

# Erikoiskahvien valmistus

## Ascaso Dream&Basic

Kaikkien erikoiskahviannosten pohjana käytetään espressokahvi annosta. Espresso valmistuksessa tärkeää on oikeanlainen tummapaahdettu kahvi joka jauhetaan juuri ennen kahvin valmistamista. Jauhettu kahvi suodatetaan gruppohen lävitse paineella ja valmiin annoksen määrä on 3,5 – 4 cl voimakasta, pehmeää ja aromikasta kahvia. Espresso pinnalle pitää muodostua punakeltainen cremakerros joka suojaa makuaineiden ja aromien haihtumista ja on merkinä oikeanlaisesta suodattumisesta. Paras lopputulos saadaan hyvin hoidetulla ja puhtaana pidetyllä kahvilaitteella.

### Dream espressokeittimen käyttöönotto:

#### 1 Käynnistys

- Kytke kone virtalähteeseen (220V).
- Laita vettä vesisäiliöön.
- Tarkista että höyrykytkin on pois päältä.
- Kytke laite päälle ”on/off” kytkimestä jolloin merkkivalot syttyy. ”Coffee” merkkivalo sammuu kun tarvittava lämpötila on saavutettu.
- Päästä noin kupillinen vettä koneen läpi jolloin ilmataskut poistuu systeemistä.
- **Älä käytä konetta ilman vettä. Tämä voi vaurioittaa lämpövastusta ja pumppua.**

#### 2 Kahvin valmistus

- Anna koneen lämmitä noin 10-15 min
- Päästä noin pari kupillista kuumaa vettä koneen läpi että keitin lämpenee kokonaan.
- Laita gruppohen tarvitsemasi annos kahvia tai kahvipod
- Jos käytät jauhettua kahvia niin tiivistä kahviannos tamppaamalla gruppohen keittimen mukana tulleella tampilla. Älä purista kahviannosta liian tiukkaan max 20 kg painoa vastaava puristus.
- Kiinnitä gruppohen keittimeen ja kytke ”coffee” kytkin päälle kunnes haluttu kahvimäärä on saavutettu jolloin kytket pois ”coffee” kytkimen.
- Odota noin 10-15 sekuntia ennen uuden kahviannoksen valmistamista jotta veden lämpötila tulisi optimaaliseksi.

#### 3 Maidon vaahdotus

- Kytke höyrykytkin päälle ja odota kunnes höyryn merkkivalo sammuu.
- Höyryn ollessa kytkettynä kahviannoksen tekeminen ei ole mahdollista.
- Merkkivalon sammuttua avaa höyrysäädin hetkeksi jotta kondensoitunut vesi poistuu putkistosta.
- Vaahdottaessa avaa höyrysuutin reilusti ja aina ensi pinnalla. Capuccinon vaahto saadaan aikaiseksi pitämällä vaahdotin välittömästi pinnan alla ja Latten höyrytetty maito saadaan pitämällä vaahdotin melkein astian pohjalla.
- Vaahdota / kuumenna maito 65 asteiseksi (Capuccino, Latte, Mocca) ja käytä aina punaista rasvapitoista maitoa Huom! Kuuma höyry on yli 100 asteista!
- Pyyhi vaahdottaja heti joka vaahdotuksen jälkeen.
- Tarjoile erikoiskahvit aina oikeissa astioissa ja välittömästi valmistuksen jälkeen.

- Höyrystimen käytön jälkeen päästä noin 5 sekuntia höyryä jotta höyrystin puhdistuu mahdollisista maitojäänteistä.
- Kytke höyry kytkin pois päältä.
- Odota muutama minuutti ennen kuin teet seuraavan kahviannoksen jotta keittimen lämpötila tasaantuisi.

**Huom.!! Koneesta tuleva kuuma vesi ja höyry on aina polttavaa joten noudata erityistä varovaisuutta kun käytät laitteita.**

#### **4 Puhdistus**

- Käytön jälkeen pudista kone kostealla liinalla ja huuhtele gruppo ja tippa-astia haalealla vedellä.
- Noin kerran kuussa pudista kone Coffee Washer kalkinpoistajalla.

Tarvikkeet, kahvit, huolto ja varaosat Solo Trading Oy, Pohjoisranta 11, 28100 Pori  
Kristian Wahlberg 0400-324315