

# KAFFEN SMAKER BEDRE MED RENT UTSTYR



# RENE KAFFEMASKINER GIR BEDRE KAFFE!

## KAFFE ER IKKE BARE KAFFE!

I Norden er vi særlig glade i kaffe. Faktisk topper vi de internasjonale "ranking-listene" over gjennomsnittlig kaffeforbruk! Klimaet gjør nok sitt til at det kan smake med en kopp varm kaffe, men i tillegg er vi også godt vant.

Mye god kaffe ødelegges når den blir brygget, rett og slett fordi vi gjør ting feil. Men det er ikke vanskelig å lage god kaffe så lenge vi følger noen enkle spilleregler.

I denne brosjyren får du gode råd om hvordan du kan lage god kaffe, - og ikke minst lære hvordan du skal rengjøre din kaffemaskin. Vil du lære mer, besøk oss på [www.kaffe.no](http://www.kaffe.no)

## GODKJENNELSESMERKET GIR DEG GARANTIEEN DU TRENGER!

Det synes ikke på en maskin om den leverer vannet til riktig tid og om det har riktig traktetemperatur.

Norsk Kaffeinformasjon har gjort det enklere for deg å kjøpe riktig kaffemaskin. Se våre nettsider [www.kaffe.no](http://www.kaffe.no) for ajourført liste over godkjente maskiner.



# SERVÉR EN KAFFE SOM GIR MERSMAK – OG IKKE BISMAK!

## MYE GOD KAFFE ØDELEGES AV DÅRLIG RENGJORTE KAFFEMASKINER!

Selv en god kaffemaskin kan lage dårlig kaffe dersom den ikke er skikkelig rengjort.

Råkaffe inneholder ca. 10% fettstoffer. Selv om det meste forsvinner under brenningen, danner det seg likevel et lag av fettstoffer og små kaffepartikler på alt kaffe kommer i kontakt med. Dette belegget vil raskt gi ubehagelig smak på nylaget kaffe.

En kopp kaffe inneholder ca. 98,5% vann. Derfor er det helt avgjørende for kaffens smak og aroma at vannkvaliteten er god. Norge har lenge vært kjent for god kvalitet på drikkevannet. Dette er en sannhet som etter hvert slår sprekker. Urenheter i vannet avleirer seg i beholdere og rør i kaffemaskinen. Belegget ødelegger den gode kaffesmaken.

## CLEAN DROP PROFESSIONAL FOR KAFFEMASKINER OG KANNER

Til rengjøring av all slags kaffetilberedningsutstyr er det viktig å unngå «parfymerte» vaskemidler laget på såpe- eller klorbasis. Disse kan lett sette bismak.

Norsk Kaffeinformasjon har derfor utviklet et eget vaskemiddel for kaffemaskiner og kanner spesielt beregnet for bruk i storhusholdning. Vaske-middelet er flytende og leveres i 500 ml plastflasker.

Clean Drop Professional har god rengjøringseffekt på innvendige beholdere og rør, kaffeurner, tappekraner, filterholdere, termocontainere, glasskolber og serveringskanner. Clean Drop Professional avgir ingen smak etter skylling og fås kjøpt hos de fleste kaffe- og maskinleverandører, samt hos de største grossistene.



# ALLE KAN VEL LAGE KAFFE?!

På sett og vis er vel det sant. Det er ingen heksekunst å lage kaffe. Det å lage god kaffe, spesielt i storkjøkken, er derimot ikke så enkelt som de fleste tror. Det krever innsikt i både kaffe og kaffemaskiner.

## 7 enkle grunnregler for kaffetilberedning

### 1 SØRG FOR AT DU VET HVORDAN TILBEREDNINGSMASKINEN VIRKER

Les bruksanvisningen eller sørg for å få skikkelig opplæring før du går i gang.

### 2 TILBEREDNINGSMASKINEN MÅ VÆRE HELT RENT

På de neste sidene finner du alt du trenger å vite om rengjøring.

### 3 BRUK FRISKT, KALDT VANN

Vann som har stått i trakteren natten over mangler oksygen og er flatt og smakløst. Dersom vannet skal trekke ut de gode smaks- og aromastoffene av kaffen, må vannet være friskt og nytappet.

### 4 RIKTIG VANNTEMPERATUR

Dersom kaffen skal få den fylde, smak og aroma som karakteriserer nettopp den kaffesort du har valgt, må vann-temperaturen ligge mellom 92-96°C. Lavere temperatur gir en underutviklet, tynn og tam drikk. Høyere temperatur gjør kaffen besk og bitter.

### 5 VELG RIKTIG MALINGSGRAD

Kontakttiden mellom kaffen og vannet, dvs. tiden fra vannet treffer kaffen i filteret til det slutter å renne, er bestemmende for valg av malingsgrad.

I storhusholdning benyttes:

- Automatmalt for kontakttid inntil 1 min.
- Ekstra finmalt for kontakttid 1-4 min.
- Finmalt for kontakttid 4-6 min.
- Grovmalt for kontakttid 6-8 min.

Velger du for grov malingsgrad blir kaffen smakløs. Ved for fin malingsgrad blir kaffen besk og bitter.

### 6 VELG RIKTIG DOSERING

Kaffens styrke bestemmes kun ut fra dosering i gram per liter vann. Fylde og aroma bestemmes av blandingen. Norsk Kaffeinformasjon anbefaler 60 gram per liter. Dette tilsvarer 110 g til en 1,8 liters kolbetrakter, 300 g til en 5-liters maskin og 600 g til en 10 liters maskin.

### 7 RIKTIG OPPBEVARINGSTID OG TEMPERATUR

Kaffen taper seg i smak og aroma over tid. Den bør serveres innen en halv time etter at den er tilberedt. Temperaturen bør ligge mellom 80-85°C.

Lunken kaffe er avgjort ikke godt. For høy temperatur fører til at vann fordampes fra kaffen slik at den konsentreres. Den blir besk og bitter, og til tider lukter den brent.



# DE 7 BUD FOR GOD KAFFE



# 1,8 LITERS KOLBETRaktere

## DAGLIG RENGJØRING

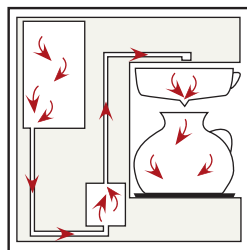
- Sprayhodet for det varme vannet skrues av og vaskes godt. Påse at sprayhodet blir skrudd riktig på plass igjen. På kaffemaskiner med fastmontert sprayhode vaskes dette godt med en fuktig klut hver dag. Tette hull stikkes opp.
- Filterholderen vaskes grundig i varmt vann tilsatt Clean Drop Professional og skylles.
- Varmeplaten, flaten rundt sprayhodet og andre flater tørkes med en varm, fuktig klut.
- Husk daglig rengjøring av serveringskannene.

## UKENTLIG RENGJØRING

Alle 1,8 liters kaffemaskiner trenger regelmessig innvendig rengjøring av beholdere og rør.

Dette utføres på følgende måte:

- Hell ca 50 ml Clean Drop Professional og ca 1,8 liter kaldt vann på trakteren. Blandingen kjøres gjennom maskinen på vanlig måte. Kjør deretter tre kolber med rent vann for gjennomskylling av maskinen.



Regelmessig innvendig rengjøring hindrer kalkdannelse!

## GODE RÅD

- Kontrollér med et litermål at trakteren virkelig leverer nøyaktig 1,8 liter vann.
- Dersom det står gammelt vann i trakteren, for eksempel om morgenen, bør man kjøre en gang gjennom med bare vann slik at kaldt, friskt vann benyttes ved første tilberedning.
- Sørg alltid for at du har papirfiltre av riktig størrelse. Det er to standard størrelser på markedet i dag (90mm eller 110mm i bunndiameter). Bruk alltid hvite papirfiltre. Ublekede, brune filtre gir kaffen en dårlig lukt og smak.
- Påse at overflaten på kaffen i filteret er jevn slik at all kaffen blir gjenomfuktet med det samme.
- Rør om slik at kaffen blandes godt før servering, eller hell over på serveringskanne.
- Kontrollér at kaffen ikke blir varm på platen. Overstiger temperaturen 80-85°C, bør kannen løftes fra platen. Man kan f.eks bruke en nettingbit eller en kraftig binders som er brettet ut til en trekant. Aller helst bør du helle kaffen over på en ren termokanne – eller du kan trakte direkte i termokannen.
- Husk å forvarme termokannen, slik at du unngår temperaturfall.



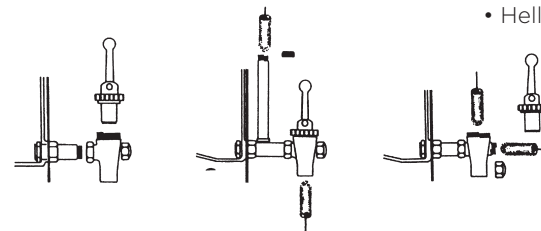
# URNEMASKINER/ CONTAINERTRaktere

## DAGLIG RENGJØRING

- Filterholderen og lokket vaskes grundig i varmt vann tilsatt Clean Drop Professional, skylles og tørkes godt.
- Beholderen hvor ferdig kaffe oppbevares skal alltid rengjøres etter dagens bruk. Skyll først beholderen tom for kafferester og hell så på noen liter varmt vann tilsatt Clean Drop Professional. Bruk børste og vask grundig (ikke bruk stål-ull). Skyll deretter med varmt vann.
- La trakteren stå med et par liter rent, kaldt vann natten over.

## UKENTLIG RENGJØRING

- Skru tappekranen fra hverandre og børst kranen innvendig. Påse at teflonpakningen er hel og ren.
- Børst grundig røret som fører inn i beholderen.
- Stigerøret (kontrollrøret) børstes innvendig ved å skru av lokket øverst.
- Bruk spesialbørster.



Viktige rengjøringspunkter ved ukentlig rengjøring.

## GODE RÅD

- Gjøtt aldri! Nøyaktig måling av vann og dosering av kaffe er viktig.
- Sørg alltid for at du har papirfiltre av riktig størrelse. Bruk hvite papirfiltre. Ublekede, brune filtre gir kaffen en karakteristisk lukt og smak.
- Den malte kaffen helles i filterholderen og jevnes ut slik at kaffesengen får lik tykkelse i hele filteret. Tykkelsen på «sengen» skal være minimum 2,5 cm og maksimum 5 cm for å oppnå jevn ekstrahering.
- Utstyret skal være tilkoblet kaldt vannsleidingen. Kontrollér at trakte-temperaturen holder 92-96°C. Hvis vannet helles manuelt over kaffen skal det helles i en langsom roterende bevegelse for å oppnå jevn ekstrahering. Pass på at all kaffen blir hurtig og jevnt gjenomfuktet.
- Kontakttiden avgjør hvilken malingsgrad som skal brukes, Vanligvis brukes grovmalt kaffe (kontaktid 6-8 min) på denne typen maskiner.
- Fjern filterholderen så snart alt vannet har rent gjennom, og bland den ferdige kaffen godt. Dette gjøres ved å tappe ut litt av den ferdige kaffen og helle den tilbake i urnen.
- Hell aldri ferdig kaffe over gruten!



# ENKOPPS- OG HELAUTOMATISKE MASKINER

## Enkopsautomater/ friskbryggere

I disse automatene tilberedes kaffen, én kopp av gangen, i et eget tilberedningskammer. Dersom resultatet skal bli så godt som mulig, bør du kunne justere både vannmengde, temperatur, kaffemengde og kontakttid mellom kaffe og vann.

### DAGLIG RENGJØRING

Alle flater som kommer i kontakt med både den tørre kaffen og den ferdige tilberedte kaffen bør rengjøres hver dag. Hvis ikke det gjøres, vil det gradvis bygge seg opp avleiringer som vil påvirke maskinens funksjonsevne – og kaffen vil få en ubehagelig smak.

Hver dag må bryggeren hvor kaffetilberedningen skjer skylles grundig gjennom med varmt vann. Alle løse deler som spillbrett og rist skylles og tørkes godt av. Grutskuffen tømmer minimum en gang per dag, vaskes og tørkes. Dersom kaffegruten blir liggende for lenge i skuffen kan det danne seg mugg.

### UKENTLIG RENGJØRING

Hell ca 20 ml Clean Drop Professional i traktekammeret samtidig som dette fylles med vann. Stopp rengjøringsprosessen når maskinen er ferdig å ta inn vann og la blandingen få virke noen minutter. For skylning, gjenta prosessen med kun rent vann 2-3 ganger.

Samtidig tømmes beholderen for malt kaffe og vaskes grundig med Clean Drop Professional slik at fett og småpartikler fra kaffen fjernes, skyll deretter godt og la den tørke.



## Helautomatiske maskiner

Helautomatiske maskiner har egne rengjøringsprogram innebygget i maskinen. Følg bruksanvisningen nøye og kjør programmet som anvist. Tørk i tillegg av maskinen utvendig hver dag med en varm og fuktig klut. Rengjør beholderen for «tørr» kaffe minst en gang per uke. Ta beholderen av maskinen, tøm den og rengjør den med Clean Drop Professional. La den tørke godt før du fyller på ny kaffe!

Om maskinen blir stående, eller ved stenging/ferie, tøm beholderen for «tørr» kaffe og la lokket stå på snei.

# HVIS KAFFEN IKKE SKULLE SMAKE...

Kaffen blir ikke alltid perfekt. Hvis den ikke smaker som den skal, har som regel en av følgende ting skjedd:

- 1 Det er lenge siden siste rengjøring.
- 2 Feil dosering.
- 3 Feil malingsgrad på kaffen.
- 4 Kaffen er ikke fersk.
- 5 Kaffen er feil lagret:  
For varmt eller fuktig, eller har stått for lenge i åpen beholder.
- 6 Kaffesengen er ikke jevnet ut.
- 7 Vannet fordeles ujevnt over kaffen.
- 8 Feil temperatur på vannet.
- 9 Feil kontakttid vann/kaffe.
- 10 Er laget for lite kaffe i forhold til maskinens kapasitet.
- 11 Dårlig vannkvalitet.
- 12 Det er benyttet brune kaffefiltre eller filtre av feil størrelse.



# RENGJØRING AV ESPRESSO- MASKINER MED BAJONETT

## DAGLIG RENGJØRING

- Børst rent vannfordelingsfilteret i gruppen.
- Hell ca 20 ml Clean Drop Professional i bajonettens blindfilter og la maskinen gå i 10-15 sekunder. Gjenta prosessen med rent vann 7-8 ganger. Avslutt med å la vannet renne fritt noen sekunder.
- Rengjør filter og filterholder.
- Skru av ytterste dyse på steamarmen. Dysen legges i vann tilsatt Clean Drop Professional.
- Tøm kvernen for malt kaffe. Børst beholderen ren.
- Gjør maskin og kvern rene utvendig med en ren klut.

## UKENTLIG RENGJØRING

- Tøm beholderen for hele bønner og rengjør den godt med Clean Drop Professional. La beholderen bli ordentlig tørr før du heller på ny kaffe.
- Skru ut vannfordelingsfilteret i gruppen og børst dette før det monteres igjen.



## MÅNEDLIG KONTROLL

- Fjern alle kafferester og kontroller knivene i kvernens maleverk. Dersom kvernen er slitt, må knivene byttes ut.

## ÅRLIG

- Maskinen bør ha full service. Kontroller filtrene og bytt dem om nødvendig.



# EN GOD KOPP ESPRESSO

## Slik lager du espresso

- 1 Les maskinens bruksanvisning nøye. Kontroller at temperaturen er ca 90°C og trykket 9 bar. Avvik må justeres. Maskinen må få tid til å varmes opp før du starter!
- 2 Når kvernen er riktig justert, males kaffen. Husk: Ikke mer enn til 1-2 timers forbruk. Dosér 7-8 g kaffe i en ren filterholder (også kalt bajonett) til ca 30 ml ferdig drikk (ved en-koppsfilter).
- 3 Press kaffen i filterholderen med et forsiktig trykk for å få en jevn overflate. Gi filterholderens nedre del et lett slag med baksiden av "tamperen", slik at kaffekorn som ligger langs veggene i filterholderen ristes ned på kaffe-kaken. Pakk deretter de finmalte kaffekornene tett sammen med et 15 kilos trykk, slik at kaffen blir kompakt og kan yte jevn motstand når vannet presses gjennom. Øv gjerne på en vekt! Fjern kaffe som måtte ligge igjen på kantene av filterholderen og sett den på plass. Pass på arbeidsstillingen når du pakker kaffen, slik at du unngår å overbelaste muskler i håndledd og arm.
- 4 Sett den forvarmede koppen under filterholderens utløp. Start maskinen. Tilberedningen av en espresso skal ta ca 25 sekunder til du har

30 ml. Dersom det skal lages to kopper, brukes tokopps-filteret og dobbel mengde kaffe. Som regel er det lettere å få til en fin crema på espressoen når man benytter tokoppsfilteret. Dette har sammenheng med hvordan vannet presses gjennom kaffen i filterholderen. Tilberedningstiden er den samme uansett om det lages dobbel eller enkel espresso.

- 5 Kontroller at fargen på cremaen er nøttebrun, gjerne marmorert med dypere «tigerstriper». Servér med det samme. Skal du lage espresso til flere personer, er det viktig at du serverer én og én kopp etter hvert som de blir ferdige. Ikke samle flere kopper for å servere dem samlet. Espressoen skal drikkes umiddelbart.
- 6 Filterholderen lar du stå i maskinen til neste kopp skal tilberedes. Slå ut den gamle kaffe-kaken og tørk vekk kafferester før du doserer en ny espresso i filterholderen. La det renne litt vann ut av fordelingsfilteret før du monterer filterholderen med ny kaffe i - da fjerner du enkelt gamle kafferester.

Vil du lære mer?  
Se [www.kaffe.no](http://www.kaffe.no)

Norsk Kaffeinformasjon er et opplysningskontor for kaffe. Vårt formål er å arbeide for et høyest mulig kvalitetsnivå på kaffe i Norge i alle ledd, både på den ferdig brente råvaren vi kjøper i butikken, og på det ferdige brygget i kaffekoppen i hjem og på utesteder.

Norsk Kaffeinformasjon er den norske fellesorganisasjonen for alle som arbeider med kaffe og kafferelaterte virksomheter. Kontoret fremmer kaffe som kvalitetsprodukt og er næringens nøytrale faginstans.

Riktig renhold av alt utstyr er en forutsetning for god kaffe. Norsk Kaffeinformasjon utviklet derfor rensemidlet Clean Drop og anbefaler dette for at kaffen skal smake bedre. Hvis du også sørger for å følge anbefalte regler for riktig tilberedning er du langt på vei mot en bedre kopp kaffe.

Hvis du vil lære mer om kaffe er du velkommen på kurs hos oss eller et besøk på våre nettsider [www.kaffe.no](http://www.kaffe.no)

