

Tjekliste til brug af espressomaskine

Tjekliste til espressobrygning:

- Maskinens tryk: ca. 9 bar
- Kaffen: Friskt ristet – friskt kværnet
- Dosering: 17-20 g kaffe til et dobbelt shot espresso
- Tampning: ca. 15 kilo
- Formalingsgrad: Løber kaffen for hurtigt igennem (tyk, lys, syrlig), kværn finere. Løber kaffen for langsomt igennem (mørk, evt. drypper, bitter), kværn grovere. Kværnen skal ofte indstilles pga. bønners afgangning, skift af bønner, ændring af temperatur osv.
- Gennemløbstid: 25 sekunder til et dobbelt shot (60 ml espresso)
- *Tip:* Er gennemløbstiden ikke 25 sekunder, vil den mest sandsynlige fejl være formalingsgraden – at kaffen skal kværnes enten grovere eller finere.

Tjekliste til steaming af mælk:

- Mælken: Brug gerne mælk med fedtprocent på minimum 1,5 %.
- Mælkekanden: Kegleformet med hældetud. Fyld mælk i til hvor tuden starter.
- Steamer-armen: Tøm for vand før brug, efter brug og tør mælken af lige efter brug.
- Steame-proces:
 1. Tænd steameren, når den er lige under mælkens overflade og hæv sæk mælkekanden til spidsen af steamerarmen er ved mælkens overflade og du hører den rigtige hvislende lyd.
 2. Når kanden er kropstemperatur, sænk steamerarmen ned i mælken til det punkt hvor den hvislende lyd netop forsvinder – men ikke længere ned end det! Mælken skal rotere i kanden.
 3. Mælken steames til den er 60-65 grader varm. Mærk løbende på kanden: Når du kun kan holde 1 sekund på kanden, før det er for varmt for hånden, sluk da steameren.
 4. Bank evt. de få bobler ud, der kan være i mælken, og slyng den lidt rundt i kanden for at skabe en jævn, cremet mælk.

Tjekliste til rengøring og vedligeholdelse

- Backflush: ca. Hver 14 dag, alt efter brug. Tjek at maskinen har tilbageløb, inden du backflusher. Procedure:
 1. Et blindfilter sættes i portafilteret og en halv teskefuld backflushpulver hældes i blindfilteret og opløses med varmt vand.
 2. Sæt portafilteret med backflush i og tænd for kaffebryggeren. Lad maskinen køre i 3 x 10 sekunder, med et par sekunders pause imellem.
 3. Gentag, hvis der ligger meget kaffegrums i blindfilteret. Ellers gentag proceduren blot uden backflush-pulver.
- Blødt vand: Brug altid blødt vand i din espressomaskine. Dette kan være enten i form af kildevand på flaske eller ved brug af Dafi-kander, der afkalker vandet eller ved kalkfiltre, der sættes på maskinens vandindtag i tanken. Brug gerne flere af delene.
- Afkalkning: Hver anden måned, eller alt efter behov. Sæt dig ind i proceduren for netop din maskine, da det kan variere lidt alt efter mærke. Normal procedure:
 1. Hæld et brev med afkalkning ned i maskinen og lad det opløse sig.
 2. Tag portafilteret ud og sæt en skål under bryggehovedet. Kør vand igennem bryggehovedet og ud igennem steamerarmen, til tanken er halv tom.
 3. Lad maskinen stå og trække fra et kvarter til natten over. Kør resten af vandet med afkalkningspulver igennem.
 4. Hæld derefter rent vand i tanken og kør det igennem maskinen på samme måde, så maskine skylles ren.