

# KitchenAid®

**ARTISAN®-ESPRESSOMACHINE**  
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

**ARTISAN® ESPRESSO MACHINE**  
GUIDE TO EXPERT RESULTS

**MACHINE À ESPRESSO ARTISAN®**  
GUIDE DU CONNAISSEUR

**ARTISAN® ESPRESSOMASCHINE**  
ANLEITUNG FÜR PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

**MACCHINA PER CAFFÈ  
ESPRESSO ARTISAN®**  
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

**CAFETERA EXPRÉS ARTISAN®**  
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS  
PROFESIONALES

**ARTISAN® ESPRESSO MASKIN**  
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

**ARTISAN® ESPRESSOMASKIN**  
OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

**ARTISAN® ESPRESSOKEITIN**  
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

**ARTISAN® ESPRESSOMASKINEN**  
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

**MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN®**  
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

**ARTISAN® EXPRESSÓ KAFFIVÉLIN**  
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

**ARTISAN® ESPRESSO MACHINE**  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Malli 5KES100  
Espressokeitin

# Sisältö

Espressokeittimen turvallisuus .....	2	Mitä on Espresso? .....	12
Tärkeät turvatoimenpiteet .....	3	Liian suuri ja liian vähäinen uutto .....	12
Sähkövaatimukset .....	3	Ennen valmistusta: Great Espresson osatekijät .....	12
Malli 5KES100 .....	4	Tuoreet kahvipavut .....	12
Espressokeittimen ominaisuudet .....	4	Hyvänmakuinen vesi .....	12
Espressokeittimen valmistelu käyttöä varten .....	6	Oikea jauhatus – ja kahvimylly .....	12
Kiinnitä kuppikaide .....	6	Espresson valmistustapa .....	13
Irrota ja pese vesisäiliö .....	6	Valmistuslämpötila .....	13
Täytä ja huuhtelee boilerit .....	6	Jauhatus .....	13
Espresson valmistaminen .....	7	Annostelu .....	13
Maidon vaahdotus ja höyrytys .....	9	Tasointu .....	13
Cappuccinon valmistaminen .....	9	Sullonta .....	14
Kuumun veden jakelu .....	10	Määrä .....	14
Huolto ja puhdistus .....	10	Uuttonopeus .....	14
Ennen espressokeittimen puhdistamista .....	10	Kultainen crema .....	14
Vaahdotusvarren ja suuttimen puhdistus .....	10	Vianetsintä Espresso valmistettaessa .....	15
Kotelon ja lisävarusteiden puhdistus .....	10	Espressojuomien sanasto .....	15
Suihkutussihdin puhdistus .....	11	KitchenAid® Espressokeittimen takuu	
Täyttö pitkän käyttämättömän jakson jälkeen .....	11	Euroopassa (vain kotikäyttöön) .....	16
Kalkinpoisto .....	11	Huollon järjestäminen .....	16
Vianetsintä .....	11	Palvelukeskus .....	16

## Espressokeittimen turvallisuus

### Oma ja toisten turvallisuus on hyvin tärkeää.

Olemme laatineet monia tärkeitä turvaohjeita tähän käsikirjaan ja panneet merkintöjä laitteen päälle. Lue aina turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen viittaava symboli.

Tämä symboli on merkki mahdollisista vaaroista, jotka voivat aiheuttaa kuoleman tai loukkaantumisen.

Kaikki turvaohjeet on pantu tämän turvallisuussymbolin ja sanan "VAARA" tai "VAROITUS" jälkeen. Nämä sanat tarkoittavat:

**!VAARA**

**Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, ellei noudata välittömästi ohjeita.**

**!VAROITUS**

**Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, ellei noudata ohjeita.**

Kaikki turvaohjeet ilmoittavat, mikä mahdollinen vaara on, kuinka loukkaantumisen mahdollisuutta voidaan pienentää ja mitä voi tapahtua, ellei ohjeita noudateta.

# TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusturvatoimenpiteitä, jotka sisältävät seuraavan:


1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Välttyäksesi tulipalolta, sähköiskulta ja loukkaantumiselta älä upota sähköjohtoa, pistokkeita eikä laitetta koskaan veteen tai muihin nesteisiin.
4. Tätä laitetta ei tulisi käyttää henkilöiden (mukaanlukien lapset), jotka ovat joko henkisesti tai fyysisesti vajaakykyisiä tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jollei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole heitä ohjannut tai opastanut laitteen käyttöön. Lapsia olisi valvottava ja varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
5. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ennen kuin liität tai irrotat sen osia ja ennen puhdistusta.
6. Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudotettu ja vioittunut jollakin tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai osien säätöä varten.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä anna johdon riippua työpöydän reunan yli tai kosketa kuumia pintoja.
10. Älä pane kuumaa kaasua- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
11. Kytke laite aina ensin pois ja liitä virtajohto sitten pistorasiaan. Kun haluat lopettaa, kytke laite pois ja irrota se sitten pistorasiasta.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön.
13. Ole erittäin varovainen kuumaa höyryä käytettäessä.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.



Symboli  tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

## Sähkövaatimukset

Käyttöjännite: 230-240 V AC  
Taajuus: 50 Hz

**HUOM.:** Sähköiskun vaaran vähentämiseksi tämä pistoke sopii pistorasiaan vain yhdellä tavalla. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys ammattitaitoiseen sähkötekniikkoon. Älä muuta pistoketta mitenkään.

Mukana tulee lyhyt sähköjohto, jotta siihen ei voi sotkeutua tai kompastua niin kuin pitkään johtoon. Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, anna pätevän sähkötekniikan tai huoltomiehen asentaa pistorasia lähelle laitetta.

### VAROITUS



#### Sähköiskun vaara

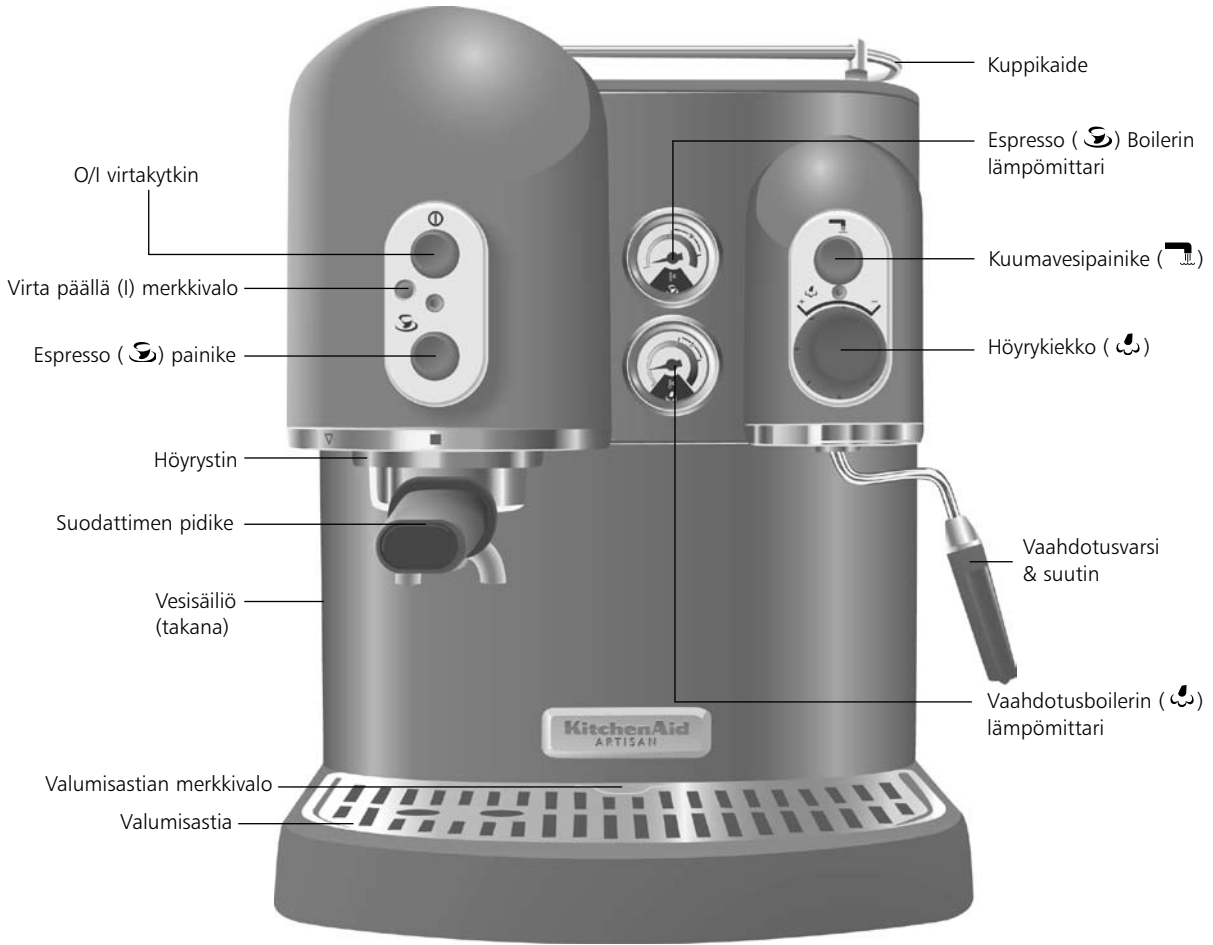
**Liitä maadoitettuun pistorasiaan.**

**Älä käytä sovitinta.**

**Älä käytä jatkojohtoa.**

**Näiden ohjeiden laiminlyömisestä voi olla seurauksena kuolema, tulipalo tai sähköisku.**

# Malli 5KES100



## Malli 5KES100 Espressokeitin



Vaahdotuskannu



Kahvimitta ja  
suihkutussihdin harja



Suodatinkupit



Sulloin

## Espressokeitin ominaisuudet

### O/I virtakytkin

Kytke espressokeitin päälle painamalla kerran, kytke se pois painamalla uudelleen. Kun se on päällä, molemmat boilerit alkavat kuumentua ja "☺" ja "☒" painikkeet toimivat.

### Virta päällä (I) merkkivalo

Kun espressokeitin on päällä, merkkivalo syttyy.

### Espresso (☺) painike

Aktivoi vesipumppu painamalla "☺" painiketta espressoa valmistettaessa. Lopeta valmistus painamalla "☺" painiketta uudelleen.

### Kuumavesipainike (☒)

Kun "☹" kiekko on auki, aktivoi vesipumppu ja kuuman veden jakelu vaahdotusvarresta pitämällä "☒" painiketta painettuna. Pumppu kytkeytyy pois automaattisesti, kun painike vapautetaan.

### Höyrykiekko (☹)

Annostele höyry tai kuuma vesi vaahdotusvarren kautta avaamalla "☹" kiekko kääntäen sitä vastapäivään. Höyryn määrää säädellään säätökiekon asennolla: pyöritä säätökiekkoa vastapäivään, jos haluat enemmän höyryä, myötäpäivään jos haluat vähemmän. Kytke höyry pois sulkemalla "☹" kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

# Espressokeitin ominaisuudet

## Höyrystin

Ammattilaisillekin kelpaava höyrystin on kromipinnoitettua messinkiä ja se on erittäin kestävä ja vakaa lämpötiloissa. Boileri on kiinnitetty suoraan yksikön päähän niin, että höyrystysyksikkö lämpenee nopeasti ja läpikotaisin.

## Vaahdotusvarsi & suutin

Annostele höyry tai kuuma vesi vaahdotusvarren läpi. Varsi kääntyy vaaka- ja pystysuoraan niin että saat sopivan asennon. Suutin lisää vaahdotusta ja sen voi irrottaa puhdistusta varten.

## Valumisastia

Suuri, irrotettava valumisastia kerää ylivuotaneen nesteen ja se kestää konepesun, jos se pannaan yläkoriin. Astiassa on irrotettava ruostumattomasta teräksestä tehty tippalevy.

## Valumisastia täysi -merkkivalo

Ilmaisimen kärki nousee tippalevyn yläpuolelle, kun valumisastia on melkein täysi.

## Vesisäiliö

Irrotettava vesisäiliö liukuu vasemmalle tai oikealle niin, että se on helppo täyttää ja siinä on selkeät "max" (1,8 litraa) ja "min" viivat. Läpinäkyvästä säiliöstä vesimäärä näkyy yhdellä silmäyksellä. Säiliö kestää konepesun koneen yläkorissa.

## Kuppikaide

Laitteen päälle mahtuu 4 – 6 espressokuppia lämpenemään. Ruostumaton teräskaide estää putoamisen.

## Espresso boilerin (☺) lämpömittari

Kiekko osoittaa, että espresso boileri on saavuttanut optimilämpötilan.

## Vaahdotus boilerin (☺) lämpömittari

Kiekko osoittaa, että vaahdotus boileri on saavuttanut optimilämpötilan.

## Suodattimen pidike

Laadultaan ammattikäyttöön soveltuva suodattimen pidike on valmistettu kromatusta messingistä, ja sen kahvasta saa hyvän otteen. Se kiinnittyy höyrystimeen kääntämällä sitä napakasti oikealle.

## Suodatinkupit

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut suodattimet napsahtavat suodattimen pidikkeeseen. Käytä pientä suodatinta yhteen (30 ml) espressokuppiin ja suurta suodatinta kahteen kuppiin (60 ml). Pienen suodatinkupin kanssa voidaan käyttää myös paperisia kahvipusseja.

## Vaahdotuskannu

255 ml suuruinen ruostumaton teräskannu on korvaamaton vaahdotuksessa.

## Sulloin

Pakkaa kahvin tasaisesti suodattimeen.

## Kahvimitta ja suihkutussihdin harja

Käytä yksi tasapäinen mitta kahvia jokaista espressokuppia (30 ml) kohti. Suihkutussihdin harjalla höyrystin ja suihkutussihti pidetään puhtaina kahvijauheesta.

## Ei näy:

### Kaksoisboilerit

Erilliset boilerit eliminoivat odotusajan, jonka yhdellä boilerilla varustettut koneet vaativat vaihdeltaessa vaahdotuksen ja kahvin valmistuksen välillä. Boilerin lämmityselementit eivät kosketa koskaan vettä: ne sijaitsevat boilerin ulkopuolella, jolloin saadaan erittäin hyvä ja yhtenäinen lämpötila ja palamisvastus. Nopeasti lämpenevät boilerit saavuttavat käyttölämpötilan vähintään 6 minuutissa.

### Tippumaton järjestelmä 3-asentoisella solenoidiventtiilillä

3-asentoinen solenoidiventtiili eliminoi tipat vähentämällä painetta höyrystysyksikössä heti, kun pumppu on kytketty pois. Suodattimen pidike voidaan irrottaa heti höyrystämisen jälkeen ilman että kahvinporot lentelevät ympäriinsä.

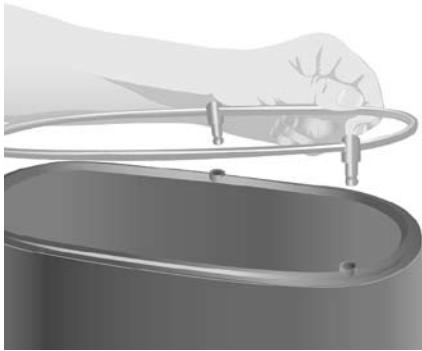
### 15 barin pumppu

Itse täyttyvä vesipumppu antaa 9 barin paineen, jonka täydellinen espresso vaatii.

# Espressokeitin valmistelu käyttöä varten

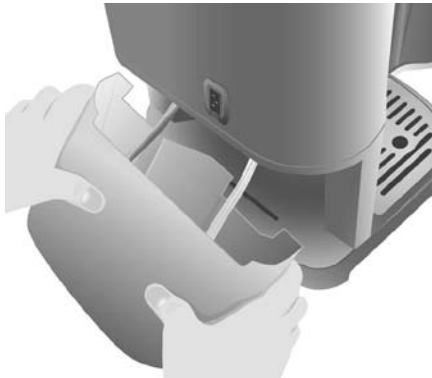
## Kiinnitä kuppikaide

Aseta kolme kaiteen tappia espressokeittimen päällä oleviin reikiin. Paina sitten kaiteen tapit lujasti reikiin.



## Irrota ja pese vesisäiliö

1. Nosta säiliötä kevyesti ja irrota sitten vetämällä säiliön pohja irti espressokeittimestä.



2. Pese säiliö kuumalla pesuainevedellä ja huuhtele puhtaalla vedellä. Säiliön saa pestä myös astianpesukoneen yläkorissa.
3. Aseta säiliö takaisin espressokeittimeen varmistaen, että juoksutusletkut ovat säiliön sisällä. Harjanteet säiliön pohjassa sopivat kotelon pohjan uriin.

## VAROITUS



### Sähköiskun vaara

Liitä maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyömisestä voi olla seurauksena kuolema, tulipalo tai sähköisku.

## Täytä ja huuhtele boilerit

Boilerit on täytettävä ja huuhdeltava ennen kuin espressokeitintä käytetään ensimmäisen kerran. Boilerit on myös täytettävä kun:

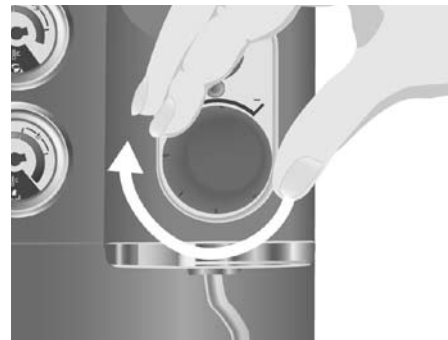
- espressokeitintä ei ole käytetty pitkään aikaan.
- vesisäiliö tyhjenee käytön aikana (se voi vioittaa espressokeitintä).
- monia eri juomia höyrystetään valmistamatta espressoja tai käyttämättä kuumaa vettä.

1. Työnnä vesisäiliötä vasemmalle tai oikealle niin, että kansi näkyy ja täytä kylmää raikasta vettä maksimi täyttökorkeuteen asti.

**HUOM:** Kun vesisäiliö on täytetty, varmista että se palautetaan keskiasentoon, eikä jätetä kallelleen yhdelle sivulle. Täten varmistetaan, että ylipaineventtiilin kautta purkautunut vesi palaa säiliöön eikä valu runkoon. Tämä voisi vahingoittaa maalipintoja.

**HUOM:** Tislattu vesi tai mineraalivesi voi vaurioittaa espressokeitintä. Älä käytä kumpaakaan espresson valmistukseen.

2. Työnnä sähköjohdon kojepistoke espressokeittimen takana olevaan pistokkeeseen.
3. Liitä johdon toinen pää maadoitettuun pistorasiaan.
4. Varmista että "☺" kiekko on suljettu kääntämällä sitä myötäpäivään niin kauas kuin mahdollista.



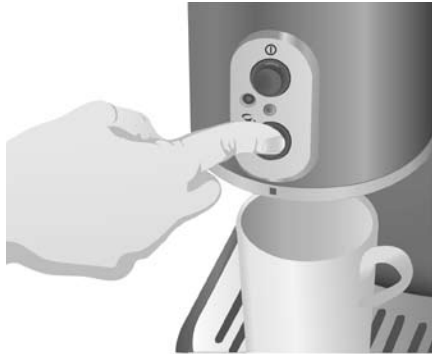
5. Kytke espressokeitin päälle painamalla "ⓘ" painiketta. Kun espressokeitin on päällä, kytkennän (I) merkkivalo syttyy, kaksi boileria alkaa kuumentamisen ja "☺" ja "☹" painikkeet toimivat.



6. Aseta kahvikuppi höyrystimen alle. Älä kiinnitä suodattimen pidikettä höyrystysyksikköön.

## Espressokeitin valmistelu käyttöä varten

7. Paina "☺" painiketta – boilerin kuumenemista ei tarvitse odottaa. Tämä aktivoi vesipumpun ja täyttää boilerin vedellä. Muutaman sekunnin kuluttua vesi virtaa höyrystysyksiköstä. Kun kuppi on täysi, paina "☺" painiketta uudelleen, jotta vesipumppu lakkaa käymästä. Boileri on nyt käyttövalmis.



8. Aseta vaahdotuskannu vaahdotusvarren suuttimen alle.  
9. Avaa "☺" kiekko hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten "☺" painiketta. Tämä aktivoi vesipumpun ja täyttää vaahdotusboilerin vedellä. Muutaman sekunnin kuluttua vesi alkaa virrata suuttimesta.



10. Kun kannu on noin puoleksi täysi, vapauta "☺" painike ja sulje "☺" kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Vaahdotusboileri on nyt käyttövalmis.  
11. Ellei espressoa haluta tänä aikana, paina "⓪" painiketta ja kytke espressokeitin pois toiminnasta.  
**HUOM.:** Älä paina "☺" tai "☺" painiketta, ellei säiliössä ole vettä. Seurauksena voi olla pumpun vioittuminen. Kun laite ei ole käytössä, suosittelemme espressokeittimen kääntämistä pois päältä tilaan off. Näin voidaan säästää energiaa ja vähentää koneen kulumista.

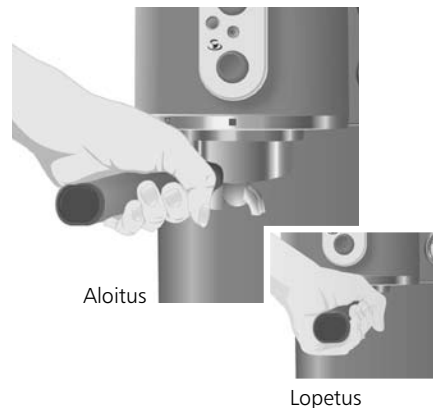
## Espresson valmistaminen

Katso sivulta 12-15, kuinka saat parhaat tulokset espressoa valmistettaessa.

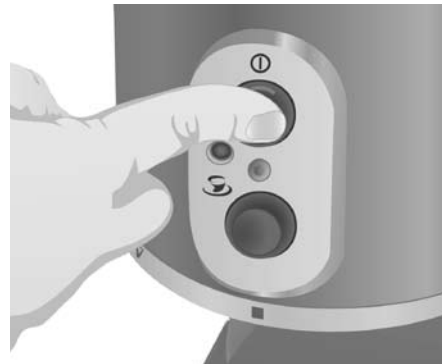
1. Varmista että vesisäiliössä on riittävästi vettä (veden tason tulee olla "max" ja "min" viivojen välissä).
2. Valitse pieni tai suuri suodatinkuppi. Käytä pientä suodatinta yhteen (30 ml) espressokuppiin ja suurta suodatinta kahteen kuppiin (60 ml). Pienen suodattimen kanssa voidaan käyttää myös paperisia kahvipusseja.
3. Paina suodatin suodattimen pidikkeeseen, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Älä täytä suodattimen pidikettä kahvilla tällä kertaa.



4. Aseta suodattimen pidike höyrystysyksikön alle ja aseta suodattimen pidikkeen kahva "▼" merkin kohdalle metallirenkaan vasemmalle puolelle. Nosta suodattimen pidike höyrystysyksikköön ja siirrä sitten suodattimen pidikkeen kahvaa oikealle niin, että se tulee "■" merkin kohdalle metallirenkaassa.



5. Kytke espressokeitin päälle painamalla "⓪" painiketta.



# Espresson valmistaminen

6. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin nousee "☺" alueelle, espressokeitin on käyttövalmis.
7. Irrota suodattimen pidike höyrystimestä siirtämällä kahvaa vasemmalle. Aseta yksi tasapäinen mittalusikallinen jauhattua kahvia (tai paperinen kahvipussi) pieneen suodatinkuppiin, tai kaksi mittaa jauhattua kahvia isoon kuppiin. Muista käyttää hienoksi jauhattua espressojauhatusta kahviisi.
8. Jos käytät sullointa, paina kahvi alas tukevasti kiertoliikkein. Varmista että kahvin pinta on mahdollisimman tasainen. Katso lisätietoja kohdista "Tasointus" ja "Sullonta" sivuilta 13 ja 14.
9. Harjaa ylimääräiset murut pois suodattimen pidikkeen reunoilta ja työnnä suodattimen pidike höyrystimeen.
10. Aseta yksi tai kaksi espressokuppia valutusastian päälle suodattimen pidikkeen torvien alle. Paina "☺" painiketta ja espressokahvi alkaa virrata kuppeihin. Kun on valmistettu haluttu määrä espressoa, pysäytä valmistus painamalla "☺" painiketta.



**HUOM.:** Älä irrota suodattimen pidikettä valmistuksen aikana.

11. Espressokeitin on varustettu 3-asentoisella solenoidiventtiilillä, joka vapauttaa heti paineen valmistusyksikössä, kun vesipumppu on kytketty pois, joten suodattimen pidike voidaan irrottaa heti valmistuksen jälkeen. Irrota suodattimen pidike siirtämällä kahva vasemmalle. Kun koputat kahvin muruja suodatinkorista, vältä osumasta suodattimen pidikkeen kahvaan.

12. Aseta kuppi suodattimen pidikkeen irrottamisen jälkeen höyrystimen alle ja paina "☺" painiketta pari sekuntia. Tämä puhdistaa suihkutussihdin ja huuhtelee pois kaikki kahviöljyt ja murut, jotka ovat ehkä joutuneet höyrystimeen.



13. Jos haluat valmistaa enemmän espressoa, toista vaiheet 6 – 12, mutta katso alla olevia baristan (kahviasiantuntijan) vihjeitä.



## Baristan vihjeet

Valmistettaessa useampia kuppeja:

1. Käytä pyyheliinaa, jolla puhdistat ja kuivaat suodatinkorin ennen kahvin täyttämistä. Se takaa tasaisen kahvin erittymisen.
2. Oikean valmistuslämpötilan ylläpitämistä varten on tärkeää pitää höyrystysyksikkö lämpimänä, eli
  - Älä huuhtelee suodattimen pidikettä vesijohtovedellä – se jäädyttää suodattimen. Suodattimeen jääneet porot on hyvä pyyhkiä pois pyyheliinalla.
  - Kun teet muita töitä, kuten esim. jauhat kahvia tai vaahdotat maitoa, pidä tyhjä suodattimen pidike lämpimänä kiinnittämällä se höyrystimeen.



# Maidon vaahdotus ja höyrystys

Maidon vaahdotus ja höyrystys vaatii hiukan harjoittelua, mutta tulet hämmästyttävään, kuinka nopeasti taitosi kehittyvät. Artisan® Espressokeitimen mukana tulevat kaikki tarvitsemasi työkalut: ruostumaton teräskannu joka on muotoiltu erityisesti vaahdotusta varten, vaahdotusvarsi, joka kääntyy vaaka- ja pystysuorassa niin, että saat mukavan työasennon, vaahdotussuutin joka on suunniteltu parantamaan vaahdotusta ja "☁️" kiekko, jolla voidaan tarkasti säätää vaahdotushöyryn määrä..

**HUOM.:** Suositus on, että höyryä tai kuumaa vettä ei tuotettaisi 60 sekuntia pitempää aikaa.

1. Kytke espressokeitin päälle painamalla "⏻" painiketta.
2. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin siirtyy "☁️" alueelle, espressokeitin on käyttövalmis.
3. Täytä 1/3 vaahdotuskannusta kylmällä maidolla.
4. Avaa "☁️" kiekko hetkeksi vaahdotusvarren osoittaessa tyhjiin kuppiin päin niin, että voit poistaa liian veden putkesta. Avaa "☁️" kiekko kääntämällä hitaasti vastapäivään, sulje "☁️" kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.



5. Säädä vaahdotusvarsi mukavaan työskentelyasentoon "☁️" kiekon ollessa kiinni ja upota vaahdotussuuttimen kärki aivan maidon pinnan alapuolelle vaahdotuskannussa.



6. Avaa "☁️" kiekko hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään. Mitä kauemmaksi "☁️" kiekkoa kierretään sitä suurempi höyrymäärä vapautuu. Kallista kannua toiselle puolelle ja tee kierreliike maidossa pitäen vaahdotussuuttimen kärkeä noin 5 mm maidon pinnan alapuolella. Jos syntyy suuria kuplia tai jos maito roiskuu, suutinta pidetään liian korkealla.
7. Kun vaahto laajenee, kannua on laskettava alas.
8. Kun vaahdotettu maito on laajentunut noin 3/4 kannun tilavuudesta, laske vaahdotussuutin kannuun ja lopeta maidon höyrystäminen (kuumentaminen). Pidä kannu kallellaan niin, että kierreliike pysyy maidossa. Höyrytä maitoa, kunnes se on 60 ja 74 asteen välillä. (Näissä lämpötiloissa kannu on hyvin kuuma koskettaessa) Vältä että maidon päälle syntyy kuori, mikä tapahtuu 80 asteessa.
9. Ennen kuin poistat vaahdotusvarren maidosta, sulje "☁️" kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Tämä estää roiskumisen.

## Baristan vihjeet

- Puhdista vaahdotusvarsi ja suutin heti käytön jälkeen. Katso kohta "Huolto ja puhdistus" alkaen sivulta 10.
- Vähärasvaiset maidot vaahdotuvat yleensä helpommin. Rasvaton maito voi olla hiukan hankalampi, koska se vaahdotuu hyvin helposti ja se pyrkii muodostamaan isoja kuplia ja kuivia harjanteita, jotka turmelevat sen koostumuksen.  
Loppujen lopuksi maidon valinta on kokeilu- ja makuasia. Tärkeimmät tekijät parhaan vaahdon valmistuksessa ovat kokemus ja hyvä jääkaappi: mitä kylmempää maitoa käytät sitä parempi.

## Cappuccinon valmistaminen

Italian kielen sana "cappuccino" tulee sanasta "capuchin", munkkikunta, koska nämä munkit pitävät yllään tämän suosituimman espressojuoman värisiä vaatteita. Vakio cappuccino on höyrystetyn maidon ja espresson yhdistelmä, jonka päälle pannaan kerros maitovaahtoa; yleensä se tarjoillaan kulhomaaisissa 180-210 ml suuruisissa kupeissa.

Valmista cappuccino vaahdottamalla ja höyrystämällä maito ennen espresson valmistamista. Siten vaahto jäähmettyy jo hiukan ja erottuu täysin maidosta. Kun maito on valmistettu, valmista yksi kuppi (30 ml) espresso cappuccinokuppiin hellävaraisesti ravistaen. Pane cappuccinon päälle koristeeksi suklaalastuja.

## Kuuman veden jakelu

Kuumaa vettä voidaan saada myös vaahdotusvarresta. Sillä tavalla on helppo tehdä americanoja, teetä tai kuumaa kaakaota. Demitassen täyttäminen kuumalla vedellä on myös helppo tapa lämmittää se ennen espresson valmistamista.

**HUOM.:** Suositus on, että höyryä tai kuumaa vettä ei tuotettaisi 60 sekuntia pitempää aikaa. Laske kuuma vesi aina tyhjiin astiaan – laskeminen kuppiin tai kannuun, jossa on muita aineita voi aiheuttaa roiskumista.

1. Kytke espressokeitin päälle painamalla "☺" painiketta.
2. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin siirtyy "☺" alueelle, espressokeitin on valmis laskemaan kuumaa vettä.
3. Avaa "☺" kiekko hetkeksi vaahdotusvarren osoittaessa tyhjiin kuppiin päin kääntämällä hitaasti vastapäivään. Laske sitten vettä pitämällä "☺" painiketta painettuna.



- HUOM.:** Jäljelle jäänyttä vaahdotushöyryä voi tulla suuttimesta ennen vettä. Voi kestää muutaman sekunnin ennen kuin vesi alkaa virrata suuttimesta.
4. Kun vettä on laskettu haluamasi määrä, vapauta "☺" painike ja sulje "☺" kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

## Huolto ja puhdistus

Artisan® Espressokeittimen puhtaanapito on ehdottoman tärkeää, jotta voitaisiin valmistaa mahdollisimman hyvää espressoja. Ummehtuneet kahvirasvat suodattimen pidikkeessä, likaiset suodatinkupit ja säleikkö pilaavat parhaitenkin valmistetun kahvin. Myös kaikki vaahdotusvarteen jäänyt maito on poistettava.

### Ennen espressokeittimen puhdistamista

1. Kytke espressokeitin pois toiminnasta.
2. Irrota espressokeitin pistorasiasta tai katkaise virta.
3. Anna espressokeittimen ja kaikkien käytettävien lisäosien ja varusteiden jäähtyä.

### Vaahdotusvarren ja suuttimen puhdistus

Vaahdotusvarsi ja suutin tulee puhdistaa aina kun maito on vaahdotettu.

1. Irrota vaahdotusputki vaahdotussuuttimesta vetämällä sitä alaspäin. Vaahdotusputken voi pestä lämpimässä pesuainevedessä. Varmista että kaikki putken reiät ovat auki.

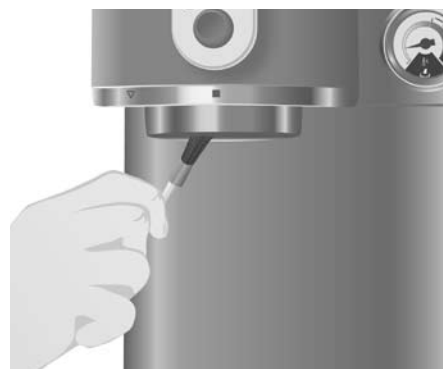


2. Pyyhi vaahdotusvarsi ja suutin puhtaalla kostealla liinalla. Älä käytä hankaavaa patasutia.
3. Liitä maadoitettuun pistorasiaan.
4. Kytke espressokeitin päälle ja anna boilerin nousta käyttölämpötilaan. Käännä vaahdotusvarsi tyhjiin kuppiin päin ja avaa "☺" hetkeksi, jotta höyry kulkee vaahdotussuuttimen läpi. Se puhdistaa suuttimen kärjen.

### Kotelon ja lisävarusteiden puhdistus

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai patasuteja, kun puhdistat espressokeittintä tai keittimen osia tai lisävarusteita.

- Pyyhi espressokeittimen kotelo puhtaalla kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Pese suodattimen pidike lämpimässä pesuainevedessä ja huuhtelee puhtaalla vedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese suodattimen pidikettä astianpesukoneessa.
- Suodattimet, valumisastia, tippalevy, vesisäiliö ja vaahdotuskannu voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa tai käsin lämpimässä pesuainevedessä. Käsin pestäessä huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Harjaa harjalla suihkutussihti tai pyyhi kostealla liinalla kahvinporot höyrystimen tiivisteestä ja suihkutussihdistä.



# Huolto ja puhdistus

## Suihkutussihdin puhdistus

75 – 100 espressokupin jälkeen suihkutussihti on irrotettava höyrystimestä ja puhdistettava huolellisesti.

1. Irrota suihkutussihdin keskellä oleva ruuvi lyhyellä ruuviavaimella kääntäen vastapäivään. Kun ruuvi on irrotettu, suihkutussihti putoaa höyrystimestä.



2. Pese suihkutussihti lämpimässä pasuainevedessä ja huuhtelee kylmällä vedellä.
3. Aseta suihkutussihti höyrystimeen sileä puoli alaspäin ja kiinnitä sihdin ruuvi. Käännä ruuvia myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.

**HUOM.:** Kun suihkutussihdin ruuvi on kiinnitetty, keskiruovin tulee olla upotettuna sihdin pinnan tasolle. Ellei se ole, irrota sihti käännä se ja kiinnitä uudelleen.

## Täyttö pitkän käyttämättömän jakson jälkeen

Saat parhaan makuisen espresson, jos täytät espressokeittimen raikkaalla vedellä, jos konetta ei ole käytetty pitkään aikaan. Täyttäminen varmistaa myös, että boilerit ovat täynnä ja espressokeitin on käyttövalmis.

1. Irrota säiliö, tyhjennä seisonut vesi pois, vaihda ja täytä säiliö raikkaalla vedellä max -viivaan asti.
2. Täytä boilerit raikkaalla vedellä. Katso ohjeet kohdasta "Täytä ja huuhtelee boilerit" sivulta 6.

## Kalkinpoisto

Ajan mittaan vedestä kerääntyy kalkkikerrostumia espressokeittimeen ja se voi huonontaa espresson laatua. Kalkki tulee irrottaa joka neljäs kuukausi; jos vesi on erittäin kovaa paikkakunnallasi, kalkki on poistettava useammin. Käytä kalkinpoistoainetta tai sopivia kalkinpoistotabletteja.

1. Irrota suihkutussihti höyrystimestä. Katso viereisen kohdan "Suihkutussihdin puhdistus" ohjeita.
2. Varmista että vesisäiliö on tyhjä. Noudata kalkinpoistopakkausten ohjeita ja sekoita kalkinpoistoliuos ja lisää se säiliöön.
3. Aseta iso kuppi höyrystimen alle puhdistusliuoksen keräämistä varten (älä kiinnitä suodattimen pidikettä) ja toinen vaahdotussuuttimen alle.
4. Kytke espressokeitin päälle painamalla "☉" painiketta. Boilerin ei tarvitse kuumentua ennen kuin siirryt seuraavaan vaiheeseen.
5. Paina "☺" painiketta ja laske puhdistusainetta höyrystimen läpi 15 sekunnin ajan; kytke pois toiminnasta painamalla "☺" painiketta uudelleen.
6. Avaa "☺" kiekko kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten "☹" painiketta 15 sekuntia niin, että puhdistusaine kulkeutuu vaahdotusvarren ja suuttimen läpi.
7. Kytke espressokeitin pois painamalla "☉" painiketta.
8. Odota 20 minuuttia ja toista sitten vaiheet 4-7. Toista vaiheet 4-7 joka 20 minuutin jälkeen, kunnes lähes kaikki liuos säiliössä on kulkenut espressokeittimen läpi. Älä anna säiliön tyhjäntyä täysin kuivaksi.
9. Irrota vesisäiliö ja huuhtelee raikkaalla vedellä ja täytä säiliö sitten raikkaalla vedellä max-merkkiin asti. Kytke espressokeitin päälle painamalla "☉" painiketta ja huuhtelee espressokeitin laskemalla säiliön sisältö nopeasti pois käyttämällä välillä höyrystintä ja vaahdotusvartta. Älä anna vesisäiliön tyhjäntyä täysin kuivaksi.
10. Kiinnitä suihkutussihti höyrystimeen. Katso tällä sivulla olevan kohdan "Suihkutussihdin puhdistus" ohjeita. Muista lisätä raikasta vettä säiliöön höyrystystä varten.

## Vianetsintä

### Jos virta päällä (I) merkkivalo ei syty ja boilerit eivät kuumene, kun "☉" painiketta painetaan:

Tarkasta onko espressokeitin liitetty pistorasiaan; jos se on, irrota espressokeitin ja liitä se sitten uudelleen ja paina "☉" painiketta uudelleen. Ellei espressokeitin toimi vieläkään, tarkasta sulake tai virrankatkaisin sähköpiirissä, johon espressokeitin on liitetty ja varmista että piiri on suljettu.

### Ellei kahvia tule ulos suodattimen pidikkeestä,

- vesisäiliö saattaa olla tyhjä tai boileri ei ole täynnä
- vesisäiliön juoksuusletkut ovat ehkä kierteellä tai väärin asetettu
- suihkutussihti on ehkä puhdistettava
- espressokeitin on ehkä puhdistettava kalkista
- kahvi saattaa olla liian hienoksi jauhettu
- kahvi saattaa olla liian tiukasti pakattu

### Jos vesipumppu pitää kovaa ääntä

- vesisäiliö saattaa olla tyhjä
- vesisäiliön juoksuusletkut ovat ehkä kierteellä tai väärin asetettu
- boilerit eivät ole täynnä

### Jos vettä vuotaa suodattimen pidikkeestä

- suodattimen pidike ei ole ehkä oikein kiinnitetty höyrystimeen
- kahvin murut liimautuvat ehkä kiinni suodattimen pidikkeen reunaan tai höyrystimen tiivisteeseen
- höyrystimen tiiviste voi olla likainen tai kulunut

### Jos syntyy vain vähän höyryä tai vaahtoa

- vaahdotusboileri ei ole ehkä käyttölämpötilassa
- "☺" kiekko ei ole ehkä täysin auki
- vaahdotussuutin on ehkä puhdistettava
- vesisäiliö saattaa olla tyhjä tai vaahdotusboileri ei ole täynnä

Ellei vikaa voida korjata yllä mainitulla tavalla, katso KitchenAid® Espressokeittimen takuuta sivulta 16.\*

\* Älä palauta keitintä jälleenmyyjälle – he eivät tarjoa palvelua.

# Mitä on Espresso?

Espresson valmistus alkoi 1800-luvulla yrityksenä valmistaa tarvittaessa nopeasti yksi kahvia kuppi kerrallaan. Tavoitteena oli tarjota juuri keitettyä, mahdollisimman maukasta kahvia ja välttää liedellä kuumana pidetyn kahvin palanut, seisonut maku. Valmistusprosessin nopeuttamiseksi kahvipioneerit saivat idean pakottaa vesi jauhetun kahvin läpi paineenalaisena. Höyryä käytettiin aluksi paineen aikaansaamiseen ja sen jälkeen käytettiin paineilmaa, vipukäyttöisiä mäntiä ja lopuksi sähköistä vesipumppua.

Vuosikymmenien aikana espresson valmistustapaa testattiin ja paranneltiin niin, että olemme päässeet nykyisiin standardeihin: yksi kuppi (30 ml) oikeaa espresso saadaan 7 grammasta hienoksi jauhetusta tai pakatusta kahvista 90-96°C lämpötilassa 9 barin paineen alaisena. 25 sekunnissa saadaan kaikkein maukkaimmat kahviaromit ja öljyt samalla kun kitkerämmät yhdisteet ja sivumaut jäävät pois.

Kun jauhettu kahvi on tuoretta ja valmistus tehdään hyvin, paineistettu vesi emulgoi kahviöljyt kullanvärisiksi vaahdoksi, jota kutsutaan cremaksi. Se kruunaa espresson ylellisellä maulla ja aromilla.

## Liian suuri ja liian vähäinen uutto

Hyvän espresson valmistuksessa tulee ymmärtää, mitä todella tapahtuu kupissa, kun kahvi altistuu vedelle. Noin 30% paahdetuista kahvipavuista on vesiliukoisia yhdisteitä. 20% näistä yhdisteistä liukenee suhteellisen helposti kun taas 10% vaatii hiukan enemmän työtä – mikä on hyvä, koska tämä vähemmän liukeneva 10% on hapanta, kitkerää ja yleensä epämiellyttävän makuista. Kahvin valmistuksen tarkoitus on imeä helposti liukenevat öljyt ja yhdisteet ja jättää loppu poroihin.

Jos jauhettu kahvi on vedessä liian kauan, kaikki liukenevat yhdisteet erittyvät, mikä tekee siitä kitkerän makuisen. Sitä kutsutaan yliuutoksi. Sen vastakohta on liian vähäinen uutto, mikä tapahtuu jos kahvi ei ole valmistusvedessä tarpeeksi kauan, jolloin poroihin jää olennaisia makuja ja aromeja. Liian vähäisellä uutolla saatu kahvi on laiha makuista. Valmistetun kahvin liika uutto tai liian vähäinen tai juuri oikea uutto riippuu monista tekijöistä, joihin kuuluu mm. kahvimäärän suhde veteen, jauhatuskarkeus, valmistuslämpötila ja aika, jonka kahvi on kosketuksissa veden kanssa. Kaikkiin näihin tekijöihin vaikuttaa joko suorasti tai välillisesti baristan keittotaito.

## Ennen valmistusta: Great Espresson osatekijät

Ennen kuin espressokeitin on liitetty pistorasiaan, tarvitsit useita varusteita voidaksesi valmistaa hienonmakuista kahvia.

### Tuoreet kahvinpavut

Hyvä kahvi voidaan valmistaa vain tuoreista kahvipavuista, jotka on paahdettu oikein. Monet baristat suosittelevat, että papuja ei paahdeta keskipaahtoa tummemmaksi eli suklaan väriseksi. Tämä paahto säilyttää pavun luonnolliset sokerit ja maun, joka määrittelee hienon espresson maun. Keskipaahto on tummin, johon papu voidaan paahtaa ilman, että pinnalle kehittyy öljyjä.

Tummaksi paahdetut pavut – näyttävät tummanruskeilta tai lähes mustilta – näyttävät hienoilta, mutta liika paahto tuhoaa hienoimmat kahvimaut ja kristalliset sokerit.

### Kahvipapujen tuoreuden säilyttäminen:

Pidä pavut läpinäkymättömässä ilmatiiviissä astiassa ja säilytä ne kylmässä, kuivassa paikassa. Jääkaappia ei suositella, koska papuihin pyrkii muodostumaan kondensaatiota aina kun astia avataan. Pakastus voi auttaa säilyttämään pavut pitkän ajan, mutta se vaikuttaa myös makuun.

### Hyvänmakuinen vesi

Hyvän espresson usein laiminlyöty osa on veden laatu. Ellet pidä vesijohtovedestä, älä käytä sitä espresson valmistukseen – käytä sen sijaan pulloitettua puhdistettua vettä. Koska ei kestä kauan ennen kuin raikas vesi saa seisoa veden maun, on hyvä vaihtaa vesi säiliössä usein ja täyttää boilerit, ellei keitintä ole käytetty pitkään aikaan.

Älä käytä mineraalivettä tai tislattua vettä – ne voivat vioittaa espressokeitintä.

### Oikea jauhatus – ja kahvimylly

Espresso tarvitsee erittäin hienon ja tasaisen jauhatuksen. Terämyllyt ja halvat rataskahvimyllyt eivät yleensä täytä vaatimuksia, jos tarvitaan jauhatus erittäin hyväälaatuisesta espressosta varten.

Parhaaseen espressoon tarvitaan korkealaatuinen mylly, kuten Artisan® Kahvimylly. Hyvä kahvimylly maksimoi espresson maun ja aromit, koska sillä saadaan erittäin tasainen jauhatus ja kitka on hyvin vähäistä.

# Espresson valmistustapa

## Valmistuslämpötila

Veden lämpötila ja lämpötilan pysyvyys samalla tasolla vaikuttaa suoraan espresson makuun. Hyvä espresso saadaan optimilämpötilalla, joka ihanteellisesti on 90°-96°C. Nykyiset boilerit ja termostaatit pystyvät hyvin tuottamaan ja pitämään yllä oikean lämpötilan, mutta mutkikas asia ja suuri huolenaihe kahviasiantuntijoille on se, kuinka lämpö ylläpidetään höyrystysyksikössä.

Jos vesi pumputaan boilerista lähes 93°C lämpöisenä ja se virtaa suodattimen pidikkeeseen, joka on huoneen lämpötilassa, vesi jäähtyy huomattavasti – ja todellinen valmistuslämpötila on paljon alle sen, jonka hyvä espresso vaatii. Jos veden lämpötila laskee alle 90°C, espressossa voi kuitenkin olla crema, mutta siinä on selvästi kitkerä ja hapen maku.

### *Voidaksesi varmistaa oikean valmistuslämpötilan:*

- Kiinnitä suodattimen pidike (suodatinkupin kanssa) aina höyrystimeen, kun espressokeitin kuumenee. Se lämmittää suodattimen.
- Odota aina että boilerit ovat täysin kuumenneet ennen valmistusta – vähintään 6 minuuttia.
- Annostele ja pakkaa kahvi nopeasti ja valmista se heti. Se estää suodattimen pidikkeen jäähtymisen.
- Älä huuhtelee suodattimen pidikettä koskaan kylmällä vedellä, jos valmistat lisää kahvia. Kun olet koputtanut vanhat porot pois suodattimesta, pyyhi jäljelle jääneet porot pois puhtaalla pyyhkeellä. Varmista että suodatinkori on kuiva ennen kuin lisää kahvia.
- Pidä tyhjä suodattimen pidike kiinni höyrystimessä, kun teet muita toimia kuten jauhamista tai vaahdotusta.
- Lämmitä kuppi tai demitasse panemalla se espressokeittimen päälle ennen kahvin valmistamista. Kupit voidaan lämmittää myös vaahdotusvarren höyryllä.

Artisan® Espressokeitin on suunniteltu niin, että sillä saadaan optimaalinen valmistuslämpötila. Kaksois boilerit eliminoivat lämpötilan vaihtelut, mikä on ominaista yksiboileriselle mallille vaihdeltaessa valmistuksen ja vaahdotuksen välillä. Kromipinnoitteinen messinkinen höyrystin lämpenee nopeasti ja on samaa kokoa kuin ammattikäyttöön tarkoitetuissa laitteissa erittäin hyvästä syystä: ammattilaisten laitteet säilyttävät lämmön paremmin kuin pienemmät yksiköt.

Espressokeitin antaa osaltaan oikean valmistuslämpötilan. Loppu on baristan tehtävää!

## Jauhatus

Hyvä espresso vaatii tuoreen kahvin ja tuorein kahvi on aina jauhettu juuri ennen valmistusta. Kaikkein hienoimmat aromit kahvissa väljähtyvät muutaman minuutin kuluttua jauhamisen jälkeen, eli jauha vain niin paljon kuin aiot heti käyttää valmistukseen.

## Annostelu

Annostelu tarkoittaa jauhetun kahvin mittaamista suodatinkuppiin. Yksi kuppi (30 ml) espressoa vaatii 7 grammaa kahvia – kaksi kuppia kaksinkertaisen määrän. Jos Artisan® Espressokeitin mukana tuleva kahvimitta täytetään tasapäisesti jauhetulla kahvillä, se on hyvin lähellä yhden espressokupin täydellistä mitta.

Tottuneet baristat eivät vaivaudu tekemään tarkkoja mittauksia annosteltaessa: he täyttävät vain suodattimen lähes täyteen ja pyyhkivät liian kahvin pois suodattimesta sormilla jättäen tarkasti sen, mitä he tarvitsevat. Kun sinulla on hiukan kokemusta kahvin annostelusta, tasoituksesta ja sullonnasta, pystyt annostelemaan kahviasi silmämääräisesti aivan kuten ammattilaiset.

Jos annostelet kahvin ilman mittakuppia, on tärkeää että suodatinta ei täytetä liikaa. Kahvi tarvitsee tilaa laajentumiseen valmistuksen aikana. Jos kahvi pakkautuu suihkutussihtiä vasten, se estää veden tasaisen jakaantumisen suodattimen yli, mistä on seurauksena epätasainen uutto ja huonolaatuinen espresso. Tästä näet, jos olet täyttänyt suodattimen liian täyteen:

1. Täytä suodatinkuppi, tasoita kahvi ja pakkaa se hyvin (katso osa "Sullonta").
2. Kiinnitä suodattimen pidike höyrystimeen ja irrota se sitten heti.
3. Jos suodattimen pidikkeessä olevassa kahvissa on suihkutussihdin tai sihdin ruuvin kuvio, suodatinkupissa on liian paljon kahvia!

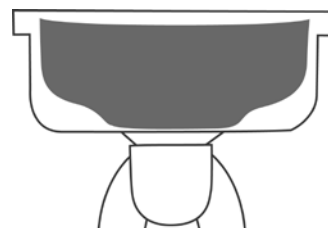
## Tasoitus

Kahvin tasoitus sen jälkeen kun se on annosteltu suodattimeen on tärkeä toimitus hyvän espresson kannalta. Ellei kahvi ole jakautunut tasaisesti suodattimeen, kahvin sullonta saa aikaan enemmän tai vähemmän tiiviitä alueita. Korkeapaineinen vesi kulkee väistämättömästi vähiten vastustusta antavan alueen läpi virraten voimakkaasti harvan kohdan läpi – imien kitkeriä osia kahvista – ja vain vähän tiheimmin pakatun osan läpi, jolloin kaikki maku ei tule mukaan. Tällaisella epätasaisella uutolla saadaan laiha ja kitkerä espresso.

### *Kahvin tasoittaminen suodattimessa:*

- Varmista että suodatin on kuiva ennen kuin lisää kahvia; kosteus suodattimessa luo kohdan, josta vesi pääsee läpi helposti.
- Kun suodattimeen on pantu kahviannos, tasoita kahvi pyyhkimällä suodattimen yli sormella edestakaisin. Älä pyyhi vain yhteen suuntaan – se saa kahvin kasaantumaan suodattimen toiselle puolelle ja seurauksena on epätasainen suodatus. Pyri saamaan kahviin hiukan kuperuutta niin, että keskikohta on hiukan sivuja alempana.
- Varmista että kahvin ja suodattimen sivujen väliin ei jää rakoja.

Oikein tasoitettu kahvi



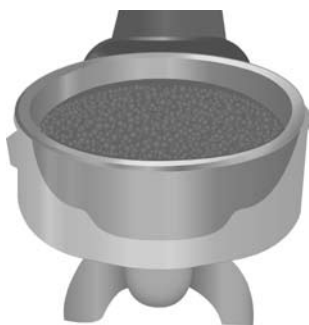
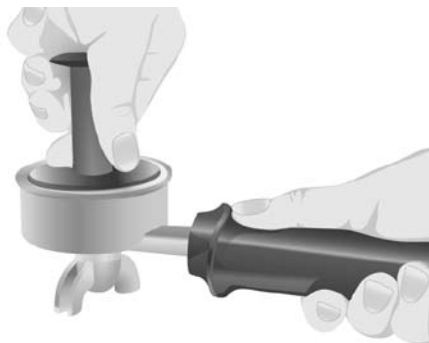
# Espresson valmistustapa

## Sullonta

Sullonnalla kahvi puristetaan tasaiseksi levyksi, jonka vastus on yhdenmukainen korkeapaineista vettä käytettäessä. Oikein tasoitettulla ja sullotulla kahvilla saadaan kahviyhdisteiden tasainen erittyminen – ja hyvälaatuinen espresso. Jos kahvi on pakattu liian pehmeästi, valmistusvesi muuttaa sen muotoa, mistä on seurauksena epätasainen uutto, nopea valmistus ja heikkolaatuinen espresso. Kahvi joka on pakattu liian tiiviiksi, hidastaa valmistusta tehden kahvista kitkerän ja liian vahvan juoman.

### Oikea sullontamenetelmä

1. Survimen kahvasta tulee ottaa samanlainen ote kuin oven kahvasta painamalla se lujasti kämmentä vasten. Yritä pitää pakattaessa survin, ranne ja kyynärpää suorassa linjassa.
2. Suodattimen pidikkeen pohjan ollessa tukevalla alustalla paina survin varovasti kahviin niin että saat tasaisen pinnan. Ota survin pois suodattimesta pienellä kiertoliikkeellä – se estää että survin ei vedä mukaansa kahvia.
3. Kun survin on irrotettu, hiukan poroja voi jäädä vielä suodattimen sivuille. Naputa suodattimen pidikettä varovasti pöydällä niin että porot putoavat sullottuun kahvilevyyn. Älä koputa liian kovasti, sillä pakattu kahvi voi siirtyä paikaltaan ja siihen tulee halkeamia.
4. Tee toinen ja viimeinen painallus (kutsutaan myös kiillotussullonnaksi) Paina suoraan alaspäin kahvin päälle noin 15 kg painolla ja vähennä sitten painoa hiukan (noin 9 kilogrammaan) ja kiillota kahvi kääntämällä survin täysin ympäri kaksi kertaa.
5. Tarkasta sullonta. Kahvilevyn tulee olla sileä ja tasainen eikä siinä saa olla rakoja suodattimen eikä kahvin välillä.



## Sullontapaineen mittaus

9 kilogrammaa, 15 kilogrammaa – kuinka tiedät miten paljon sullontavoimaa todella käytät. Mitä baristat tekevät: käyttävät kylpyhuoneen vaakaa! Pane vaaka työpöydän päälle ja pakkaa kahvisi sen päällä. Hyvin pian tunnet, kuinka paljon voimaa tarvitaan 9 tai 15 kilogrammaan.

### Määrä

Höyrystin ja boilerit on kuumennettu. Tuore kahvi on jauhettu, annosteltu suodattimen pidikkeeseen, tasoitettu taitavasti ja pakattu tarkasti. Nyt tulee totuuden hetki: valmistus!

Älä valmistaa koskaan enempää kuin yksi kuppi (30 ml) pienellä suodattimella tai enempää kuin kaksi kuppia (60 ml) suurella suodattimella. Jos teet enemmän, kahvista tulee laihaa ja kitkerän makuista.

Kaadettaessa täydellinen espresso on punertavan tummanruskeaa ja paksua kuten hunaja valuen lusikasta. Se muodostaa usein ns. hiirenhäntiä, eli ohuita siirappimaisia juovia. Jos seokset ovat erittäin kitkeriä ja happamia, espresso kaadettaessa väri on vaaleampi; joissakin tapauksissa lähes valkoista. Ammattibaristat katsovat kaatamista huolellisesti ja lopettavat valmistuksen heti, jos se alkaa vaalentua.

Espresso Ristretto on espresso, jota tehdään tavallista vähäisempi määrä. Pane espressokeittimeen kahden kupin määrä, mutta lopeta valmistus, kun vain 45 ml on valunut. Siten olet rajoittanut, että kahviin tulee vain kaikkein maukkaimmat ja vähiten kitkerät kahviöljyt ja maut.

### Uuttonopeus

Vuosikymmenien kokemus on osoittanut, että paras espresson valmistus – olipa kysymyksessä yksi tai kaksi kuppia – kestää noin 20-25 sekuntia.

Jos espresso valmistuu paljon nopeammin tai paljon hitaammin kuin 20-25 sekuntia ja jos sullontatekniikkasi on hyvä, säädä jauhatusta! Jauha hienommaksi hitaampaa uutosta varten ja karkeammaksi nopeampaa uutosta varten. Pidä annos ja sullonta samana.

Kahvi on herkkä ympäristön kosteudelle, sillä se imee helposti kosteutta. Tämä vaikuttaa uuttonopeuteen. Kosteassa ympäristössä uuttonopeus hidastuu; kuivissa olosuhteissa uuttonopeus kasvaa. Sinun on ehkä sopeutettava jauhatus vuodenajan mukaan – tai päivän sääolosuhteiden.

Joissakin myllyissä ei ole hienosäätöä, joka tarvitaan oikeaa uuttoa varten. Paras ratkaisu on tehdä sijoitus ja hankkia KitchenAid® Artisan® Kahvimylly. Ellei se ole mahdollista, kokeile sullontapainetta. Pakkaa vähemmällä voimalla nopeampaan kaatoon ja suuremmalla voimalla hitaampaan kaatoon.

### Kultainen crema

Hienon espressokahvin merkki on crema, emulgoidun kahviöljyjen tiivis kultainen vaahto. Hyvän creman tulee olla paksu ja sen tulee jäädä kupin reunoihin kuppia kallistettaessa; parhaan creman tulisi voida kannattaa ripoteltua sokeria lähes 30 sekuntia.

# Espresson valmistustapa

## Vianetsintä Espresso valmistettaessa

Jos espresso kaadettaessa...

...on pikemminkin kanelin värinen eikä tumman suklaan:

- varmista että höyrystin ja boilerit ovat täysin lämminneet
- käytä vähemmän hapanta kahvimerkkiä

...on vaaleahkoa ja siinä on ohuita ruskeita viiruja:

- tarkasta sullontamenetelmä – pakattuun kahviin on tullut halkeama tai kahvin ja suodattimen seinämän väliin on tullut rako

...on laihaa ja virtaa nopeasti:

- tarkasta sullontamenetelmä – sullonta ei ole ehkä tarpeeksi tiukka niin että vesihöyry saisi tasaisen vastuksen
- käytä hienommin jauhattua kahvia
- tarkasta kahvin tuoreus

...tippuu vaivalloisesti suodattimen pidikkeestä:

- tarkasta sullontamenetelmä – sullonta voi olla liian kova
- käytä karkeammaksi jauhattua kahvia

## Espressojuomien sanasto

### Americano

180 – 240 ml kuumaa vettä lisätty yhteen espressokuppiin (30 ml). Siten saadaan hyvälaatuinen kuppi kahvia.

### Cafe Latte

250 – 300 ml höyrytettyä maitoa lisätään yhteen espressokuppiin (30 ml). Latte kahvien kanssa käytetään usein maustettua siirappia.

### Cafe Mocha

Cafe latte, johon on lisätty suklaasiirappia ja yleensä sen päälle pannaan kermavaahtoa ja suklaahiutaleita. Se voidaan valmistaa myös ilman siirappia käyttämällä höyrytettyä suklaamaitoa.

### Cappuccino

Tavanomainen cappuccino on höyrystetyn maidon ja espresson seos, jonka pinnalla on kerros vaahdotettua maitoa; se tarjotaan yleensä kulhomaisesta 180-210 ml kupista. Pinnalle voidaan ripotella kaakaojauhetta tai kanelia koristeeksi.

### Classic Cappuccino

Classic Cappuccino on yleinen Italiassa ja se on espresso, johon on lisätty maitovaahtoa.

### Doppio

Kaksinkertainen annos espressoa

### Espresso Breve

Espresso puoleksi höyrytetty & puolet kaadettu päälle

### Espresso Con Panna

Espresso jonka päällä on kermavaahtoa

### Espresso Lungo

Espresso "vedetty pitkäksi" – valmistettu suuremmalla kuin normaali määrällä. Tällä menetelmällä saadaan paljon kofeiinia sisältävä espresso, joka on laihempaa, vaaleampaa ja vähemmän sakeaa kuin tavallinen. Tee espresso lungo valmistamalla 45 ml pientä suodatinta käytettäessä tai 90 ml suurta suodatinta käytettäessä. Käytä hiukan karkeampaa jauhatusta, jotta valmistusaika pysyy 20-25 sekuntia; jos valmistusaikaa pidennetään 30 sekuntiin, espresso lungosta tulee erittäin kitkerä.

Espresso lungoa käytetään usein voimakkaampien Americano tai Latte kahvien valmistukseen.

### Espresso Macchiato

Espresso johon on lisätty hiukan höyrytettyä maitoa

### Espresso Ristretto

Espresso "lyhyeksi vedetty" – valmistettu vähemmällä kuin normaali nestemäärällä, jolloin maku maksimoidaan ja kitkeruus minimoidaan. Tee ristretto valmistamalla 22 ml pientä suodatinta käytettäessä tai 45 ml suurta suodatinta käytettäessä.

# KitchenAid® Espressokeitin takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön)

Takuuajan pituus:	KitchenAid maksaa:	KitchenAid ei maksa:
KAHDEN VUODEN täysi takuu ostopäivästä lähtien.	Vaihto-osat sekä työkustannukset materiaali- tai valmistusvirheiden korjaamiseksi. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjauksia, jos Espressokeitintä on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin kahvin valmistukseen. B. Omnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja, joissa ei ole noudatettu paikallisia sähkölaitteita koskevia määräyksiä.

**KITCHENAID EI VASTAA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.**

## Huollon järjestäminen

Valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen tulee käsitellä kaikki huoltoasiat. Ota yhteys jälleenmyyjään, jolta laite on ostettu ja pyydä lähimmän valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen nimi.

### Suomi:

KODINKONEHUOLTO, Tauno Korhonen Oy,  
Museokatu 25, Töölö, 00100 HELSINKI,  
Puh: 358/949 5903

## Palvelukeskus

IDEATRADE OY  
Bulevardi 30 i  
00120 HELSINKI  
Tel: +358/400 322 123

[mailbox@ideatrade.fi](mailto:mailbox@ideatrade.fi)  
[www.ideatrade.fi](http://www.ideatrade.fi)

[www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)



**FOR THE WAY IT'S MADE.®**

® Rekisteröity tuotemerkki, KitchenAid-yhtiö, U.S.A./

™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki.

© 2008. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään..