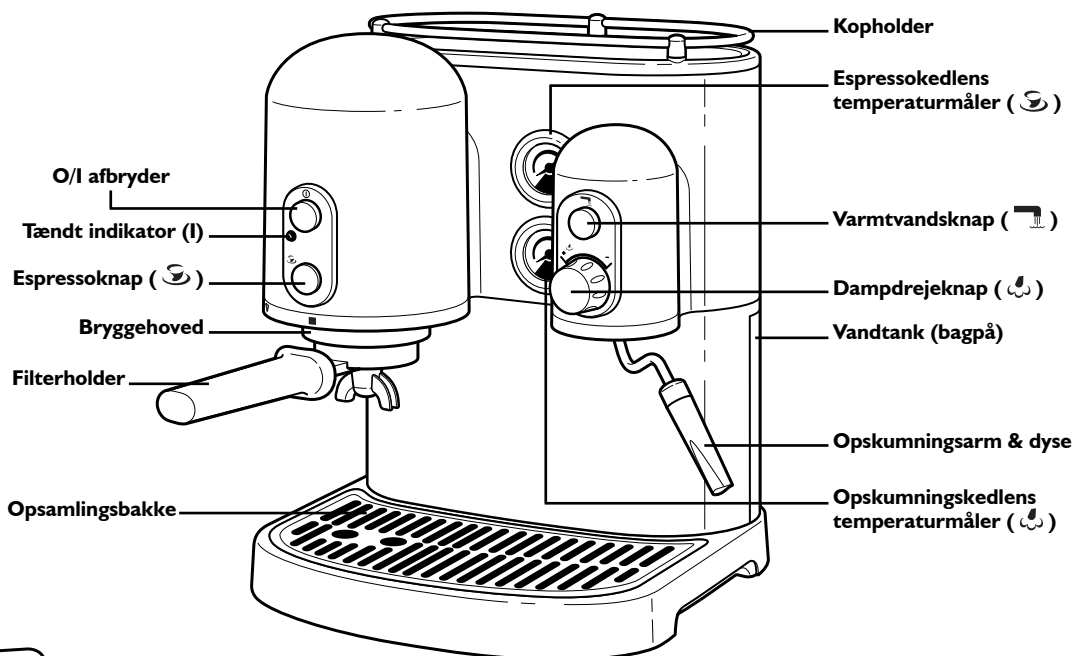
Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

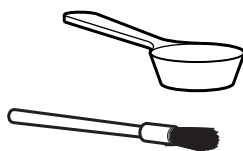
Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

Espressomaskinens dele



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 at opvarmes, og knapperne “☺” og “☑” kan betjenes.

Automatisk slukningsfunktion

Espressomaskinen har en automatisk slukningsfunktion: Den slukker automatisk efter 30 min. uden brug af knapperne “☺” eller “☑”.

Tændt indikator (I)

Når espressomaskinen er tændt, lyser indikatorlyset.

Espressoknap (☺)

Tryk knappen “☺” for at aktivere vandpumpen til at brygge espresso. Tryk knappen “☺” igen for at standse brygningen.

Varmtvandsknap (☑)

Når drejeknappen “☼” er åben, holdes knappen “☑” nede, for at aktivere vandpumpen og åbne for det varme vand fra opskumningsarmen. Pumpen slukker automatisk, når knappen slippes.

Dampdrejeknap (☼)

Dampen eller det varme vand fra opskumningsarmen doseres ved at åbne drejehåndtaget “☼” ved at dreje det mod uret. Mængden af damp kontrolleres med drejeknappens placering: Drej drejeknappen mod uret for mere damp, med uret for mindre damp. Dampen slukkes ved at lukke for drejeknappen “☼” ved at rotere den med uret, til dampen ophører.

Bryggehoved

Bryggehovedet er stort nok til kommercielt brug og er fremstillet med forkromet messing, hvilket sikrer en usædvanlig lang levetid samt temperaturstabilitet. Bryggekedlen er fastboltet direkte på gruppehovedet, således at bryggegruppen opvarmes hurtigt og grundigt.

Opskumningsarm & dyse

Doserer damp og varmt vand gennem opskumningsarmen. Armen drejes horisontalt og vertikalt for at give en bekvem position. Dysen forbedrer skummet og kan aftages før rengøring.

Opsamlingsbakke

En stor, aftagelig opsamlingsbakke opfanger spild. Den kan vaskes i opvaskemaskinen, hvis den placeres i den øverste hylde. Bakken har en aftagelig opsamlingshylde af rustfrit stål.

BPA-fri vandtank

Den aftagelige vandtank kan flyttes til venstre eller højre for at lette påfyldning, og har tydelige “maks.” (1,8 liter) og “min.” påfyldningslinjer. Den halvgennemsigtige vandtank viser vandstanden. Den BPA-frie tank kan vaskes i opvaskemaskine, hvis den sættes i den øverste hylde.

Kopholder

4 til 6 espressokopper kan holdes varme ovenpå enheden. Kopholder af rustfrit stål forebygger brud.

Espressokedlens temperaturmåler (☺)

Drejeskivens måler indikerer, når espressokogeren har nået sin optimale bryggetemperatur.

Opskumningskedlens temperaturmåler (☺)

Drejehåndtagets måler indikerer, når opskumningskedlen har nået sin optimale damptemperatur.

Filterholder

Filterholderen er stor nok til kommerciel brug, er udført i forkromet messing og har et konisk håndtag med et godt greb. Fastgøres til bryggehovedet med en fast vridning mod højre.

Filterkurve

Filterkurve af rustfrit stål, som klikker på plads i filterholderen. Brug kurven med den mindste kapacitet til en enkelt kop espresso (30 ml), og kurven med den største kapacitet til 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 til opskumning af mælk.

Stamper

Stamper kaffen jævnt i filterkurven.

Kaffemål og børste til brusehoved

Brug et mål kaffe til hver kop (30ml) espresso. Børsten til vandfiltret hjælper med til at holde bryggehovedet og brusehovedet fri for grums.

Ikke vist:

Dobbelte kedler

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 udbændingsmodstand. De hurtige kedler når driftstemperaturen på ca. 6 minutter.

Drypfrit system med 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 snapse til med kaffegrums.

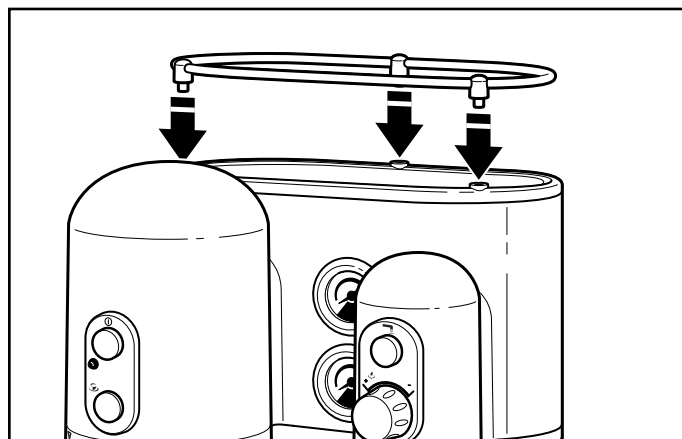
15 Bar pumpe

Vandpumpen leverer altid det nødvendige tryk til brygning af den perfekte espresso.

FORBEREDELSE AF ESPRESSOMASKINEN TIL BRUG

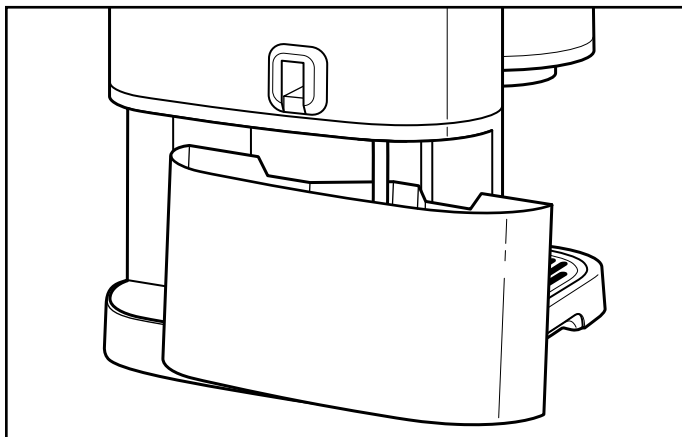
Fastgørelse af kopholder

Ret de tre holderstænger ind med hullerne øverst i espressomaskinen. Tryk derefter holderstængerne ned i hullerne.



Afmontering og vask af vandtank

1. Løft tanken lidt op, og aftag den derefter ved at trække bunden af tanken væk fra espressomaskinen.



2. Vask tanken i varmt sæbevand og skyl med rent vand. Tanken kan også vaskes i opvaskemaskine, hvis den sættes i den øverste holder.
3. Sæt tanken tilbage på espressomaskinen og sørg samtidig for, at sifonslangerne er placeret inde i tanken. Ribben i bunden af tanken passer med rillerne i bunden af maskinen.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

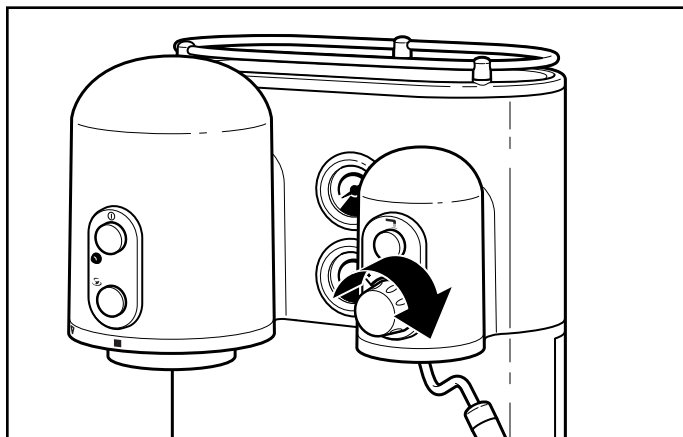
Kedlerne skal fyldes og skylles, før espressomaskinen bruges første gang. Kedlerne skal også fyldes når:

- espressomaskinen ikke har været i brug i et længere tidsrum
- vandtanken løber tør under brug (dette kan beskadige espressomaskinen)
- dampvarmen bruges, uden der brygges espresso eller doseres varmt vand

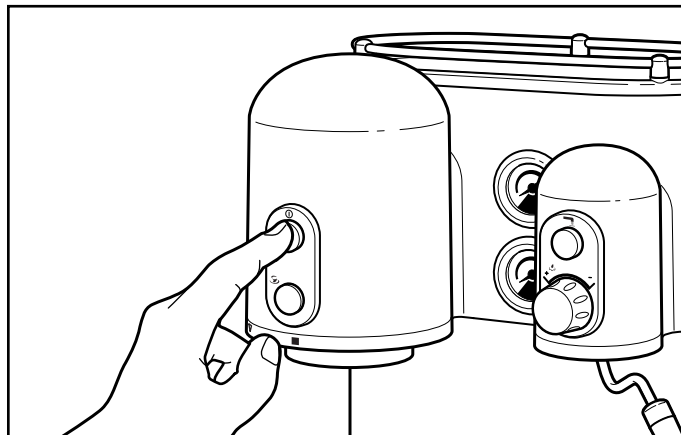
1. Flyt vandtanken mod venstre eller højre for at åbne den, og fyld den med friskt, koldt vand op til maks. linjen.

BEMÆRK: Destilleret vand eller mineralvand kan beskadige espressomaskinen. Brug almindeligt vand til at brygge espresso.

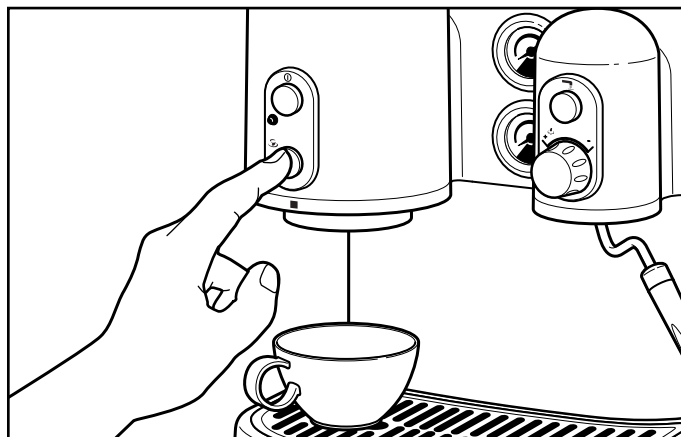
2. Sæt hunstikket fra den elektriske ledning ind i stikket bagpå espressomaskinen.
3. Sæt den anden ende af den elektriske ledning ind i en stikkontakt med jord.
4. Sørg for, at "☞" drejehåndtaget er lukket ved at dreje det med uret så langt som muligt.



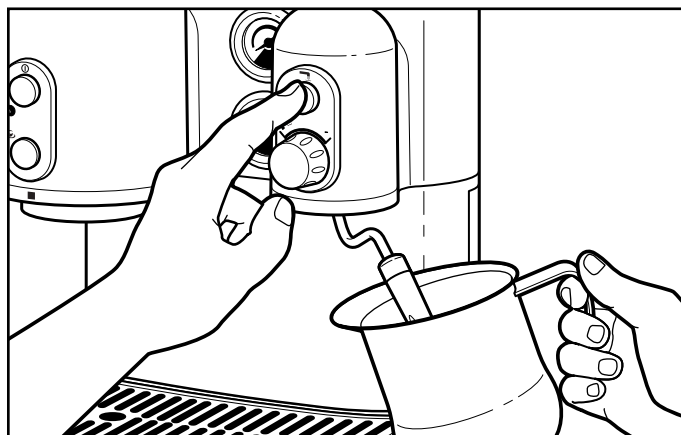
5. Tryk på knappen "ⓘ" for at tænde espressomaskinen. Når espressomaskinen er tændt, lyser strømindikatoren (I), de to kedler begynder at opvarme, og knapperne "☞" og "☛" kan betjenes.



6. Sæt en kaffekop under bryggehovedet. Fastgør ikke filterholderen til bryggehovedet.
7. Tryk på knappen "☞" – det er ikke nødvendigt at vente, til kedlen er opvarmet. Dette aktiverer vandpumpen, som fylder bryggekeden med vand. Efter nogle få sekunder løber vandet fra bryggehovedet. Når koppen er fuld, trykkes der på knappen "☞" igen for at standse vandpumpen. Bryggekeden er nu klar til brug.



8. Sæt opskumningskanden under opskumningsarmens dyse.
9. Åbn langsomt drejehåndtaget "☞" ved at dreje det mod uret, og tryk derefter på knappen "☛" og hold den nede. Dette aktiverer vandpumpen, der fylder opskumningskedlen med vand. Efter nogle få sekunder begynder vandet at løbe fra dysen.



FORBEREDELSE AF ESPRESSOMASKINEN TIL BRUG

10. Når kanden er ca. halvfuld, slippes knappen “☑” og drejehåndtaget “☼” lukkes ved at dreje det med uret, indtil det standser. Opskumningskedlen er nu klar til brug.

11. Hvis der ikke skal brygges espresso nu, trykkes der på knappen “⓪” for at slukke for espressomaskinen.

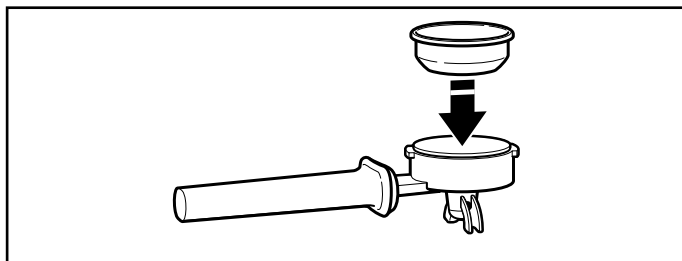
BEMÆRK: Tryk ikke på knapperne “☼” eller “☑” uden vand i tanken. Det kan forårsage skade på vandtanken.

BRUG AF ESPRESSOMASKINEN

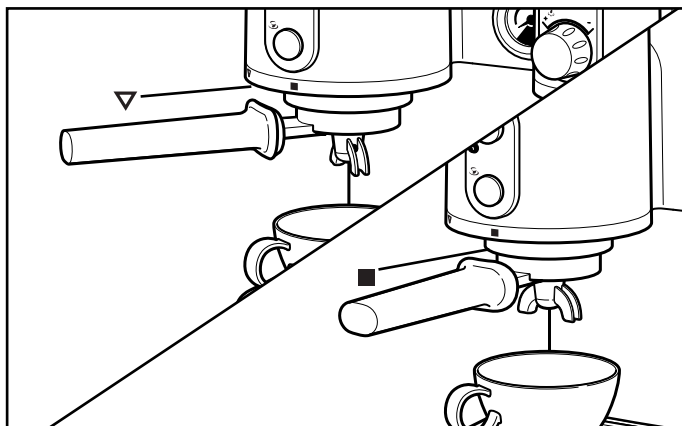
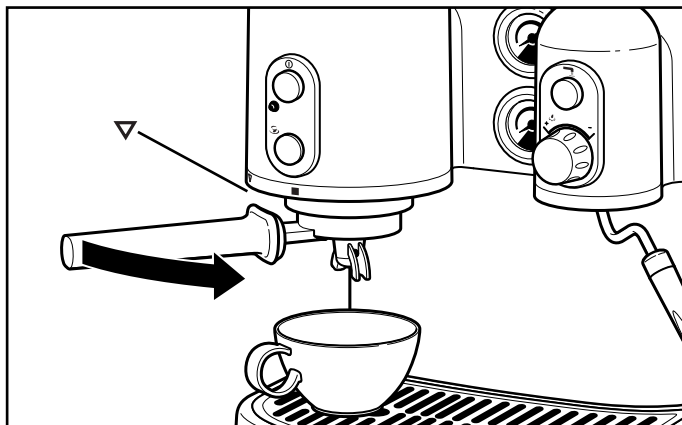
Brygning af espresso

Se side 12–15 for at opnå de bedste resultater ved espresso-brygning i afsnittet ‘Før brygning: Elementerne i en rigtig espresso’.

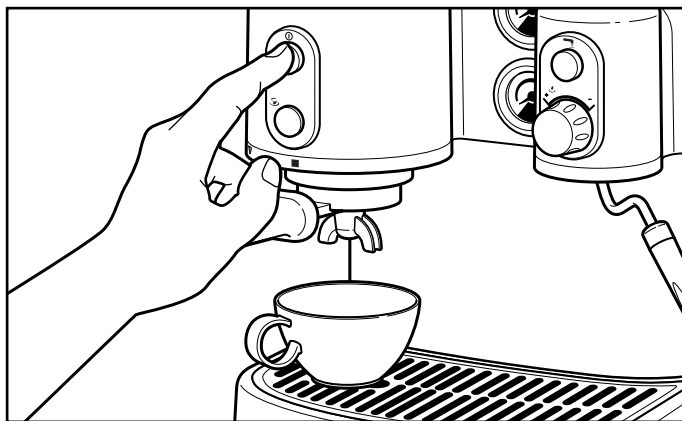
1. Sørg for, at vandtanken har nok vand (vandstanden skal være mellem påfyldningslinjerne “maks.” og “min.”).
2. Vælg den lille eller den store filterkurv. Brug kurven med den mindste kapacitet til en enkelt kop espresso (30 ml), og kurven med den største kapacitet til to kopper (60 ml). Kurven med den lille kapacitet kan bruges med pods.
3. Tryk filterkurven ned i filterholderen indtil, den klikker på plads. 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 på knappen “⓪” for at tænde espressomaskinen.



6. Vent indtil espressomaskinen har nået driftstemperaturen. Det tager ca. 6 minutter.

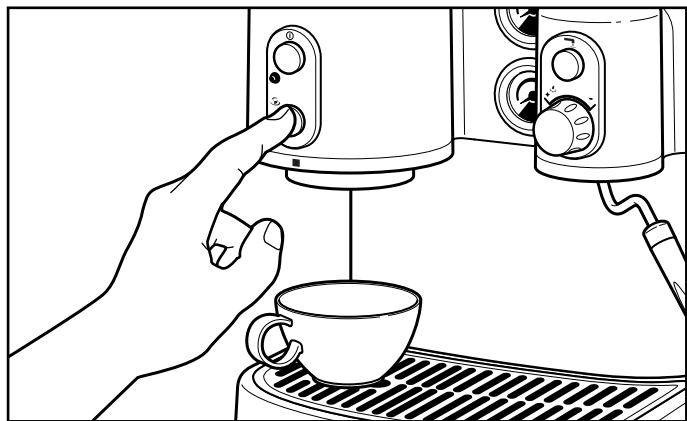
Når nålen i espressokedlens måler har nået “☼”-zonen, er espressomaskinen klar til at brygge.

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. Brug en god espressokværn til din kaffe.
8. Med stamperen stemples kaffen godt fast med en drejende bevægelse. Overfladen af kaffen skal være så jævn som muligt. Se afsnittene “Udjævning” og “Stampning” for flere oplysninger.
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 på knappen “☼” og espressokaffen begynder at løbe ned i kopperne. Når den ønskede mængde espresso er brygget, trykkes der på knappen “☼” for at standse brygningen.

BEMÆRK: Filterholderen må ikke aftages under brygning.



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 kaffegrums ud af filterkurven, skal det undgås at ramme filterholderens håndtag.
12. Når filterholderen er taget af, sættes en kop under bryggehovedet, og der trykkes på knappen "☺" i et sekund eller to. Det renser brusehovedet, og kaffeolier -og grums, som er kommet ind i brusehovedet, skylles ud.



13. Mere espresso brygges ved at gentages trin 6 til 12, men se også baristatippene nedenfor.

Baristatip

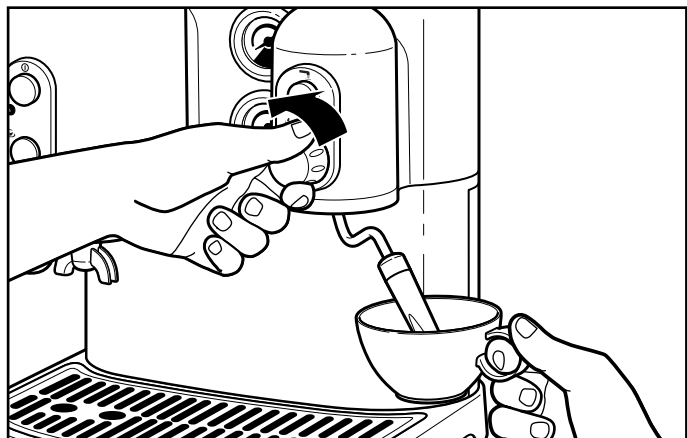
Ved brygning af flere kopper:

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:
 - Skyl ikke filterholderen med vand fra hanen – det nedkøler filtret. Det er bedre at tørre grumset på filtret af med et viskestykke.
 - Når du har travlt med andre opgaver som f.eks. at kværne kaffebønner eller opskumme mælk, skal filterholderen sidde på bryggehovedet, så filterholderen bevarer varmen.

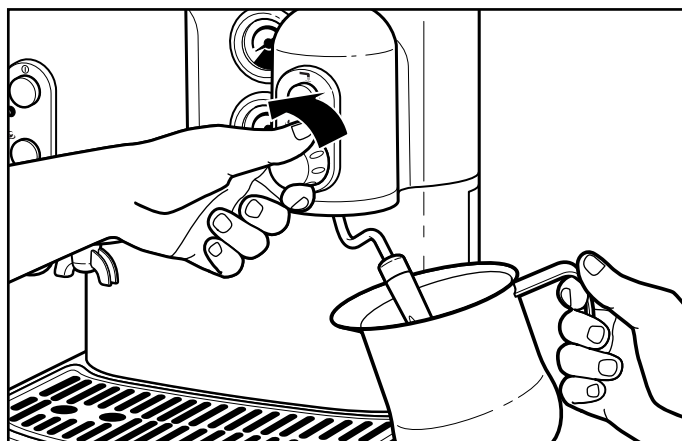
Skumning og opvarmning af mælk

Det kræver lidt øvelse at opskumme og varme mælken, men du vil blive overrasket over, hvor hurtigt du udvikler færdigheden. En kande af rustfrit stål udformet specielt til opskumning, en opskumningsarm, der kan justeres horisontalt og vertikalt for at give en bedre arbejdsposition, en opskumningsdysse, der forbedrer skummet og et drejhåndtag "☺", med hvilken dampmængden til opskumning kan styres præcist.

1. Tryk på knappen "Ⓢ" for at tænde espressomaskinen.
2. Vent indtil espressomaskinen har nået driftstemperaturen. Det tager ca. 6 minutter. Når nålen i opskumningskedlens måler har nået zonen "☺", er espressomaskinen klar til at opskumme.
3. Fyld opskumningskanden 1/3 op med kold mælk.
4. Med opskumningsarmen rettet ned i en tom kop åbnes drejeknappen "☺" et øjeblik for at udløse overskydende vand fra systemet. Drejhåndtaget "☺" åbnes ved at dreje det langsomt mod uret. Drejeknappen "☺" lukkes ved at dreje den med uret, til den stopper.



5. Med drejhåndtaget "☺" lukket kan opskumningsarmen justeres, til den er i en bekvem arbejdsposition, og spidsen af opskumningsdysen kan nedsænkes, til den er lige under mælkens overflade i opskumningskanden.
6. Åbn langsomt drejhåndtaget "☺" ved at dreje det mod uret. Jo mere drejhåndtaget "☺" drejes, jo mere damp udløses. Tip kanden til en af siderne for at skabe en hvirvlende bevægelse i mælken, mens spidsen af dysen holdes 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, skal kanden sænkes.
8. Når den opskummede mælk har udvidet sig til ca. 3/4 af kanden, sænkes opskumningsdysen ned i kanden for at opvarme mælken. Tip kanden for at bevare mælkens hvirvlende bevægelse. Varm mælken, indtil den er mellem 60 og 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 drejhåndtaget "☺" ved at dreje det med uret, indtil det stopper. Det forhindrer, at mælken sprøjter.

Baristatip

- Rengør straks opskumningsarmen og dysen efter brug. Se "Vedligeholdelse og rengøring" for flere oplysninger.
- 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 skæmmer strukturen.

Sådan laves en cappuccino

En cappuccino laves ved at opskumme og varme mælken, før espressoen brygges. Det giver skummet tid til at stivne en smule, hvilket adskiller den fra mælken. Når mælken er tilberedt, brygges en kop (30 ml) espresso i en cappuccinokop,

Det gælder i sidste instans om at finde en mælk, der passer til egen smag. De vigtigste faktorer, når det gælder om at producere virkelig godt skum, er erfaring og god afkøling: Jo koldere mælken er, jo bedre er resultatet.

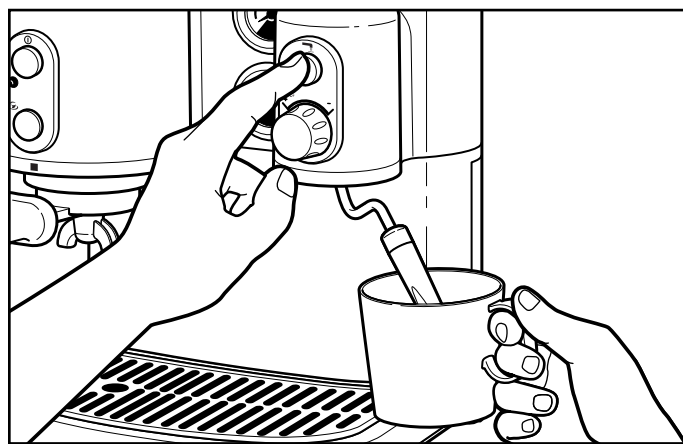
og derefter hældes den opskummede og varme mælk over i koppen med en forsigtig, rystende bevægelse. For at sætte pynt på mesterværket kan man drysse chokoladespåner ovenpå cappuccinoen.

Dosering af varmt vand

Opskumningsarmen kan også bruges til at dosere varmt vand. Det gør det let at lave Americanos, te eller varm kakao. En mokkakop kan fyldes med varmt vand for at varme den op før espressobrygning.

BEMÆRK: Det varme vand skal altid hældes i en tom beholder – hvis det hældes i en kop eller en kande, som indeholder andre ingredienser, kan det sprøjte.

1. Tryk på knappen "①" for at tænde espressomaskinen.
2. Vent indtil espressomaskinen har nået driftstemperaturen. Det tager ca. 6 minutter. Når nålen i opskumningskedlens måler har nået zonen "☼" er espressomaskinen klar til at dosere varmt vand.
3. Drejehåndtaget "☼" åbnes med opskumningsarmen nede i en tom kop ved at dreje den langsomt mod uret. Derefter trykkes der på knappen "☼", som holdes nede for at dosere vand.



BEMÆRK: Der kan komme overskydende damp ud af dysen, før vandet løber. Det kan vare adskillige sekunder, før vandet begynder at løbe.

4. Når den ønskede mængde vand er doseret, slippes knappen "☼", og drejeknappen "☼" lukkes 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. Mælk efterladt på opskumningsarmen bør fjernes.

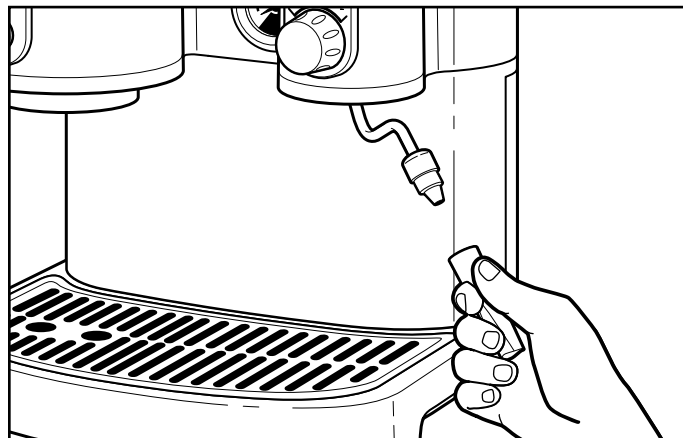
Før espressomaskinen rengøres

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.

Rengøring af 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. Sørg for, at alle åbninger i muffen er fri for rester.
2. Aftør opskumningsarmen og dysen med en ren, fugtig klud. Brug ikke en skuresvamp.
3. Slut til en stikkontakt med jordforbindelse.
4. Tænd for espressomaskinen og lad kedlerne nå driftstemperatur. Sæt opskumningsarmen ned i en tom kop og åbn drejehåndtaget "☼" et øjeblik for at lade damp løbe gennem opskumningsdysen. Dette renser dysespidsen.

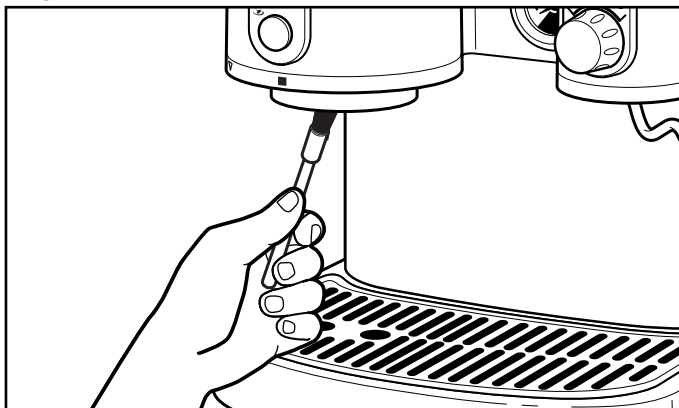


Rengøring af maskine og tilbehør

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af espressomaskinen eller tilbehør.

- Aftør espressomaskinen med en ren, fugtig klud og tør den med en blød klud.
- Vask filterholderen i varmt sæbevand og skyl med rent vand. Tør med en blød klud. Vask ikke filterholderen i en opvaskemaskine.
- Filterkurvene, opsamlingsbakken, opsamlingshylden og opskumningskanden kan vaskes i den øverste hyld i opvaskemaskinen eller i varmt sæbevand. Ved håndopvask skal der skylles med rent vand og tørres med en blød klud.

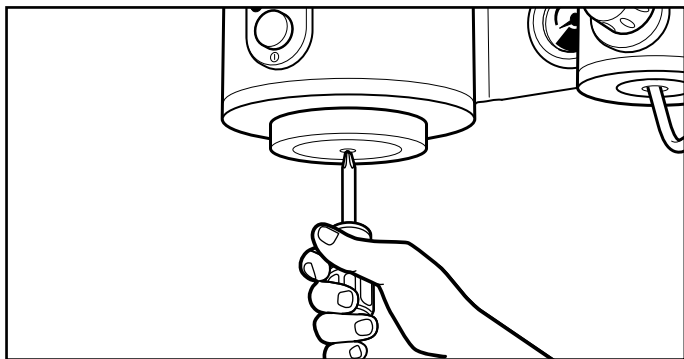
- Brug brusehovedets børste eller en fugtig klud til at afbørste eller aftørre kaffegrums fra bryggehovedets pakning og brusehoved.



Rengøring af 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 skyl 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 fast.

BEMÆRK: Når brusehovedet er fastgjort, skal midterskruen være i niveau med brusehovedets overflade. Hvis den ikke er i niveau, fjernes skruen. Derefter vendes den om og fastgøres igen.

Når maskinen ikke har været brugt i længere tid

For at opnå de bedste resultater skal espressomaskinen gennemsykles med friskt vand, hvis den ikke har været i brug i længere tid. Det vil også sikre, at kedlerne er fyldte, og at 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. Se afsnittet "Opfyldning og skylning af kedlerne" for instruktion.

Afkalkning

Der opbygges med tiden kalkaflejringer (kedelsten) fra vandet i espressomaskinen, og det kan forringe kvaliteten af espressoen.

BEMÆRK: Kedelsten skal fjernes hver 2. måned.

I områder med hårdt vand skal afkalkning muligvis foretages oftere.

Brug et afkalkningsmiddel til at fjerne kedelsten.

1. Aftag brusehovedet fra bryggehovedet. Se afsnittet "Rengøring af brusehoved" for vejledning.
2. Sørg for, at vandtanken er tom. Følg vejledningerne på afkalkningsmidlets emballage. Bland afkalkningsopløsningen og hæld den i tanken.
3. Til opsamling af rengøringsopløsningen kan en stor kop placeres under bryggehovedet (fastgør ikke filterholderen) og en anden kop under opskumningsdysen.

4. Tryk på knappen "①" for at tænde espressomaskinen. Det er ikke nødvendigt at opvarme kedlerne, før man går videre til det næste trin.
5. Tryk på knappen "☺" for at lade rengøringsopløsningen løbe gennem bryggehovedet i ca. 15 sek. Tryk derefter på knappen "☺" for at slukke.
6. Åbn drejehåndtaget "☼" ved at dreje det mod uret, og tryk derefter på knappen "☼" i 15 sek. for at lade rengøringsopløsningen løbe gennem opskumningsarmen og dysen.
7. Tryk på knappen "①" for at slukke for espressomaskinen.
8. Vent 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. Lad ikke lade tanken løbe helt tør.

9. Aftag vandtanken og skyl den med friskt vand. Sæt den derefter tilbage på espressomaskinen og fyld den med friskt vand til maks. linjen. Tryk knappen "①" for at tænde espressomaskinen, og skyl hurtigt espresso-maskinen igennem ved at lade tankens indhold løbe skiftevis mellem bryggehovedet og opskumningsarmen. Lad ikke vandtanken løbe helt tør.

10. Sæt brusehovedet tilbage på bryggehovedet. Se afsnittet "Rengøring af brusehoved" for vejledning. Husk at hælde friskt vand på tanken, før der brygges.

FEJLFINDING

Hvis lysindikatoren 'tændt' (I) ikke lyser og kedlerne ikke varmer, når der trykkes på knappen "①":

Kontroller, at espressomaskinen er tilsluttet en stikkontakt. Hvis den er, skal stikket tages ud og sættes tilbage i stikkontakten. Tryk derefter på knappen "①" igen. Hvis espressomaskinen stadig ikke virker, skal sikringen eller afbryderen, som espressomaskinen er sluttet til, kontrolleres, for at sikre at kredsløbet er lukket.

Hvis kaffen ikke løber gennem filterholderen ...

- kan vandtanken være tom eller bryggekedlen er måske ikke fyldt
- kan vandtankens sifonslanger være bøjede/knækkede eller forkert placerede
- kan brusehovedet trænge til rengøring
- kan espressomaskinen trænge til afkalkning
- kan kaffen være for fint kværnet
- kan kaffen være stampet for hårdt

Hvis vandpumpen støjer ...

- kan vandtanken være tom
- kan vandtankens sifonslanger være bøjede/knækkede eller forkert placerede
- kan kedlen være tom

Hvis der løber vand fra filterholderen ...

- er filterholderen måske ikke fastgjort korrekt til bryggehovedet
- kan der sidde kaffegrums på kanten af filterholderen eller bryggehovedets pakning
- kan bryggehovedets pakning være snavset eller nedslidt

Hvis der produceres for lidt damp eller skum ...

- har opskumningskedlen måske ikke nået driftstemperatur
- er drejeskiven "☺" måske ikke helt åben
- kan opskumningsdysen trænge til rengøring
- kan vandtanken være tom, eller måske er opskumningskedlen ikke fyldt

Hvis problemet ikke kan løses med de ovenstående trin, så se afsnittet "Garanti og service".

FØR BRYGNING: ELEMENTERNE I EN RIGTIG ESPRESSO

Før espressomaskinen overhovedet tilsluttes, skal flere elementer være klar for at muliggøre fremstilling af fantastisk kaffe.

Friske kaffebønner

Rigtig god kaffe fremstilles med friske kaffebønner, der er ristet korrekt. Mange baristaer anbefaler, at man ikke køber bønner, som er mere end middelristede med en jævn chokoladebrun farve. Denne ristning bevarer bønnens naturlige sukker og smag, som er grundlaget for den bedste espresso. Middelristning er det mørkeste, en bønne kan ristes, uden at der udvikles olier på overfladen. Mørkt ristede bønner – som er mørkebrune eller næsten sorte – ser gode ud, men den ekstra brænding overskygger de mere delikate kaffesmagstoner og karamelliserer sukkeret. Smagen af en mørkristet kaffebønne domineres ofte af en tung "brændt" kaffesmag, der er bitter og ubehagelig.

Sådan bevares kaffebønnens friskhed:

Opbevar bønnerne i en lufttæt beholder, der også beskytter mod lys, på et køligt og tørt sted. Opbevaring i køleskab anbefales ikke, da der kan dannes kondens på bønnerne, når beholderen åbnes. Nedfrysning kan hjælpe med til at bevare bønnerne gennem længere tid, men det forringer smagen.

Velsmagende vand

En almindeligt overset del af en god espresso er brygge vandet. Hvis du ikke bryder dig om smagen af vandet fra din vandhane, skal det ikke bruges til at brygge espresso – brug i stedet rent vand på flaske. 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 med mange mineraler – det kan beskadige espressomaskinen.

Den rigtige maling – og kværn

Espresso kræver en fin og ensartet kværning. Kaffemøller eller billige kaffekværne er normalt ikke gode nok til kværning af kaffebønner til en fremragende espresso. Den bedste espresso kræver en kvalitetskværn som f.eks. KitchenAid Artisan Burr Grinder. En god kværn maksimerer smag og aroma i espressoen ved at producere en meget ensartet kværningsgrad, næsten helt uden friktionsvarme.

Bryggetemperatur

Vandtemperaturen samt temperaturens ensartethed har en direkte effekt på espressoens smag. En rigtig god espresso fremstilles ved at brygge ved den optimale temperatur, ideelt 90°–96° C.

Sådan sikres den korrekte bryggetemperatur:

Filterholderen (med filterkurven) skal altid påsættes bryggehovedet, når espressomaskinen opvarmer.

Det opvarmer filtret.

- Vent altid, til kedlerne er helt opvarmede, før der brygges – ca. 6 minutter.
- Doser og stamp hurtigt kaffen, og bryg straks. Dette forhindrer, at filterholderen afkøles mærkbart.
- Skyl aldrig filterholderen med koldt vand, hvis der brygges flere kopper. Når det gamle kaffegrums er slået af filtret, kan det resterende grums aftørres fra kurven med et rent viskestykke. Sørg for, at filterkurven er tør, før der hældes mere kaffe i den.
- Filterholderen skal sidde på bryggehovedet, når du er optaget af andre opgaver som f.eks. kværning af bønner eller opskumning af mælk.
- Opvarm en kop eller en mikkakop ved at opbevare den ovenpå espressomaskinen, før der brygges. Kopper kan også opvarmes på et øjeblik med dampen fra opskumningsarmen.

Kværning af bønner

Rigtig god espresso kræver de friskeste bønner, og den friskeste kaffe er altid kværnet lige før brygning. De mest delikate aromatiske komponenter i kaffen bliver gamle i løbet af et par minutter efter kværning, så man bør kun kværne det, der skal bruges.

Dosering

Dosering er den proces, som den kværrede kaffe afmåles i filterkurven. En enkelt kop (30 ml) espresso kræver 7 gram kaffe – to kopper kræver det dobbelte. Et fyldt, udjævnet mål kaffe, det mål der følger med Artisan Espressomaskinen, er det perfekte mål til en kop espresso.

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. Sådan ser du, om filterkurven er overfyldt:

1. Fyld kurven, udjævn 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 udjævne 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. Brygge vandet, der er under tryk, følger uundgåeligt vejen med mindst modstand, hvilket betyder, at der er den laveste kaffetæthed – overekstrahering af de

bitre kaffekomponenter – og vandet løber kun let gennem de områder med en højere tæthed, og dermed underekstraheres de smagsfulde essenser. Denne ujævne ekstraktion resulterer i en tynd, svag, bitter espresso.

Sådan udjævnes kaffen i filterkurven:

- Sørg for, at filterkurven er tør, før der hældes mere kaffe i den. Fugt i kurven skaber mindst modstand for brygge vandet.
- 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.

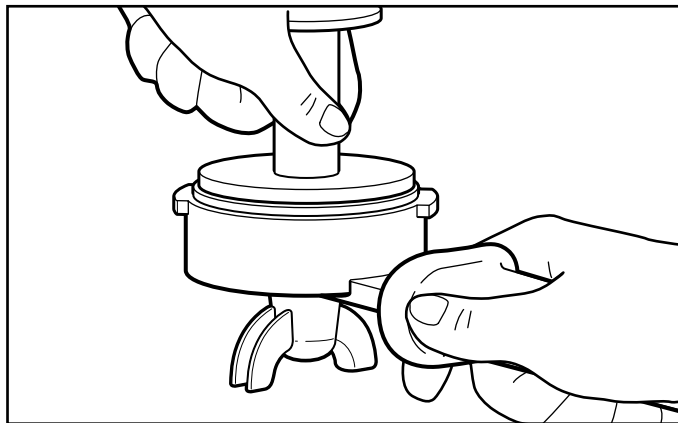


Stampning

Stampning sammenpresser kaffen til en flad skive, der giver en ensartet modstand til brygge vandet, som 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 af brygge vandet, og resultatet er en ujævn ekstraktion, en hurtig bryggetid, og en middelmådig espresso. Hvis kaffen er stampet for hårdt, giver det en langsom bryggetid, som resulterer i en bitter drik pga. overekstraktion.

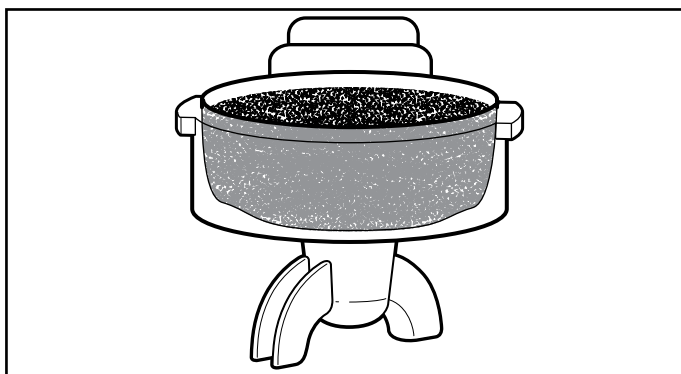
Den rigtige stampningsteknik

1. Stampningshåndtaget skal holdes ligesom et dørgreb, med den nederste del af håndtaget mod håndfladen. Når der stemples, 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 forhindre, at stamperen trækker klumper af kaffe med op.

3. Når 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 endnu en afsluttende stampning (også kaldet en afpudsningstamping). Tryk lige ned på kaffen med et tryk på ca. 15 kilo, og nedsæt trykket til ca. 9 kilo, 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.



Måling af stampningstryk

9 kilo, 15 kilo – hvordan ved man, hvor meget stampningskraft, man egentlig bruger? Gør, hvad baristaerne gør: Brug en badevægt! Sæt en badevægt på en stol eller et bord og stamp kaffen ovenpå vægten. Derefter varer det ikke længe, før du har en fornemmelse af, hvor meget 9 eller 15 kilo er.

Mængde

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 der brygges mere, overekstraherer det kaffen, og resultatet er en tynd og bitter espresso.

En perfekt espresso har den en dyb rødbrun farve og er nærmest tyktflydende som honning, der løber fra en ske. Det danner ofte hvad man kalder for musehale eller tynde siruplignende strømme. Når de mere og mere bitre og syrlige komponenter ekstraheres, bliver espressoen lettere. I visse tilfælde synes strømmen nærmest hvid. Ekspertbaristaer 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 mængde. Forbered espressomaskinen til at brygge to kopper, men stands brygningen, når der er ekstraheret 45 ml. Hvad du her gør, er at begrænse strømmen til kun at omfatte 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 din espresso brygges hurtigere eller langsommere end 20-30 sekunder, og din stampningsteknik er god, skal kværnen justeres! Kværn finere for en langsommere ekstraktionshastighed, og grovere for en hurtigere. Bevar dosering og stampningsgrad.

Kaffe er følsom overfor omkringværende fugtighed, som hurtigt absorberes. Dette påvirker ekstraktionshastigheden. I et fugtigt miljø er ekstraktionshastigheden langsommere. I tørre omgivelser øges ekstraktionshastigheden. Du ender måske med at justere kværnen i overensstemmelse med årstiden eller dagens vejrforhold.

Visse kværne har ikke den nødvendige finjustering til at korrigere problemet. Den bedste løsning er at investere i en KitchenAid Artisan kaffekværn. Hvis det ikke er muligt, kan du 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, som opfanger essensen fra kaffesmag. God crema er tyk og hænger fast i siderne af koppen, når den tippes. Den bedste crema bør kunne bære lidt sukkerdrys i op til 30 sekunder.

Fejlfinding under brygning af espresso

Hvis espressoen ...

... er mere kanelbrun i stedet for dyb brun:

- skal du sørge for, at bryggegruppen og kedlerne er helt opvarmede
- kan du prøve at bruge en mindre syrlig kaffeblanding

... er hvidlig med tynde brune streger:

- kan du kontrollere din stampningsteknik – den stampede kaffe er revnet, eller der er huller mellem kaffen og filterkurvens side

... er tynd og hurtigtflydende:

- kan du kontrollere din stampningsteknik – den stampede kaffe er muligvis ikke fast nok til at give en jævn modstand overfor brygge vandet
- kan du prøve at bruge en finere kværning
- kan du kontrollere kaffens friskhed

... næsten ikke kan presses gennem filterholderen:

- kan du kontrollere din stampningsteknik – stampningen er måske for hård
- kan du prøve at bruge en grovere kværning

Garanti for KitchenAid Espressomaskine

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter	A. Reparationer, når espressomaskinen er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu