

BORK

КОФЕВАРКА «ЭСПРЕССО»

СМ EMN 9922 BK

6	Меры предосторожности
8	Знакомство с кофеваркой BORK CM EMN 9922 BK
10	Сборка кофеварки BORK EMN 9922 BK
12	Использование кофеварки BORK CM EMN 9922 BK
17	Вспенивание молока для кофе капучино или латте
20	Использование функции Hot Water (Горячая вода)
21	Советы по варке кофе
24	Уход и очистка
28	Руководство по устранению неполадок
32	Рецепты кофе
36	Рецепты



POWER



HEATING



Поздравляем

с приобретением новой кофеварки эспрессо BORK EMN 9922 BK

LOCK

От сверхпрочного корпуса и профессиональных характеристик до чрезвычайно простого и удобного управления — все в кофеварке BORK EMN 9922 BK создано для настоящих ценителей кофе.

В этой инструкции мы хотим познакомить Вас с основами, которые в дальнейшем помогут Вам открыть для себя удивительную разносторонность BORK EMN 9922 BK — кофеварки эспрессо, предназначенной для производства кофе высшего качества. Мы надеемся, что с каждой страницей Вы научитесь получать все больше удовольствия от использования кофеварки и удивительного разнообразия предлагаемых ею ароматных видов кофе.

Мы благодарим Вас за покупку и...

наслаждайтесь



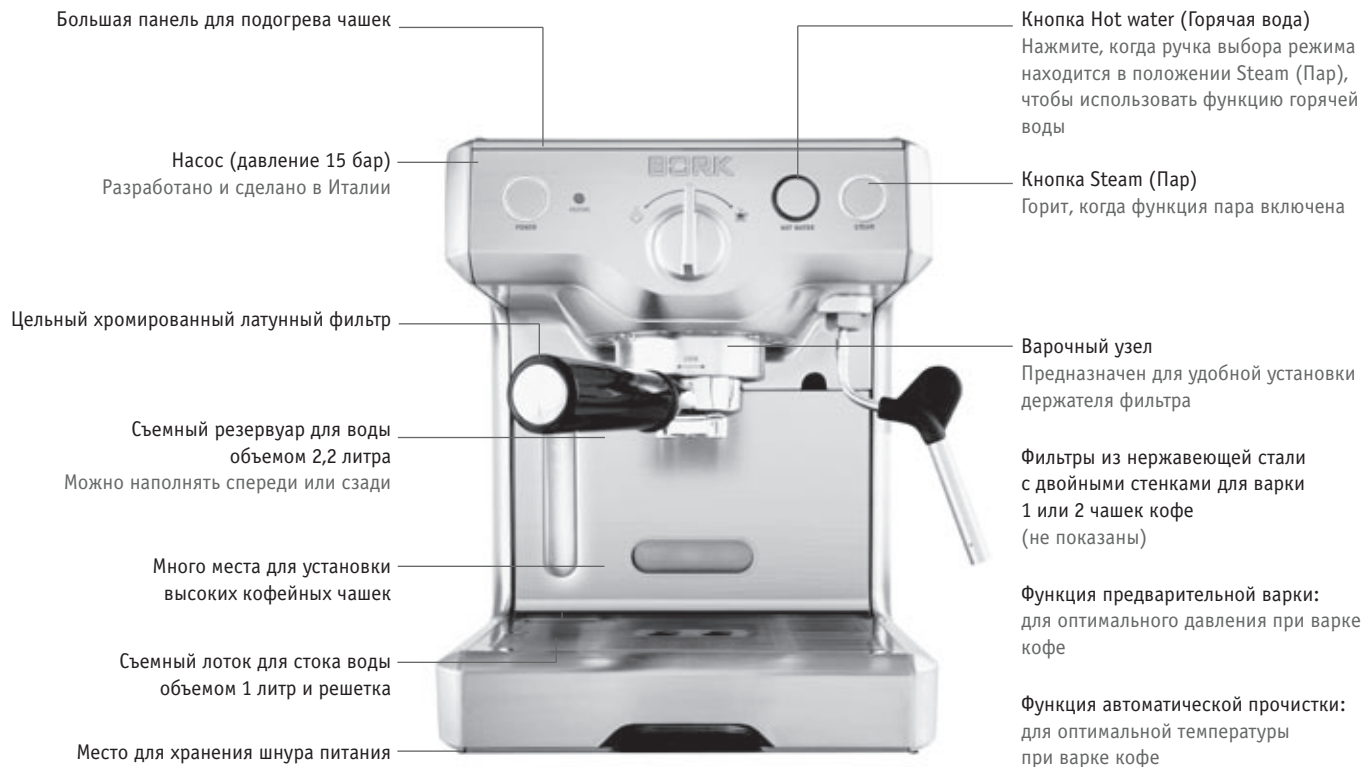
В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

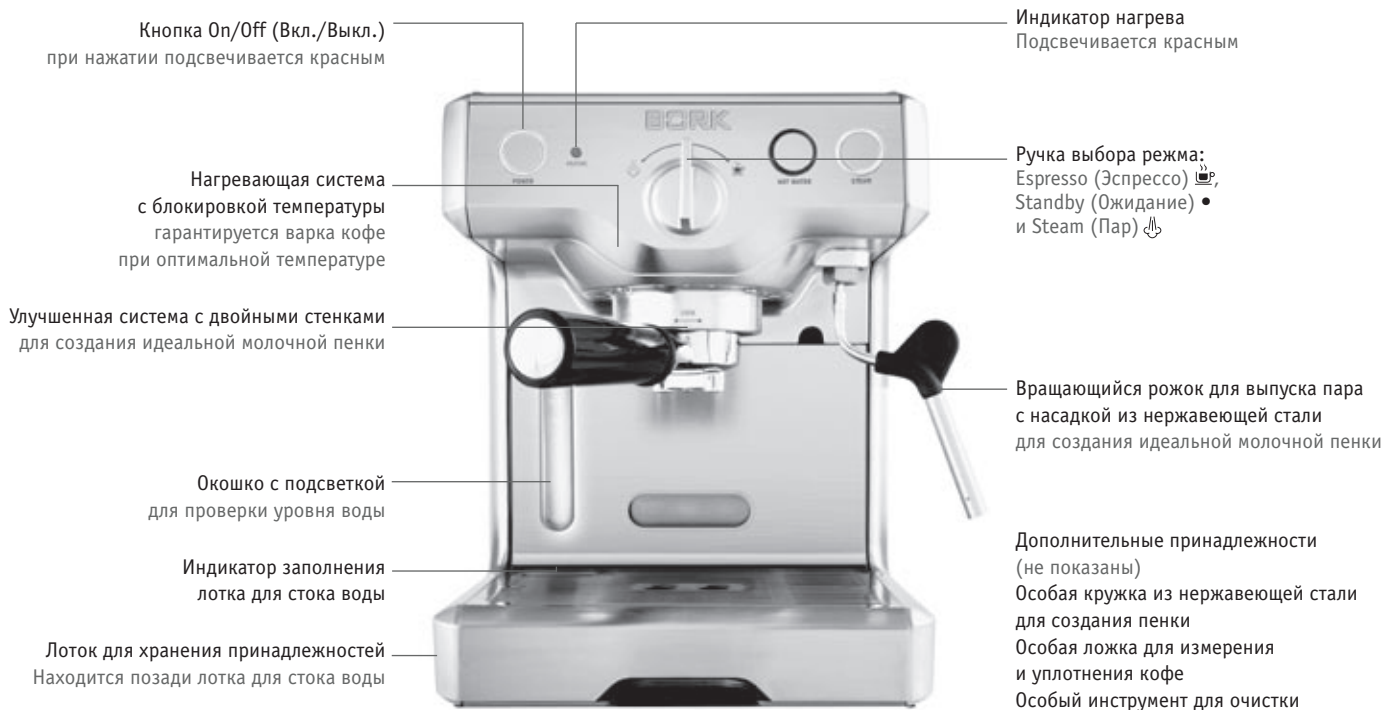
Компания BORK уделяет значительное внимание безопасности. При конструировании и производстве своей продукции мы, прежде всего, заботимся о безопасности клиентов. Тем не менее, соблюдайте осторожность при работе с любыми электроприборами и придерживайтесь следующих рекомендаций.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОФЕВАРКИ ЭСПРЕССО BORK EMN 9922 BK И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Перед началом использования устройства внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем.
- Не устанавливайте устройство на край стола. Убедитесь, что устройство установлено на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Удалите все рекламные наклейки перед использованием.
- Не располагайте устройство рядом с нагревательными приборами, открытым огнем или около плиты.
- Перед началом работы всегда проверяйте, что устройство правильно и полностью собрано.
- В резервуар для воды наливайте только холодную воду. Не используйте никакую другую жидкость.
- Никогда не включайте кофеварку, если резервуар для воды пуст.
- Перед использованием кофеварки удостоверьтесь, что держатель фильтра плотно вставлен и зафиксирован на варочном узле.
- Никогда не снимайте держатель фильтра во время варки кофе, так как эта операция производится под давлением.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Перед снятием или очисткой любых деталей кофеварки подождите, пока она остынет.
- Не ставьте никакие предметы, кроме чашек, которые хотите подогреть, на верхнюю панель кофеварки.
- Если вы планируете оставить кофеварку без присмотра, а также после использования, перед очисткой, перемещением, разборкой, сборкой и перед тем как убрать кофеварку на хранение, выключайте устройство, затем выключайте розетку и отключайте шнур питания от розетки.
- Содержите устройство и дополнительное оборудование в чистоте. Выполняйте инструкции по очистке, предложенные в данном руководстве.
- Перед использованием полностью разверните шнур питания.
- Для предотвращения возможного поражения электрическим током не погружайте шнур питания, вилку или само устройство в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания свисающим с края стола, не кладите его на горячие поверхности и не допускайте его сильных перегибов и образования узлов.
- Устройство не предназначено для использования детьми или людьми с нарушениями двигательных функций без надзора.
- Пользуясь устройством в местах, где оно доступно детям, ни в коем случае не оставляйте его без присмотра. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Регулярно проверяйте шнур питания, вилку питания и само устройство на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование устройства и передайте его в ближайший авторизованный сервисный центр для обследования, замены или ремонта.
- Любые виды обслуживания (кроме очистки) должны производиться в авторизованном сервисном центре.
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Используйте его только по прямому назначению. Не используйте его в транспортных средствах и на открытом воздухе.
- Установка фильтра питания (аварийного выключателя) обеспечивает дополнительный уровень безопасности при использовании электрических приборов. В цепи питания устройства рекомендуется использовать фильтры, номинальный остаточный ток которых не превышает 30mA. Обязательно проконсультируйтесь у специалиста перед использованием фильтра.

ЗНАКОМСТВО С КОФЕВАРКОЙ BORK EMN 9922 BK





СБОРКА КОФЕВАРКИ BORK EMN 9922 BK

Кофеварка эспрессо BORK EMN 9922 BK поставляется с установленным лотком для стока воды, лотком для хранения дополнительных принадлежностей и резервуаром для воды.

Лоток для хранения дополнительных принадлежностей находится в основании кофеварки с тыльной стороны. Лоток для стока воды находится в основании кофеварки перед лотком для дополнительных принадлежностей. Резервуар для воды находится над лотком для стока воды в месте сужения устройства.

2 фильтра из нержавеющей стали, инструмент для очистки, ложка для измерения и уплотнения кофе, держатель фильтра и кружка для вспенивания находятся в упаковке отдельно. Перед тем как выкидывать упаковку, достаньте все детали и дополнительные принадлежности.

В лотке для принадлежностей удобно хранить инструмент для очистки, фильтры из нержавеющей стали и ложку для измерения и уплотнения кофе, когда они не используются.

ПРИМЕЧАНИЕ: не мойте детали и дополнительные принадлежности кофеварки в посудомоечной машине



Снимите лоток для стока воды, резервуар для воды и лоток для принадлежностей и тщательно промойте все детали и принадлежности в воде с неабразивным моющим средством. Как следует сполосните и высушите.



ПОВТОРНАЯ СБОРКА: ШАГ 1

Вставьте лоток для хранения принадлежностей в основание устройства и придвиньте вплотную к тыльной стенке. Здесь удобно хранить инструмент для очистки, фильтры из нержавеющей стали и ложку для измерения и уплотнения кофе, когда они не используются.



ШАГ 2

Поместите индикатор заполнения лотка для стока воды в лоток; сверху положите решетку из нержавеющей стали. Задвиньте лоток для стока воды в основание кофеварки, чтобы он находился перед лотком для дополнительных принадлежностей.



ШАГ 3

Задвиньте резервуар для воды в выемку на кофеварке, поставив его на лоток для стока воды. Резервуар должен находиться над лотком для хранения принадлежностей. Убедитесь, что края резервуара для воды находятся вровень с краями устройства.

Перед первым использованием: перед тем как варить кофе эспрессо, чтобы прогреть все внутренние трубки, рекомендуется выполнить полную процедуру варки, не засыпая молотый кофе (выполните шаги 1 и 4 раздела «Использование кофеварки BORK EMN 9922 BK»).



Эксплуатация

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕВАРКИ BORK CM EMN 9922 BK



ШАГ 1. ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

- Убедитесь, что кнопка On/Off (Вкл./Выкл.) находится в положении Off (Выкл.), а ручка выбора режима — в положении '•' Standby (Ожидание).
- Отключите розетку, к которой подключена кофеварка, и вытащите из розетки шнур питания.

- Если держатель фильтра закреплен на узле варки, снимите его. Отодвиньте рожек для выпуска пара в сторону.
- Достаньте резервуар для воды, потянув за ручку спереди.
- Когда вы достанете резервуар для воды, из образовавшейся выемки выдвинется черная трубка. Не прикасайтесь к ней и не пытайтесь достать трубку, она автоматически задвинется обратно в правильное положение после установки резервуара для воды.
- Налейте в резервуар холодную воду до отметки максимального уровня в специальном окошке и задвиньте его обратно в выемку на кофеварке.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда проверяйте уровень воды перед использованием и ежедневно меняйте воду. Перед каждым использованием в кофеварку необходимо наливать свежую холодную воду. Не используйте минеральную или дистиллированную воду или любую другую жидкость.



- Также резервуар для воды можно открыть с тыльной стороны кофеварки. Нажмите на кнопку позади панели для подогрева чашек, чтобы открыть воронку резервуара. Убедитесь, что резервуар для воды плотно установлен на место. Налейте холодную воду до отметки максимального уровня в окошке проверки уровня и закройте воронку резервуара.



ШАГ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

- Поместите фильтр на 1 или 2 чашки в держатель фильтра (меньший фильтр предназначен для варки одной чашки, большой — для 2 чашек). Если вы хотите получить большую кружку кофе, используйте фильтр на 2 чашки и варите не больше 60 мл. В большую кружку необходимо сначала налить горячую воду, а затем установить в кофеварку для добавления кофе.

- Используя фильтр на 1 чашку, для получения идеального результата варите не больше 30 мл кофе. Используя фильтр на 2 чашки, для получения идеального результата варите не больше 60 мл кофе.
- Чтобы сварить 1 чашку кофе, насыпьте молотый кофе эспрессо до первой отметки, а для двух чашек насыпьте кофе до второй отметки. Важно использовать правильное количество кофе, так как отверстия фильтра рассчитаны на давление, позволяющее получить оптимальный результат при каждой варке кофе. (Обратитесь к разделу «Помол».)



ШАГ 3. УТРАМБОВКА КОФЕ

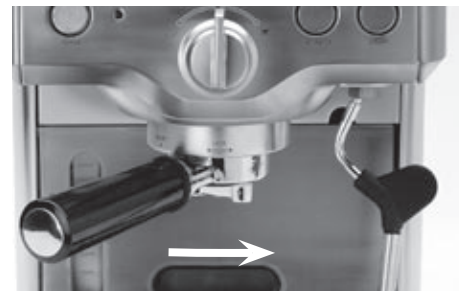
- Равномерно распределите кофе внутри фильтра и слегка прижмите его той стороной ложки для измерения, которая предназначена для уплотнения кофе (см. «Советы по варке кофе»).
- Смахните кофе с бортиков держателя фильтра, чтобы гарантировать плотную установку в варочный узел.

ШАГ 4. ПРОЧИСТКА ВАРОЧНОГО УЗЛА

- Перед установкой держателя фильтра рекомендуется выпустить из варочного узла немного воды.
- Убедитесь, что ручка выбора режима находится в положении Standby (Ожидание), и подключите шнур питания к розетке с напряжением 230/240 В. Включите розетку. Нажмите кнопку Power On/Off (Вкл./Выкл.). Включится подсветка кнопки. Когда кофеварка разогреется до нужной температуры, включится подсветка кнопки Steam (Пар).
- Вы услышите звуки работающего насоса, а затем индикатор Heating (Нагрев) начнет мигать красным светом. После достижения подходящей температуры индикатор погаснет. Пока кофеварка включена, индикатор нагрева будет поочередно включаться и выключаться, свидетельствуя о поддержке правильной температуры устройства.
- Подставьте под варочный узел пустую чашку.
- Не устанавливая держатель фильтра, прочистите варочный узел, на секунду повернув ручку выбора режима в положение Espresso (Эспрессо). Во время этой операции вы услышите звук работающего насоса.

ШАГ 5. ПРОГРЕВ ЧАШЕК

- По мере прогрева кофеварки начнет нагреваться панель для подогрева чашек.
- Слегка нагрейте чашки для эспрессо, поставив их на панель подогрева. Это позволит поддерживать оптимальную температуру кофе, когда он будет налижаться в чашки.



ШАГ 6. УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

- Поднесите держатель фильтра под варочный узел так, чтобы ручка была направлена, как показано на рисунке. Вставьте держатель фильтра в варочный узел и поверните ручку вправо до упора. Она будет находиться практически перпендикулярно устройству.

ШАГ 7. ВАРКА КОФЕ

- Когда кофеварка разогреется до подходящей температуры, индикатор Heating (Нагрев) будет циклически выключаться и включаться.
- Убедитесь, что лоток для стока воды и решетка установлены на место.
- Поставьте под держатель фильтра одну или две разогретые чашки.
- Поверните ручку выбора режима в положение Espresso (Эспрессо).
- Через несколько секунд в чашку будет налит ароматный кофе. Во время этой операции вы услышите звук работающего насоса.
- Наполнив чашку до желаемого уровня, установите ручку выбора режима в положение Standby (Ожидание). Поток кофе будет перекрыт.
- Если вы не хотите воспользоваться функцией выпуска пара, оставьте ручку выбора режима в положении ожидания, отключите шнур питания от розетки и оставьте устройство охлаждаться.

ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ВАРКИ

- Когда ручка выбора режима установлена в положение Espresso (Эспрессо), насос с давлением 15 бар в течение секунды накачивает воду, затем приостанавливается и после этого продолжает прокачивать воду через молотый кофе в держателе фильтра. Перед основной варкой молотый кофе увлажняется небольшим количеством воды и разбухает, что увеличивает давление и позволяет полностью выжать масла и получить кофе с насыщенным ароматом. Благодаря тому, что молотый кофе увеличивается в объеме, создается большее давление, и в результате вы получаете напиток с максимально насыщенным ароматом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кофеварка готова к работе и поддерживает нужную температуру, пока кнопка питания находится в положении On (Вкл.). Если температура снизится, загорится индикатор нагрева и система нагрева с блокировкой температуры автоматически восстановит температуру, подходящую для варки кофе.

ШАГ 8. ОЧИЩЕНИЕ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

- Снимите держатель фильтра с варочного узла, повернув его влево до полного освобождения. Чтобы вытряхнуть использованный молотый кофе, переверните держатель фильтра над мусорной корзиной и осторожного постучите по краю корзины (молотый кофе необходимо выкидывать с обычными домашними отходами; не вытряхивайте его в раковину, так как это может привести к засорению). Достаньте фильтр, используя углубления по краям держателя. Промойте фильтр и держатель водой и оставьте сохнуть.

ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА ДЛЯ КОФЕ КАППУЧИНО ИЛИ ЛАТТЕ



Кофеварка эспрессо BORK EMN 9922 BK оснащена поворачивающимся рожком для выпуска пара и насадкой из нержавеющей стали для вспенивания молока. Благодаря этой насадке вы легко сможете взбить много пенки.

Если же вы хотите уменьшить объем пенки, снимите насадку для вспенивания и используйте только рожок для выпуска пара. Перед тем как снимать насадку для вспенивания, удостоверьтесь, что она полностью остыла. Потяните ее вниз и снимите с рожка. Насадку для вспенивания можно хранить в лотке для принадлежностей в основании кофеварки.

Убедитесь, что насадка плотно зафиксирована на рожке для выпуска пара. Наденьте насадку на рожок любой стороной и передвиньте ее вверх на край резиновой детали. Чтобы обеспечить оптимальную работу, убедитесь, что крошечные отверстия для выпуска пара на обоих концах насадки не забиты.

- Включите кофеварку.
- Чтобы приготовить кофе капучино или латте, сначала необходимо сделать чашку эспрессо. См. раздел «Использование кофеварки».
- Налейте холодное свежее молоко в кружку из нержавеющей стали для вспенивания приблизительно на 1/3.
- Поверните ручку выбора режима в положение Steam (Пар). (Подробнее о кнопках Steam (Пар) и Hot Water (Горячая вода) — на стр. 19.) Индикатор Heating (Нагрев) начнет мигать, указывая, что система нагрева с блокировкой температуры начала подготовку к выпуску пара.

ВНИМАНИЕ: МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. ОСТУДИТЕ ГОРЯЧИЕ ДЕТАЛИ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время этого процесса может раздаваться звук работающего насоса. Это обычный режим работы для насоса с давлением 15 бар.

- Когда красный индикатор Heating (Нагрев) прекратит мигать, быстро вставьте рожок для выпуска пара в кружку с молоком, полностью погрузив насадку для вспенивания в молоко.

ПРИМЕЧАНИЕ: если пар начнет выходить из рожка до того, как вы вставите его в кружку с молоком, приостановите выпуск пара, повернув ручку выбора режима в положение Standby (Ожидание). Это необходимо, чтобы пар, находящийся под сильным давлением, не выдул молоко из кружки.



- Держите кружку для вспенивания под углом так, чтобы конец насадки находился прямо под поверхностью молока и пар не перемешивал молоко в кружке.

Примечание: рожок для выпуска пара кофеварки BORK EMN 9922 BK можно повернуть под удобным углом.

- Когда молоко начнет увеличиваться в объеме, глубже погрузите насадку для вспенивания в молоко, чтобы нагреть его.
- Держите кружку под углом одной рукой, а второй рукой придерживайте ее под дно.
- Когда дно кружки станет слишком горячим, и к нему невозможно будет прикоснуться, поверните ручку выбора режима в положение Standby (Ожидание), чтобы остановить выпуск пара до того, как убирать кружку. В течение нескольких секунд вы будете слышать звук работающего насоса. Это нормально; автоматическая прочистка будет выполнена через пять секунд.
- Налейте нагретое молоко в чашку со свежесваренным кофе эспрессо и ложкой выложите вспененное молоко, соблюдая следующие пропорции: капучино — 1/3 эспрессо, 1/3 прогретого паром молока, 1/3 вспененного молока; латте — 1/3 эспрессо, залитого прогретым паром молоком, и приблизительно 1 см вспененного молока (обычно подается в стакане).

КНОПКИ STEAM (ПАР) И HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА)

- Кнопка Steam (Пар) автоматически подсвечивается после того, как кофеварка первый раз прогреется до нужной температуры.
- По умолчанию после первого включения машины автоматически загорается кнопка Steam (Пар).
- Невозможно одновременно использовать обе кнопки.
- Чтобы выбрать пар: установите ручку выбора режима в положение Steam (Пар), когда кнопка Steam (Пар) подсвечена.
- Чтобы выбрать горячую воду: нажмите кнопку Hot Water (Горячая вода) — включится подсветка кнопки. Затем просто поверните ручку выбора режима в положение Steam (Пар).
- Если оставить машину включенной, подсвечена будет кнопка, которую нажимали последней: (Steam (Пар) или Hot Water (Горячая вода)).

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда проверяйте, что насадка для вспенивания плотно надета на резиновую часть рожка для выпуска пара.

Для получения наилучших результатов используйте свежее холодное молоко (молоко с низкой жирностью пенится лучше).

Очищайте рожок для выпуска пара и насадку для вспенивания после каждого использования. См. раздел «Уход и очистка».

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вы могли сварить еще кофе сразу же после использования функции выпуска пара, в кофеварке предусмотрена функция автоматической прочистки. Она гарантирует, что молотый кофе не будет ошпарен первым потоком воды, температура которого может быть слишком высокой. Вместо этого вода автоматически выливается внутри машины в лоток для стока воды, обеспечивая оптимальную для варки кофе температуру воды. Кофе всегда варится при оптимальной температуре, и вы всегда получаете лучший кофе с самым насыщенным ароматом

ВНИМАНИЕ! МОЛОКО НЕ ДОЛЖНО ПЕРЕЛИВАТЬСЯ ЧЕРЕЗ ВЕРХНИЙ КРАЙ НАСАДКИ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ, ИНАЧЕ ОНА БУДЕТ РАБОТАТЬ НЕПРАВИЛЬНО. ЧТОБЫ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО НЕ РАЗБРЫЗГИВАЛОСЬ, ВО ВРЕМЯ ВСПЕНИВАНИЯ НЕ ПОДНИМАЙТЕ НИЖНИЙ КРАЙ НАСАДКИ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ НАД ПОВЕРХНОСТЬЮ МОЛОКА. ОБЯЗАТЕЛЬНО ПЕРЕКЛЮЧАЙТЕ РУЧКУ ВЫБОРА РЕЖИМА В ПОЛОЖЕНИЕ STANDBY (ОЖИДАНИЕ) ПЕРЕД ТЕМ КАК УБИРАТЬ КРУЖКУ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА)

Кофеварка BORK EMN 9922 BK поддерживает функцию Hot Water (Горячая вода), при помощи которой можно заваривать чай, горячий шоколад и другие горячие напитки. Горячая вода подается из рожка для выпуска пара.

Чтобы воспользоваться функцией горячей воды, снимите с рожка насадку для вспенивания. Нажмите кнопку Hot Water (Горячая вода) и поверните ручку выбора режимов в положение Steam (Пар). Когда включена эта функция, кнопка Hot Water (Горячая вода) подсвечивается.

Подставьте под рожок для выпуска пара кружку или чашку, в которую хотите налить воду.

Чтобы выключить подачу горячей воды, поверните ручку выбора режимов в положение Standby (Ожидание).

Максимальный объем горячей воды — 2 литра при каждом использовании.

Машина не предназначена для варки целых чайников кофе или чая. Чем больше воды Вы наливаете в кружку, тем холоднее она становится.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если оставить устройство включенным, подсвечена будет кнопка, которую нажимали последней. Чтобы включить функцию выброса пара, просто нажмите кнопку Steam (Пар), чтобы включить подсветку этой кнопки, и поверните ручку выбора режима в положение Steam (Пар). Подробнее о кнопках Steam (Пар) и Hot Water (Горячая вода) — на стр. 19.

Умение варить хороший кофе — это искусство, которым несложно овладеть. Вот несколько советов, которые помогут Вам всегда варить отличный кофе.

Примечание: чтобы насладиться идеальным ароматом кофе эспрессо, не варите больше 30 мл (с использованием держателя фильтра на 1 чашку) или (для двойного эспрессо) больше 60 мл (с использованием держателя фильтра на 2 чашки) кофе.

КОФЕ

С данной кофеваркой можно использовать заранее смолотый кофе, который следует хранить в герметичном пакете в сухом, прохладном месте. Не храните молотый кофе более недели, иначе его аромат пропадет. Не храните кофе в холодильнике или морозильнике.

Рекомендуется использовать цельные зерна кофе и молоть их непосредственно перед использованием. Зерна кофе следует хранить в герметичном пакете в прохладном сухом месте не больше 1 месяца, иначе их аромат исчезнет. Не храните кофе в холодильнике или морозильнике.

ПОТОК ВОДЫ

При варке кофе убедитесь, что вода подается через фильтр кофе с подходящей скоростью.

Если вода течет слишком медленно, кофе заварится слишком сильно и будет темным и горьким, с пятнистой и неравномерной пенкой.

Если вода будет течь слишком быстро, кофе не заварится. Вы не получите оптимальной силы аромата, кофе будет водянистым, и на поверхности не будет толстой пенки.

Отрегулировать поток воды можно, с разной силой утрамбовывая кофе в фильтре или используя кофе разного помола.

ПОМОЛ

Приобретая молотый кофе, убедитесь, что помол подходит для использования в кофеварках эспрессо/капучино.

Если вы самостоятельно мелете кофе, то проверьте, чтобы помол был достаточно мелким, но не слишком — кофе не должен превратиться в порошок. Помол влияет на скорость прохода воды через фильтр и, следовательно, на вкус готового напитка.

Если помол слишком мелкий (кофе выглядит как порошок и, если потереть его между пальцами, ощущается, как мука), вода не будет проходить сквозь слой кофе даже под давлением. В результате вы получите слишком сильно заваренный кофе, очень черный и горький, с неравномерной пенкой на поверхности.

Если помол слишком грубый, вода будет проходить сквозь слой кофе слишком быстро. В результате вы получите недостаточно заваренный кофе со слабым ароматом и без толстой пенки на поверхности.

УТРАМБОВКА КОФЕ

Отмерив необходимое количество молотого кофе и положив его в фильтр, необходимо утрамбовать (прижать) кофе плоской стороной прилагаемой мерной ложки. Молотый кофе необходимо утрамбовать достаточно плотно.

Если вы недостаточно сильно спрессуете кофе, вода будет проходить сквозь слой кофе слишком быстро и он не заварится. Если же утрамбовать кофе слишком плотно, вода будет протекать медленно и кофе заварится слишком сильно.

Примечание: конечно же, вкус кофе зависит от индивидуальных предпочтений и многих других факторов, таких как сорт, степень помола и прессовки. Мы советуем вам поэкспериментировать, варьируя эти факторы, чтобы добиться идеального вкуса кофе.

2200

MAX

2000

1750

1500

1250

1000

750

500

Очистка



ОЧИСТКА РОЖКА ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА И НАСАДКИ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ

- После каждого вспенивания молока необходимо протирать рожок для отвода пара и насадку для вспенивания.
- Снимите насадку для вспенивания и промойте ее теплой проточной водой. Убедитесь, что два небольших отверстия на концах насадки не забиты. Прочистите их иголкой прилагаемого инструмента.



- Убедитесь, что ручка выбора режима находится в положении Standby (Ожидание). Выключите питание кофеварки, выключите розетку и отсоедините шнур питания от розетки. Оставьте устройство охлаждаться.
- Если рожок для отвода пара загрязнен, прочистите отверстие иголкой прилагаемого инструмента.
- Если это не помогло, снимите наконечник рожка при помощи ключа в середине прилагаемого инструмента.



- Замочите наконечник в горячей воде, а затем прочистите его иголкой прилагаемого инструмента. Установите наконечник обратно на рожок и зафиксируйте инструментом.



ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ, ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА И ВАРОЧНОГО УЗЛА

- Фильтры и держатель фильтра из нержавеющей стали необходимо промывать под струей воды после каждого использования, чтобы удалить все крупинки кофе. Если отверстия фильтров заблокируются, прочистите их тонкой иглой прилагаемого инструмента.
- Протирайте внутреннюю часть варочного узла влажной тканью, чтобы удалить все крупинки молотого кофе.
- Периодически выпускайте из устройства немного воды, установив держатель фильтра без кофе, чтобы вымыть из него оставшиеся крупинки кофе.

ОЧИСТКА КОРПУСА И ПАНЕЛИ ДЛЯ ПРОГРЕВА ЧАШЕК

- Корпус кофеварки и панель для прогрева чашек можно протирать мягкой влажной тканью (не используйте абразивные чистящие средства, салфетки и ткани, которые могут поцарапать поверхность).

ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СТОКА ВОДЫ

- Необходимо регулярно доставать, опустошать и очищать лоток для стока воды, в частности, если индикатор заполнения показывает, что лоток полон.



- Достаньте из лотка для стока воды индикатор заполнения и решетку, вымойте их теплой водой с неабразивным чистящим средством, тщательно промойте и просушите.

- Если необходима последующая очистка, индикатор заполнения можно вынуть из лотка, открыв боковые защелки.

ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Лоток для хранения принадлежностей можно достать из кофеварки после лотка для стока воды и протереть мягкой влажной тканью (не используйте абразивные чистящие средства, салфетки и ткани, которые могут поцарапать поверхность).

ПРИМЕЧАНИЕ: не мойте детали и дополнительные принадлежности кофеварки в посудомоечной машине

УДАЛЕНИЕ ИЗВЕСТКОВЫХ ОТЛОЖЕНИЙ

- Вследствие регулярного использования жесткая вода может вызвать появление минеральных отложений на многих внутренних компонентах, что приведет к замедлению тока воды, снижению мощности машины и ухудшит качество кофе.
- Рекомендуется регулярно (каждые 2-3 месяца) удалять известковые отложения при помощи смеси уксуса и воды. Выполняйте прилагаемые инструкции или воспользуйтесь следующими советами:

Слабый раствор (для мягкой воды):

- 1 часть белого уксуса.
- 2 части холодной воды из-под крана.

Концентрированный раствор (для жесткой воды):

- 1 часть белого уксуса.
- 1 часть холодной воды из-под крана.

УДАЛЕНИЕ ИЗВЕСТКОВЫХ ОТЛОЖЕНИЙ С КОФЕВАРКИ

- Убедитесь, что ручка выбора режима находится в положении Standby (Ожидание), устройство выключено и отключено от розетки.
- Снимите держатель фильтра и насадку для вспенивания. Смешайте белый уксус и воду и налейте в резервуар для воды.
- Подключите кофеварку к розетке и включите.
- Установите кнопку питания в положение On (Вкл.), а ручку выбора режима — в положение Standby (Ожидание).
- Подставьте большие чаши под варочный узел и рожок для отвода пара.
- Когда машина разогреется до температуры варки кофе, индикатор Heating (Нагрев) выключится. Установите ручку выбора режима в положение Espresso и подождите, пока половина смеси уксуса и воды выльется через варочный узел.

- Установите ручку выбора режима в положение Steam (Пар) и подождите, пока оставшаяся смесь выльется через рожок для отвода пара. Когда жидкость полностью выльется, установите ручку выбора режима обратно в положение Standby (Ожидание).
- Закончив удаление известкового налета, достаньте резервуар для воды, тщательно промойте его и заполните свежей холодной водой. Для очистки вылейте половину воды через варочный узел, а вторую половину — через рожок для выпуска пара.
- Устройство готово к использованию.

ВНИМАНИЕ! НЕ ОПУСКАЙТЕ ШНУР ПИТАНИЯ, ВИЛКУ ИЛИ САМО УСТРОЙСТВО В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ. НЕ ДОСТАВАЙТЕ И НЕ ОПУСТОШАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ УДАЛЕНИЯ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможные причины	Решение
Кофе не выливается в чашку	Устройство не включено или не подключено к розетке	Убедитесь, что машина подключена к розетке, розетка включена, а кнопка питания устройства находится в положении On (Вкл.)
	Резервуар для воды пуст	См. шаг 1, «Заполнение резервуара для воды»
	Ручка выбора режима находится не в положении Espresso (Эспрессо)	Поверните ручку выбора режима в положение Espresso (Эспрессо)
	Кофе помолот слишком мелко	Убедитесь, что вы выбрали кофе подходящего помола. Обратитесь к разделу «Помол»
	Слишком много кофе в фильтре	Обратитесь к разделу «Приготовление кофе»
	Кофе утрамбован слишком плотно	Обратитесь к разделу «Утрамбовка кофе»
	Фильтр заблокирован	Прочистите отверстия иглой прилагаемого инструмента. См. раздел «Очистка фильтров»
Кофе льется слишком быстро	Кофе помолот слишком крупно	Убедитесь, что вы выбрали кофе подходящего помола. Обратитесь к разделу «Помол»
	Слишком мало кофе в фильтре	Обратитесь к разделу «Приготовление кофе»
	Кофе недостаточно сильно утрамбован	Обратитесь к разделу «Приготовление кофе»

Проблема	Возможные причины	Решение
Кофе переливается через края держателя фильтра	Держатель фильтра неправильно установлен в варочный узел	Обратитесь к разделу «Установка держателя фильтра»
	По краям фильтра остались крупинки кофе	Смахните кофе с бортиков держателя фильтра, чтобы гарантировать плотную установку в варочный узел
	Слишком много кофе в фильтре	Обратитесь к разделу «Приготовление кофе»
	Кофе утрамбован слишком плотно	Обратитесь к разделу «Утрамбовка кофе»
	Неподходящий фильтр для желаемого количества кофе	Используйте меньший фильтр для варки 1 чашки кофе и большой фильтр для варки 2 чашек
Кофе капает из держателя фильтра	В резервуаре слишком мало или закончилась вода	См. шаг 1, «Заполнение резервуара для воды»
	Кофе помолот слишком мелко	Убедитесь, что вы выбрали кофе подходящего помола. Обратитесь к разделу «Помол»
	В машине слишком много минеральных отложений	Удалите минеральные отложения в машине. См. раздел «Удаление известковых отложений»
Слышится звук работающего насоса	Резервуар для воды пуст	См. шаг 1, «Заполнение резервуара для воды»
	Резервуар для воды установлен неплотно	См. шаг 1, «Заполнение резервуара для воды»
Кофе слишком слабый или водянистый	Кофе помолот недостаточно мелко	Убедитесь, что вы выбрали кофе подходящего помола. Используйте кофе темного обжаривания, обычно помеченный «Espresso Blend» (Аромат эспрессо). Обратитесь к разделу «Помол»

Проблема	Возможные причины	Решение
Кофе слишком холодный	Машина не разогрета	Убедитесь, что красный индикатор Heating (Нагрев) циклически выключается и включается. Это указывает на правильный прогрев машины
	Чашки не подогреты	Панель для подогрева чашек начинает разогреваться вместе с самим устройством. Обратитесь к разделу «Прогрев чашек»
	Молоко недостаточно нагрето (при варке капучино или латте)	Вы узнаете, что молоко нагрелось до подходящей температуры, когда дно кружки станет слишком горячим, и до него невозможно будет дотронуться. См. раздел «Вспенивание молока для кофе капучино или латте»
Нет пенки	Кофе недостаточно сильно утрамбован	Обратитесь к разделу «Утрамбовка кофе»
	Кофе помолот слишком грубо	Убедитесь, что вы выбрали кофе подходящего помола. Обратитесь к разделу «Помол»
	Вы используете несвежий молотый кофе	Храните молотый кофе не более недели. Обратитесь к разделу «Кофе»
	Заблокированы отверстия фильтра	Прочистите отверстия иглой прилагаемого инструмента. См. раздел «Очистка фильтров»
Устройство издает пульсирующие звуки или звуки работающего насоса во время варки кофе или прогрева молока	Это обычные признаки работы насоса с давлением 15 бар	Не требуется предпринимать никаких действий — это нормальная работа устройства

Проблема	Возможные причины	Решение
Не генерируется пар или горячая вода	Устройство не включено	Убедитесь, что устройство подключено к розетке, розетка включена, а кнопка питания устройства находится в положении On (Вкл.).
	Резервуар для воды пуст	См. шаг 1, «Заполнение резервуара для воды»
	Ручка выбора режима находится не в положении Steam (Пар)	Поверните ручку выбора режима в положение Steam (Пар). Убедитесь, что для сброса пара нажата кнопка Steam (Пар), а для получения горячей воды — кнопка Hot Water (Горячая вода)
	Рожок для отвода пара заблокирован	Прочистите отверстие иглой прилагаемого инструмента. Если это не помогло прочистить рожок, снимите наконечник рожка при помощи ключа в середине прилагаемого инструмента. См. раздел «Уход и очистка»
После вспенивания на молоке недостаточно пены	Недостаточно пара	Возможно, заблокирован рожок для отвода пара. См. раздел «Уход и очистка»
	Молоко недостаточно свежее или холодное	Молоко должно быть холодным и свежим. См. раздел «Вспенивание молока для кофе капучино или латте»
Устройство не работает	Устройство включено, но не работает	Возможно, из-за перегрева насоса включена система блокировки температуры. Выключите устройство и подождите 30-60 минут, пока оно охладится



ЭСПРЕССО

Для получения насыщенного и ароматного эспresso вам потребуется около 7 г молотого кофе. Эспresso подается в маленькой чашке или стакане объемом около 30 мл.



БОЛЬШОЙ ЧЕРНЫЙ КОФЕ

Большой черный кофе — это обычный эспresso, в который добавлена горячая вода по вкусу.



ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ КОФЕ

К одной порции эспresso (1/3 напитка) добавляется 1/3 молока и молоко, прогретое паром.



КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ ЛАТТЕ

Традиционный утренний кофе в Италии и Франции, к нему обычно подается долька шоколада или сладкое печенье. Эта смесь из 1/3 эспрессо и 2/3 молока делается на основе одной порции эспрессо. Завершите напиток вспененным молоком, налитым выше края стакана, чтобы придать кофе сливочную консистенцию и идеальную пенку.



КАПУЧИНО

Этот напиток подается не очень горячим и делается на основе 1/3 эспрессо, 1/3 прогретого пеной молока и щедрой порции вспененного молока. Чтобы добавить изыска, посыпая чашку капучино тертым шоколадом, закройте половину чашки салфеткой или листом бумаги.



МАККИАТО

Порция эспрессо подается в 70 мл кофейной чашке с добавлением хорошо вспененного молока.



МОСНА FRAPPE (ДВЕ ПОРЦИИ)

Этот освежающий напиток, который готовится всего за пару минут, оценят любители кофе и шоколада. Смешайте две чайные ложки с горкой качественного шоколада с двойной порцией эспрессо. Добавьте 1/2 чашки холодного молока и 9 кубиков льда. Смешайте ингредиенты в блендере на небольшой скорости до получения однородного напитка. Разлейте в два стакана. Подавайте немедленно.



ЭСПРЕССО AFFOGATO

Совершенно невозможно устоять перед этим сладким десертом, сделанным из порции эспрессо, украшенной ложкой ванильного мороженого. По желанию в напиток можно добавить Ваш любимый ликер. Для создания особой атмосферы подавайте десерт в бокале для мартини с рюмочкой ликера.



CON PANNA

Этот напиток, название которого переводится как «со сливками», согреет вас в холодную зиму и представляет собой элегантную вариацию кофе по-венски. В 90-120 мл чашке украсьте двойную порцию эспрессо ложкой свежих взбитых до блеска сливок. Чуть посыпьте корицей и подавайте немедленно.



Рецепты

ЗАВАРНОЙ КРЕМ С СИРОПОМ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ И КОФЕ

6 порций

750 мл сливок**3/4 чашки сахарной пудры****2 стручка ванили, разрезанных вдоль****1 чайная ложка желатина****3/4 чашки охлажденного крепкого эспрессо****1 блюдо свежей малины****1 чайная ложка очень мелкой сахарной пудры**

1. Поместите сливки, сахарную пудру и стручки ванили в кастрюльку. При непрерывном помешивании доведите почти до кипения на среднем огне. Достаньте стручки ванили.
2. Добавьте желатин и непрерывно помешивайте смесь до полного его растворения. Снимите с огня. Подождите, пока крем остынет.
3. Разлейте крем по 5 стаканам (объемом около 150 мл). Поставьте в холодильник минимум на 3 часа или до полного застывания.
4. Положите малину в миску, посыпьте сахаром и слегка разомните вилкой.

5. Осторожно вмешайте охлажденный кофе в малину. Закройте и поставьте охлаждаться в холодильник.
6. Для сервировки полейте застывший крем сиропом из малины и кофе.
Подавайте немедленно со свежесваренным кофе

ТИРАМИСУ

4 порции

1,5 чашки сыра mascarpone**1,25 чашки сливок****2,5 чайные ложки сахарной глазури****0,5 чашки охлажденного крепкого эспрессо****0,5 чашки Tia Maria или кофейного ликера****16 печений «бисквитные пальчики»****Порошок какао**

1. Смешайте сыр mascarpone, сливки и сахарную глазурь в большой миске. Слегка взбейте, пока крем не будет образовывать мягкие гребни. Отставьте в сторону.
2. Смешайте в миске кофе и ликер. Поочередно обмакните печенье «бисквитные пальчики» в кофейную смесь. Убедитесь, что вся смесь равномерно впиталась в печенье.
3. Равномерно разложите половину печений по 4 креманкам или стаканам. Полейте печенье половиной сливочной смеси. Выложите второй слой печений и полейте оставшейся сливочной смесью.
4. Равномерно посыпьте какао-порошком и поставьте в холодильник до готовности.
Подавайте со свежими фруктами и свежесваренным кофе эспрессо.

БУЛОЧКИ С КОФЕ, КОРИЦЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

12 булочек

2,5 чашки простой муки

**2 чайные ложки пекарного порошка
(разрыхлителя)**

1 чайная ложка порошка корицы

3/4 чашки сахарной пудры

1 чашка сметаны

2 яйца весом 60 г

**1 чайная ложка лимонной цедры мелкого
помола**

1/3 чашки оливкового масла

3/4 чашки охлажденного крепкого эспрессо

1 чашка грецких орехов грубого помола

1. Просейте муку, разрыхлитель и корицу над большой миской и добавьте сахар.
2. Смешайте сметану, яйца, лимонную цедру и кофе эспрессо в чаше до получения однородной массы.
3. Осторожно вмешайте сметанную массу и орехи в просеянную муку. Не перемешивайте слишком сильно.

4. Разложите смесь в 12 слегка смазанных маслом формочек, заполнив их на 2/3.

5. Поместите формочки в печь, разогретую до 180°C, на 12-15 минут или до готовности.

подавайте теплыми или охлажденными, полейте кофейной глазурью. К булочкам хорошо подходит кофе капучино или латте.

КОФЕЙНАЯ ГЛАЗУРЬ

**2 чашки просеянного сахара
для производства глазури**

1 чайная ложка размягченного масла

1/4 чашки теплого крепкого эспрессо

1. Смешайте сахар, масло и половину кофе в миске, хорошо перемешайте и постепенно добавьте оставшийся кофе до получения густой смеси.

