

SISUKORD

ESPRESSOMASINA OHUTUS	
Olulised ohutusjuhised	2
Elektriseadmete jäätmete utiliseerimine	3
Nõuded elektrisüsteemile	3
SEADME OSAD JA FUNKTSIOONID	
Espressomasina osad	4
Espressomasina kirjeldus	4
ESPRESSOMASINA ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS	
Tassisiini paigaldamine	5
Veemahuti eemaldamine ja pesemine	5
Boilerite veega täitmine ja loputamine	6
ESPRESSOMASINA KASUTAMINE	
Espresso tõmbamine	7
Piima vahustamine ja aurutamine	8
Cappuccino valmistamine	9
Kuuma vee väljalaskmine	9
HOOLDUS JA PUHASTAMINE	
Enne espressomasina puhastamist	9
Vahustamistoru ja otsaku hooldamine	9
Korpuse ja tarvikute puhastamine	10
Sõela puhastamine	10
Täitmine pärast pikka pausi kasutamises	10
Katlakivi eemaldamine	10
ESPRESSOMASINA TÖÖS TEKKIDA VÕIVAD PROBLEEMID	11
ENNE VALMISTAMIST: HEA ESPRESSO SAAMISEKS VAJALIKUD TINGIMUSED	
Värsked kohviodad	11
Hea maitsega vesi	11
Õige jahvatusaste ja jahvatusseadis	11
ESPRESSO TÕMBAMISE TEHNIKAD	
Tõmbamistemperatuur	12
Jahvatamine	12
Doseerimine	12
Tasandamine	12
Pressimine	12
Maht	13
Tõmbamisaeg	13
Kuldne vaht	13
Espresso tõmbamise ajal tekkida võivad probleemid.	13

Teie ja teid ümbritsevate inimeste ohutus on väga oluline.

Selles kasutusjuhendis ja seadmel on toodud olulised ohutusalsed teated. Lugege ja järgige neid alati.

See on ohutusalse hoiatuse sümbol.



Sümbol viitab võimalikele ohtudele, mis teile või teid ümbritsevatele isikutele surmavaks või ohtlikuks osutada võivad.

Kõikidele ohutusallastele teadetele järgneb ohutusallane hoiatus ja sõna "OHT" ("DANGER") või "HOIATUS" ("WARNING"). Need sõnad tähendavad:

! DANGER

kui te **KOHE** juhiseid ei järgi, võite saada surma või raskelt vigastada.

! WARNING

juhiste eiramisel võite saada surma või raskelt vigastada.

Kõikides ohutusallastes teadetes antakse teada, milline võimalik oht teid varitseda võib, kuidas vigastuste võimalust vähendada ja mis juhtub, kui juhiseid eiratakse.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamisi ohutusnõudeid, kaasa arvatud järgmist.

1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Ärge puudutage kuumi pindu. Võtke kinni käepidemetest või nuppudest.
3. Tulekahju, elektrilöögi ja isikuvigastuse vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
4. Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
5. Kui te seadet ei kasuta ning enne selle puhastamist eemaldage see vooluvõrgust. Laske seadmel enne osade paigaldamist või äravõtmist ja enne puhastamist jahtuda.
6. Ärge kasutage seadet, mille toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, millel on esinenud tõrkeid või mis on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
7. Seadme tootja soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuse.
8. Mitte kasutada välistingimustes.
9. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva ega puutuda vastu kuumasid pindu.
10. Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse ega kuumale ahju.
11. Lülitage seade alati välja ja tõmmake pistik pistikupesast. Vooluvõrgust lahtiühendamiseks lülitage seade välja ja tõmmake pistik pistikupesast.
12. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil.
13. Kuuma auru kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

HOIDKE SEE JUHEND ALLES

Elektriseadmete jäätmete utiliseerimine

Pakkematerjalidest vabanemine

Pakkematerjal on 100% ümbertöödeldav ja märgistatud sümboliga ♻️. Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kõrvaldada kasutuselt vastutustundlikult, järgides jäätmekäitlust reguleerivaid kohalikke eeskirju.

Toote kasutuselt kõrvaldamine

- Seade kannab tähistust vastavalt Euroopa direktiivi 2002/96/EÜ (elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed) sätetele.
- Tagades seadme nõuetekohase kasutuselt kõrvaldamise, aitate vältida selle ebasobivast kõrvaldamisest tekkida võivaid negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele.

- Tootel olev sümbol  tähistab, et toodet ei tohi visata olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatud seade tuleb viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kui soovite saada rohkem teavet toote käitluse, utiliseerimise ja ümbertöötlemise kohta, pöörduge kohaliku omavalitsuse, olmeprügi äraveoga tegeleva ettevõtte või kaupluse poole, kust toote ostsite..

Nõuded elektrisüsteemile

Pinge: 220–240 V vahelduvvool.
Sagedus: 50/60 Hz
Võimsus: kuni 1300 W.

MÄRKUS. Elektrilöögi ohu vähendamiseks on see pistik võimalik pistikupessa sisestada ainult ühel viisil. Kui pistik pistikupessa ei sobi, võtke ühendust elektrikuga. Ärge muutke pistikut.

Seadmel on lühike toitejuhe. See aitab vältida juhtme sassimineku ja selle otsa komistamisest tuleneda võivaid ohte. Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui toitejuhe ei ole piisavalt pikk, laske kvalifitseeritud elektrikul või teenindustöötajal pistikupesa seadmele lähemale paigaldada.

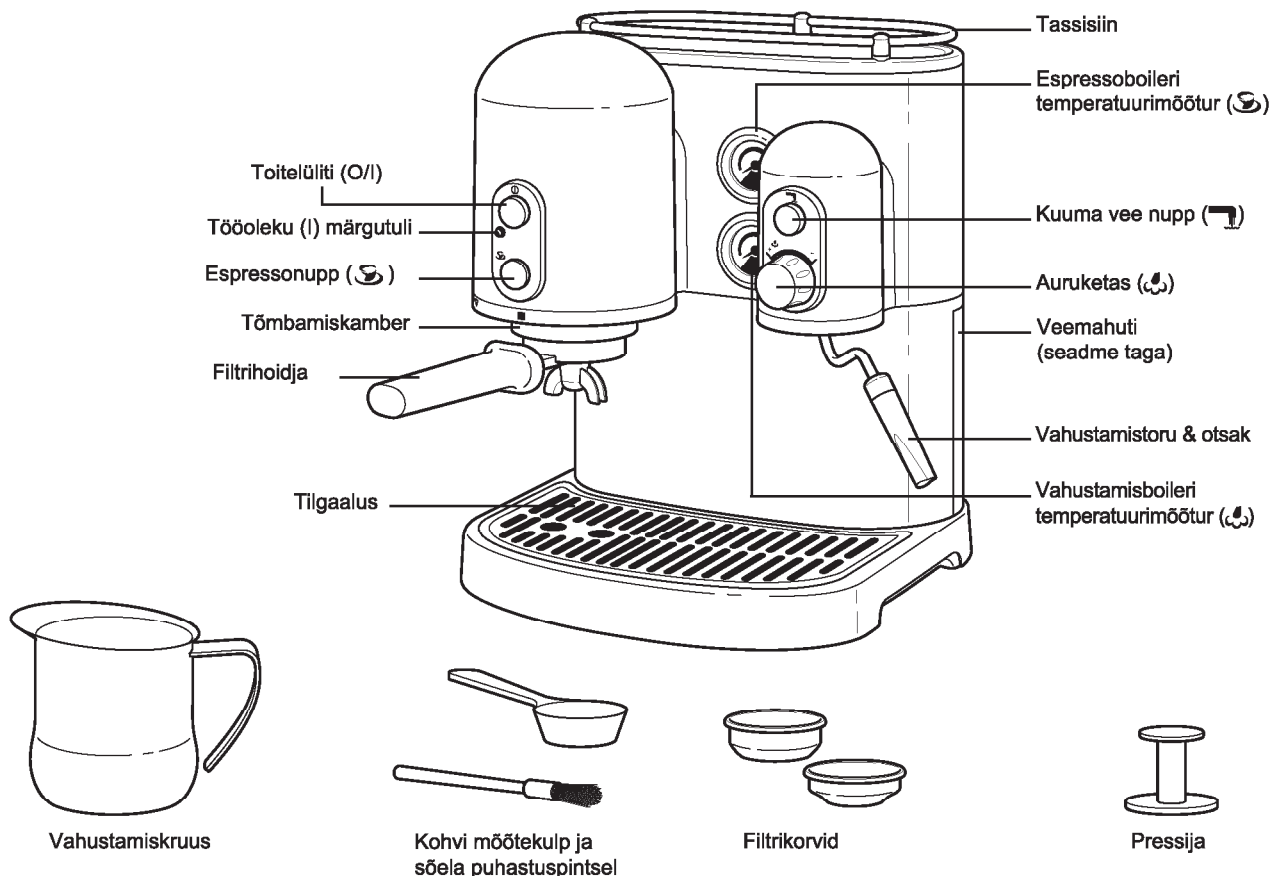
WARNING



Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.
Ärge eemaldage ümarat haru.
Ärge kasutage adapterit.
Ärge kasutage pikendusjuhet.
Nende juhiste eiramine võib olla eluohtlik, põhjustada tulekahju või elektrilöögi.

Espressomasina osad



Espressomasina kirjeldus

Toitelüliti (O/I) ①

Espressomasina sisselülitamiseks vajutage üks kord toitelüliti. Espressomasina väljalülitamiseks vajutage toitelüliti uuesti. Sisselülitatud espressomasina kaks boilerit hakkavad soojenema ja nupud “☺” ja “☒” toimivad.

Automaatne väljalülitus

Espressomasinal on automaatne väljalülitussüsteem: kui nuppe “☺” või “☒” ei ole 30 m inuti jooksul vajutatud, lülitub espressomasin automaatselt välja.

Tööoleku (I) märgutuli

Märgutuli põleb, kui espressomasin on sisse lülitatud.

Espressonupp (☺)

Nupu “☺” vajutamisel aktiveeritakse veepump espresso tõmbamiseks. Tõmbamise katkestamiseks vajutage uuesti nuppu “☺”.

Kuuma vee nupp (☒)

Kui ketas “☒” on avatud, vajutage ja hoidke “☒” nuppu all, et pump aktiveerida ja vahustamistorust kuuma vett välja lasta. Nupu lahtilaskmisel sulgub pump automaatselt.

Auruketas (☒)

Auru või kuuma vee välja laskmiseks vahustamistorust avage “☒” ketas, keerates seda vastupäeva. Auruhulka reguleeritakse ketta asendiga: auruhulga suurendamiseks keerake ketta vastupäeva, auruhulga vähendamiseks päripäeva. Auru väljalülitamiseks sulgege ketas “☒”, keerates seda kuni lõpuni päripäeva.

Tõmbamiskamber

Äriettevõtetele mõeldud espressomasinatele vastava suurusega tõmbamiskamber on valmistatud kroomkattega messingist, mis on väga kauakestev ja tagab espresso tõmbamistemperatuuri stabiilsuse. Tõmbamisboiler on kinnitatud vahetult tõmbamiskambri külge. Seetõttu soojeneb tõmbamisüksus kiiresti ja ühtlaselt.

Vahustamistoru & otsak

Auru või kuum vesi lastakse välja vahustamistorust. Vahustamistoru pöörleb horisontaalselt ja vertikaalselt, tagades mugava asendi. Otsak hõlbustab vahustamist ja selle saab puhastamiseks ära võtta.

Tilgaalus

Suur eemaldatav tilgaalus kogub lekke ja seda tohib pesta nõudepesumasinas ülemisel restil. Alusel on eemaldatav, roostevabast terasest tilgaplaat.

BPA-vaba veemahuti

Eemaldatava veemahuti saab lükata vasakule või paremale, et seda lihtsam täita oleks. Veemahutil on hästi nähtavad “MAX” (1,8 l) ja “MIN” tähised. Läbipaistva veemahuti veetase on täpselt näha. Tohib pesta nõudepesumasinas ülemisel restil.

Tassisiin

Seadme peale saab soojendamiseks asetada 4-6 espressotassi. Roostevabast terasest tassisiin aitab vältida tasside purunemist.

Espressoboileri temperatuurimõõtur (☺)

Kettakujuline mõõtur näitab, millal espressoboiler on saavutanud parima temperatuuri joogi tõmbamiseks.

Vahustamisboileri temperatuurimõõtur (☼)

Kettakujuline mõõtur näitab, millal vahustamisboiler on saavutanud parima temperatuuri auru valmistamiseks.

Filtrihooldja

Äriettevõtetele mõeldud espressomasinatele vastava suurusega filtrihooldjad on valmistatud kroomkattega messingist ja neil on mugav laienev käepide. Tõmbamiskambri külge kinnitamiseks tuleb filtrihooldjat tugevasti paremale pöörata.

Filtrikorvid

Roostevabast terasest filtrikorvid kinnituvad filtrihooldjasse. Kasutage väiksemat filtrikorvi, kui soovite valmistada ühe tassi jooki (30 ml), ja suuremat filtrikorvi, kui soovite valmistada kaks tassi jooki (60 ml). Väikses korvis saab kasutada ka paberist kohvipadjakesi.

Vahustamiskruus

Roostevabast terasest vahustamiskruus (255 ml) on asendamatu abiline.

Pressija

Pressib kohvi ühtlaselt filtrikorvi.

Kohvi mõõtekulp ja sõela puhastuspintsel

Ühe tassitäie (30 ml) espresso valmistamiseks tuleb võtta üks kulbitäis kohvipulbrit. Sõela puhastuspintsliga on mugav tõmbamiskambrit ja sõela purust puhastada.

Ei ole joonisel näha:

Topeltboilerid

Eraldiolevad boilerid tagavad, et enam ei ole vaja oodata, millal boiler vahustamise ja tõmbamise vahel lülitub, nagu see ühe boileriga espressomasina puhul on. Boileri kütteelemendid ei puutu kunagi veega kokku: kütteelemendid asuvad väljaspool boilerit, tagades nii parima võimaliku püsiva tõmbamistemperatuuri ja kaitse läbipõlemise vastu. Kiiresti soojenevad boilerid saavutavad parima töötemperatuuri ligikaudu kuue minutiga.

Tilkumiskindel süsteem kolmesuunalise

solenoidventiiliga

Kolmesuunaline solenoidventiil hoiab ära peaaegu kõik lekked, vähendades tõmbamiskambri survet kohe, kui pump on välja lülitatud. Filtrihooldja saab eemaldada kohe pärast tõmbamist, ilma et tekiks vajadust kohvipuru koristada.

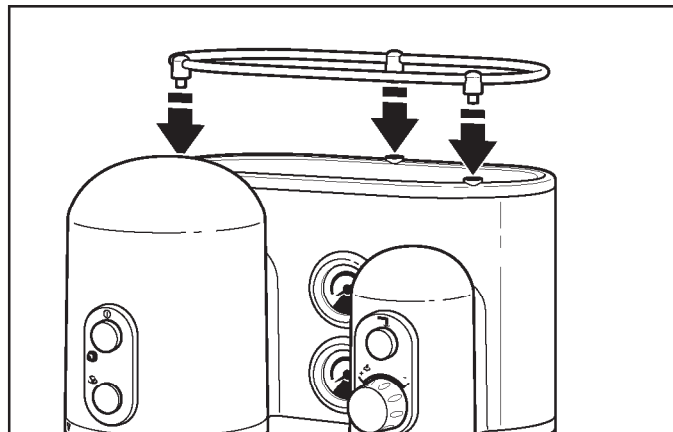
15-baarine pump

Isetäituv veepump tagab täiusliku espresso valmistamiseks vajaliku surve.

ESPRESSOMASINA ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

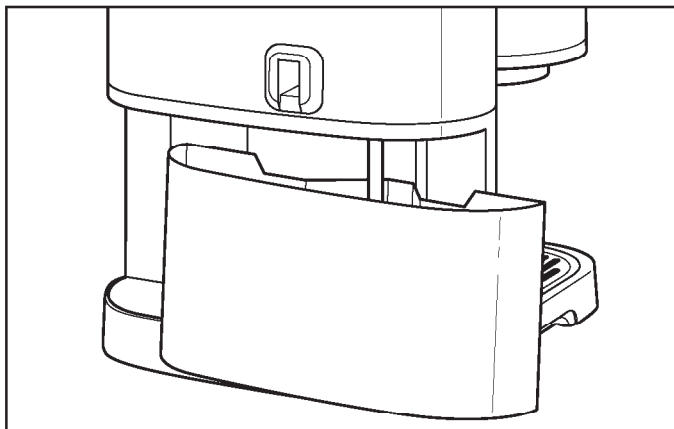
Tassisiini paigaldamine

Pange siini kolm posti kohakuti espressomasina ülaosas olevate avadega. Suruge siini postid tugevasti avadesse.



Veemahuti eemaldamine ja pesemine

1. Tõstke veemahuti veidi ja eemaldage see, tõmmates veemahuti põhja espressomasinast välja.



2. Peske veemahuti sooja seebiveega ja loputage puhta veega. veemahuti tohib pesta ka nõudepesumasinas ülemisel restil.
3. Asetage mahuti tagasi espressomasinasse. Sifoonvoolikud peavad jääma mahuti sisse. Veemahuti põhjas olev ribi läheb korpuse põhjas olevatesse soontesse

⚠ WARNING



Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.
Ärge eemaldage ümarat haru.
Ärge kasutage adapterit.
Ärge kasutage pikendusjuhet.
Nende juhiste eiramine võib olla eluohtlik,
põhjustada tulekahju või elektrilöögi.

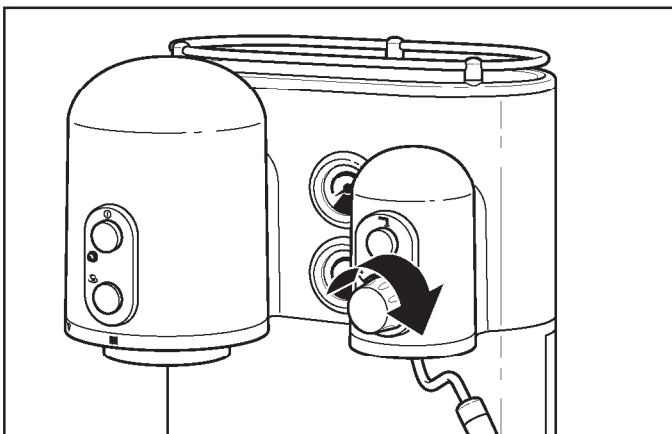
Enne espressomasina esimest kasutuskorda tuleb boilerid veega täita ja loputada. Seda tuleb teha ka juhul kui:

- espressomasinat ei ole pikemat aega kasutatud
- veemahuti saab kasutamise ajal tühjaks (nii võib espressomasin kahjustada saada)
- valmistatakse mitu tassitäit jooki ainult auru kasutades, ilma espressot tõmbama panemata või kuuma vett välja laskmata.

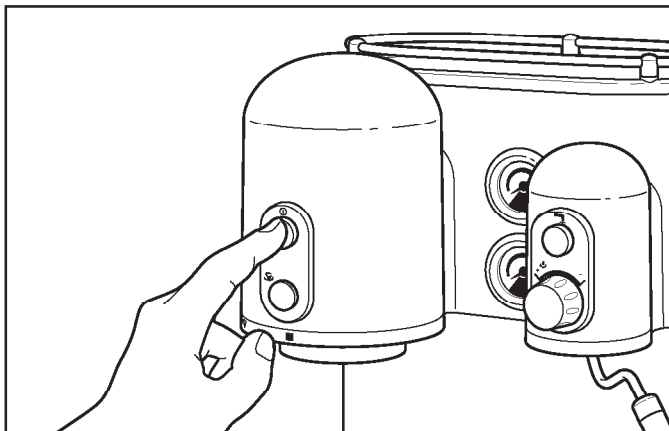
1. Lükake veemahutit vasakule või paremale, et selle ülaosa avaneks, ja täitke mahuti kuni maksimum-tähiseni puhta külma veega.

MÄRKUS. Destilleeritud vesi või suure mineraalisisaldusega vesi võib espressomasinat kahjustada. Ärge kasutage selliseid vesi espresso valmistamiseks.

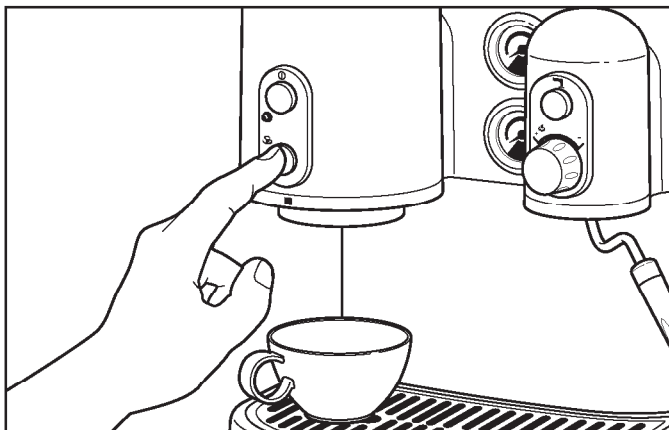
2. Sisestage toitejuhtme ilma harudeta ots espressomasina taga olevasse juhtmepessa.
3. Ühendage juhtme teine ots seinapistikupessa.
4. Kontrollige, kas "☁" ketas on suletud, keerates seda päripäeva nii kaugele kui võimalik.



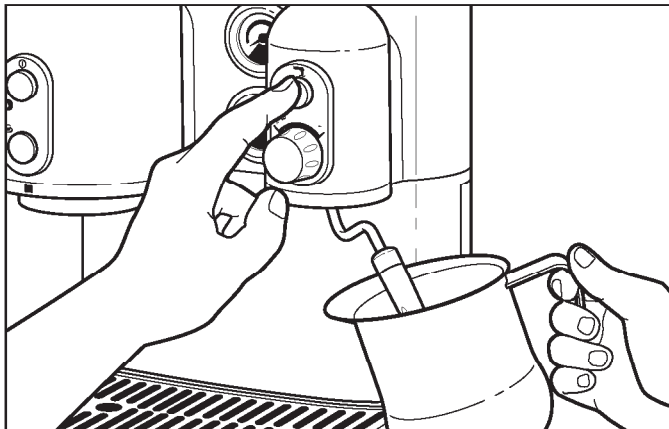
5. Espressomasina sisselülitamiseks vajutage nuppu "⏻". Kui espressomasin on sisse lülitatud, süttib tööoleku märgutuli (I), boilerid hakkavad soojenema ja nupud "☁" ja "☒" toimivad.



6. Asetage tõmbamiskambri alla kohvitass. Ärge kinnitage filtrihoidjat tõmbamiskambri külge.
7. Vajutage nuppu "☁". Boileri soojenemist ei ole vaja oodata. Veepump hakkab tööle ja täidab veega. Mõne sekundi pärast hakkab tõmbamiskambri vesi voolama. Kui tass on täis, vajutage veepumba töötamise peatamiseks uuesti nuppu "☁". Tõmbamisboiler on nüüd kasutusvalmis.



8. Asetage vahustamiskruus vahustamistoru otsaku alla.
9. Avage aeglaselt vastupäeva keerates ketas "☁". Seejärel vajutage nuppu "☒" ja hoidke seda all. Veepump hakkab tööle ja täidab vahustamisboileri veega. Mõne sekundi pärast hakkab otsakust vesi voolama.



ESPRESSOMASINA ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

10. Kui kruus on pooltäis, laske nupp “☒” lahti ja sulgege ketas “☒”, keerates seda päripäeva kuni lõpuni. Vahustamisboiler on nüüd kasutusvalmis.

11. Kui te ei soovi espressot valmistada, lülitage espressomasin nupust “⓪” välja.

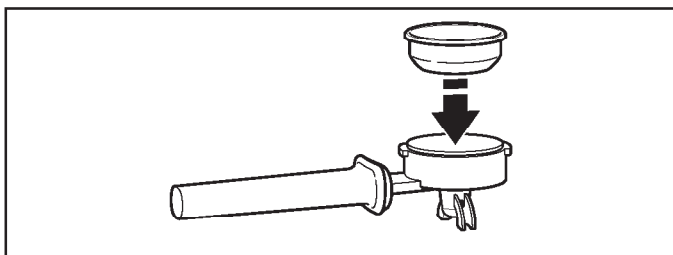
MÄRKUS. Kui veemahuti on tühi, siis ärge vajutage nuppe “☒” või “☒”. Nii võite veepumpa kahjustada.

ESPRESSOMASINA KASUTAMINE

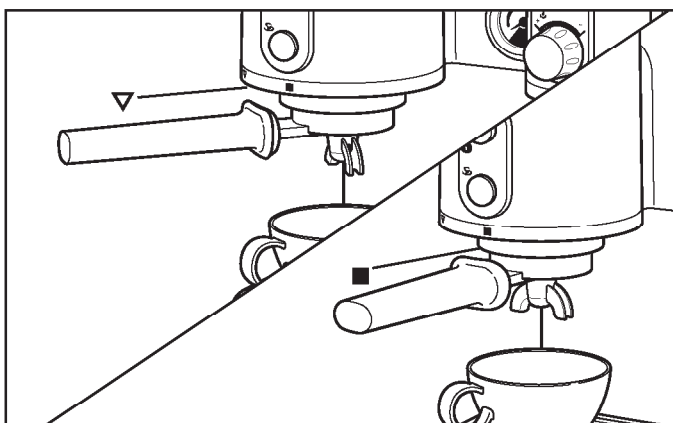
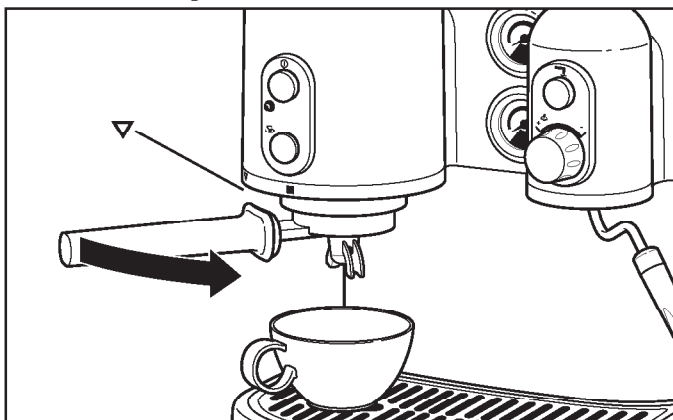
Espresso tõmbamine

Täiusliku maitsega espresso valmistamiseks vt “Enne valmistamist”: hea espresso saamiseks vajalikud tingimused“.

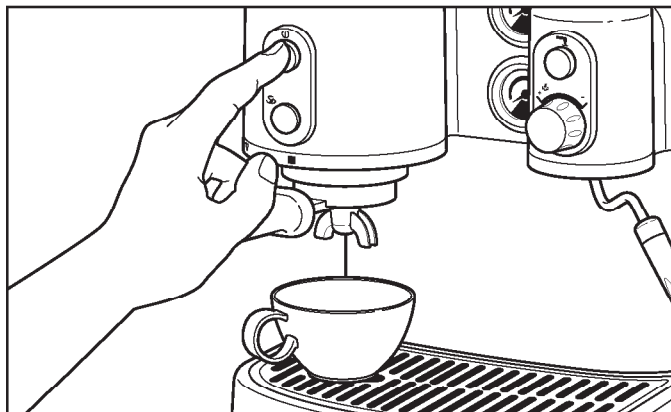
1. Kontrollige, kas veemahuti on piisavalt vett (veetase peab jääma tähiste “MAX” ja “MIN” vahele).
2. Võtke väike või suur filtrikorv. Kasutage väiksemat filtrikorvi, kui soovite valmistada ühe tassitäie jooki (30 ml), ja suuremat filtrikorvi, kui soovite valmistada kaks tassitäit jooki (60 ml). Väikses korvis saab kasutada ka paberist kohvipadjakesi.
3. Suruge filtrikorv filtrihoidjasse, kuni see oma kohale lukustub. Ärge pange filtrihoidjasse kohvi.



4. Asetage filtrihoidja tõmbamiskambri alla ja pange filtrihoidja käepide kohakuti metallist servarõnga vasakul küljel oleva tähega “▽”. Tõstke filtrihoidja tõmbamiskambri sisse. Seejärel liigutage filtrihoidja käepidet paremale, nii et see on kohakuti metallist servarõngal oleva tähega “■”.

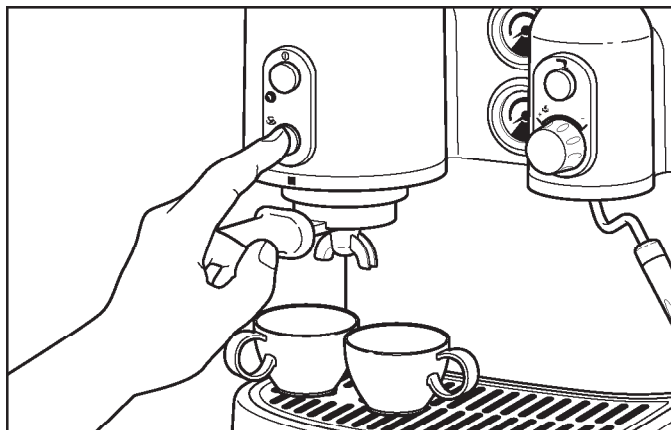


5. Vajutage espressomasina sisselülitamiseks nuppu “⓪”.

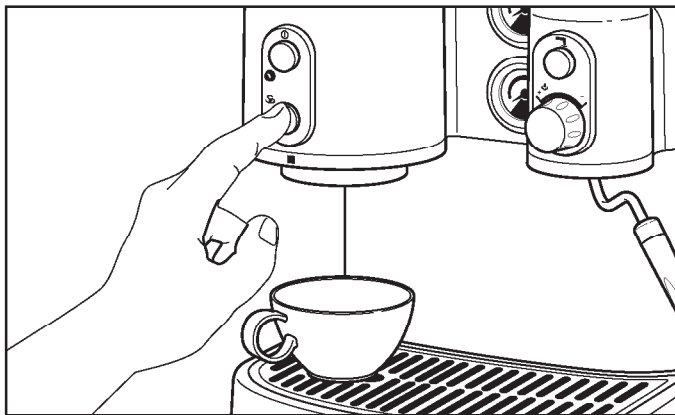


6. Oodake, kuni espressomasin on saavutanud vajalikku töötemperatuuri. Selleks kulub ligikaudu kuus minutit. Kui espressoboileri temperatuurimõõdiku osuti läheb “☒” alasse, on espressomasin joogi tegemiseks valmis.
7. Filtrihoidja eemaldamiseks tõmbamiskambri küljest liigutage käepidet vasakule. Pange väiksesse filtrikorvi üks mõõtekulbitäis kohvipulbrit (või paberist kohvipadjake) ja suurde filtrikorvi kaks mõõtekulbitäit kohvipulbrit. Kasutage kindlasti espresso valmistamiseks sobiva jahvatusastmega kohvipulbrit.
8. Pressige kohvipulber pressijat keerates tugevasti alla. Kohvipulbri pealispind peab olema nii ühetasane kui võimalik. Lisateavet saate osadest „Tasandamine” ja „Pressimine”.
9. Pühkige kohvijäägid filtrihoidja äärelt ära ja sisestage filtrihoidja tõmbamiskambri sisse.
10. Asetage filtrihoidja avade alla alusplaadile üks või kaks espressotassi. Nuppu “☒” vajutades hakkab espresso tassidesse voolama. Kui tass on soovitud mahus täidetud, vajutage katkestamiseks nuppu “☒”.

MÄRKUS. Filtrihoidjat ei tohi tõmbamise ajal eemaldada.



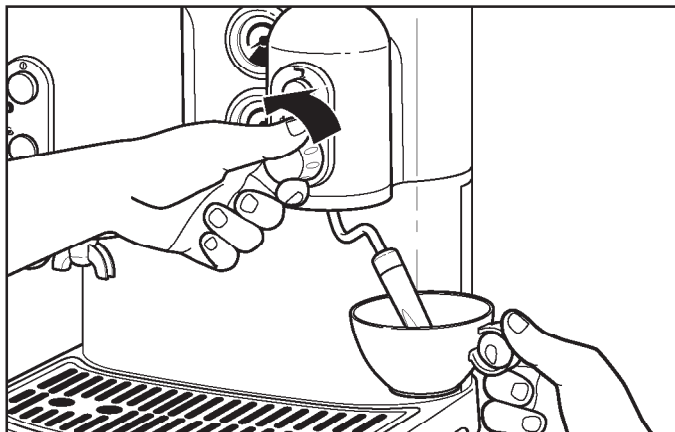
11. Espressomasinal on kolmesuunaline solenoidventiil, mis vähendab tõmbamiskambri survet kohe, kui veepump on välja lülitatud. Nii saab filtrihoidja eemaldada kohe pärast espresso tõmbamist. Filtrihoidja eemaldamiseks liigutage selle käepidet vasakule. Kohvipuru väljakoputamisel filtrikorvist vältige filtrihoidja käepideme löömist millegi vastu.
12. Pärast filtrihoidja eemaldamist asetage tõmbamiskambri alla tass ja vajutage nupp "S" üheks kuni kaheks sekundiks alla. Nii puhastate sõela ja eemaldate tõmbamiskambris jäänud kohvitilgad ja –puru.



Piima vahustamine ja aurutamine

Piima vahustamine ja aurutamine vajab veidi harjutamist, kuid selle saab selgeks üllatavalt kiiresti. Artiano espressomasinal on olemas kõik vajalikud tööriistad: roostevabast terasest, spetsiaalselt vahustamiseks sobiva disainiga kruus; vahustamistoru, mida on võimalik mugavasse töoasendisse reguleerida nii horisontaalselt kui ka vertikaalselt; vahustamisotsak vahustamise hõlbustamiseks; ja ketas "C", mis võimaldab täpselt kontrollida vahustamiseks eraldatava auru kogust.

1. Espressomasina sisselülitamiseks vajutage nuppu "I".
2. Oodake, kuni espressomasin on saavutanud töötemperatuuri. Selleks kulub ligikaudu kuus minutit. Kui vahustamisboileri temperatuurimõõdiku osuti läheb "C" alasse, on espressomasin vahustamiseks valmis.
3. Täitke vahustamiskruus 1/3 ulatuses külma piimaga.
4. Vahustamistoru peab olema suunatud tühja tassi. Avage "C" ketas korra, et liigne vesi torust välja lasta. Ketta "C" avamiseks keerake seda aeglaselt vastupäeva, ketta "C" sulgemiseks keerake seda kuni lõpuni päripäeva.



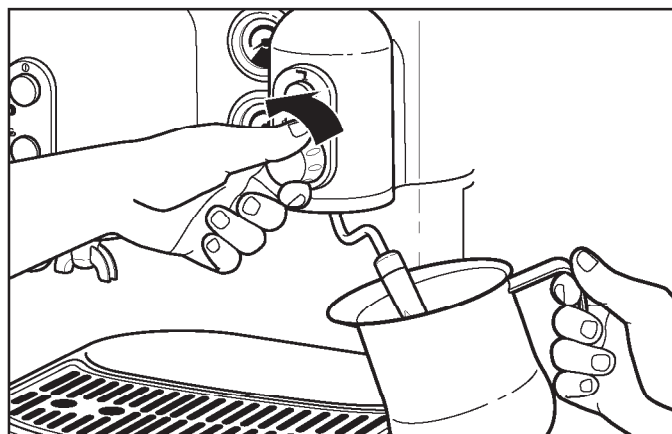
13. Kui soovite valmistada rohkem espressot, korrake samme 6-12, kuid tutvuge kohvibaarmeni nõuannetega allpool.

Kohvibaarmeni nõuanded

Mitme tassitäie espresso valmistamine:

1. Enne filtrikorvi täitmist kohvipulbriga puhastage ja kuivatage filtrikorv käterätikuga. See aitab tagada kohvi ühtlase väljavoolu.
2. Nõuetekohase tõmbamistemperatuuri säilitamiseks on oluline, et tõmbamiskamber oleks soe, seega:
 - ärge loputage filtrihoidjat kraaniveega – selle tulemusel filter jahtub. Soovitav on ülejäägid filtrist käterätikuga eemaldada;
 - kohviubade jahvatamise või piima vahustamise ajal kinnitage filtrihoidja soojana püsimiseks tõmbamiskambri külge

5. "C" ketas peab olema suletud asendis. Reguleerige vahustamistoru mugavasse töoasendisse ja kastke vahustamisotsaku ots vahustamiskruusi, nii et see on ainult natuke piima pealispinna all.
6. Avage aeglaselt "C" ketas, keerates seda vastupäeva. Mida kaugemale "C" ketast keerata, seda suurem kogus auru eraldatakse. Piima ringikujulise liikumise saavutamiseks kallutage kruusi ühele küljele, hoides vahustamisotsaku otsa umbes 5 mm ulatuses piima sees. Kui tekivad suured mullid või piim pritsib, on otsak liiga kõrgel.



7. Vahu tekkimisel tuleb otsakut sügavamale kruusi lasta.
8. Kui vahustatud piima kogus on kasvanud ¾-ni kruusi mahust, laske vahustamisotsak kruusi, et piima aurutamine (kuumutamine) lõpetada. Piima ringikujulise liikumise säilitamiseks hoidke kruusi kaldu. Aurutage piima, kuni selle temperatuur jääb vahemikku 60-74 °C. Sellisel temperatuuril on piimakruus katsudes väga kuum. Vältige enda põletamist piimaga (selleks peab piim olema temperatuuril 80 °C).
9. Enne vahustamistoru väljavõtmist piimast sulgege "C" ketas, keerates seda kuni lõpuni päripäeva. Nii väldite pritsimist.

ESPRESSOMASINA KASUTAMINE

Kohvibaarmeni nõuanded

- Puhastage vahustamistoru ja otsak kohe pärast kasutamist. Vt „Hooldus ja puhastamine”.
- Väiksema rasvasisaldusega piim läheb tavaliselt paremini vahtu. Rasvatu piim läheb küll kergesti vahtu, kuid selle vahustamisel moodustuvad suured mullid ja nn kuivad tipud, mis piima tekstuuri rikuvad.

Cappuccino valmistamine

Cappuccino valmistamisel tuleb piim vahustada ja aurutada enne espresso valmistamist. See võimaldab vahul veidi tarretuda ja täielikult piimast eralduda. Kohe pärast piima

Kasutatava piima valik sõltub kogemustest ja maitse-eelistustest. Kõige olulisemad tegurid maitstva vahu valmistamiseks on kogemused ja piima temperatuur: mida külmem on piim, seda paremini ta vahtu läheb.

vahustamist valmistage cappuccinokruusi üks tassitäis (30 ml) espressot.

Seejärel valage vahustatud ja aurutatud piim kergelt loksutades tassi. Kaunistage jook šokolaadipuruga..

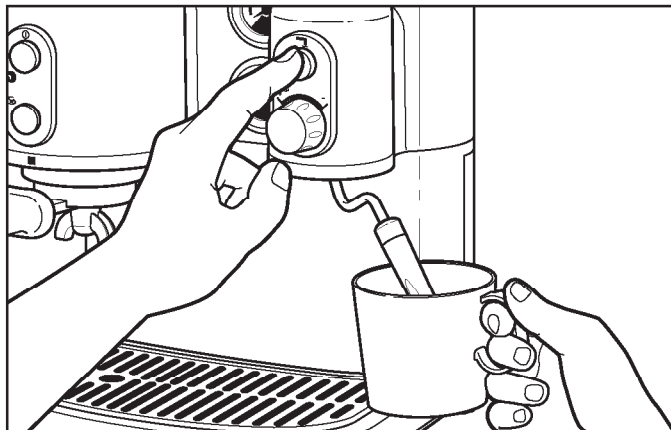
Kuuma vee väljalaskmine

Kuum vesi lastakse välja samuti vahustamistorst. Nii saab mugavalt valmistada Americanot, teed või kuuma šokolaadi. Väikse kohvitassi täitmine kuuma veega on suurepärane võimalus seda enne espresso valmistamist soojendada.

MÄRKUS. Kuum vesi tuleb välja lasta alati tühja tassi – selle laskmine tassi või kruusi, milles on teised koostisosad, võib põhjustada vee pritsimise.

1. Espressomasina sisselülitamiseks vajutage nuppu “ⓘ”.
2. Oodake, kuni espressomasin on saavutanud vajaliku töötemperatuuri. Selleks kulub ligikaudu kuus minutit. Kui vahustamisboileri temperatuurimõõdiku osuti läheb “☼” alasse, on espressomasin kuuma vee väljalaskmiseks valmis.
3. Vahustamistoru peab olema suunatud tühja tassi. Avage “☼” ketas, keerates seda aeglaselt vastupäeva. Seejärel vajutage nuppu “☼” ja hoidke seda alla, et vesi espressomasinast välja lasta.

MÄRKUS. Enne vett võib otsakust eralduda sinna jäänud vahustamisauru jääke. Võib kuluda mõni sekund, enne kui vesi otsakust voolama hakkab.



4. Kui soovitud hulk vett on välja lastud, laske “☼” nupp lahti ja sulgege “☼” ketas, keerates seda kuni lõpuni päripäeva.

HOOLDUS JA PUHASTAMINE

Artisani espressomasina puhtana hoidmine on parima võimaliku espresso valmistamiseks ülioluline. Filtrihooldjasse, filtrikorvidesse ja sõelale jäänud kohvijäägid rikuvad ka kõige rangemaid nõudeid järgides valmistatud espresso maitse. Vahustamistoru tuleb piimast korralikult puhastada.

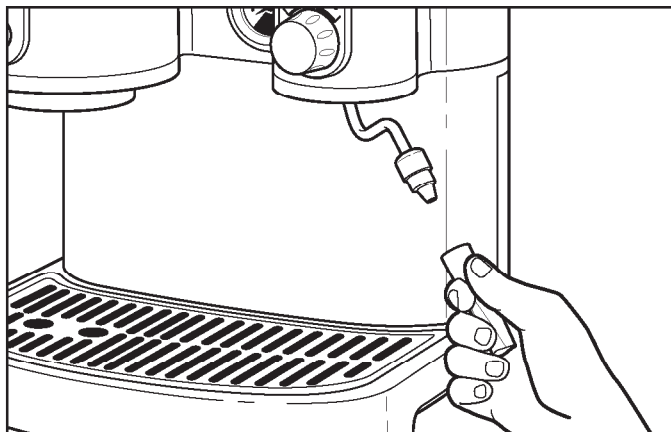
Enne espressomasina puhastamist

1. Lülitage espressomasin välja.
2. Tõmmake espressomasina toitejuhtme pistik pistikupesast
3. Laske espressomasinal ja kõikidel selle osadel või tarvikel jahtuda.

Vahustamistoru ja otsaku hooldamine

Pärast piima vahustamist tuleb vahustamisvars ja otsak alati puhastada.

1. Eemaldage vahustamisotsaku vahustamisümbris, tõmmates seda allapoole. Vahustamisümbrist võib pesta sooja seebiveega. Kontrollige, et ümbrise kõik avad oleksid puhtad.
2. Pühkige vahustamistoru ja otsakut puhta niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivset küürimisnuustikut.
3. Ühendage toitejuhtme pistik maandatud pistikupesasse.
4. Lülitage espressomasin sisse ja laske boileritel toatemperatuurini soojeneda. Suunake vahustamistoru tühja tassi ja avage korra “☼” ketas, et vahustamisotsakust aur välja lasta. Nii puhastate otsaku otsa.

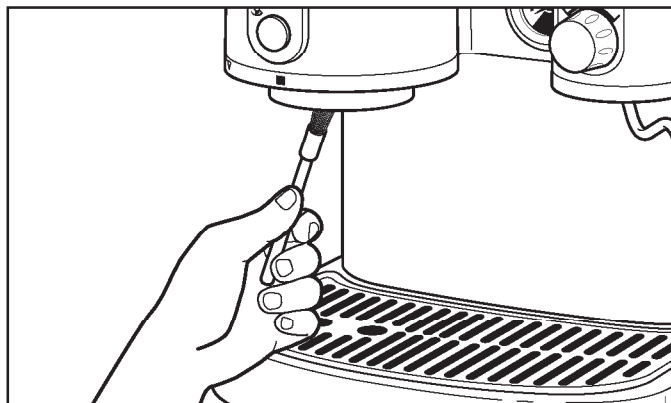


Korpuse ja tarvikute puhastamine

Ärge kasutage espressomasina ega selle osade ja tarvikute puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisnuustikuid.

- Pühkige espressomasina korpust puhta niiske lapiga ja kuivatage kuiva lapiga.
- Peske filtrihooldjat sooja seebiveega ja loputage puhta veega. Kuivatage kuiva lapiga. Filtrihooldjat ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Filtrikorve, tilgaalust, tilgaplaati, veemahutit ja vahustamiskruusi võib pesta nõudepesumasinas ülemisel restil või käsitsi sooja seebiveega. Käsitsi pestes loputage kindlasti puhta veega ja kuivatage pehme lapiga.

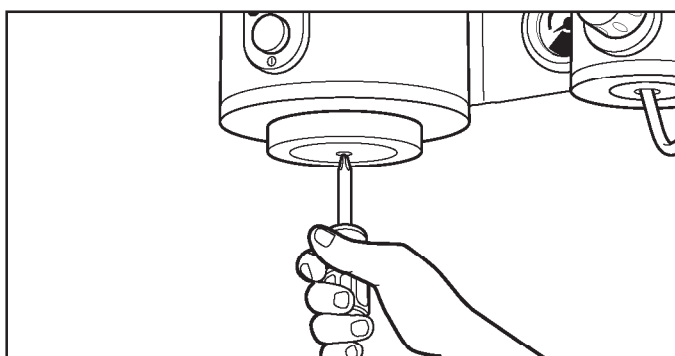
- Eemaldage tõmbamiskambri muhvile ja sõelale kogunenud kohvipuru niiske lapi või sõela puhastuspintsliga.



Sõela puhastamine

Iga 75-100 tassitäie espresso valmistamise järel tuleb sõel tõmbamiskambri küljest ära võtta ja seda põhjalikult puhastada.

1. Keerake sõela keskel olev kruvi väikse kruvikeerajaga vastupäeva lahti. Sõel peaks tõmbamiskambri küljest kukkuma kohe, kui kruvi on lahti keeratud



2. Peske sõela sooja seebiveega ja loputage puhta veega.
3. Pange sõel tõmbamiskambris tagasi, nii et selle sile külg on allpool, ja kinnitage sõel kruviga. Keerake kruvi päripäeva, kuni see on tugevasti kinni.

MÄRKUS. Kinnitatud sõela keskel olev kruvi peab sõela pinnaga kohakuti olema. Vastasel juhul eemaldage sõel, keerake see teistpidi ja pange uuesti tagasi.

Täitmine pärast pikka pausi kasutamises

Kui espressomasinat ei ole pikka aega kasutatud, loputage seda puhta veega. Nii tagate parima võimaliku espresso valmistamiseks vajalikud tingimused. Nii tagate ka boilerite täitmise ja espressomasina töövalmis oleku.

1. Eemaldage veemahuti, tühjendage see veejääkidest, pange oma kohale tagasi ja täitke kuni maksimumtähiseni puhta veega.
2. Täitke boilerid puhta veega. Juhiseid vt "Boilerite täitmine ja loputamine".

Katlakivi eemaldamine

Aja jooksul kogunevad espressomasinasse vees oleva kaltsiumi jäägid (katlakivi), mis võivad mõjutada espresso kvaliteeti. **MÄRKUS.** Katlakivi tuleb eemaldada iga kahe kuu tagant. Sõltuvalt kohaliku vee karedusest võib vajalikuks osutuda seda sagedamini teha.

Kasutage katlakivi eemaldamiseks kaupluses müüdavat katlakivieemaldajat või selleks mõeldud tablette.

1. Eemaldage sõel tõmbamiskambri küljest. Juhiseid vt „Sõela puhastamine”.
2. Kontrollige, et veemahuti oleks tühi. Valmistage katlakivieemaldaja pakendil olevaid juhiseid järgides lahus ja valage see veemahutisse.
3. Puhastuslahuse eemaldamiseks asetage tõmbamiskambri alla suur tass (ärge kinnitage filtrihooldjat) ja vahustamisotsaku alla samuti tass.

4. Espressomasina sisselülitamiseks vajutage nuppu “☉”. Boilerid ei pea enne järgmise sammu juurde minemist soojenema.
5. Vajutage nuppu “☹” ja laske 15 sekundi jooksul tõmbamiskambrit puhastusvahendit välja. Katkestamiseks vajutage uuesti nuppu “☹”.
6. Avage vastupäeva keerates ketas “☺”. Seejärel vajutage nuppu “☹” ja hoidke seda 15 sekundit all, et puhastusvahend läbi vahustamistoru ja otsaku välja lasta.
7. Espressomasina väljalülitamiseks vajutage nuppu “☉”.
8. Oodake 20 minutit ja korrake samme 4-7. Tehke seda 20-minutiste vahemike tagant, kuni peaaegu kogu paagis olev lahus on espressomasinast välja voolanud. Ärge laske veemahutil täielikult tühjaks saada.

HOOLDUS JA PUHASTAMINE

9. Eemaldage veemahuti ja loputage seda puhta veega, pange oma kohale tagasi ja täitke kuni maksimum-tähiseni puhta veega. Lülitage espressomasin nupust “⓪” sisse ja loputage masinat, jaotades mahutis oleva vee vaheldumisi tõmbamiskambri ja vahustamistoru vahel. Ärge laske veemahutil täielikult tühjaks saada.
10. Kinnitage sõel tõmbamiskambri külge. Juhiseid vt “Sõela puhastamine ja hooldus”. Enne joogi valmistamist lisage veemahutisse kindlasti värsket vett.

ESPRESSOMASINA TÖÖS TEKKIDA VÕIVAD PROBLEEMID

Pärast nupu (I) vajutamist tööoleku märgutuli “⓪” ei sütti ja boilerid ei hakka soojenema

Kontrollige, kas espressomasina pistik on ühendatud töötavasse pistikupesasse. Kui jah, siis tõmmake pistik pistikupesast, pange see tagasi ja vajutage uuesti nuppu “⓪”. Kui espressomasin ikka tööle ei hakka, kontrollige, kas vooluringi, kuhu espressomasin ühendatud on, kaitse või voolukatkesti on ühendatud ja veenduge, et vooluring on suletud.

Kohv ei voola filtrihooldjast

- veemahuti või tõmbamiskamber on tühjad
- veemahuti sifoonvoolikud on sõlmes või valesti paigaldatud
- sõela on vaja puhastada
- espressomasinasse on kogunenud katlakivi
- kasutatud on liiga peenelt jahvatatud kohvipulbrit
- kohvipulber võib olla liiga tugevasti pressitud

Veepump teeb suurt müra

- veemahuti on tühi
- veemahuti sifoonvoolikud on sõlmes või valesti paigaldatud
- boilerid on tühjad

Filtrihooldjast lekib vett...

- filtrihooldja ei ole tugevasti tõmbamiskambri külge kinnitatud
- filtrihooldja äärel või tõmbamiskambri muhvil on kohvipuru
- tõmbamiskambri muhv on määrdunud või kulunud

Aurueraldus või vahustamistulemus ei ole piisav

- vahustamisboiler ei ole töötemperatuuril
- “☼” ketas ei ole täielikult avatud
- Vahustamisotsakut on vaja puhastada
- veemahuti või vahustamisboiler on tühjad

Kui eespool toodud nõuannete abil ei õnnestu probleemi lahendada, vt „Garantii ja teenindus“..

ENNE VALMISTAMIST: HEA ESPRESSO SAAMISEKS VAJALIKUD TINGIMUSED

Juba enne espressomasina pistiku ühendamist vooluvõrku peate tähelepanu pöörama mitmele tingimusele, mida on vaja, et valmistada maitsev espresso.

Värsked kohvioad

Suurepärase maitsega kohvi saab valmistada ainult värsketest kohviubadest, mis on õigesti röstitud. Paljud kohvibaarmenid soovivad osta keskmiselt röstitud kohviube, mis on ühtlase šokolaadipruuni värvusega. Selliselt röstitud ubades on säilinud looduslikud suhkrud ning kohvioa lõhn ja maitse, mis loovad maitstva espresso valmistamiseks vajaliku eeltingimuse. Keskmise röstimisaste annab kõige tumedama värvusega tulemusega, mida on võimalik saavutada, ilma et kohvioa pind õliseks muutuks. Tumedaks röstitud kohvioad, mille värvus on tumepruun või peaaegu must, näevad küll head välja, kuid sellisel röstimisviisil kaob õrn kohvimaitse- ja lõhn ning suhkrud karamellistuvad. Sellistest ubadest valmistatud kohv jääb tihti kibe ja terava maitsega.

Kohviubade värskuse säilitamine:

Hoidke kohviube läbipaistmatus, tihedalt suletud anumad, jahedas ja kuivas kohas. Kohviube ei ole soovitatav hoida külmikus, sest anuma avamisel moodustub ubadele kondensatsioonivesi. Sügavkülmutamine võimaldab kohviube säilitada pikemalt, kuid mõjutab nende lõhna ja maitset.

Hea maitsega vesi

Tihti peale ei pöörata espresso valmistamisel tähelepanu sellele, millist vett kasutatakse. Kui teile kraanivee maitse ei meeldi, siis ärge kasutage seda espresso valmistamiseks. Valmistage oma espresso pudeliveest. Kuna seisva vee kvaliteet ja maitse halveneb kiiresti, on soovitatav vett tihti vahetada ja kui espressomasinat ei ole pikka aega kasutatud, tuleb selle boilerid loputada. Destilleeritud vesi või suure mineraalisisaldusega vesi võib espressomasinat kahjustada. Ärge kasutage sellist vett.

Õige jahvatusaste ja jahvatusseadis

Espresso valmistamiseks kasutatav kohvipulber peab olema väga peenelt ja ühtlaselt jahvatatud. Teradega kohviveskid ja soodsama hinnaklassi jahvatusseadised seda tihti peale ei võimalda. Maitstva espresso valmistamiseks on vaja kvaliteetset jahvatusseadist nagu KitchenAidi jahvatusseadis. Hea jahvatusseadis võimaldab valmistada väga ühtlase kohvipulbri, mille lõhna- ja maitseomadused on säilinud.

Tõmbamistemperatuur

Espresso maitset mõjutavad otseselt veetemperatuur ja selle järjepidevus. Täiusliku espresso valmistamiseks sobiv temperatuur on 90-96 °C.

Õige tõmbamistemperatuuri tagamiseks:

Paigaldage filtrihooldja (koos filtrikorviga) tõmbamiskambri külge alati ajal, kui espressomasin soojeneb. See soojendab filtrit.

- Enne joogi valmistamist laske boileritel alati täielikult soojeneda - selleks kulub ligikaudu kuus minutit.
- Doseerige ja pressige kohvipulber kiiresti ja valmistage jook kohe. Nii ei jahtu filtrihooldja.
- Mitme tassitäie kohvi valmistamisel ärge kunagi loputage filtrihooldjat külma veega. Koputage kohvipuru filtrist välja ja puhastage filtrikorb jäädikdest puhta käterätikuga. Enne kohvipulbri lisamist veenduge, et filtrikorb on täiesti kuiv.
- Kohviubade jahvatamise või piima vahustamise ajal hoidke tühi filtrihooldja tõmbamiskambri külge kinnitatuna.
- Soojendage kohvitass, pannes selle enne joogi valmistamist hakkamist espressomasina peale. Tasse on võimalik soojendada ka vahustamistorust eralduva auruga.

Jahvatamine

Maitsva espresso valmistamiseks on vaja võimalikult värsket kohvipulbrit ja võimalikult värsket kohvipulber saadakse vahetult enne joogi valmistamist. Kohvi kõige õrnemad aromaatsed koostisosad kaotavad oma lõhna mõne minuti jooksul pärast jahvatamist. Seetõttu jahvatage korraga ainult nii palju, kui kohe joogi valmistamiseks kasutate. Jahvatage korraga ainult nii palju, kui kohe joogi valmistamiseks kasutate.

Doseerimine

Doseerimise tähendab jahvatatud kohvipulbri mõõtmist filtrikorvi. Ühe tassitäie (30 ml) espresso valmistamiseks tuleb võtta 7 grammi kohvipulbrit, kahe tassitäie valmistamiseks topeltkogus. Peeneks jahvatatud kohvipulbriga täidetuna sobib Artisan espresso masinaga kaasasolev mõõtekulp peaaegu täiuslikult ühe tassitäie espresso valmistamiseks.

Kohvipulbri doseerimisel ilma mõõtekulbita on oluline jälgida, et te ei täida filtrikorvi liigselt. Kohvipulber vajab ruumi, et tõmbamise ajal paisuda. Kui kohvipulber on surutud vastu sõela, ei saa vesi ühtlaselt läbi filtri voolata ning tulemus on ebaühtlaselt tõmmanud ja lahja espresso. Kuidas kindlaks teha, kas filtrikorvis on liiga palju kohvipulbrit:

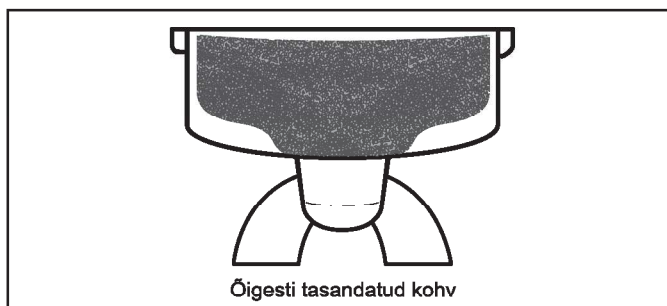
1. Täitke filtrikorb, siluge kohvipulbri pealispind ühetasaseks ja pressige korralikult (vt „Pressimine“).
2. Kinnitage filtrihooldja tõmbamiskambri külge ja eemaldage see kohe.
3. Kui filtrihooldjas oleval kohvipulbril on sõela või sõela kruvi jälg, siis on filtrikorvis liiga palju kohvipulbrit!

Tasandamine

Maitsva espresso valmistamiseks on väga oluline filtrisse doseeritud kohvipulber õigesti tasandada. Kui kohvipulber ei ole filtris ühtlaselt jaotunud, tekivad kohvi pressimisel suure ja väikse tihedusega alad. Suure surve all olev vesi voolab automaatselt läbi väiksema takistusega alade ehk väikse tihedusega kohvipulbri.

Nii jääb kohv kibe ja maitsetu, sest vesi ei voola korralikult läbi suure tihedusega ala. Ebaühtlase tõmbamise tulemus on vedel, lahja ja kibe espresso. Filtrikorvis oleva kohvipulbri tasandamiseks:

- Enne kohvipulbri lisamist tuleb filtrikorb alati kuivaks pühkida, sest niiskus võib soodustada „kanaliseerimist“, kus vesi espresso valmistamise ajal kohvipulbri mööda voolab.
- Pärast filtri täitmist kohvipulbriga siluge kohvipulber ühetasaseks, libistades sõrmega üle filtri edasi ja tagasi. Ärge libistage sõrmega ainult ühes suunas – nii kuhjub kohvipulber filtrikorvi ühele küljele ja tõmbamistulemus jääb ebaühtlane. Proovige kohvipulber siluda nii, et see jääb veidi tassikujuline – keskelt madalamal kui külgedelt.
- Kontrollige, et kohvipulbri ja filtri külgede vahel ei oleks vahesid

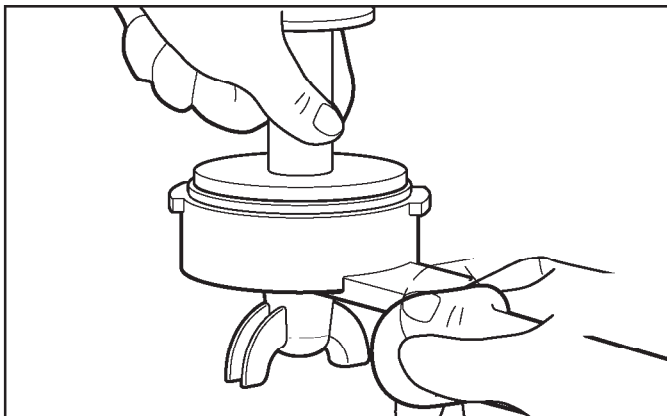


Pressimine

Pressimisel surutakse kohvipulber kokku ühtlaseks massiks, mis on sellest läbi voolava suure survega vee suhtes ühesuguse takistusega. Õigesti tasandatud ja pressitud kohvipulber tõmbab ühtlaselt ja tulemus on maitsev jook. Liiga pehmelt pressitud kohv muundub tõmbamisvee survele, tõmbab ebaühtlaselt ja kiiresti ja tulemus on keskpärane espresso. Liiga tugevasti pressitud kohvipulber tõmbab aeglaselt, andes tulemuseks kibeda ja ületõmmanud espresso.

Õige pressimistehnika

1. Pressija käepidemest tuleb hoida nagu ükselingist, nii et käepideme põhi on tugevasti vastu peopesa. Pressimisel hoidke pressijat, rannet ja küünarnukki ühel joonel.



2. Filtrihooldja põhi peab toetuma tugevale pinnale. Suruge pressija ettevaatlikult kohvipulbri sisse. Proovige pressida nii, et kohvipulbri pealispind jääks võimalikult ühetasane. Võtke pressija filtrikorvist kergelt keerates välja – nii ei tule kohvipulbri tükid sellega kaasa.

ESPRESSO TÕMBAMISE TEHNIKAD

3. Pärast pressija eemaldamist võib filtrikorvi külgedelt mõnikord leida sinna kleepunud kohvipulbrit. Koputage filtrihoidjat õrnalt vastu lauda, et külgedel olev kohvipulber ülejäänud kohvipulbri hulka kukuks. Ärge koputage liiga kõvasti, sest vastasel juhul võib pressitud kohvipulber oma kohalt nihkuda või praguneda.
4. Pressige kohvipulbrit teist korda. Suruge pressija ligikaudu 15 kg survega otse alla kohvipulbrisse, seejärel andke survet veidi järele (ligikaudu 9 kg) peale ja viimistlege pressimistulemus, keerates pressijat kaks korda täielikult ringi.
5. Kontrollige pressimistulemust. Kohvipulber peab olema sile ja ühetasane. Filtrikorvi külgede ja kohvipulbri vahel ei tohi olla vahesid.



Pressimissurve mõõtmine

9 kg, 15 kg – kuidas teada, kui suure survega tegelikult pressite? Tehke nii nagu kohvibaarmenid: kasutage vannitoakaalu! Asetage kaal lauale või tööpinnale ja pressige kohvi selle peal. Üsna peagi saate kätte tunnetuse, kui suur 9 kg või 15 kg surve on.

Maht

Tõmbamiskamber ja boilerid on soojad. Värskest jahvatatud kohvipulber on filtrihoidjasse doseeritud, õigesti tasandatud ja täpselt pressitud. Nüüd on käes otsustav hetk: joogi valmistamine!

Parima maitsega espresso saamiseks ärge valmistage korraga rohkem kui üks tassitäis (30 ml) espressot väikses filtrikorvis või kaks tassitäit (60 ml) suures filtrikorvis. Suurema koguse valmistamisel tõmbab kohvipulber üle ja tulemus on vedel, lahja ja kibe espresso.

Täiuslik espresso on sügava punakaspruuni värvusega ja paksu tekstuuriga nagu lusikalt voolav mesi. Tihti moodustuvad sellest palmikud või õhukesed siirupised joad. Kuna kibedad ja happelised koostisosad jäävad tõmbamiskambrisse, muutub väljavoolav espresso heledamaks; mõnel juhul on väljavoolav espresso peaaegu valge. Kogemustega kohvibaarmenid jälgivad väljavoolavat espressot tähelepanelikult ja kui see muutub heledamaks, lõpetavad joogi valmistamise kohe.

Espresso Ristretto valmistatakse tavamahust väiksemana. Valmistage espressomasin ette kahe tassitäie espresso valmistamiseks, aga lõpetage joogi valmistamine kohe, kui 45 ml espressot on välja valatud. Väljalatunud jook sisaldab ainult kõige parema lõhna ja maitsega ja kõige vähem kibedamaid õliessentse.

Tõmbamisaeg

Aastakümneid kogemusi on näidanud, et parima võimaliku maitsega espresso tõmbamisaeg on 20-25 sekundit, olenemata sellest, kas valmistatakse üks või kaks tassitäit jooki.

Kui espresso tõmbamiseks kulub rohkem või vähem kui 20-25 sekundit ja teie pressimistehnika on õige, reguleerige jahvatusastet! Aeglasemaks tõmbamiseks jahvatage kohvioad peenemaks ja kiiremaks tõmbamiseks jämedamaks. Ärge muutke doseeritavat kogust ega pressimistehnikat.

Kohvipulber on ümbritseva keskkonna niiskuse suhtes tundlik ja imeb selle endasse. See mõjutab tõmbamisaega. Niiskes keskkonnas tõmbab kohv aeglasemalt ja kuivades tingimustes kiiremini. Mõnikord võib osutuda vajalikuks reguleerida jahvatusastet vastavalt aastajale või ilmale.

Mõne jahvatusseadisega ei ole võimalik kohviube nii peeneks jahvatada kui vaja. Parim lahendus on muretseda endale KitchenAidi jahvatusseadis Artisan. Kui see võimalik ei ole, tuleb katsetada pressimissurvega. Kiiremaks tõmbamiseks vähendage pressimissurvet ja aeglasemaks tõmbamiseks suurendage seda. sekundit.

Kuldne vaht

Kvaliteetse espresso tunnus on vaht. Tihke kuldne vaht moodustub emulgeerunud kohviõlidest, mis kätkevad endas kohvi lõhna ja maitse olemuse. Hea vaht on paks ja jääb tassi kallutamisel selle serva külge. Korralikult vahul püsib sellele puistatud suhkur peaaegu 30 sekundit.

Espresso tõmbamisel tekkida võivad probleemid.

... Väljavoolav espresso on pigem kaneelivärvi kui tumepruun:

- kontrollige, kas tõmbamiskamber ja boilerid on täielikult soojad
- kasutage vähem happelist kohvipulbrit

... valge, õhukeste pruunide juttidega:

- kontrollige oma pressimistehnikat – pressitud kohvipulber on pragunenud või kohvipulbri ja filtrikorvi serva vahel on vahe on vedel ja voolab kiiresti
- kontrollige oma pressimistehnikat – võimalik, et pressitud on liiga lõdvalt ja kohvipulbri takistus sellest läbi voolava vee suhtes ei ole piisav
- kasutage peenemat jahvatusastet
- kontrollige kohviubade värskust

... filtrihoidjast tilgub :

- kontrollige oma pressimistehnikat – võimalik, et pressitud on liiga tugevasti
- kasutage jämedamat jahvatusastet

GARANTII JA TEENINDUSTÖÖD

KitchenAidi espressomasina garantii

Garantii kestus:	Garantii hõlmab	Garantii ei hõlma
Euroopa, Lähis-Ida ja Aafrika: täielik garantii 3 aastat alates ostukuupäevast.	Varuosad ja remont materjali- või tootmisvigadest tulenevate defektide kõrvaldamiseks. Kõik teenindustööd tuleb lasta teha KitchenAidi volitatud teeninduskeskuses.	A. Toote remont juhul, kui veekeetjat on kasutatud muuks otstarbeks kui ettenähtud kasutusviis kodumajapidamises. B. Kahjustused, mis tulenevad õnnetusest, seadme muutmisest, väär- või kuritarvitusest või paigaldusest / kasutusviisist, mis on vastuolus kehtivate elektrisüsteemi nõuetega.

KITCHENAID EI VÕTA VASTUTUST KAUDSETE KAHJUDE EEST.

Klienditeenindus

Kõikide toote ja müügi järgse teenindusega seotud küsimuste korral pöörduge toote müüja poole, kellelt saate lähima KitchenAidi volitatud teeninduskeskuse andmed.

www.KitchenAid.eu

© 2013. Kõik õigused kaitstud.
Käesolevas juhendis toodud teavet võidakse etteteatamata muuta