

SPIS TREŚCI

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	198
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	199
Wymagania elektryczne	199

CZĘŚCI EKSPRESU I JEGO CHARAKTERYSTYKA

Części składowe ekspresu	200
Charakterystyka	200

PRZYGOTOWANIE EKSPRESU DO PRACY

Montaż barierki chroniącej filiżanki	201
Demontaż i czyszczenie zbiornika na wodę	201
Napełnianie i płukanie bojlerów	202

UŻYCIĘ EKSPRESU DO ESPRESSO

Parzenie espresso	203
Podgrzewanie i spienianie mleka	204
Przygotowanie cappuccino	205
Dozowanie gorącej wody	205

MYCIE I KONSERWACJA

Czynności poprzedzające czyszczenie ekspresu	205
Czyszczenie i przepłukiwanie końcówki dyszy i ramienia spieniacza	205
Czyszczenie ekspresu, gniazda głowicy, kolby i akcesoriów	206
Czyszczenie filtra głowicy	206
Przygotowywanie ekspresu do pracy po dłuższym okresie przestoju	206
Odkamienianie	206

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PRZED PARZENIEM: SKŁADNIKI DOSKONAŁEGO ESPRESSO

Ziarna świeżo palonej kawy	207
Woda o dobrym smaku	207
Odpowiednie mielenie – i dobry młynek	207

TECHNIKA PARZENIA ESPRESSO

Temperatura parzenia	207
Mielenie	208
Dozowanie	208
Poziomowanie	208
Ubijanie	208
Objętość naparu	209
Moc esencji	209
Złota pianka	209
Rozwiązywanie problemów występujących podczas parzenia espresso	209

GWARANCJA I SERWIS

Gwarancja Ekspresu do kawy espresso KitchenAid™ – do użytku domowego	210
Serwis	210

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe zasady bezpieczeństwa, w tym te wskazane poniżej:

1. Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.
2. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy ostrożnie korzystać z kolby, przycisków i kurków.
3. Nie należy zanurzać przewodów, wtyczek i samego ekspresu w wodzie lub innych płynach – może spowodować to wybuch, porażenie elektryczne a nawet kalectwo.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej lub mentalnej, oraz pozbawione doświadczenia lub umiejętności. Użycie urządzenia jest wówczas dozwolone tylko pod czujną opieką i obserwacją osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która zapoznała je z zasadami użytkowania.
5. Należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, gdy ekspres nie jest używany lub gdy jest czyszczony. Przed demontażem części i przed ich czyszczeniem należy ekspres ostudzić.
6. Nie należy używać ekspresu, jeżeli uszkodzeniu uległ przewód lub wtyczka oraz gdy urządzenie nie działa poprawnie lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. W takim wypadku należy przesłać ekspres do serwisu w celu wykonania przeglądu, regulacji lub naprawy.
7. Używanie akcesoriów (w tym przewodu zasilającego) nie autoryzowanych przez producenta, może prowadzić do pożaru, porażenia elektrycznego lub kalectwa.
8. Nie wolno używać ekspresu na otwartej przestrzeni.
9. Należy upewnić się, czy przewód zasilający nie zwisa z blatu lub za krawędź blatu lub szafki oraz czy nie ma styczności z gorącymi powierzchniami.
10. Nie należy ustawiać ekspresu na lub w pobliżu grzejników gazowych lub elektrycznych i na rozgrzanych piecach.
11. Zawsze przed podłączeniem ekspresu do sieci elektrycznej należy wyłączyć urządzenie włącznikiem. By odłączyć je – podobnie - należy je uprzednio wyłączyć.
12. **Nie należy używać ekspresu w innym celu niż ten, do którego jest przeznaczony (użytek domowy - parzenie kawy espresso i pochodnych).**
13. Należy zachować szczególną uwagę używając gorącej pary.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego


Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem ♻️. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/EC w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

Wymagania elektryczne

Napięcie: 230-240 Volt prądu przemiennego

Częstotliwość: 50 Hz

Moc : max. 1300 W

UWAGA: Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę z uziemieniem, którą można wetknąć do gniazda elektrycznego tylko w jednym położeniu, co zabezpiecza przed porażeniem prądem. W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

Urządzenie wyposażono w krótki przewód zasilający, mając na uwadze zmniejszenie ryzyka wynikającego z możliwości zaplątania się lub przecięcia kabla. Nie należy stosować przedłużaczy. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

 **UWAGA**



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

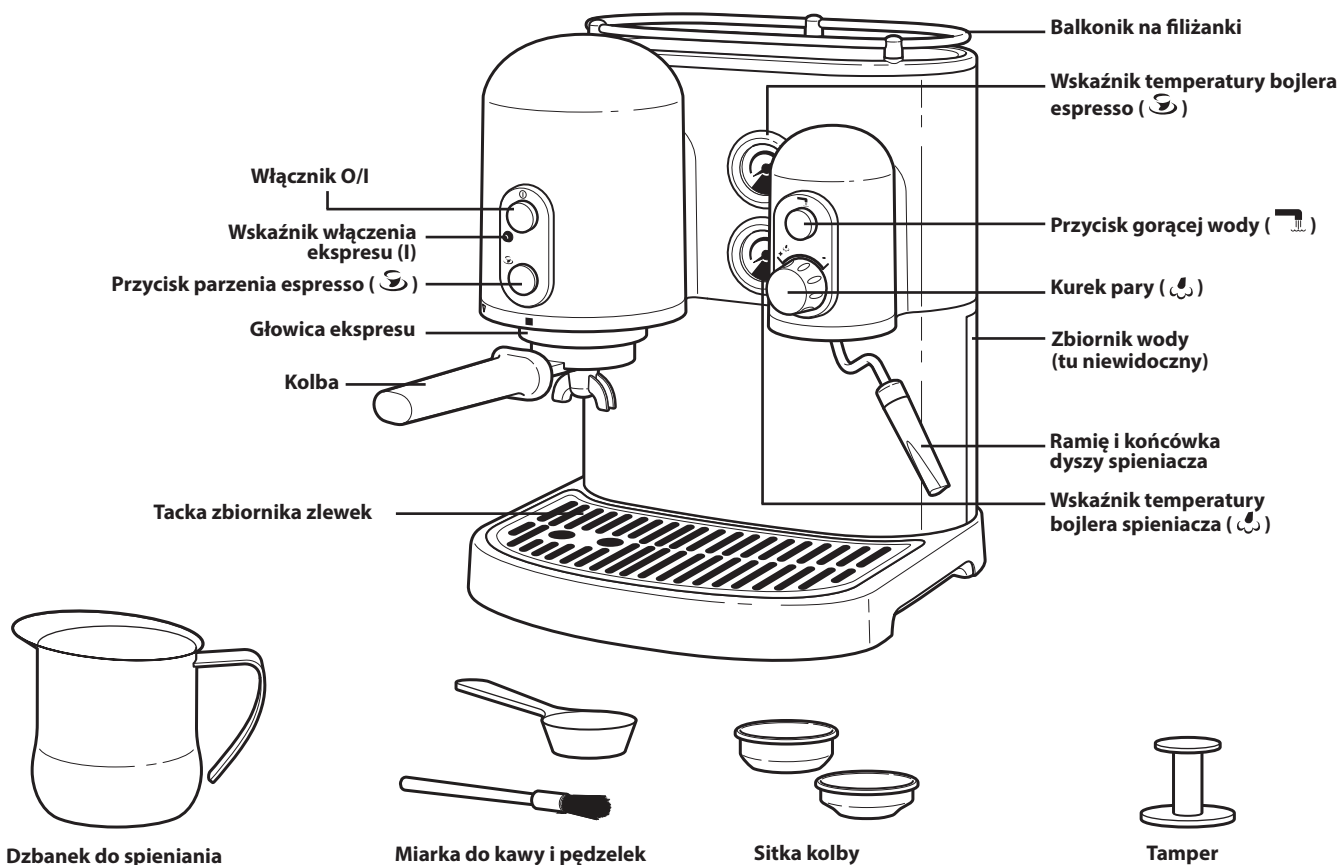
Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

Części składowe ekspresu



Charakterystyka

Włącznik O/I (⊕)

Wcisnąć raz by włączyć ekspres, nacisnąć ponownie by wyłączyć. Gdy ekspres jest włączony, oba bojlerzy rozpoczynają grzanie, oraz działają przyciski "☺" i "☹".

Auto wyłączenie

Ekspres do espresso wyłączy się automatycznie po 30 minutach po zakończeniu pracy.

Wskaźnik włączenia ekspresu

Gdy urządzenie jest włączone, wskaźnik będzie się świecił.

Przycisk parzenia espresso (☺)

Wcisnąć przycisk "☺" by uruchomić pompę do parzenia espresso. By zakończyć parzenie, nacisnąć przycisk "☺" ponownie.

Przycisk gorącej wody (☹)

Gdy kurek "☹" jest otwarty, wcisnąć i przytrzymać przycisk "☹" by uruchomić pompę wody i dozować wrzątek przez spieniacz. Pompa wyłączy się automatycznie po puszczeniu przycisku. Po każdym użyciu spieniacza nacisnąć przycisk, by napełnić bojler pary.

Kurek pary (☹)

By uzyskać parę lub wrzątek przez ramię spieniacza należy otworzyć kurek "☹" przez przekręcenie go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Ilość pary jest regulowana przez pozycję kurka. Należy obracać kurek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – by uzyskać więcej pary, w zgodnym z ruchem – by mniej. Aby zawór zamknąć należy kurek "☹" przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara - do oporu.

Głowica ekspresu

Głowica o standardowym, znormalizowanym rozmiarze, została pokryta chromem od wewnątrz, by zapewnić jej wyjątkową wytrzymałość i stabilność podczas parzenia. Wylot bojlera parzenia jest skierowany bezpośrednio na gniazdo głowicy, więc nagrzewa się szybko i dokładnie.

Ramię i końcówka dyszy spieniacza

Dozuje parę lub wodę. Ramię obraca się w pionie i poziomie – by łatwo można było wybrać dogodną pozycję. Końcówka dyszy usprawnia napowietrzanie; daje się odłączać do czyszczenia.

Tacka zbiornika zlewek

Duża, demontowalna tacka zbiera krople kawy i wody; można ją myć w zmywarce na górnej półce. Ruszt, który przykrywa zbiornik, wykonany jest ze stali nierdzewnej i łatwo zdejmuje się do czyszczenia.

Zbiornik wody

Zbiornik wody można wysuwać z prawej i lewej strony ekspresu – w zależności od potrzeb, bez konieczności demontażu. Zaznaczone są na nim wyraźnie wskaźniki poziomu wody - linie "max" (1,8 litra) i "min", które widać także przez przezroczyste ścianki. Może być myty w zmywarce na górnej półce.

Balkonik na filiżanki

Na pokrywie urządzenia można podgrzać 4 do 6 filiżanek do espresso. Balkonik także chroni je przed stłuczeniem.

CZĘŚCI EKSPRESU I JEGO CHARAKTERYSTYKA

Wskaźnik temperatury bojlera espresso (☺)

Zegarowy wskaźnik informuje czy bojler osiągnął optymalną temperaturę parzenia.

Wskaźnik temperatury bojlera spieniacza (☺)

Zegarowy wskaźnik informuje czy bojler osiągnął optymalną temperaturę spieniania.

Kolba

Kolba, o standardowym rozmiarze, pokryta jest chromem, a ergonomiczna rączka - tworzywem. Podłączana jest do gniazda głowicy przez silne przekręcenie rączki w prawo.

Sitka kolby

Wykonane ze stali nierdzewnej sitka pasują do kolby. Mniejsze – służy do przyrządzenia jednej filiżanki (30 ml) espresso, większe do przyrządzenia dwóch (60 ml). Do mniejszego sitka można wkładać papierowe pakiety ESE z kawą.

Dzbanek do spieniania

Dzbanek o pojemności 225 ml jest niezastąpiony przy spienianiu i podgrzewaniu mleka.

Tamper

Służy do ubijania zmielonej kawy w kolbie z założonym sitkiem.

Miarka do kawy i pędzelek

Pojemność miarki do kawy to ilość potrzebna do przyrządzenia jednej filiżanki (30 ml) espresso. Pędzelek służy do oczyszczania z drobinek kawy sitek kolby i wylotu filtra głowicy.

Nie pokazane na schemacie:

Dwa bojlerzy

Niezależne bojlerzy eliminują czas potrzebny w maszynach z pojedynczym bojlerem konieczny na przestawienie się z trybu parzenia kawy na tryb spieniania mleka. Elementy grzewcze bojlera nie mają kontaktu z wodą i zamontowane są na zewnątrz bojlera, zapewniając doskonałą stabilność temperatury i zwiększoną trwałość. Szybko nagrzewające się bojlerzy osiągają temperaturę pracy w mniej niż sześć minut.

Trójdrożny zawór spiralny z systemem "stop kropla"

Trójdrożny zawór spiralny całkowicie eliminuje powstawanie kropeł, przez natychmiastową redukcję ciśnienia w gnieździe głowicy, gdy tylko pompa zostaje wyłączona. Kolba może być usunięta od razu po zakończeniu parzenia bez obawy o powstanie aerozolu z pary i drobinek kawy.

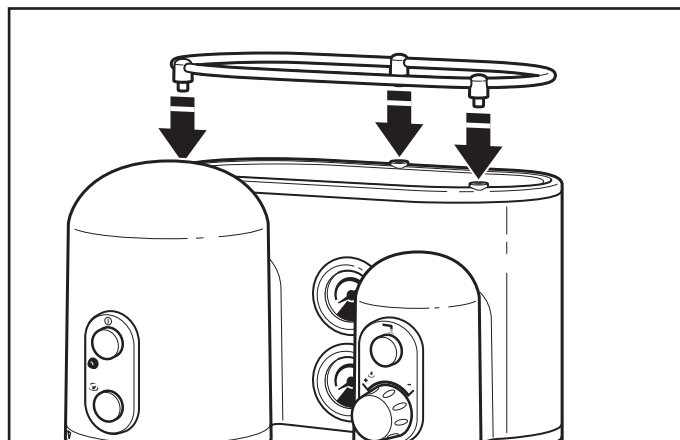
Pompa ciśnieniowa (do 15 bar)

Samoczynna, automatyczna pompa wody, zapewnia ciśnienie 9 bar, jakie jest wymagane do przygotowania doskonałego espresso.

PRZYGOTOWANIE EKSPRESU DO UŻYCIA

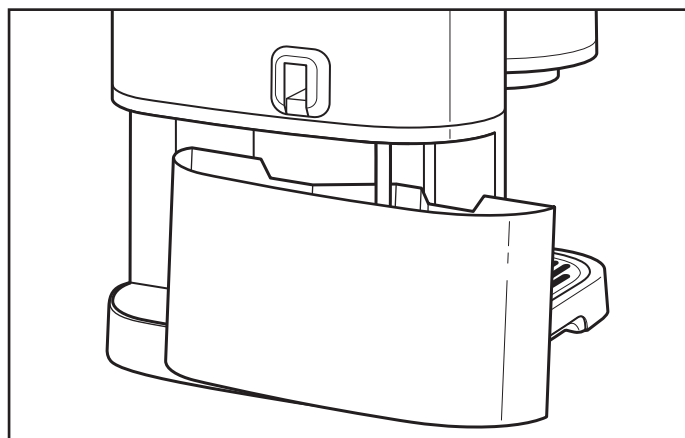
Montaż barierki chroniącej filiżanki

Należy ustawić trzy bolce barierki tak, by pasowały do otworów w pokrywie urządzenia. Następnie wcisnąć je dokładnie w otwory.



Demontaż i czyszczenie zbiornika na wodę

1. Unieść delikatnie zbiornik, następnie zdemontować go z ekspresu, przechylając do tyłu i ciągnąc za spód.



2. Umyć zbiornik w gorącej wodzie z płynem do mycia. Można myć również, umieszczając na górnej półce zmywarki do naczyń.

3. Zamontować zbiornik z powrotem w ekspresie, upewniając się, czy rurki syfonu są umieszczone wewnątrz pojemnika. Wypustki na zewnątrz dna zbiornika powinny pasować do wyżłobień w podstawie ekspresu.

Napełnianie i płukanie bojlerów

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

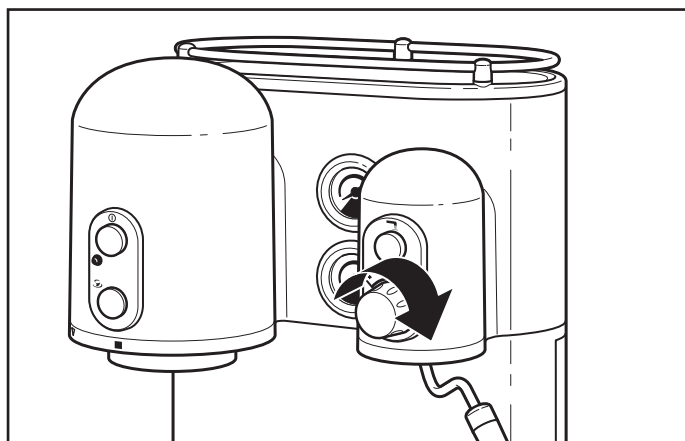
Bojlery powinny być wypełnione i przepłukane przed pierwszym użyciem ekspresu. Bojlery powinny być napełniane również, gdy:

- ekspres nie jest używany przez dłuższy czas
- gdy zbiornik zostaje opróżniony podczas użytkowania (całkowite opróżnienie może uszkodzić urządzenie)
- napowietrza się parą dużą ilość napojów bez parzenia espresso lub dozowania gorącej wody

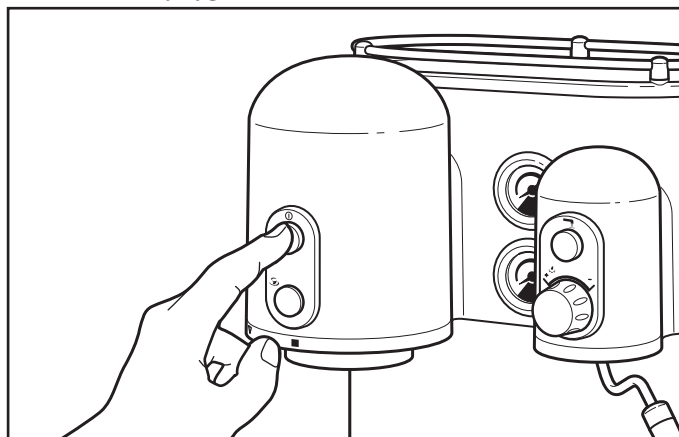
1. Wysunąć zbiornik w prawo lub w lewo, tak by ukazała się jego górna krawędź i napełnić świeżą zimną wodą do linii "max".

Uwaga: Woda destylowana lub mineralna mogą uszkodzić ekspres. Nie należy ich używać do parzenia espresso.

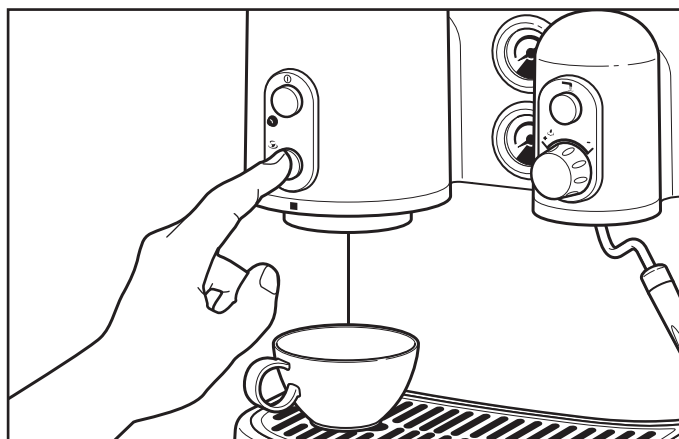
2. Podłączyć prostokątną ("żeńską") końcówkę kabla do gniazda z tyłu ekspresu.
3. Podłączyć wtyczkę do uziemionego gniazda.
4. Upewnić się, czy kurek " " jest zamknięty przez przekręcenie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.



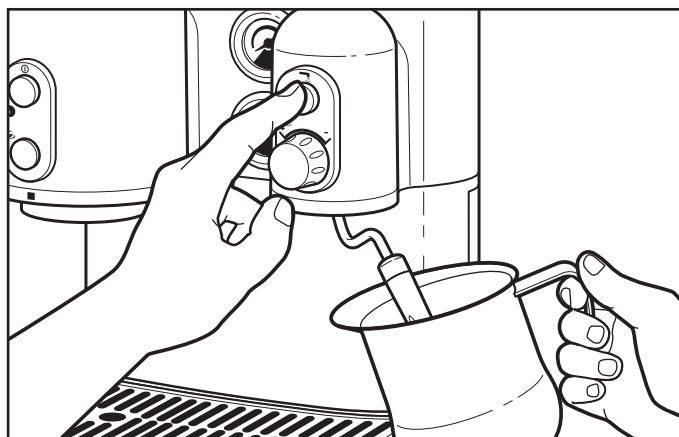
5. Wcisnąć przycisk "Ⓞ" by włączyć urządzenie. Gdy ekspres jest włączony – wskaźnik włącznika będzie świecił, oba bojlera rozpoczną grzanie oraz przyciski "☺" i "☹" będą gotowe do działania.



6. Ustawić filiżankę pod głowicą. W fazie przygotowania bojlera do pracy, nie montować kolby do głowicy, ponieważ nie będzie się jej używać.
7. Wcisnąć przycisk "☺" – nie trzeba czekać by bojler się nagrzał. Uaktywnia on jedynie pompę i napełnia bojler wodą. Po kilku sekundach woda powinna wypłynąć z głowicy. Po napełnieniu filiżanki należy ponownie nacisnąć przycisk "☺" by zatrzymać pompę. Bojler do parzenia kawy jest gotowy do użycia.



8. Umieścić dzbanuszek pod dyszą ramienia spieniacza.
9. Powoli odkręcić kurek "☹" w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, następnie włączyć przycisk "☹". Uruchomi to pompę i napełni bojler wodą. Po kilku sekundach woda zacznie wypływać z końcówki dyszy spieniacza.



PRZYGOTOWANIE EKSPRESU DO UŻYCIA

10. Po napełnieniu około połowy dzbanuszka, należy zwolnić przycisk "☺" i zamknąć zawór, przekręcając kurek "☺" w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu. Bojler spieniacza jest gotowy do użycia.
11. Jeżeli espresso nie będzie przygotowywane w tej chwili – nacisnąć przycisk "Ⓚ", by wyłączyć ekspres.

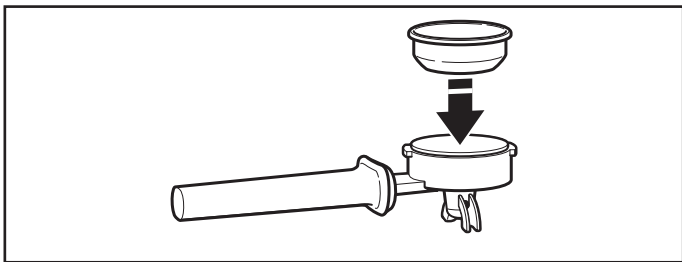
Może spowodować to uszkodzenie pompy. Ekspres do kawy espresso powinien pozostać wyłączony, gdy nie jest w użyciu. Pozwoli to na oszczędność energii i ograniczenie zużycia urządzenia.

UŻYCIE EKSPRESU DO ESPRESSO

Parzenie espresso

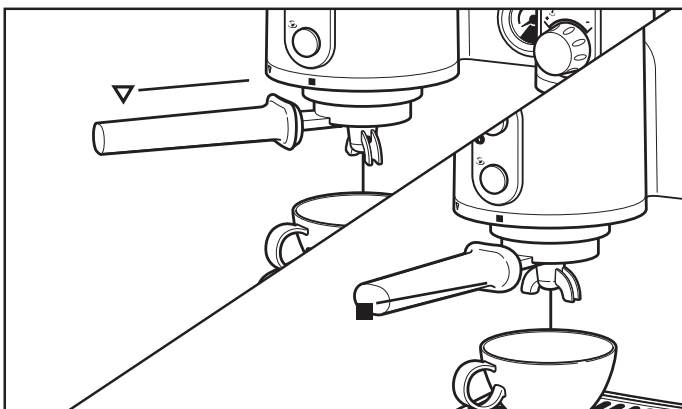
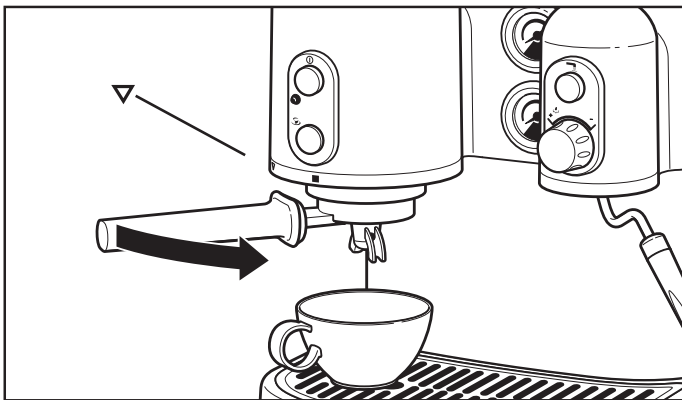
By dowiedzieć się o najlepszych technikach parzenia espresso, należy przeczytać strony 12-13 instrukcji.

1. Upewnić się, że zbiornik jest napełniony odpowiednią ilością wody (lustro wody powinno być między linią "max" i "min").
2. Wybrać mniejsze lub większe sitko kolby. Używać małego do jednej filiżanki (30 ml); dużego do dwóch filiżanek (60 ml). Mniejsze sitko może służyć do parzenia kawy z gotowych papierowych pakietów kawowych ESE.
3. Wcisnąć sitko do kolby tak, aby się dokładnie wpasowało. Na razie nie napełniać sitka kawą. Kolbę z zamontowanym sitkiem należy teraz zagrzać łącznie z całym ekspresem.
4. Umieścić kolbę pod głowicą, tak by rączka ułożona

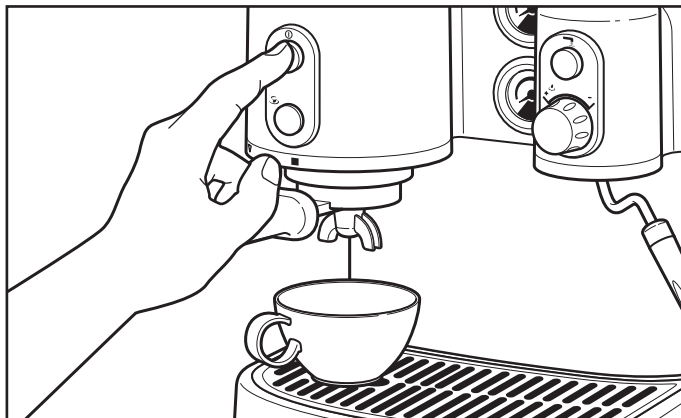


była po lewej stronie metalowego pierścienia. Unieść kolbę do głowicy, przekręcić w prawo, tak by ustawiona była zgodnie ze znakiem na metalowym pierścieniu.

5. Nacisnąć przycisk "Ⓚ" aby wyłączyć ekspres.
6. Należy odczekać aż ekspres osiągnie temperaturę pracy.

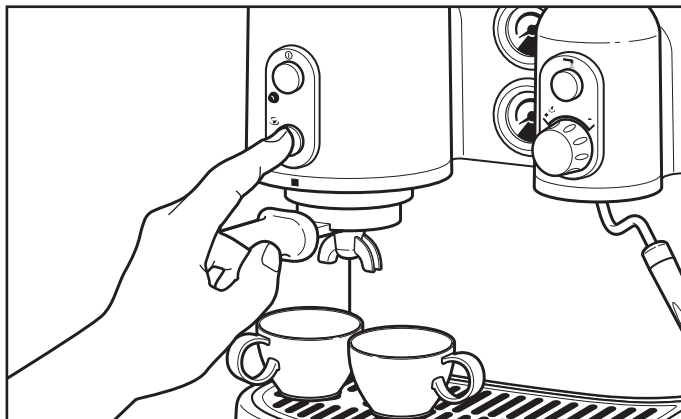


Potrwa to około 6 minut. Gdy wskazówka wskaźnika zegarowego osiągnie odpowiedni stopień wychylenia "☺", ekspres jest gotowy do pracy.



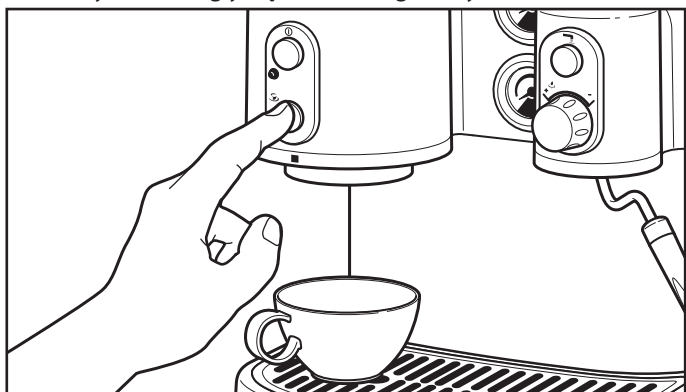
7. Odłączyć kolbę filtra od głowicy, przez przekręcenie jej w lewo. Nasypać jedną miarkę zmielonej kawy (lub włożyć papierowy pakiet kawy ESE) do małego sitka, lub dwie miarki do dużego. Należy upewnić się, że kawa została zmielona z myślą o espresso i ma granulację właściwą do parzenia espresso.
8. Używając tampera, ruchem śrubowym, docisnąć dokładnie kawę. Upewnić się, że powierzchnia jest możliwie równa. Patrz "Poziomowanie" i "Ubijanie".
9. Zmieść drobinki kawy z obręczy kolby i umieścić ją w głowicy.
10. Ustawić jedną lub dwie filiżanki na ruszcie tacki zbiornika zlewek, pod dzióbkami kolby. Przycisnąć przycisk "☺", a espresso zacznie płynąć do filiżanek. Gdy pożądana ilość espresso zostanie zaparzona, nacisnąć ponownie przycisk "☺" by zakończyć parzenie..

Uwaga: Nie usuwać kolby podczas parzenia.



UŻYCIĘ EKSPRESU DO ESPRESSO

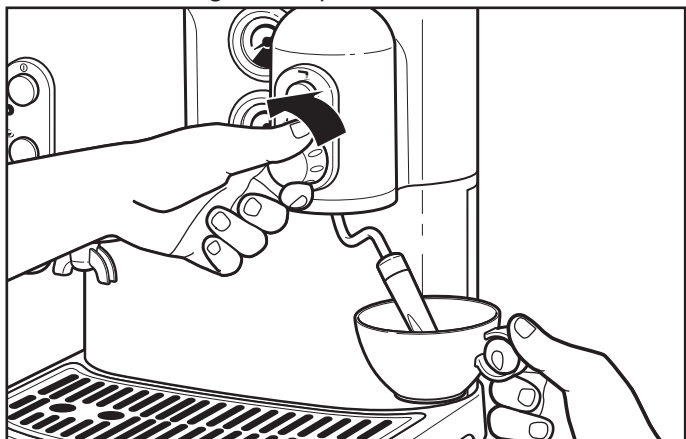
11. Ekspres wyposażony jest w trójdrożny zawór, który zmniejsza ciśnienie natychmiast po wyłączeniu pompy, tak więc kolba może być odłączona natychmiast po zakończeniu parzenia. Odłączyć kolbę przez przekręcenie jej w lewo. Należy unikać uderzania kolbą, podczas usuwania fusów.
12. Po usunięciu kolby, należy ustawić filiżankę pod głowicą i włączyć "☺" przycisk na sekundę lub dwie. Pozwoli to oczyścić sitko i wypłucze olejek kawowy i drobinki kawy, które mogły się dostać do głowicy.



Podgrzewanie i spienianie mleka

Podgrzewanie i spienianie mleka wymaga pewnej praktyki, ale w zaskakująco krótkim czasie nabiera się wprawy. Ekspres Artisan™ – posiada wszystkie niezbędne narzędzia: nierdzewny dzbanuszek wyprofilowany specjalnie do spieniania, ramię spieniacza, które porusza się w pionie i poziomie by zapewnić dogodną pozycję pracy, końcówkę dyszy spieniacza, by wspomóc spienianie mleka oraz kurek "☺", który pozwala na precyzyjną kontrolę ilości dozowanej pary.

1. Wcisnąć włącznik "Ⓢ" by włączyć ekspres.
2. Odczekać aż ekspres osiągnie temperaturę pracy; zajmie to około 6 minut. Gdy bojler spieniania osiągnie temperaturę, a wskazówka wskaźnika znajdzie się w szerokiej czarnej strefie tarczy wskaźnika "☺", ekspres jest gotowy do pracy.
3. Napełnić dzbanuszek zimnym mlekiem w 1/3 objętości.
4. Aby pozbyć się wody z przewodów, na wstępie nakierować końcówkę dyszy do pustej filiżanki. Otworzyć kurek "☺" na chwilę, przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a potem by zamknąć kurek "☺" – w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do oporu.



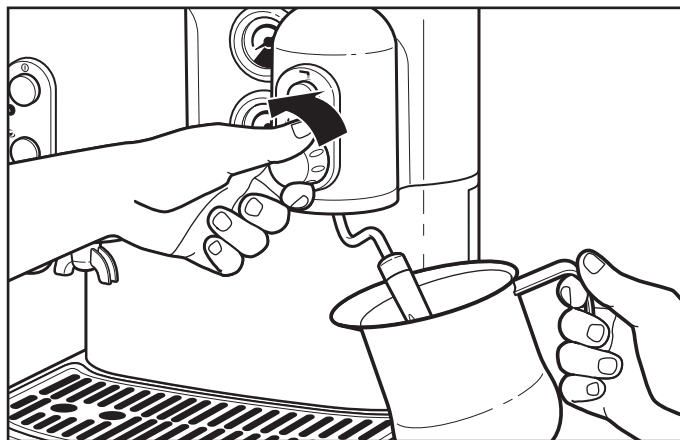
13. By zaparzyć więcej espresso, powtarzać kroki od 6 do 12. Patrz również poniżej na „wskazówki baristy”.

Wskazówki baristy

By zaparzyć kilka filiżanek kawy:

1. Przed napełnieniem sitka nową kawą, do czyszczenia kolby z fusów i osuszenia używać papierowego ręcznika.
2. By zachować odpowiednią temperaturę parzenia ważne jest, by utrzymać gniazdo głowicy w ciepłe, więc:
 - Nie należy płukać kolby pod bieżącą wodą, ponieważ ją to schłodzi. Fusy usunąć najlepiej papierowym ręcznikiem.
 - Kolba powinna grzać się w gnieździe głowicy, podczas gdy zajmujemy się innymi czynnościami – jak mieleniem kawy lub spienianiem mleka.

5. Przy zakręceniu kurku "☺", ustawić ramię spieniacza w takiej pozycji, by końcówka dyszy znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka w dzbanuszkach.
6. Delikatnie odkręcić kurek "☺" przez obrócenie go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Im bardziej kurek "☺" jest odkręcony tym silniejszy jest wypuszczany strumień pary. Przechylić dzbanuszek na jedną stronę, by wytworzył się wir na powierzchni mleka. Jeżeli tworzą się bąbelki lub mleko przyska na ścianki – oznacza to, że końcówka dyszy jest za wysoko.



7. Ponieważ mleko pniąc się powiększa objętość, należy delikatnie opuszczać dzbanuszek.
8. Gdy spienione mleko osiągnie około 3/4 objętości dzbanuszka, należy całkowicie zanurzyć dyszę, w celu podgrzania mleka. Dzbanuszek powinien być przechylony, by zapewnić lepsze mieszanie mleka. Kontynuować, aż mleko osiągnie temperaturę od 60 do 74° C. (w tej temperaturze, dzbanuszek będzie bardzo gorący w dotyku). Nie należy przegrzewać mleka powyżej 80° C, gdyż piana opadnie.
9. Przed wyjęciem dyszy spieniacza z dzbanuszka z mlekiem, zamknąć kurek pary przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zapobiega to rozchlapywaniu mleka.

Wskazówki baristy

UŻYCIE EKSPRESU DO ESPRESSO

- Należy czyścić ramię spieniacza i dyszę natychmiast po każdym użyciu. Patrz "Czyszczenie i konserwacja" na stronie 10.
- Mniej tłuste mleko jest zazwyczaj łatwiejsze do spienienia, ale może sprawiać niespodzianki, ponieważ pieni się bardzo łatwo, z tendencją do tworzenia dużych bąbli, które niszczą pożądaną, zwartą konsystencję piany. Ostatecznie

wybór mleka jest sprawą eksperymentu i smaku, a efekt – sprawą doświadczenia i zachowania dobrych parametrów temperatury i kondycji mleka. Najważniejsze, żeby było świeże i maksymalnie zimne przed spienianiem: im mleko zimniejsze, tym lepiej.

Przygotowanie cappuccino

Włoskie słowo "cappuccino" pochodzi od "Capuchin" (polskie Kapucyn). Kapucyn to członek zakonu noszącego habit w kolorze tego najpopularniejszego napoju na bazie espresso. Standardowe cappuccino jest połączeniem mleka, espresso i mlecznej pianki. Zazwyczaj serwowane jest w okrągłych filiżankach z grubej porcelany, o pojemności 180-210 ml. Mleko należy spienić przed

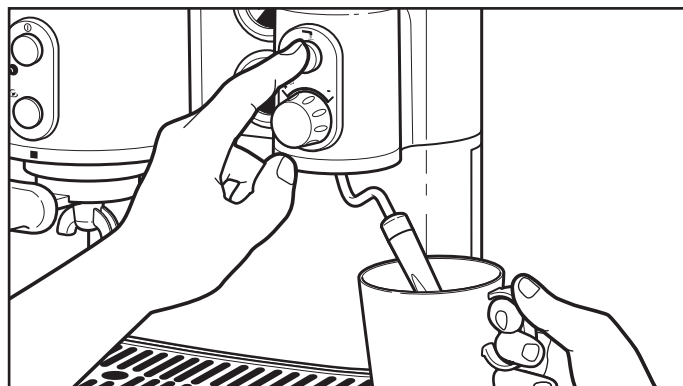
parzeniem espresso. Pozwala to pianie ustabilizować się i oddzielić dokładnie od mleka. Gdy mleko jest gotowe, zaparzyć jedną porcję espresso (30 ml) do filiżanki od cappuccino, następnie potrząsając dzbanuszkim, dolać do niej spienione mleko. Efekt końcowy podkreślipostrykanie kawy z wierzchu wiórkami czekoladowymi.

Dozowanie gorącej wody

Z bojlera do spieniania można uzyskać również wrzątek. Daje to łatwą możliwość przyrządzenia kawy Americanos, herbaty, lub gorącej czekolady. Napełnienie filiżanki wrzątkiem jest również dobrą metodą podgrzania jej przed parzeniem espresso.

Uwaga: Nie zaleca się otwierania zaworu pary lub lania wrzącej wody przez więcej niż 60 sekund. Zawsze wlewaj wrzątek do pustego naczynia – nalewanie do filiżanki lub dzbanka zawierającego inne składniki może powodować ich rozchłapywanie.

1. Wcisnąć przycisk "Ⓛ" by włączyć urządzenie.
2. Oczekać aż ekspres osiągnie temperaturę pracy; potrwa to około 6 minut. Gdy bojler spieniania osiągnie odpowiednią temperaturę, a wskazówka wskaźnika znajdzie się w szerokiej czarnej strefie tarczy wskaźnika "☁", urządzenie jest gotowe do dozowania gorącej wody.
3. Skierować ramię spieniacza do pustej filiżanki, otworzyć kurek "☁" przez przekręcenie go delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie przycisnąć i przytrzymać przycisk "☁" by nalać wodę.



Uwaga: Czasami przed strumieniem wody, mogą pojawić się resztki pary pozostałe w przewodach. W tej sytuacji woda może zacząć wypływać z opóźnieniem, po kilku sekundach.

4. Gdy już zostanie nalana pożądana ilość wody, należy zwolnić przycisk "☁" i zamknąć kurek "☁", przekręcając go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do oporu.

MYCIE I KONSERWACJA

Utrzymanie w czystości ekspresu Artisan™ jest nieodzownym elementem przygotowywania idealnego espresso. Zatęchłe olejki kawowe w kolbie i sitkach, zniszczą smak najdoskonalej przyrządzonej kawy. Trzeba na bieżąco i drobiazgowo usuwać papierowym ręcznikiem i pędzelkiem fusy i ślady po kawie, nie dopuszczając do ich zasychania. Podobnie powinno się od razu usuwać resztki mleka, pozostające na końcówce i ramieniu spieniacza.

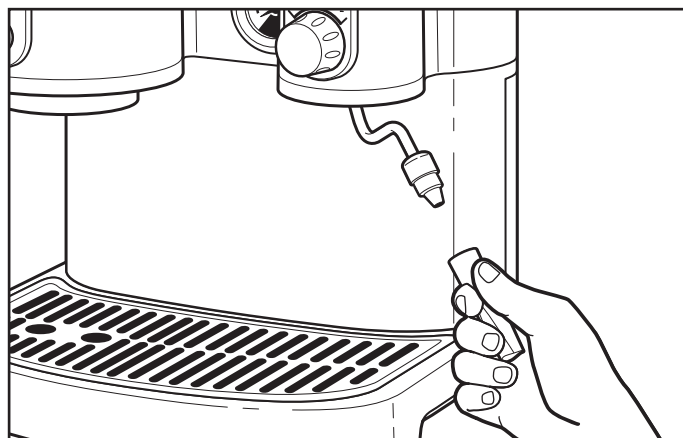
Czynności poprzedzające czyszczenie ekspresu

1. Wyłączyć ekspres.
2. Wyjąć wtyczkę z kontaktu, lub odłączyć prąd.
3. Wystudzić ekspres i wszystkie jego części i akcesoria. Ramię spieniacza z końcówką dyszy, powinny być zawsze

Czyszczenie i przepłukiwanie końcówki dyszy i ramienia spieniacza

czyszczone po spienianiu lub podgrzewaniu mleka.

1. Zdjąć końcówkę dyszy z ramienia spieniacza pociągając ją w dół. Najlepiej umyć ją w ciepłej wodzie z płynem do mycia. Należy upewnić się, czy została skutecznie umyta z pozostałości mleka.
2. Wyrzeć czystą wilgotną ściereczką. Nie należy używać szorstkich gąbek.
3. Włączyć wtyczkę do prądu.
4. Włączyć ekspres, odczekać aż bojler uzyska temperaturę pracy. Skierować końcówkę dyszy do pustego naczynia i na moment odkręcić kurek "☁", by przepuścić przez nią odrobinę pary. To powinno ją doczyścić ostatecznie.

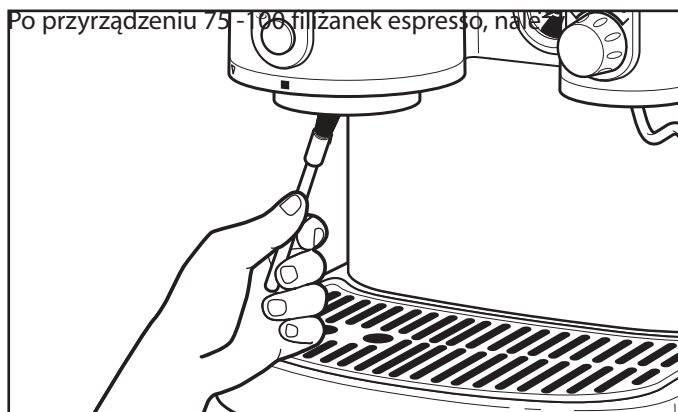


Czyszczenie ekspresu, gniazda głowicy, kolby i akcesoriów

Do czyszczenia ekspresu, ani żadnej jego części czy akcesoriów, nie należy używać twardych i szorstkich szczotek ani gąbek.

- Przetrzeć wilgotną ściereczką ekspres i osuszyć go delikatnym ręcznikiem.
- Umyć kolbę w ciepłej wodzie z detergentem i opłukać w bieżącej wodzie. Osuszyć suchą ściereczką. Nie należy myć kolby w zmywarce.
- Sitka kolby, tacka zbiornika zlewek, zbiornik zlewek, zbiornik wody i dzbanuszek mogą być myte w zmywarce na górnej półce (z dala od grzałek), lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Po wypłukaniu, należy osuszyć je delikatnie miękką ściereczką.
- Aby usunąć fusy z wylotu gniazda głowicy oraz z sitki,

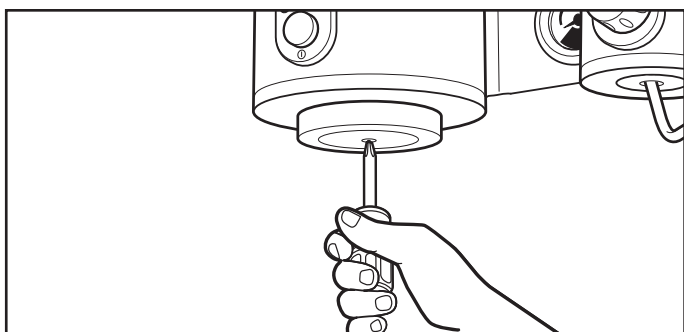
należy posłużyć się pędzelkiem lub wilgotną szmatką.



Czyszczenie filtra głowicy

zdemontować siteczko filtra z gniazda głowicy i dokładnie je wyczyścić.

1. Używając krótkiego śrubokręta, kręcąc w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wykręcić śrubę znajdującą się pośrodku siteczka. Po wykręceniu śruby, siteczko powinno odłączyć się od głowicy.



2. Umyć siteczko w ciepłej wodzie z detergentem i wytrzeć czystą ściereczką.
3. Umieścić siteczko w głowicy płaską stroną do dołu i przykręcić śrubą obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara - do oporu.

Uwaga: Gdy siteczko jest przykręcone, śruba powinna dotykać do powierzchni siteczka. Jeżeli tak nie jest – należy zdemontować siteczko i zamontować je ponownie.

By uzyskać dobre espresso po dłuższym okresie przestoju,

Przygotowanie ekspresu do pracy po dłuższym okresie przestoju

należy zbiornik ekspresu napełnić świeżą wodą i dopełnić bojler, co jest warunkiem gotowości ekspresu do pracy.

1. Zdemontować zbiornik, wyłączyć wodę, przepłukać i nalać świeżą wodę do linii "max".

2. Napełnić bojler świeżą wodą. Patrz "Napełnianie bojlerów wodą".

Z czasem, na wewnętrznych ściankach bojlerów będzie się osadzał wapń z wody, tzw. kamień. Może on mieć wpływ na jakość espresso. Kamień powinno się usuwać co dwa miesiące

Odkamienianie

lub częściej, jeżeli używana woda jest bardzo twarda. Aby to zrobić, należy użyć specjalnego odkamieniacza.

1. Odłączyć sitko filtra od głowicy ekspresu. Patrz "Czyszczenie filtra głowicy" powyżej.
2. Upewnić się, że pojemnik na wodę jest pusty. Zgodnie z instrukcjami na opakowaniu odkamieniacza, wymieszać preparat z wodą i nalać do niego przyrządzoną miksturę.
3. Należy umieścić dużą filiżankę pod bojlerem kawy (nie należy montować kolby) oraz drugą filiżankę pod bojlerem pary.
4. Wcisnąć włącznik "ⓘ" by włączyć ekspres. Nie trzeba rozgrzewać bojlerów przed przejściem do następnego kroku.
5. Wcisnąć przycisk "☺" i pozwolić, aby preparat przepływał przez głowicę przez 15 sekund. Nacisnąć przycisk "☺"

ponownie by zakończyć proces.

6. Otworzyć kurek "☺", kręcąc nim w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, przytrzymać przez 15 sekund przycisk "☺" by preparat przepłynął przez ramie i końcówkę dyszy spieniacza.
7. Nacisnąć włącznik "ⓘ" by wyłączyć ekspres.
8. Odczekać 20 minut, powtarzać kroki 4 - 7 co 20 minut, aż prawie cały preparat ze zbiornika zostanie przepompowany przez ekspres. Nie należy pozwolić, by zbiornik pozostał bez płynu.

9. Zdemontować pojemnik na wodę, opróżnić i napełnić go świeżą wodą do linii "max". Nacisnąć przycisk "Ⓞ" by włączyć ekspres i przepłukać przez szybkie opróżnienie pojemnika na wodę - przemienne bojler do parzenia kawy i bojler pary. Nie należy pozwolić, by zbiornik pozostał bez wody.

10. Zamontować do głowicy siteczko filtra głowicy. Patrz powyżej: "Czyszczenie filtra głowicy". Przed rozpoczęciem parzenia kawy upewnić się, że została uzupełniona woda.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Gdy wskaźnik włącznika nie świeci się, oraz bojler nie grzeją wody, pomimo że włącznik "Ⓞ" jest wciśnięty:

Należy sprawdzić czy ekspres jest podłączony do sieci. Jeżeli jest, należy odłączyć go i włożyć wtyczkę ponownie, następnie jeszcze raz wcisnąć włącznik "Ⓞ". Jeżeli urządzenie nadal nie pracuje, należy sprawdzić bezpieczniki lub inne urządzenia zabezpieczające i odłączające obwód elektryczny, do którego ekspres jest podłączony, a tym samym upewnić się, czy obwód ten jest zasilany energią elektryczną. Jeśli ekspres nadal nie działa, należy skontaktować się z serwisem.

Jeżeli kawa nie wypływa z kolby, oznacza to, że...

- zbiornik wody może być pusty lub bojler może nie być napełniony
 - przewody w zbiorniku wody mogą być zablokowane, zatkane lub nieodpowiednio ustawione
 - sitko filtra może wymagać czyszczenia
 - ekspres może wymagać odkamieniania
 - kawa może być zbyt mocno zmielona, a sitka kolby zatkane
 - kawa może być zbyt mocno ubita, a sitka kolby zatkane.
- Jeżeli pompa wody jest zbyt głośna, oznacza to, że...**
- zbiornik wody jest pusty

- przewody w zbiorniku wody mogą być zablokowane, zatkane lub nieodpowiednio ustawione

- bojler nie są wypełnione wodą

Jeżeli woda wycieka z kolby, oznacza to że...

- kolba nie jest odpowiednio podłączona do głowicy

- drobinki kawy mogą przylegać do pierścienia kolby lub uszczelki głowicy

- uszczelka głowicy może być nieszczelna lub brudna

Jeżeli wytwarza się zbyt mała para lub piana, oznacza to że...

- bojler pary nie osiągnął odpowiedniej temperatury
- kurek "☁" może nie być całkowicie otwarty
- końcówka dyszy spieniacza może wymagać czyszczenia
- zbiornik wody może być pusty, lub bojler spieniania może nie być napełniony

Jeżeli problem nie może zostać rozwiązany przez podjęcie powyższych czynności zaradczych - patrz Gwarancja Ekspresu KitchenAid™.

PRZED PARZENIEM: SKŁADNIKI DOSKONAŁEGO ESPRESSO

Jeszcze przed włączeniem ekspresu do prądu, niezbędne jest spełnienie kilku elementów dla uzyskania świetnego kawowego naparu.

Ziarna świeżo palonej kawy

Doskonałą kawę uzyskać można tylko ze świeżych ziaren kawy, poddanych odpowiedniemu paleniu. Wielu baristów poleca kupowanie ziaren palonych co najwyżej średnio. Kolor takiej kawy przypomina ciepły, czekoladowy brąz. Takie palenie zachowuje w ziarnach naturalne cukry i związki smakowe, co daje możliwość uzyskania doskonałego espresso. Średnie palenie jest najmocniejszym paleniem, w którym olejki nie wydostają się na powierzchnię. Ciemno palone ziarna, które charakteryzują się brązowym lub prawie czarnym zabarwieniem, pięknie wyglądają, ale długie palenie niszczy najdelikatniejsze składniki kawy i karmelizuje wszystkie cukry. Silnie "palony" smak kawy, zazwyczaj gorzki i cierpki, będzie efektem ciemnego palenia.

By zachować świeżość ziaren kawy:

Kawę należy przechowywać w nieprzeźroczystym, szczelnym pudełku, w chłodnym i suchym miejscu. Nie poleca się lodówki, ponieważ za każdym razem gdy pudełko zostaje otwarte, na kawie skrapla się woda. Zamrożenie kawy pozwala przechowywać ziarna przez dłuższy czas, ale nie pozostaje to bez wpływu na późniejszy smak kawy.

Woda o dobrym smaku

Często niedocenianym elementem espresso jest woda używana do parzenia. Jeżeli woda z kranu nie ma dobrego smaku, nie powinno się jej używać do parzenia i zastępować ją wodą kupowaną w butelkach. Jako że stojąca woda dość szybko traci smak i tarcie na jakości, poleca się wymieniać wodę w zbiorniku i płukać bojler po dłuższym okresie nieużywania. Nie należy używać wody mineralnej lub destylowanej. Używanie jej może doprowadzić do uszkodzenia ekspresu.

Odpowiednie mielenie – i dobry młynek

Espresso wymaga bardzo dokładnego i równomiernego mielenia. Młynki z ostrzami i tanie młynki żarnowe, zazwyczaj nie spełniają swego zadania, gdy chodzi o mielenie kawy na dobre espresso. Espresso wymaga młynka odpowiedniej jakości - takiej, jak ma młynek do kawy Artisan™. Dobry młynek miele wolno, a więc jego żarna nie grzeją się, co zapobiega ulatnianiu się olejków aromatycznych i pozwala zachować w kawie maksimum smaku i aromatu.

Temperatura parzenia

Stabilność odpowiedniej temperatury wody i jej niezmiennosc w trakcie parzenia kawy, mają bezpośredni wpływ na smak espresso. Doskonałe espresso wymaga parzenia w optymalnej temperaturze, dokładnie między 90-96° C. Nasze nowoczesne bojler i termostaty doskonale dają sobie radę z doprowadzaniem wody do żądanej temperatury i utrzymywaniem jej przez dowolny czas.

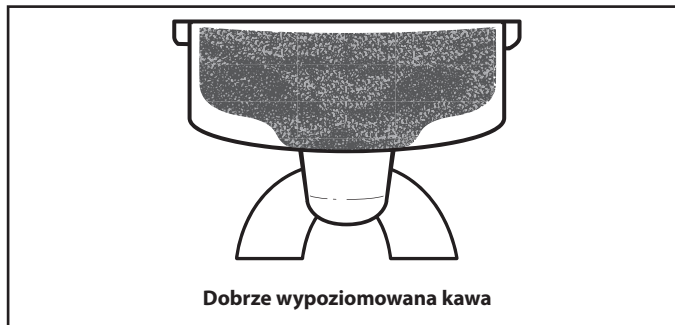
Aby zapewnić odpowiednią temperaturę parzenia:

- Należy trzymać w gotowości kolbę z zamontowanym sitkiem podłączoną do bojlera parzenia, dogrzewając ją przy włączonym ekspresie.
- Kawę powinno się dozować i ubijać szybko, a parzyć natychmiast po ubiciu. Pozwoli to uchronić kolbę z sitkiem przed wystudzeniem.
- Nie należy czyścić kolby chłodną wodą, jeżeli ma się zamiar parzyć kolejne kawy. Po wyrzuceniu fusów z sitka, kolbę i sitko należy przetrzeć papierowym ręcznikiem. Należy upewnić się czy sitko jest suche przed ponownym napełnieniem kawą.
- Pustą kolbę należy zawsze zakładać na głowicę podczas wykonywania innych prac jak mielenie kawy lub spienianie mleka.
- Filiżanki i spodki można podgrzewać przed parzeniem, umieszczając je na balkoniku ekspresu. Można je również podgrzać strumieniem pary lub wrzątku z bojlera do spieniania.

smakowe. To nierównomierne naparzenie skutkować będzie słabym, wodnistym, gorzkim espresso.

By wyrównać kawę w sitku kolby

- Przed nasypaniem kawy, należy upewnić się, że sitko kolby jest suche; wilgoć w sitku spowoduje powstanie obszaru o mniejszej odporności na ciśnienie wody.
- Po zadozowaniu kawy do sitka, należy palcem przeciągnąć po jej powierzchni w dwie strony ("w tę i z powrotem"), wyrównując jej poziom. Nie należy przeciągać tylko w jedną stronę, gdyż spowoduje to, że kawa zgromadzi się w jednej części sitka i da nierównomierny napar. Należy spróbować uzyskać lekko wklęsły kształt powierzchni kawy, ze środkiem poniżej brzegów.
- Należy upewnić się, że nie ma wolnych przestrzeni między kawą a ściankami filtra.



Mielenie

Doskonałe espresso wymaga świeżo palonej kawy i mielenia jej bezpośrednio przed parzeniem. Najdelikatniejszy aromat kawowy ulatnia się po kilku minutach od mielenia, więc należy przygotowywać jedynie taką ilość kawy, jaką ma się zamiar za chwilę zużyć.

Dozowanie

Dozowanie polega na odmierzaniu zmielonej kawy i wsypywaniu jej do sitka kolby. Pojedyncza filiżanka (30 ml) espresso wymaga 7 gramów kawy – dwie filiżanki, dwa razy tyle. Używając miarki, załączonej do ekspresu Artisan™, uzyskuje się dokładnie tę ilość kawy, jaka jest potrzebna do zaparzenia jednej filiżanki, oczywiście jeśli ziarna są odpowiednio zmielone.

Wprawni bariści zazwyczaj nie przejmują się dokładnym mierzeniem kawy - po prostu wypełniają sitko prawie po brzegi i palcem zmiatają nadmiar z kolby, pozostawiając w sitku tę ilość, której potrzebują. Po nabraniu pewnego doświadczenia, osiąga się wprawę w dozowaniu i czynność ta nie powoduje kłopotów.

Jeżeli dozuje się kawę bez pomocy miarki, ważne jest by nie przepętniać sitka kolby. Kawa potrzebuje miejsca by napęcznieć podczas parzenia. Jeżeli będzie naciskać na sitko podczas parzenia, zablokuje to dokładne i równomierne dozowanie wody przez kolbę i doprowadzi do powstania słabego naparu i niesmacznego espresso.

Poniżej wskazówki jak uniknąć przepętnienia sitka kolby:

1. Napełnić sitko, wyrównać poziom kawy i dobrze ją ubić (patrz punkt "Ubijanie").
2. Podłączyć kolbę do głowicy, po czym odłączyć ją do kontroli.
3. Jeżeli kawa w sitku kolby nosi ślady siteczka filtra głowicy, oznacza to że jest jej za dużo w sitku!

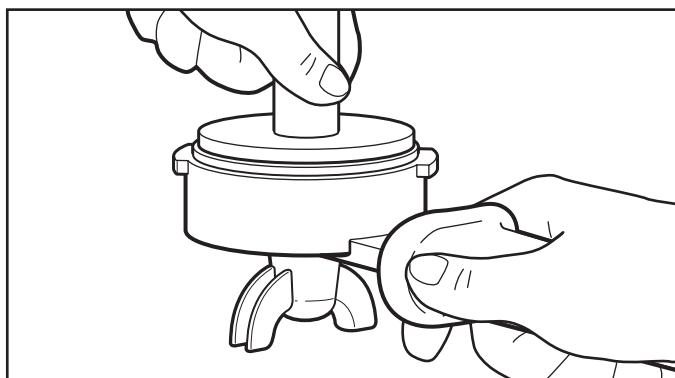
Poziomowanie

Poziomowanie kawy po jej dozowaniu jest strategicznym elementem techniki przyrządzania espresso. Jeżeli kawa nie jest równomiernie rozłożona w całej objętości sitka, podczas jej ubijania utworzą się obszary o zróżnicowanej gęstości. Wysokie ciśnienie wody spowoduje, że będzie ona przepływała łatwiej przez obszary o mniejszej gęstości, parząc tylko gorzej ubitą część kawy. Przeparzy ją wraz z gorzkimi składnikami oraz niedoparzy części kawy mocniej ubitej, pozostawiając w niej niewyplukane esencje

Ubijanie

Ubijanie polega na prasowaniu drobinek kawy do postaci równomiernie wypoziomowanego złoża, które stawia w całej swojej objętości jednakowy opór wodzie pod wysokim ciśnieniem. Odpowiednio wypoziomowana i ubita kawa, da równomierny napar ze wszystkich swoich pożądanych składników i w rezultacie doskonałe espresso. Struktura pakietu kawy, który jest ubity zbyt słabo, zostanie naruszona przez strumień wody. Napar będzie ubita kawa wydłuży czas parzenia, przeparzy się i da napój gorzki. Poprawna technika ubijania

1. Tamper należy trzymać jak gałkę od drzwi, kciukiem dociskając jego podstawę. Tamper powinno się trzymać pionowo, dbając o to by w jednej linii znalazły się: tamper, nadgarstek i łokieć.
2. Opierając spód kolby o twardą powierzchnię, należy kawę silnie przycisnąć tamperem tak, aby uzyskać równą jej warstwę i



wypoziomowaną powierzchnię. Podnieść tamper z sitka kolby lekko skręcając jednocześnie nadgarstkiem i tamperem – pozwoli to uniknąć przyklejania się drobin kawy do tampera.

3. Po usunięciu tampera, może okazać się, że część drobin dotyka do ścianek sitka. Należy wtedy delikatnie uderzyć kolbą o blat, tak by drobiniki kawy poruszyły się w sprasowanym pakiecie

kawy. Nie należy czynić tego zbyt energicznie, ponieważ sprasowany pakiet kawy może się rozsypać lub pokruszyć.

4. Należy teraz ponownie ubić kawę (jest to tak zwane ubicie glansujące). Nacisnąć tamperem na kawę z siłą około 15 kilogramów, następnie zwolnić nacisk do około 9 kilogramów i wyrównać powierzchnię kawy obracając tamper całkowicie dwa razy.
5. Należy sprawdzić ubicie. Kawa powinna być gładka i równa, nie powinno być żadnych luk między sitkiem kolby i kawą.



Mierzenie odpowiedniego nacisku

9 kilogramów? 15 kilogramów? – jak uzyskać odpowiednią siłę, z którą należy ubijać? Proponujemy skorzystać z przyrządu używanego przez baristów – wagi łazienkowej! Należy postawić wagę na blacie kuchennym, i na niej ubić kawę. W ten sposób błyskawicznie można nauczyć się, jakiej siły trzeba użyć by uzyskać nacisk 9 lub 15 kilogramów.

Objętość naparu

Bojlery są nagrzane. Świeża kawa została zmielona i odmierzona do sitka kolby, profesjonalnie wypoziomowana i precyzyjnie ubita. Nadchodzi moment prawdy: parzenie!

By uzyskać najlepsze espresso, nie należy parzyć przy użyciu mniejszego sitka jednorazowo więcej niż jednej filiżanki (30 ml) lub dwóch filiżanek (60 ml) gdy używamy większego sitka. Parzenie większej ilości spowoduje przeaparzenie i da cienkie, gorzkie espresso.

Podczas wypływu z kolby, dobre espresso powinno mieć czerwono-brązowy, głęboki kolor i lepką teksturę – jak miód spływający z łyżki. Często formują się tzw. “mysie ogonki” lub małe strumyczki syropu. Gdy zaczynają się wyparzać gorzkie i kwaśne składniki kawy, espresso staje się lekkie, czasem wręcz przezroczyste. Doświadczeni bariści będą obserwowali napar i natychmiast w tym momencie przerwą parzenie.

Espresso Ristretto, to espresso parzone z mniejszej niż zwykle objętości wody. Przygotować się należy tak jak do zaparzenia dwóch filiżanek, ale zatrzymać proces po wyparzeniu około 45 ml wody. Gotowy napar będzie zawierał tylko najbardziej aromatyczne i najmniej gorzkie olejki kawowe i esencje.

Moc esencji

Lata praktyki pokazały, że najlepsze espresso – pojedyncze czy do dwóch filiżanek – powinno być parzone 20-25 sekund.

Jeżeli espresso parzy się znacznie szybciej lub znacznie wolniej niż 20-25 sekund, a technika ubijania była odpowiednia, należy zmienić sposób mielenia. Przy zachowaniu tego samego dozowania i ubicia, należy zmielić kawę drobniej by uzyskać napar w dłuższym czasie, a grubszy przemiał spowoduje przyspieszenie parzenia.

Kawa jest podatna na wilgotność i będzie absorbowała wilgoć z otoczenia. Nie pozostaje to bez wpływu na napar. W wilgotnym otoczeniu, napar uzyskamy w dłuższym czasie, a w suchym – parzenie będzie przyspieszone. Należy zwrócić uwagę, że mielenie będzie zmieniało się w różnych porach roku – czasami będzie zależało od aktualnej pogody. Niektóre młynki nie pozwalają na precyzyjne zmiany stopnia zmielenia, konieczne do uzyskania odpowiedniego naparu.

Najlepszym rozwiązaniem jest inwestycja w młynek do kawy KitchenAid™ Artisan™. Jeżeli nie jest to możliwe, należy eksperymentować z siłą ubijania. Należy ubijać słabiej – dla szybszych naparów i używając większej siły dla spowolnienia procesu.

Złota pianka

Oznaką dobrego espresso jest “złota pianka” (crema), gęsta, złota pianka – emulsja aromatycznych olejków kawowych, która zawiera esencję smaku kawy. Dobra crema powinna być zawieszista i przylegać do ścianek filiżanki, gdy ta jest przechylana. Crema najlepszej jakości, powinna utrzymać na swojej powierzchni cukier, który nie tonie przez około 30 sekund.

Rozwiązywanie problemów występujących podczas parzenia espresso

Jeżeli espresso podczas parzenia...

...ma raczej cynamonowy kolor, zamiast być ciemno brązowe:

- należy upewnić się czy bojler są odpowiednio nagrzane
- należy używać do mieszanki mniej kwaśnego gatunku kawy

...jest białawe z brązowymi smugami:

- zweryfikować należy technikę ubijania – kawa została ubita nierównomiernie lub pojawiła się przerwa między kawą a ścianką sitka kolby

...jest cienkie i szybko spływa:

- zweryfikować należy technikę ubijania – ubicie może nie być wystarczająco silne i kawa nie daje odpowiedniego oporu wodzie
- należy dokładniej zmielić kawę
- należy sprawdzić świeżość kawy

...ledwo, ledwo wypływa:

- zweryfikować należy technikę ubijania – ubicie może być zbyt silne
- należy grubiej mielić kawę

Gwarancja Ekspresu do kawy espresso KitchenAid™ – do użytku domowego

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid NIE obejmuje:
Europa, Bliski Wschód i Afryka: Trzy lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez autoryzowany punkt serwisowy KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia ekspresu do kawy espresso innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY WTÓRNE.

Serwis

Wszelkie naprawy serwisowe powinny być dokonywane przez Autoryzowany Punkt Serwisowy KitchenAid. W celu uzyskania adresu najbliższego punktu serwisowego KitchenAid można skontaktować się ze sprzedawcą sprzętu.

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

04-687 Warszawa

ul. Mrówcza 243 paw. II

Tel: (22) 812 56 64

Fax: (22) 812 90 50

E-mail: serwis@vivamix.pl.

www.KitchenAid.pl