

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 CAFFÉ
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 TULOKSIIN

ARTISAN® ESPRESSOMASKINEN
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MÁQUINA EXPRESSO ARTISAN®
GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® EXPRESSÓ KAFFIVÉLIN
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN® ESPRESSO MACHINE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Modell 5KES100
Espressomaschine

Inhaltsverzeichnis

Espressomaschinen-Sicherheit	2	Überextraktion und Unterextraktion	12
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Vor dem Brühen:	
Elektrische Anforderungen	3	Die Grundlagen eines perfekten Espressos.....	12
Modell 5KES100	4	Frische Kaffeebohnen	12
Merkmale der Espressomaschine.....	4	Gut schmeckendes Wasser	12
Inbetriebnahme der Espressomaschine.....	6	Der richtige Mahlgrad – die richtige Kaffeemühle.....	12
Anbringen der Tassenschiene.....	6	Espresso Brühtechnik	13
Abnehmen und Waschen des Wassertanks.....	6	Brühtemperatur.....	13
Füllen und Spülen der Boiler.....	6	Mahlen	13
Espressozubereitung	7	Dosieren.....	13
Aufschäumen und Dampfen von Milch.....	8	Nivellieren	13
Cappuccino-Zubereitung	9	Pressen.....	14
Ausgabe von Heißwasser	9	Volumen	14
Pflege und Reinigung.....	10	Extraktionsrate	14
Vor der Reinigung der Espressomaschine.....	10	Die goldene Crema.....	14
Reinigung des Dampfrohrs und der Aufschäumdüse .	10	Erkennen von Störungen beim	
Reinigung von Gehäuse und Zubehör	10	Ausfließen Ihres Espresso.....	15
Reinigung des Spülsiebs	10	Glossar von Espressogetränken	15
Vorbereitung nach längerer Stillstandszeit	10	KitchenAid® Espressomaschinen-Garantie	
Entkalken	11	für den Haushalt für Europa	16
Störungssuche	11	Kundendienststellen.....	16
Was ist Espresso?.....	12	Kundenservice.....	16

Espressomaschinen-Sicherheit

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

In diesem Handbuch und auf Ihrer Espresso Maschine stehen viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie alle diese Sicherheitsinstruktionen.



Dies ist das Warnzeichen .

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG.“ Diese Worte bedeuten:

! GEFAHR

Werden diese Instruktionen nicht sofort beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.

! WARNUNG

Werden diese Instruktionen nicht beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Ratschläge, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Instruktionen nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, von denen einige nachfolgend aufgeführt sind:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie die Geräte an den Griffen an.
3. Zum Schutz gegen Feuer, Stromschlag und Verletzungen Netzkabel, Stecker oder das Gerät selbst niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten setzen.
4. Das Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) mit körperlichen oder geistigen Behinderungen oder mit auf die Sinne bezogenen Einschränkungen oder mit mangelnden einschlägigen Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern diese Personen nicht spezifisch angeleitet oder überwacht werden. Kinder müssen überwacht werden, um zu verhindern, daß sie mit dem Gerät spielen könnten. Das Gerät ist kein Spielzeug: bitte vor Kindern schützen.
5. Bei Nichtbenutzung oder Reinigung den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem Anbringen oder der Abnahme von Teilen sowie vor der Reinigung ausreichend abkühlen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit schadhaftem Netzkabel oder Stecker, nach einer Störung oder wenn es beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten Servicecenter zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung.
7. Die Benutzung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10. Setzen Sie das Gerät nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde oder in einen erhitzten Ofen.
11. Stecken Sie den Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein und schalten es auch vor dem Herausziehen des Netzsteckers aus.
12. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.
13. Seien Sie bei der Benutzung von heißem Dampf äußerst vorsichtig.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall

nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Elektrische Anforderungen

Spannung: 230–240 V AC.
Frequenz: 50 Hz

HINWEIS: Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, kann der Netzstecker nur in einer bestimmten Stellung eingesteckt werden. Sollte der Stecker nicht in die Steckdose passen, einen qualifizierten Elektriker zu Rate ziehen. Den Stecker niemals selbst verändern.

Das Netzkabel ist relativ kurz ausgeführt, damit man nicht an einem längeren Kabel hängen bleibt oder darüber fällt. Benutzen Sie keine Verlängerungsschnur. Sollte das Netzkabel zu kurz sein, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Modell 5KES100



Modell 5KES100 Espressomaschine



Krug zum
Milchaufschäumen



Kaffeemesslöffel
und Spülsiebbrüste



Siebeinsatz



Stampfer

Merkmale der Espressomaschine

O/I Ein-/Ausschalter

Zum Einschalten der Espressomaschine einmal drücken, zum Abschalten erneut drücken. Nach dem Einschalten beginnt der Boiler zu heizen und die „☺“ und „☺“ Tasten sind aktiviert.

Einschaltkontrolllampe (I)

Bei eingeschalteter Espressomaschine leuchtet diese Lampe auf.

Espressotaste (☺)

Drücken Sie auf die „☺“ Taste, um die Wasserpumpe zum Brühen des Espressos einzuschalten. Zum Anhalten des Brühvorgangs die „☺“ Taste ein zweites Mal drücken.

Heißwassertaste (☺)

Drücken Sie bei geöffnetem „☺“ Dampfdruckregler auf die „☺“ Taste und halten sie gedrückt, um die Wasserpumpe einzuschalten und am Dampfrohr heißes Wasser zu erhalten. Beim Loslassen der Taste schaltet die Pumpe automatisch ab.

Dampfdruckregler (☺)

Um Dampf oder heißes Wasser am Dampfrohr zu erhalten, öffnen Sie den „☺“ Dampfdruckregler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Die austretende Dampfmenge regeln Sie mit dem Drehknopf: Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn erhöht die Dampfmenge, Drehen im Uhrzeigersinn verringert sie, bis am Anschlag das Ventil geschlossen ist.

Merkmale der Espressomaschine

Brühkopf

Der für den professionellen Einsatz ausgelegte Brühkopf besteht aus verchromtem Messing. Er sorgt für eine stabile Brühtemperatur und hat eine hohe Haltbarkeit. Der Heißwasserboiler sitzt direkt am Kopf der Brühgruppe, sodass sich diese beim Brühen rasch und gleichmäßig erhitzt.

Dampfrohr und Aufschäumdüse

Am Dampfrohr kann man Dampf oder heißes Wasser entnehmen. Das Rohr lässt sich horizontal und vertikal in die jeweils gewünschte Position schwenken. Die Düse verstärkt das Aufschäumen und kann zur Reinigung abgebaut werden.

Tropfschale

Die große, abnehmbare Tropfschale fängt übergelaufene Flüssigkeit auf und kann im Oberkorb einer Spülmaschine gewaschen werden. Die Schale wird durch eine abnehmbare Edelstahl-Abtropfplatte abgedeckt.

Tropfschalenanzeige

Bei voller Tropfschale ist die Anzeige über der Abtropfplatte sichtbar.

Wassertank

Der abnehmbare Wassertank kann für ein einfaches Auffüllen nach rechts oder links herausgeschoben werden und besitzt gut sichtbare Maximum- (1,8 l) und Minimum-Markierungen. Er ist außerdem durchsichtig, sodass man die Wasserfüllmenge auf einen Blick erkennen kann. Der Wassertank kann im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Tassenschiene

Oben auf der Maschine können 4 – 6 Espressotassen zum Aufwärmen platziert werden. Eine Edelstahlschiene verhindert ein Herabfallen und Zerschlagen der Tassen.

Espresso-Heißwasserboilerthermometer (☺)

Eine Temperaturanzeige zeigt an, wenn der Espresso-Heißwasserboiler die optimale Brühtemperatur erreicht hat.

Dampfboilerthermometer (☺)

Eine Temperaturanzeige zeigt an, wenn der Dampfboiler die optimale Dampftemperatur erreicht hat.

Siebträger

Der für den professionellen Einsatz dimensionierte Siebträger besteht aus verchromtem Messing und besitzt einen ergonomisch geformten, konischen Handgriff. Er wird durch eine kräftige Rechtsdrehung am Brühkopf befestigt.

Siebeinsatz

Der Edelstahl-Siebeinsatz rastet im Siebträger ein. Benutzen Sie den kleinen Siebeinsatz für eine 30ml Tasse Espresso und den großen Einsatz für zwei Tassen (60 ml). Im kleinen Siebeinsatz können auch Portionseinheiten (Tabs) eingelegt werden.

Krug zum Milchaufschäumen

Der Edelstahlkrug mit 255 ml Fassungsvermögen ist für das Aufschäumen unentbehrlich.

Stampfer

Mit ihm presst man das Kaffeemehl gleichmäßig in den Siebeinsatz ein.

Kaffeemesslöffel und Spülsiebbürste

Nehmen Sie einen Messlöffel Kaffeemehl pro 30ml Tasse Espresso. Mit der Spülsiebbürste entfernt man überschüssiges Kaffeemehl vom Brühkopf und Spülsieb.

Nicht gezeigte Teile:

Doppelboiler

Mit zwei getrennten Boilern vermeidet man die bei Maschinen mit nur einem Boiler erforderliche Wartezeit beim Umschalten vom Aufschäumen zum Brühen. Die Heizelemente der Boiler kommen nicht mit dem Wasser in Berührung, sie sitzen außerhalb des Boilers, sorgen für eine optimale und gleichmäßige Brühtemperatur und sind gegen Durchbrennen gesichert. Die schnell heizbaren Boiler erreichen ihre Betriebstemperatur innerhalb von maximal 6 min.

Tropffreies System durch 3-Wege-Magnetventil

Ein 3-Wege-Magnetventil vermeidet ein Nachtropfen, da beim Abschalten der Pumpe der Druck im Brühkopf sofort verringert wird. Der Siebträger kann unmittelbar nach dem Brühen abgenommen werden, ohne dass eine Verschmutzung durch Kaffeemehl eintritt.

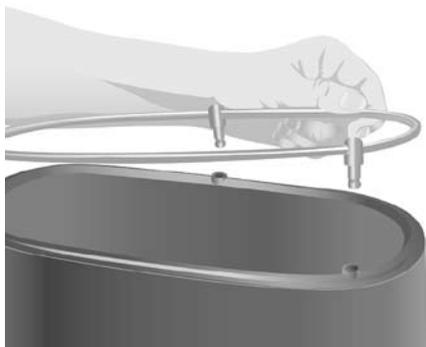
Pumpe mit 15 bar Druck

Die selbstansaugende Wasserpumpe liefert garantiert die für einen guten Espresso erforderlichen 9 bar Wasserdruck.

Inbetriebnahme der espressomaschine

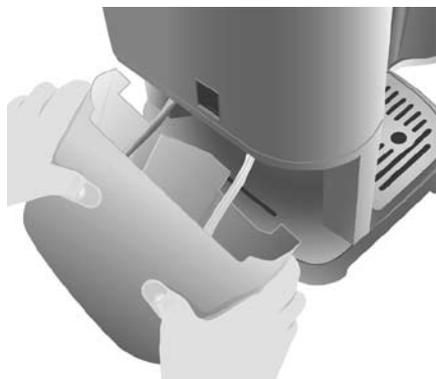
Anbringen der Tassenschiene

Richten Sie die drei Schienenpfosten mit den Aufnahmebohrungen auf der espressomaschine aus und drücken die Pfosten fest in die Bohrungen hinein.



Abnehmen und Waschen des Wassertanks

1. Heben Sie den Wassertank leicht an und ziehen ihn am Boden aus der espressomaschine heraus.



2. Waschen Sie den Wassertank in heißem Wasser mit Spülmittel und spülen ihn mit klarem Wasser ab. Der Wassertank kann auch im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder in die espressomaschine ein und vergewissern Sie sich, dass sich die Siphonschläuche innerhalb des Wassertanks befinden. Die Rippen am Boden des Wassertanks gleiten in entsprechenden Nuten im Gehäuse.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Füllen und Spülen der Boiler

Die Boiler müssen vor dem ersten Gebrauch der espressomaschine gefüllt und gespült werden.

Ebenso müssen die Boiler gefüllt werden, wenn:

- die espressomaschine für längere Zeit nicht benutzt wird
- der Wassertank beim Gebrauch leer läuft (dies kann zu Schäden an der espressomaschine führen)
- mehrere Getränke ohne Brühen von Espresso oder der Abgabe von Heißwasser gedampft werden.

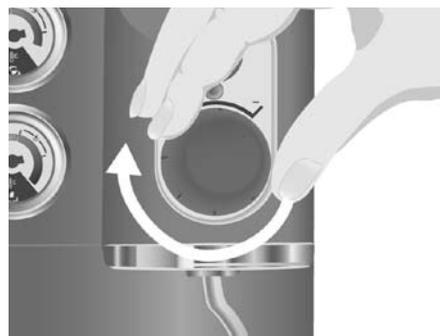
1. Schieben Sie den Wassertank nach links oder rechts, um seine Oberseite freizulegen, und füllen ihn bis zur oberen Markierung mit kaltem Leitungswasser.

HINWEIS: Achten Sie nach dem Befüllen des Wassertanks darauf, diesen mittig einzusetzen. Er darf nicht seitlich überstehen. So kann kein Wasser, das durch das Überdruckventil austritt, wieder in den Tank eintreten und von dort auf das Äußere der Maschine gelangen.

Austretendes Wasser kann die Beschichtung beschädigen.

HINWEIS: Die espressomaschine kann durch destilliertes Wasser oder Mineralwasser beschädigt werden. Benutzen Sie es daher nicht zur Zubereitung von Espresso.

2. Stecken Sie das Netzkabelende ohne Stifte in die Buchse an der Rückseite der espressomaschine.
3. Stecken Sie das andere Ende in eine Schuko-Steckdose.
4. Stellen Sie durch Drehen im Uhrzeigersinn sicher, dass der „☁“ Dampfdruckregler geschlossen ist.



5. Drücken Sie zum Einschalten der espressomaschine auf die „ⓘ“ Taste. Nach Einschalten der espressomaschine leuchtet die Einschalt-Kontrolllampe (I) auf. Die zwei Boiler beginnen zu heizen und die „☁“ und „☒“ Tasten sind aktiviert.



6. Setzen Sie eine Kaffeetasse unter den Brühkopf. Befestigen Sie noch nicht den Siebträger am Brühkopf.

Inbetriebnahme der Espressomaschine

7. Drücken Sie auf die „☺“ Taste – Sie müssen nicht warten, bis der Boiler mit dem Heizen beginnt. Sie schalten damit die Wasserpumpe ein und füllen den Brühkopf mit Wasser. Nach einigen Sekunden fließt Wasser aus dem Brühkopf aus. Ist die Tasse voll drücken Sie wieder auf die „☺“ Taste, um die Wasserpumpe auszuschalten. Der Heißwasserboiler ist jetzt gebrauchsbereit.



8. Setzen Sie den Krug zum Milchaufschäumen unter die Aufschäumdüse am Dampfrohr.

9. Öffnen Sie jetzt den „☼“ Dampfdruckregler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn, drücken auf die „☒“ Taste und halten sie gedrückt. Damit schalten Sie die Wasserpumpe ein und füllen den Dampfboiler mit Wasser. Nach einigen Sekunden läuft Wasser aus der Düse heraus.



10. Bei halbvollem Krug die „☒“ Taste loslassen und den „☼“ Dampfdruckregler durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag schließen. Der Dampfboiler ist jetzt gebrauchsbereit.
11. Möchten Sie zu dieser Zeit noch keinen Espresso zubereiten, drücken Sie zum Abstellen der Espressomaschine auf die „⓪“ Taste.

HINWEIS: Drücken Sie nicht auf die „☺“ oder „☒“ Tasten, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet. Hierdurch wird die Wasserpumpe beschädigt. **Schalten Sie die Espressomaschine aus, wenn Sie sie nicht benutzen. Dadurch sparen Sie Energie und reduzieren den Geräteverschleiß.**

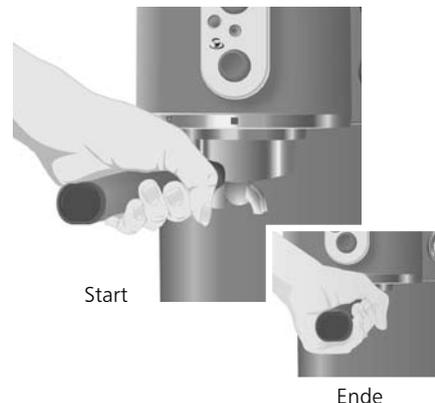
Espressozubereitung

Um die besten Resultate bei der Zubereitung von Espresso zu erzielen, lesen Sie die Seiten 12–15.

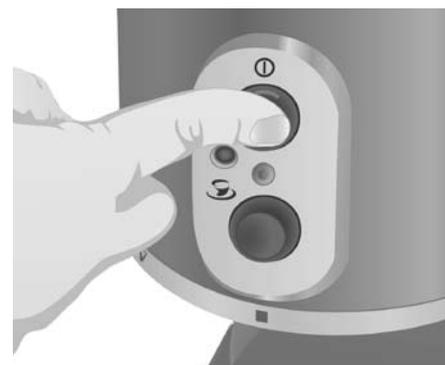
1. Kontrollieren Sie, dass der Wassertank ausreichend gefüllt ist (der Wasserstand muss zwischen den „Maximum“ und „Minimum“-Markierungen stehen).
2. Nehmen Sie den kleinen oder großen Siebeinsatz. Der kleine Siebeinsatz ist für eine 30 ml Tasse Espresso, der große Siebeinsatz für zwei Tassen mit insgesamt 60 ml. In den kleinen Siebeinsatz kann man auch Portionseinheiten einlegen.
3. Drücken Sie den Siebeinsatz bis zum Einrasten in den Siebträger. Füllen Sie den Siebeinsatz zu dieser Zeit noch nicht mit Kaffee.



4. Setzen Sie den Siebträger unter den Brühkopf und richten den Griff des Siebträgers mit der „▽“ Markierung auf der linken Seite des Metallzierrings aus. Heben Sie den Siebträger in den Brühkopf und drehen dann den Griff des Siebeinsatzes im Uhrzeigersinn bis zur „■“ Markierung auf dem Metallzierring.



5. Drücken Sie zum Einschalten der Espressomaschine auf die „⓪“ Taste.



Espressozubereitung

6. Warten Sie, bis die Espressomaschine nach ungefähr 6 Minuten ihre Betriebstemperatur erreicht hat. Steigt die Temperaturanzeige des Heißwasserboilers in den „☺“ Bereich, ist die Espressomaschine zum Brühen von Espresso bereit.
7. Drehen Sie den Griff des Siebträgers entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen den Siebträger vom Brühkopf ab. Geben Sie einen Messlöffel Kaffeemehl (oder eine Tablette mit vorgepresstem Kaffeemehl) in den kleinen Siebeinsatz – oder zwei Messlöffel Kaffeemehl in den großen Siebeinsatz. Stellen Sie sicher, dass Sie speziell fein gemahlene Kaffeebohnen für Espresso nehmen.
8. Pressen Sie den Kaffee mit dem Stampfer mit einer Drehbewegung etwas zusammen, bis Sie eine gleichmäßige Oberfläche erhalten haben. Siehe auch „Nivellieren und Pressen“ auf den Seiten 13 und 14 für weitere Details.
9. Wischen Sie überflüssiges Kaffeemehl vom Rand des Siebträgers ab und setzen den Siebträger in den Brühkopf.
10. Setzen Sie eine oder zwei Espressotassen auf die Tropfplatte unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers. Nach Drücken auf die „☺“ Taste fließt der Espresso in die Tassen. Nach Erreichen der gewünschten Menge stoppen Sie den Brühvorgang durch Drücken auf die „☺“ Taste.

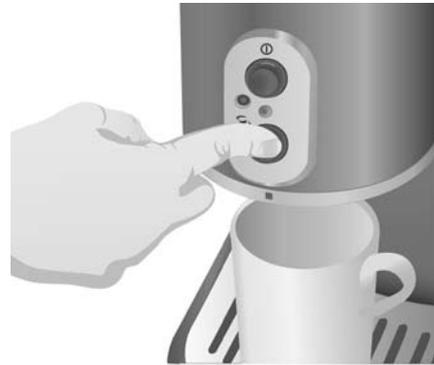


HINWEIS: Entfernen Sie während des Brühvorgangs nicht den Siebträger.

11. Die Espressomaschine besitzt ein 3-Wege-Magnetventil, das unmittelbar nach dem Abschalten der Wasserpumpe eine Druckentlastung in der Brühgruppe der Maschine bewirkt. Der

Siebträger kann daher sofort nach dem Brühen – durch Linksdrehen des Griffs - abgenommen werden. Beim Ausklopfen des Kaffeemehls aus dem Siebträger nicht mit dem Griff des Siebträgers aufschlagen.

12. Setzen Sie nach Abnehmen des Siebträgers eine Tasse unter den Brühkopf und drücken für ein bis zwei Sekunden auf die „☺“ Taste. Hierdurch reinigen Sie das Spülsieb und spülen in den Brühkopf gelangte Kaffeeöle und Kaffeemehl aus.



13. Zum Brühen weiterer Tassen Espresso die Schritte 6 bis 12 wiederholen – lesen Sie aber auch die nachstehenden Barista Tipps.



Barista Tipps

Zubereitung mehrerer Tassen:

1. Nehmen Sie ein Handtuch zum Reinigen und Abtrocknen des Siebeinsatzes vor dem Auffüllen mit Kaffee. Dadurch verbessern Sie die Extraktion des Kaffees.
2. Zur Aufrechterhaltung der richtigen Brühgruppe der Maschine warm zu halten:
 - Spülen Sie den Siebträger nicht mit Leitungswasser ab, da Sie damit das Sieb abkühlen. Kaffeereste sollten mit einem Handtuch abgewischt werden.
 - Verrichten Sie noch andere Dinge, wie Kaffeemahlen oder Milch aufschäumen, lassen Sie den leeren Siebträger am Brühkopf, damit er warm bleibt.

Aufschäumen und Dampfen von Milch

Das Aufschäumen und Dampfen von Milch erfordert etwas Übung, Sie werden jedoch überrascht sein, wie schnell Sie es lernen. Die Artisan® Espressomaschine gibt Ihnen die erforderlichen Hilfsmittel: einen Edelstahlkrug, der extra zum Aufschäumen geformt wurde, ein Dampfrohr, das Sie für ein bequemes Arbeiten horizontal oder senkrecht schwenken können, eine Aufschäumdüse zur Verbesserung des Aufschäumens und einen „☺“ Dampfdruckregler zur genauen Einstellung der erforderlichen Dampfmenge.

HINWEIS: Die Düse zum Aufschäumen von Milch und Entnehmen von heißem Wasser sollte nicht länger als 60 Sekunden betrieben werden.

1. Schalten Sie die Espressomaschine durch Drücken der „☺“ Taste ein.
2. Warten Sie, bis die Espressomaschine nach ungefähr 6 Minuten ihre Betriebstemperatur erreicht hat. Geht der Temperaturanzeiger des Dampfboilers in den „☺“ Bereich, ist die Maschine zum Aufschäumen bereit.

3. Füllen Sie den Krug zum Milchaufschäumen zu $\frac{1}{3}$ mit kalter Milch.
4. Setzen Sie das Dampfrohr in eine leere Tasse und öffnen kurzzeitig den „☺“ Dampfdruckregler, um überflüssiges Wasser aus der Leitung ausfließen zu lassen. Drehen Sie den Dampfdruckregler zum Öffnen entgegen dem Uhrzeigersinn und zum Schließen bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.



Aufschäumen und Dampfen von Milch

5. Schwenken Sie das Dampfrohr bei geschlossenem „☁“ Dampfdruckregler in eine bequeme Arbeitsposition und stecken die Aufschäumdüse gerade unter die Oberfläche der Milch im Krug zum Milchaufschäumen.



6. Öffnen Sie den „☁“ Dampfdruckregler langsam durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Je weiter Sie den „☁“ Dampfdruckregler nach links drehen, umso größer ist die austretende Dampfmenge. Halten Sie den Krug schräg, um eine Wirbelbewegung der Milch zu erhalten und halten dabei die Spitze der Aufschäumdüse ungefähr 5 mm unter die Milchoberfläche. Entstehen große Blasen oder die Milch spritzt heraus, halten Sie die Düse zu hoch.
7. Dehnt sich der Schaum aus, müssen Sie den Krug tiefer halten.
8. Hat sich die aufgeschäumte Milch auf ungefähr $\frac{3}{4}$ des Kruginhalts ausgedehnt, halten Sie die Düse tiefer in den Krug hinein, um die Erhitzung der Milch zu beenden. Halten Sie den Krug weiterhin schräg, um die Milch zu verwirbeln. Dampfen Sie die Milch bis zu einer Temperatur zwischen 60 und 74°C. (Bei dieser Temperatur wird der Krug fast zu heiß zum Anfassen). Vermeiden Sie ein Aufkochen der Milch, das bei 80°C auftritt.

9. Ehe Sie das Dampfrohr aus der Milch herausnehmen, müssen Sie den „☁“ Dampfdruckregler durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag schließen. Hierdurch verhindern Sie ein Verspritzen.



Barista Tipps

- Reinigen Sie das Dampfrohr und die Düse sofort nach dem Gebrauch. Siehe „Pflege und Reinigung“ ab Seite 10.
- Milch mit einem niedrigen Fettgehalt kann im allgemeinen leichter aufgeschäumt werden. Magermilch kann schwieriger sein, da sie sehr leicht aufschäumt und sich größere Blasen und trockne Spitzen bilden, die das Aussehen beeinträchtigen. Letztendlich hängt die Auswahl der richtigen Milch vom Probieren und dem Geschmack ab. Die wichtigsten Faktoren bei der Herstellung einer gut aufgeschäumten Milch sind Erfahrung und gute Kühlung: je kälter die Milch, desto besser.

Cappuccino-Zubereitung

Das italienische Wort „Cappuccino“ leitet sich von „Capuchin“ ab, einem Mönchsorden mit einer Kutte in der Farbe des populärsten Espressogetränks. Der normale Cappuccino ist eine Mischung gedampfter Milch und Espresso mit einer Kappe aufgeschäumter Milch. Er wird für gewöhnlich in einer schalenartigen Tasse mit 180-210 ml Inhalt serviert.

Bei der Zubereitung von Cappuccino muss die Milch vor dem Brühen des Espressos geschäumt und gedampft werden. Dadurch wird der Schaum geleeartig und trennt sich komplett von der Milch. Nach der Zubereitung der Milch bereiten Sie 30 ml Espresso in der Cappuccinotasse zu und schütten die geschäumte und gedampfte Milch mit einer leicht schüttelnden Bewegung in die Tasse. Für einen perfekten Geschmack bedecken Sie Ihren Cappuccino mit etwas geraspelter Schokolade.

Ausgabe von Heißwasser

Aus dem Dampfrohr fließt auch Heißwasser. Auf diese Weise kann man bequem Americano, Tee oder heiße Schokolade zubereiten. Das Füllen einer Tasse zur Hälfte mit heißem Wasser ist auch eine gute Methode, um die Tasse vor dem Brühen von Espresso aufzuwärmen.

HINWEIS: Die Düse zum Aufschäumen von Milch und Entnehmen von heißem Wasser sollte nicht länger als 60 Sekunden betrieben werden. Füllen Sie heißes Wasser immer in ein leeres Gefäß - befinden sich in dem Gefäß oder Krug andere Stoffe, kann dies zu Spritzern führen.

1. Drücken Sie zum Einschalten der Espressomaschine auf die „☉“ Taste.
2. Warten Sie, bis die Espressomaschine innerhalb von ungefähr 6 Minuten ihre normale Betriebstemperatur erreicht hat. Geht die Temperaturanzeige des Dampfboilers in den „☁“ Bereich, ist die Maschine zur Abgabe von heißem Wasser bereit.
3. Halten Sie das Dampfrohr in die leere Tasse und öffnen Sie durch langsames Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn den „☁“ Dampfdruckregler. Drücken Sie dann auf die „☉“ Taste und halten sie während der Abgabe von heißem Wasser gedrückt.



HINWEIS: Vor dem Wasser kann noch eine gewisse Menge Restdampf aus der Düse austreten. Es kann einige Sekunden dauern, bis Wasser aus der Düse austritt.

4. Nach Ausfließen der gewünschten Wassermenge die „☉“ Taste wieder loslassen und den „☁“ Dampfdruckregler durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag schließen.

Pflege und Reinigung

Um die Zubereitung eines guten Espressos zu garantieren ist es wesentlich, die Artisan® Espressomaschine sauber zu halten. Abgestandener Kaffee auf Siebträger, Siebeinsatz und Spülsieb ruiniert den Geschmack auch des besten Kaffees, und auch Milchreste am Dampfrohr müssen abgewischt werden.

Vor der Reinigung der Espressomaschine

1. Schalten Sie die Espressomaschine aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker der Espressomaschine aus der Steckdose oder schalten den entsprechenden Stromkreis aus.
3. Lassen Sie die Espressomaschine, daran befestigte Teile und Zubehör gut abkühlen.

Reinigung des Dampfrohrs und der Aufschäumdüse

Nach dem Aufschäumen von Milch müssen Dampfrohr und Düse stets gereinigt werden.

1. Entfernen Sie das Dampfrohr von der Aufschäumdüse, indem Sie es nach unten wegziehen. Das Dampfrohr kann in Wasser mit Spülmittel gewaschen werden. Prüfen Sie, dass alle Öffnungen des Rohres frei von irgendwelchen Resten sind.



2. Wischen Sie das Dampfrohr und die Düse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schukosteckdose.
4. Schalten Sie die Espressomaschine ein und warten, bis die Boiler ihre Betriebstemperatur erreicht haben. Stellen Sie das Dampfrohr in eine leere Tasse und öffnen kurzzeitig den „☁“ Dampfdruckregler, um etwas Dampf durch die Aufschäumdüse zu leiten. Hierdurch wird die Düsenspitze gereinigt.

Reinigung von Gehäuse und Zubehör

Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme zum Reinigen der Espressomaschine oder irgendeines Teils oder Zubehörs.

- Wischen Sie das Gehäuse der Espressomaschine mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen es mit einem trockenen, weichen Tuch.
- Waschen Sie den Siebträger in Warmwasser mit Spülmittel und spülen mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Waschen Sie den Siebträger nicht in einer Geschirrspülmaschine.
- Siebhalter, Tropfplatte, Wassertank und Krug zum Milchaufschäumen können im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine oder mit der Hand in Wasser mit Spülmittel gewaschen und mit einem trockenen, weichen Tuch abgetrocknet werden.

- Nehmen Sie die Spülsiebbürste oder ein feuchtes Tuch, um Kaffeemehlreste von der Brühkopfdichtung und dem Spülsieb abzuwischen.



Reinigung des Spülsiebs

Das Spülsieb muss alle 75 bis 100 Tassen Espresso vom Brühkopf abgebaut und gründlich gereinigt werden.

1. Lösen Sie mit einem kurzen Schraubenzieher die Schraube in der Mitte des Spülsiebs durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Ist die Schraube frei, löst sich das Spülsieb vom Brühkopf.
2. Waschen Sie das Spülsieb in Warmwasser mit Spülmittel und spülen es mit klarem Wasser ab.



3. Setzen Sie das Spülsieb mit der glatten Seite nach unten in den Brühkopf ein und befestigen es mit der Siebmutter. Drehen Sie die Schraube bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn ein, bis das Sieb einrastet.

HINWEIS: Das Spülsieb sitzt richtig, wenn die Schraube in der Mitte mit der Sieboberfläche fluchtet. Ist dies nicht der Fall, das Sieb ausbauen, umdrehen, erneut einbauen und festschrauben.

Vorbereitung nach längerer Stillstandszeit

Um einen geschmacklich einwandfreien Espresso zu erhalten, ist eine gewisse Vorbereitung der Espressomaschine mit Leitungswasser erforderlich. Hierdurch wird sichergestellt, dass die Boiler gefüllt sind und die Espressomaschine betriebsbereit ist.

1. Den Wassertank abbauen, schales Wasser entleeren, wieder anbauen und bis zur oberen Markierung mit Leitungswasser füllen.
2. Füllen Sie die Boiler mit Leitungswasser. Weitere Instruktionen siehe unter „Füllen und Spülen der Boiler“ auf Seite 6.

Pflege und Reinigung

Entkalken

Mit der Zeit führt das Wasser zu Kalkablagerungen in der Espressomaschine, durch die die Qualität des Espressos leidet. Die Kalkablagerungen müssen alle 4 Monate entfernt werden, bei hartem Wasser öfter. Verwenden Sie zum Entfernen der Ablagerungen im Handel erhältliche Entkalkungsmittel oder entsprechende Tabletten.

1. Bauen Sie das Spülsieb vom Brühkopf ab. Weitere Instruktionen siehe unter „Reinigung des Spülsiebs“ auf der linken Seite.
2. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsmittels, mischen es mit Wasser und geben es in den Behälter.
3. Stellen Sie zum Auffangen der Entkalkungslösung eine große Tasse unter den Brühkopf (den Siebträger hierbei nicht anbauen) und eine andere unter die Aufschäumdüse.
4. Schalten Sie die Espressomaschine mit der „☉“ Taste ein. Es ist nicht nötig, die Boiler vor dem folgenden Schritt zu heizen.
5. Drücken Sie auf die „☼“ Taste, um für die Dauer von 15 Sekunden die Entkalkungslösung aus dem Brühkopf ausfließen zu lassen. Zum Abstellen erneut auf die „☼“ Taste drücken.
6. Öffnen Sie den „☼“ Dampfdruckregler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn und drücken und halten die „☼“ Taste für 15 Sekunden, um die Entkalkungslösung durch das Dampfrohr und die Düse ausfließen zu lassen.
7. Schalten Sie die Espressomaschine mit der „☉“ Taste wieder aus.
8. Wiederholen Sie nach jeweils 20 Minuten die Schritte 4–7, bis die gesamte Entkalkungslösung aus dem Wassertank durch die Espressomaschine gelaufen ist. Der Wassertank darf hierbei nicht völlig entleert werden.
9. Nehmen Sie den Wassertank wieder ab und spülen ihn mit Leitungswasser. Bauen Sie ihn danach wieder an und füllen ihn bis zur oberen Markierung mit Leitungswasser. Schalten Sie die Espressomaschine mit der „☉“ Taste wieder ein und spülen sie, indem Sie den Behälterinhalt schnell abwechselnd aus dem Brühkopf und dem Dampfrohr ausfließen lassen. Auch hierbei darf der Behälter nicht völlig entleert werden.
10. Befestigen Sie das Spülsieb wieder am Brühkopf. Für weitere Instruktionen siehe „Reinigung des Spülsiebs“ auf dieser Seite. Vergewissern Sie sich, dass Sie vor dem Brühen den Behälter wieder mit Leitungswasser aufgefüllt haben.

Störungssuche

Wenn die Einschaltkontrolllampe (I) nicht aufleuchtet und die Boiler bei gedrückter Taste „☉“ nicht heizen:

Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. Ist dies der Fall, den Netzstecker herausziehen und wieder einstecken. Drücken Sie danach erneut auf die „☉“ Taste. Läuft die Espressomaschine immer noch nicht, prüfen Sie Sicherung und etwaige Schutzschalter in dem Stromkreis, an dem die Espressomaschine angeschlossen ist und vergewissern sich, dass er unter Spannung steht.

Wenn der Kaffee nicht aus dem Siebträger fließt, dann ...

- kann der Wassertank leer sein oder der Heißwasserboiler ist nicht gefüllt
- können die Behälter-Siphonschläuche abgeknickt oder falsch angeordnet sein
- kann eine Reinigung des Spülsiebs erforderlich sein
- kann ein Entkalken der Espressomaschine erforderlich sein
- kann der Kaffee zu fein gemahlen sein
- kann der Kaffee zu fest gepresst sein .

Wenn die Wasserpumpe Geräusche macht, dann ...

- kann der Wassertank leer sein
- können die Behälter-Siphonschläuche abgeknickt oder falsch angeordnet sein
- können die Boiler nicht mit Wasser gefüllt sein

Wenn Leckwasser aus dem Siebträger austritt, dann ...

- ist vielleicht der Siebträger nicht richtig am Brühkopf befestigt
- hat sich vielleicht Kaffeemehl an der Kante des Siebträgers oder an der Brühkopfdichtung festgesetzt
- ist vielleicht die Brühkopfdichtung verschmutzt oder verschlissen.

Wenn die Dampf- oder Schaumerzeugung zu gering ist, dann ...

- ist vielleicht der Dampfboiler nicht auf seiner Betriebstemperatur
- ist vielleicht der „☼“ Dampfdruckregler nicht vollständig geöffnet
- muss vielleicht die Aufschäumdüse gereinigt werden
- kann der Wassertank leer sein oder das Dampfheizgerät ist nicht gefüllt

Können die Probleme nicht durch die oben vorgeschlagenen Maßnahmen behoben werden, bitte unter der KitchenAid® Espressomaschinen-Garantie auf Seite 16 nachschlagen.*

* Bringen Sie die Espressomaschine nicht zum Einzelhändler zurück, Sie erhalten von ihm keine Kundendienstleistungen.

Was ist Espresso?

Espresso begann als ein Versuch im 19. Jahrhundert, auf Verlangen schnell eine Tasse Kaffee aufzubrühen. Es war das Ziel, den frischsten und geschmacklich besten Kaffee zuzubereiten und den verbrannten, schalen Kaffee, der auf dem Ofen warmgehalten wurde, zu vermeiden. Um das Brühen zu beschleunigen, hatten die Kaffeepioniere die Idee, das Wasser mit Druck durch das Kaffeemehl zu drücken. Zuerst wurde zur Druckerzeugung Dampf eingesetzt, dann komprimierte Luft, hebelbetätigte Kolben und schließlich eine elektrische Wasserpumpe.

Durch Jahrzehnte hindurch wurden die verschiedensten Elemente der Espressozubereitung getestet und verfeinert, bis man den Espresso erhielt, wie er heute serviert wird: eine 30 ml Tasse echten Espresso aus 7 g fein gemahlenem und zusammengespresstem Kaffee mit 90-96° C heißem Wasser unter 9 bar Druck. Innerhalb von nur 25 sec werden die meisten der gut schmeckenden Kaffeegeschmackstoffe und Öle extrahiert und die mehr bitteren und geschmacklos wertlosen Bestandteile zurückgelassen. Ist der Kaffee frisch und die Zubereitung perfekt, entsteht durch die Emulsion der Kaffeeöle ein goldener, ‚Crema‘ genannter, Schaum zur endgültigen Krönung von Geschmack und Aroma.

Überextraktion und Unterextraktion

Die Zubereitung eines hervorragenden Espresso erfordert das Verständnis dessen, was sich letztendlich beim Fließen von Wasser durch das Kaffeemehl abspielt. Ungefähr 30% einer gerösteten Kaffeebohne besteht aus wasserlöslichen Bestandteilen. 20% dieser Stoffe lösen sich relativ leicht auf, während dies bei den restlichen 10% etwas langwieriger ist. Dies ist aber gut so, da die weniger gut löslichen Bestandteile sauer, bitter und relativ unangenehm schmecken. Das Ziel einer jeden Kaffe Zubereitung ist, die leicht löslichen Öle und Bestandteile zu extrahieren und den Rest im Kaffeemehl zu belassen.

Bleibt das Kaffeemehl zu lang im Wasser, werden alle löslichen Bestandteile extrahiert und es entsteht ein sehr bitteres Gebräu. Dies nennt man Überextraktion. Das Gegenteil von Überextraktion ist Unterextraktion. Hier ist der Kaffee nicht lang genug im Brühwasser gewesen und die wichtigen Geschmackstoffe und Aromen bleiben im Kaffeemehl. Bei Unterextraktion erhält man einen dünnen und schwach schmeckenden Kaffee.

Ob man einen überextrahierten, unterextrahierten oder gerade richtigen Kaffee erhält, hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie dem Verhältnis von Kaffee zu Brühwasser, der Mahlfeinheit, der Brühtemperatur und der Dauer des Kontakts zwischen Wasser und Kaffeemehl. All diese Faktoren werden entweder direkt oder indirekt durch die Barista Technik beeinflusst.

Vor dem Brühen: Die Grundlagen eines perfekten Espresso

Noch vor dem Einstecken der Espressomaschine benötigen Sie mehrere Dinge, um einen perfekten Kaffee zuzubereiten.

Frische Kaffeebohnen

Guter Kaffee kann nur von frischen, richtig gerösteten Kaffeebohnen kommen. Viele Baristas empfehlen, Bohnen zu kaufen, die nicht dunkler als eine mittlere Röstung sind, was ungefähr der Farbe von Schokolade entspricht. Bei dieser Röstung bleiben die natürlichen Zuckerstoffe und Aromen in der Bohne, was für einen ausgezeichneten Espresso unerlässlich ist. Eine mittlere Röstung ist die dunkelste Farbe, die man erhält, ehe Öle auf der Oberfläche sichtbar werden.

Dunkel geröstete Bohnen – die dunkelbraun oder fast schwarz sind – sehen zwar gut aus, durch die übermäßige Röstung leiden jedoch die empfindlichen Kaffeegeschmackstoffe und der Zucker wird karamellisiert. Bei einer dunklen Röstung erhält man daher einen oft bitter und scharf schmeckenden Kaffee.

Wie erhält man die Frische der Kaffeebohnen:

Bewahren Sie die Bohnen in einem dunklen, luftdichten Behälter an einem kühlen und trockenen Platz auf. Es wird kein Kühlschrank empfohlen da sich dann beim Öffnen des Behälters Kondenswasser auf den Bohnen bilden kann. Mit Tiefkühlen kann man zwar die Bohnen für eine längere Zeit lagern, aber es wird auch der Geschmack beeinträchtigt.

Gut schmeckendes Wasser

Ein häufig übersehenes Element eines ausgezeichneten Espresso ist das Brühwasser. Wenn Ihnen Ihr Leitungswasser nicht schmeckt, nehmen Sie es dann nicht für Ihren Espresso – verwenden Sie stattdessen gereinigtes Flaschenwasser. Da Leitungswasser schnell einen schalen Geschmack hat, muss man das Wasser im Wassertank und den Boilern, besonders nach längeren Stillstandszeiten, erneuern.

Benutzen Sie kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser, da dies die Espressomaschine beschädigen kann.

Der richtige Mahlgrad – die richtige Kaffeemühle

Espresso erfordert eine sehr feine und gleichmäßige Mahlung. Schneidmühlen und billige Stiftmühlen können kaum die für einen ausgezeichneten Espresso erforderliche Kaffeemehlqualität erzeugen.

Ein optimaler Espresso erfordert eine hochwertige Stiftmühle, wie die Artisan® Kaffeemühle. Eine gute Stiftmühle maximiert mit ihrer außergewöhnlich gleichmäßigen Mahlung bei geringer Wärmeentwicklung Geschmack und Aroma des Espresso.

Brühtemperatur

Die Wassertemperatur und die Temperaturkonstanz haben einen direkten Einfluss auf den Geschmack des Espressos. Ein guter Espresso kommt von einer perfekten Zubereitung bei optimaler Temperatur, idealerweise zwischen 90°–96° C. Moderne Boiler und Thermostaten garantieren eine richtige und konstante Temperatur, aber ein die Baristas beunruhigender, komplizierter Faktor ist die Temperaturkonstanz in der Brühgruppe.

Wird das Wasser vom Heizgerät mit nahezu perfekten 93° C abgepumpt und fließt dann in einen Siebträger mit Raumtemperatur, kühlt das Wasser stark ab, und die tatsächliche Brühtemperatur liegt weit unter der für einen guten Espresso erforderlichen Temperatur. Sinkt die Wassertemperatur unter 90°C, kann der Espresso noch eine gute ‚Crema‘ haben, er hat aber einen bitteren und sauren Beigeschmack.

Die Garantie für eine richtige Brühtemperatur:

- Befestigen Sie beim Aufheizen der Espressomaschine immer den Siebträger (mit dem Siebeinsatz) am Brühkopf. Dadurch wird auch das Sieb erwärmt.
- Warten Sie vor dem Brühen immer, bis die Boiler voll aufgeheizt sind – wenigstens 6 Minuten.
- Dosieren und pressen Sie dann Ihren Kaffee schnell und brühen ihn sofort. Dies verhindert eine Abkühlung des Siebträgers.
- Lassen Sie beim Brühen zusätzlicher Tassen niemals kaltes Wasser durch den Siebträger laufen. Wischen Sie Reste des Kaffeemehls mit einem sauberen Handtuch vom Siebträger ab, nachdem Sie das verbrauchte Kaffeemehl aus dem Filter geklopft haben. Vor der Aufgabe von neuem Kaffeemehl muss der Siebeinsatz trocken sein.
- Lassen Sie den leeren Siebträger am Braukopf, wenn Sie andere Dinge machen, wie Mahlen oder Aufschäumen.
- Wärmen Sie vor dem Brühen die Tassen an, indem Sie sie auf die Espressomaschine setzen. Sie können die Tassen auch mit dem Dampf vom Dampfrohr aufwärmen.

Die Konstruktion der Artisan® Espressomaschine sichert das Einhalten der optimalen Brühtemperatur. Das Zweikreisssystem mit getrennten Boilern vermeidet die bei Einkreisystemen vorhandenen Temperaturschwankungen zwischen Brühen und Aufschäumen. Die verchromte Brühgruppe heizt sich schnell auf. Sie ist für den professionellen Einsatz dimensioniert, und dies aus einem guten Grund: die größeren Brühgruppen für den professionellen Einsatz speichern die Wärme besser als kleinere Gruppen.

Die Espressomaschine tut ihren Teil, um die richtige Brühtemperatur sicherzustellen. Der Rest hängt vom Barista ab!

Mahlen

Ein großer Espresso erfordert den frischesten Kaffee – und der frischeste Kaffee wird stets unmittelbar vor dem Brühvorgang gemahlen. Die empfindlichsten aromatischen Bestandteile des Kaffees werden innerhalb von Minuten nach dem Mahlen schal, mahlen Sie daher nur soviel Kaffee, wie Sie unmittelbar zum Brühen brauchen.

Dosieren

Dosieren nennt man die Aufgabe einer abgemessenen Menge Kaffeemehl in den Siebeinsatz. Für eine 30ml Tasse Espresso benötigt man 7 g Kaffeemehl, für zwei Tassen die doppelte Menge. Randvoll mit fein gemahlenem Kaffee gefüllt enthält der mit der Artisan®

Espressomaschine mitgelieferte Dosierlöffel die für eine Tasse Espresso praktisch genau erforderliche Menge.

Erfahrene Baristas kümmern sich für gewöhnlich nicht um eine präzise Dosierung – sie füllen den Siebeinsatz einfach randvoll und wischen den überschüssigen Kaffee mit den Fingern weg und erhalten somit genau das, was sie brauchen. Haben Sie einmal eine gewisse Erfahrung beim Dosieren, Nivellieren und Pressen Ihres Kaffees, reicht Ihr Augenmaß für die Dosierung Ihres Kaffees aus, genau wie bei den Profis.

Dosieren Sie den Kaffee ohne den Messlöffel, dürfen Sie den Siebeinsatz nicht überfüllen. Der Kaffee braucht Platz, wenn er sich beim Brühvorgang ausdehnt. Wird der Kaffee gegen das Spülsieb gedrückt, kann sich das Wasser nicht gleichmäßig über das Sieb verteilen, was zu einer ungleichmäßigen Extraktion und einem schlechten Kaffee führt. Wir sagen Ihnen hier, wie Sie ein Überfüllen des Siebeinsatzes vermeiden können:

1. Füllen Sie den Siebeinsatz, nivellieren den Kaffee und pressen das Kaffeemehl gut fest (siehe auch Abschnitt „Pressen“).
2. Befestigen Sie den Siebträger am Brühkopf und nehmen ihn gleich wieder weg.
3. Wenn der Kaffee im Siebträger einen Abdruck des Spülsiebs oder der Spülsieb-Befestigungsschraube hat, befindet sich zuviel Kaffee im Siebeinsatz!

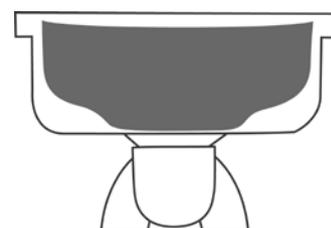
Nivellieren

Das Nivellieren des Kaffees nach der Dosierung und die Aufgabe in den Siebeinsatz ist für einen guten Espresso wesentlich. Ist der Kaffee nicht gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt, erhalten Sie beim Pressen eine unterschiedliche Dichte. Das unter hohem Druck stehende Brühwasser folgt den Weg des geringsten Widerstands und fließt verstärkt durch die Bereiche mit geringerer Dichte – wodurch die bitteren Kaffeebestandteile überextrahiert werden – und eine geringere Menge fließt durch die Bereiche mit höherer Dichte – wodurch die Geschmacksstoffe unterextrahiert werden. Diese ungleichmäßige Extraktion ergibt einen dünnen, schwachen und bitteren Espresso.

Das Nivellieren des Kaffees im Siebeinsatz:

- Der Siebeinsatz muss vor dem Einfüllen von Kaffee absolut trocken sein, da Feuchtigkeit im Siebeinsatz einen Weg geringeren Widerstands für das Brühwasser erzeugt.
- Nach der Aufgabe der dosierten Menge in den Siebeinsatz müssen Sie den Kaffee durch Hin- und Herbewegung mit einem Finger nivellieren. Wischen Sie nicht nur in einer Richtung – dadurch baut sich der Kaffee auf einer Seite des Siebeinsatzes auf und man erhält eine ungleichmäßige Extraktion. Versuchen Sie, eine leicht konkave Oberfläche zu erhalten mit einem etwas unter dem Rand liegenden Zentrum.
- Zwischen dem Kaffee und dem Rand des Siebeinsatzes dürfen keine Spalten sein.

Richtig nivellierter Kaffee



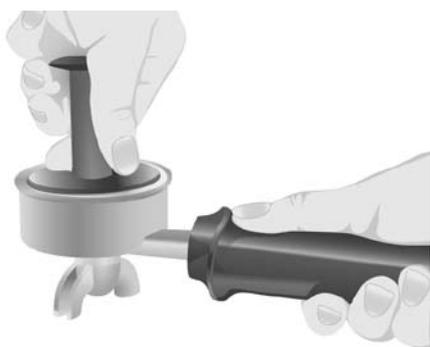
Espresso Brühtechnik

Pressen

Durch das Pressen des Kaffees in eine ebene Scheibe, trifft das unter hohem Druck stehende Brühwasser auf einen gleichmäßigen Durchflusswiderstand. Ein richtig nivellierter und gepresster Kaffee garantiert eine gleichmäßige Extraktion der Kaffeebestandteile – und einen hervorragenden Espresso. Ein zu schwach gepresster Kaffee wird durch das Brühwasser verformt und man erhält eine ungleichmäßige Extraktion, eine kürzere Brühzeit und einen mittelmäßigen Espresso. Ein zu stark gepresster Kaffee führt zu einer Verlängerung der Brühzeit und man erhält ein bitteres, überextrahiertes Getränk.

Richtiges Pressen

1. Der Stampfergriff muss wie ein Türgriff angefasst und der untere Teil des Griffs fest gegen die Handfläche gedrückt werden. Versuchen Sie beim Pressen Stampfer, Handgelenk und Ellbogen in einer geraden Linie zu halten.
2. Der Boden des Siebträgers muss auf einer festen Oberfläche stehen. Drücken Sie mit dem Stampfer leicht auf das Kaffeemehl mit dem Ziel, eine ebene Oberfläche zu erhalten. Nehmen Sie dann den Stampfer mit einer leichten Drehbewegung aus dem Siebeinsatz heraus, um möglichst keine Kaffeeklumpen mitzureißen.



3. Nach Herausziehen des Stampfers können noch einige Reste von Kaffeemehl an der Seite des Siebeinsatzes haften. Klopfen Sie den Siebträger leicht auf den Tisch, damit diese Kaffeereste auf den gepressten Kaffee fallen. Klopfen Sie nicht zu stark, da sich sonst der gepresste Kaffee verlagert oder Risse bildet.
4. Pressen Sie noch ein zweites und letztes Mal (dies wird auch ‚Polierpressen‘ genannt). Drücken Sie mit einer Kraft von ungefähr 15 kg senkrecht auf den Kaffee, verringern die Kraft leicht auf ungefähr 9 kg und polieren den Kaffee durch zweimaliges Drehen des Stampfers.
5. Kontrollieren Sie den gepressten Kaffee. Die Kaffeescheibe muss eben und gleichmäßig dick sein, ohne Lücken zwischen dem Kaffee und den Seiten des Siebeinsatzes.



Messen der Presskraft

9 kg oder 15 kg – wie können Sie wissen, was für eine Kraft Sie tatsächlich zum Pressen ausüben? Machen Sie es wie die Baristas: nehmen Sie Ihre Badwaage! Setzen Sie die Waage auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte und pressen Ihren Kaffee auf der Waage. Ziemlich schnell entwickeln Sie ein Gefühl was 9 kg oder 15 kg Kraft sind.

Volumen

Die Brühgruppe und Boiler sind erhitzt. Der frische Kaffee wurde gemahlen, im Siebträger dosiert, wie bei einem Profi nivelliert und richtig gepresst. Jetzt kommt der Moment der Wahrheit: der Brühvorgang!

Nehmen Sie für einen optimalen Espresso niemals den kleinen Siebeinsatz für mehr als eine 30ml Tasse oder den großen Siebeinsatz für zwei Tassen von insgesamt 60ml. Brühen Sie mehr Espresso, erhalten Sie eine Überextraktion und einen dünnen, bitteren Espresso.

Beim Ausfließen ist ein perfekter Espresso tief rotbraun und läuft mit einer dicken Konsistenz wie Honig vom Löffel. Es bilden sich häufig sogenannte Mouseschwänze oder dünne, sirupartige Ströme. Werden äußerst bittere und saure Bestandteile extrahiert, wird der ausfließende Espresso fast weiß. Erfahrene Baristas beobachten das Ausfließen des Esspressos sorgfältig und stoppen sofort den Brühvorgang, wenn die Farbe zu hell wird.

Espresso Ristretto ist ein Espresso, der mit einem geringeren als dem normalen Volumen gebrüht wird. Bereiten Sie die Espressomaschine auf das Brühen von zwei Tassen vor und stoppen den Brühvorgang nach nur 45 ml. Sie haben damit erreicht, dass der Espresso nur die schmackhaftesten und am wenigsten bitteren Kaffeeöle und Essenzen enthält.

Extraktionsrate

Jahrzehnte von Erfahrung haben gezeigt, dass der beste Espresso – ob eine einzige oder eine Doppeltasse – ungefähr 20 – 25 Sekunden für das Brühen benötigt.

Ist Ihr Brühvorgang erheblich schneller oder langsamer als die 20–25 Sekunden und Ihre Presstechnik in Ordnung, verstellen Sie den Mahlgrad! Mahlen Sie für eine langsamere Extraktionsrate feiner und für eine schnellere größer. Bleiben Sie aber bei Ihrer Dosierung und Presstechnik.

Kaffee reagiert empfindlich auf Luftfeuchtigkeit und absorbiert schnell Feuchtigkeit. Auch dies beeinflusst die Extraktionsrate. In einer feuchten Umgebung verringert sich die Extraktionsrate und unter trockenen Bedingungen erhöht sie sich. Sie könnten sozusagen Ihren Mahlgrad nach den Jahreszeiten richten – oder dem täglichen Wetter.

Mit einigen Kaffeemühlen ist es nicht möglich, sie so exakt einzustellen, wie es zur Beeinflussung der Extraktionsrate erforderlich wäre. Die beste Lösung ist der Kauf der KitchenAid® Artisan® Kaffeemühle. Ist dies nicht möglich, experimentieren Sie mit Ihrem Pressdruck. Pressen Sie für eine schnellere Extraktionsrate mit geringerer Kraft und für eine langsamere mit mehr Kraft.

Die goldene Crema

Die Crema, der dichte, goldene Schaum von emulgiertem Kaffeeöl mit dem besonderen Kaffeegeruch, ist das Markenzeichen eines feinen Esspressos. Eine gute Crema muss dick sein und an der Seite der Tasse haften bleiben, wenn diese geneigt wird. Sie muss daraufgestreuten Zucker für nahezu 30 Sekunden halten.

Espresso Brühtechnik

Erkennen von Störungen beim Ausfließen Ihres Espresso

Wenn Ihr Espresso beim Ausfließen ...

...eine mehr zimtartige Farbe hat und nicht tiefbraun ist:

- kontrollieren Sie, ob Brühgruppe und Boiler die richtige Temperatur haben
- nehmen Sie eine Kaffeesorte mit geringerem Säuregehalt

...weißlich und mit dünnen braunen Streifen durchsetzt ist:

- prüfen Sie Ihre Presstechnik – der gepresste Kaffee ist gerissen oder es hat sich ein Spalt zwischen dem Kaffee und der Seite des Siebeinsatzes gebildet

...dünn ist und schnell ausfließt:

- prüfen Sie Ihre Presstechnik – Sie pressen vielleicht nicht kräftig genug, um dem Brühwasser einen gleichmäßigen Durchflusswiderstand zu geben
- mahlen Sie feiner
- kontrollieren Sie die Frische des Kaffees

...kaum aus dem Siebträger heraustropft:

- prüfen Sie Ihre Presstechnik – Sie pressen vielleicht zu fest
- mahlen Sie gröber

Glossar von Espressogetränken

Americano

Fügen Sie 180–240 ml heißes Wasser zu einer einzigen 30 ml Tasse Espresso hinzu und Sie erhalten eine superbe Tasse Kaffee.

Cafe Latte

Fügen Sie 250 - 300 ml gedampfter Milch zu einer einzigen 30ml Tasse Espresso hinzu. Cafe Latte wird häufig mit Sirup geschmacklich angereichert.

Cafe Mocha

Ein Cafe Latte mit Schokoladensirup und normalerweise einer Haube Schlagsahne und Schokoladenflocken. Er kann auch ohne Sirup mit gedampfter Schokoladenmilch zubereitet werden.

Cappuccino

Ein Standard-Cappuccino ist eine Kombination von gedampfter Milch und Espresso mit einer Haube aufgeschäumter Milch. Er wird gewöhnlich in einer schalenförmigen Tasse von 180–210 ml Fassungsvermögen serviert. Streuen Sie zur Garnierung Kakaopulver oder Zimt darauf.

Klassischer Cappuccino

Der klassische Cappuccino ist in Italien zu Hause und ist einfach ein mit aufgeschäumter Milch bedeckter Espresso.

Doppio

Eine Doppeltasse Espresso.

Espresso Breve

Espresso mit darauf gegossener, gedampfter Halb & Halb.

Espresso Con Panna

Espresso mit einem Klacks Schlagsahne.

Espresso Lungo

Ein „gestreckter“ Espresso – das heißt, er wurde mit einem größeren Volumen als normal gebrüht. Mit dieser Technik erhält man einen Espresso mit hohem Kaffeingehalt, der dünner, heller und weniger vollmundig als ein normaler Espresso ist. Für die Zubereitung eines Espresso Lungo brühen Sie 45 ml mit dem kleinen oder 90 ml mit dem großen Siebeinsatz. Nehmen Sie eine etwas gröbere Mahlung und achten Sie auf eine Brühzeit zwischen 20–25 Sekunden. Strecken Sie die Brühzeit auf über 30 Sekunden, wird der Espresso Lungo extrem bitter.

Espresso Lungo wird häufig zur Zubereitung kräftig schmeckender Americanos oder Lattes benutzt.

Espresso Macchiato

Espresso mit einem Tupfer gedampfter Milch.

Espresso Ristretto

Ein „verkürzter“ Espresso – das heißt ein Espresso, der mit weniger Volumen als normal zubereitet wurde, um einen intensiveren, aber weniger bitteren Geschmack zu erhalten. Brühen Sie zur Zubereitung eines Ristrettos einfach 22 ml mit dem kleinen, oder 45 ml mit dem großen Siebeinsatz.

KitchenAid® Espressomaschinen-Garantie für den Haushalt für Europa

Garantieperiode:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatz für Teile und Arbeitszeit zur Beseitigung von Material- und Fertigungsmängeln. Der Kundendienst muss von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstzentrum durchgeführt werden.	A. Reparaturen an Espressomaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Kaffeezubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Sämtliche Kundendienstleistungen können nur durch ein örtliches, autorisiertes KitchenAid Servicecenter durchgeführt werden. Der Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, kann Ihnen das nächste KitchenAid Servicecenter nennen.

In Deutschland:

Kurt Klauke: In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK,
Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro, Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: 00800 38104026

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

®Registered trademark/™Trademark/
the shape of stand mixer is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2008. All rights reserved.

Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.