

BORK

GERMANY

**МАШИНА ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ ЭСПРЕССО
И КАППУЧИНО**

СМ EMP 9617 BK

5	Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
7	Устройство эспрессо-кофеварки
9	Эксплуатация
12	Советы по приготовлению кофе
15	Условия содержания и чистки
18	Таблица устранения неполадок
21	Рецепты приготовления кофе



Поздравляем

с приобретением новой эспрессо-кофеврки BORK CM EMP 9617 BK

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

- Внимательно прочитайте все инструкции перед началом использования прибора и следуйте им в дальнейшем.
- Перед первым использованием машины удалите с нее все рекламные наклейки и этикетки.
- Во время эксплуатации не помещайте машину на краю стойки или стола. Убедитесь, что поверхность, на которой находится машина, сухая, ровная и чистая.
- Не ставьте машину вблизи газовых или электрических плит, а также рядом с нагретой духовкой.
- Не используйте машину, если она стоит на металлической поверхности, например, в металлической раковине.
- Перед подключением машины к электросети и началом эксплуатации всегда проверяйте правильность сборки машины.
- Никогда не подключайте машину к электросети и не включайте ее, если резервуар для воды пуст.
- Всегда используйте только холодную воду. Не используйте никаких других жидкостей.
- Перед началом пользования машиной, проверьте, плотно ли вставлен и закреплен держатель фильтра в емкости для приготовления.
- Никогда не вынимайте держатель фильтра в процессе приготовления кофе, так как машина находится под давлением.
- Не оставляйте работающую машину без присмотра.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Перед тем, как почистить или извлечь детали машины, дайте ей охладиться.
- Не кладите на машину никаких предметов за исключением чашек для подогрева.
- Всегда выключайте машину (установив переключатель в положение OFF), вынимайте кабель питания из розетки перед тем, как оставить прибор без присмотра, почистить, разобрать или собрать, переместить или убрать.
- Сохраняйте машину и комплектующие к ней чистыми. Соблюдайте инструкции по чистке, приведенные в руководстве по эксплуатации.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Перед началом использования полностью размотайте кабель питания.
- Для предотвращения удара электротоком не погружайте кабель, вилку или корпус кофеварки в воду или в любую другую жидкость.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола или стойки, его соприкосновения с горячими поверхностями, а также образования узлов.
- Данное оборудование не предназначено для использования детьми и престарелыми людьми без присмотра за ними кого-либо, способного обеспечить безопасную эксплуатацию изделия.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Данное оборудование предназначено только для домашнего использования. Не используйте изделие не по назначению. Не используйте это изделие в движущихся наземных транспортных средствах или на кораблях. Не используйте оборудование вне помещений.
- Рекомендуется регулярно проводить осмотр изделия.
- Не используйте прибор, если шнур электропитания, вилка или само изделие повреждены. В случае повреждения оборудования обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр компании BORK для проведения осмотра и/или ремонта.
- Любые мероприятия по обслуживанию прибора, кроме чистки, должны производиться в сервисном центре компании BORK.
- Рекомендуется установить автоматический выключатель для обеспечения дополнительной безопасности при работе с электроприборами. Рекомендуется, чтобы устанавливаемый автоматический выключатель был рассчитан на напряжение не более 30 мА. Обратитесь к специалисту за профессиональной консультацией.

ЗНАКОМСТВО С КОФЕМАШИНОЙ





Эксплуатация

BORK

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Промойте держатель фильтра и сам фильтр из нержавеющей стали слабым раствором моющего средства. Затем тщательно ополосните.

Перед первым приготовлением кофе рекомендуется выполнить процесс приготовления с использованием только холодной воды без добавления кофе для обеспечения прогрева всех внутренних трубок (см. раздел «Приготовление кофе»).

НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Убедитесь, что кнопка питания находится в положении **OFF** (выключено), а переключатель управления – в положении **STAND BY** (режим ожидания).

Отключите прибор от питания и выньте кабель из розетки.

Откройте крышку резервуара для воды и извлеките его. Наполните емкость холодной водой до максимальной отметки и установите ее обратно, надавив вниз для того, чтобы открылись клапаны для воды. Закройте крышку резервуара для воды.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Вставьте фильтр на одну или две чашки в держатель и наполните его молотым кофе эспрессо (используйте фильтр меньшего размера для одной чашки, для двух чашек – большой фильтр).

С помощью мерной ложки, входящей в комплект, положите молотый кофе эспрессо **до отметки 1** для фильтра емкостью 1 чашка и **до отметки 2** – для фильтра емкостью 2 чашки. Важно использовать соответствующее количество молотого кофе для каждого фильтра, так как отверстия в фильтре сконструированы для оптимального использования давления, создающегося в машине, для получения наилучшего вкуса кофе в процессе каждого приготовления.



Равномерно распределите кофе и слегка утрамбуйте его концом мерной ложки (если кофе слишком много, прохождение воды будет заблокировано).

ПРИМЕЧАНИЕ! Перед использованием емкость необходимо наполнить свежей холодной водой. Перед использованием прибора проверяйте уровень воды, меняйте воду ежедневно. Не используйте минеральную или дистиллированную воду.

Удалите излишки кофе с края держателя фильтра, чтобы он плотно прилегал к емкости приготовления.

Поместите держатель фильтра ниже емкости таким образом, чтобы ручка находилась слева от центра. Поднимайте держатель фильтра до тех пор, пока он не соприкоснется с емкостью, а затем поверните его вправо, как показано на рисунке у отверстия фильтра.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАГРЕВАНИЕ ЧАШЕК

Для обеспечения оптимальной температуры кофе, предварительно разогрейте чашки, поместив их нагревательную поверхность.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Убедитесь, что переключатель управления находится в положении **STAND BY**.

Вставьте кабеля питания в розетку напряжением 220-240 В для включения прибора.

Переключите кнопку **Вкл/Выкл** (on/off) в положение **ON**.

Когда машина нагреется до соответствующей температуры, оранжевый световой индикатор нагрева «heating» погаснет.

Проверьте, чтобы емкость накопления жидкости была на месте.

Поместите одну или две нагретых чашки под выходным отверстием держателя фильтра.

Установите переключатель управления в положение **Espresso/cup** (эспрессо/чашка).

Через несколько секунд* в чашки начнет поступать ароматный кофе. В процессе приготовления будет слышен шум работающего насоса.

*ФУНКЦИЯ ПОДГОТОВКИ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Когда переключатель управления находится в положении **Espresso/cup** (эспрессо/чашка), система давления 15 бар мгновенно подает воду с небольшими перерывами, прокачивая воду через фильтр, наполненный молотым кофе. Эта функция является отличительной чертой машины. Молотый кофе увлажняется небольшим количеством воды перед полным извлечением аромата. Молотый кофе разбухает, и при создании большего давления из него получается кофе, обладающий всей глубиной вкуса.

После того, как чашки наполнены до нужного уровня, переведите переключатель управления в положение **STAND BY**. Процесс поступления кофе прекратится.

Если не требуется обработка паром, переключите кнопку **on/off** в положение **OFF** (выключено),

выньте шнур питания из розетки и дайте машине охладиться.

Отсоедините держатель фильтра от емкости, переверните его для удаления использованного помола (отходы кофе необходимо выбрасывать в мусорное ведро, а не в раковину во избежание засорения стока). Извлеките фильтр, промойте его и держатель водой, затем дайте высохнуть.

ПРИМЕЧАНИЕ! Прибор готов к приготовлению и поддерживает постоянную температуру до тех пор, пока кнопка питания **Power on/off** находится в положении **On** (Вкл). При снижении температуры загорается оранжевый световой индикатор нагрева «heating», а машина автоматически подогреет кофе до нужной температуры.

ВНИМАНИЕ! МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА МОГУТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. ОХЛАДИТЕ ИХ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВЗБИТОЕ МОЛОКО ДЛЯ КАППУЧИНО ИЛИ КОФЕ ЛАТТЕ

Машина снабжена устройством для взбивания молочной пены, что значительно упрощает ее приготовление. Если необходимо получить меньшее количество пены, снимите это устройство и приготовьте молоко на пару, используя паровую трубку (Steam Wand). Для снятия устройство для взбивания пены, убедитесь, что оно остыло, а затем просто надавите на него и снимите.

Для приготовления капучино/латте в первую очередь необходимо сначала приготовить небольшое количество эспрессо (следуйте инструкциям, описанным в разделе «Приготовление кофе»). Затем:

- Наполните до конца кувшин из нержавеющей стали холодным молоком.
- Установите переключатель управления в положение **Steam** (Пар). Мигающий оранжевый световой индикатор «heating» указывает на то, что система нагрева с термоблоком разогревается и готова к образованию пара.

ПРИМЕЧАНИЕ! Когда машина находится в процессе образования пара, может быть слышен пульсирующий шум. Этот шум – нормальное явление, сопровождающее работу насосной системы 15 бар.

Как только оранжевый индикатор нагрева погаснет быстро введите паровую трубку в кувшин с молоком, чтобы устройство образования пены погрузилось в молоко на 10 мм.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если пар начнет выходить из трубки до погружения ее в молоко, прекратите подачу пара путем установки переключателя управления обратно в положение **STAND BY** (режим ожидания). Это предотвратит разбрызгивание молока из кувшина под действием парового давления. На протяжении короткого времени может быть слышен шум насосной системы.



Легко вращайте кувшин с молоком вокруг устройства образования пены. Когда молоко начнет расширяться, погрузите устройство глубже для дальнейшего нагревания молока.

Держите кувшин рукой в нижней части.

Когда кувшин станет горячим настолько, что до него больно будет дотронуться, переведите переключатель управления в положение **STAND BY** для завершения процесса образования пара и снятия кувшина.

- Налейте в каждую чашку с эспрессо приготовленное на пару молоко и добавьте сверху взбитое молоко, соблюдая следующие пропорции:

для капучино – 1/3 эспрессо, 1/3 выпаренное молоко, 1/3 взбитое молоко

для латте – 1/3 эспрессо с добавлением выпаренного молока сверху и около 10 см взбитого молока (обычно подается в стакане)

ПРИМЕЧАНИЕ! Всегда проверяйте, чтобы устройство образования пены было плотно присоединено к паровой трубке. Для получения наилучшего результата используйте свежее холодное молоко (молоко меньшей жирности пенится легче). После каждого использования всегда очищайте паровую трубку и устройство образования пены (см. раздел «Условия содержания и чистки»).

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ

Для немедленного приготовления новой порции кофе после применения функции парообразования машина снабжена системой автоматической очистки. Она служит для того, чтобы молотый кофе не ошпаривался водой, поступающей из термоблока, которая может быть слишком горячей. Во избежание этого воды автоматически стекает по внутренним трубкам в емкость накопления жидкости, что обеспечивает оптимальную температуру в термостате для приготовления кофе. Ваш кофе всегда будет готовиться при температуре, гарантирующей получение наилучшего вкуса.

ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ ЖИДКОСТЬ ПЕРЕЛИВАЛАСЬ ЧЕРЕЗ КРАЯ УСТРОЙСТВА ВЗБИВАНИЯ ПЕНЫ, ИНАЧЕ ОНО ПЕРЕСТАНЕТ РАБОТАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ РАЗБРЫЗГИВАНИЯ ГОРЯЧЕГО МОЛОКА, НЕ ПОДНИМАЙТЕ КОНЕЦ ПАРОВОЙ ТРУБКИ НАД ПОВЕРХНОСТЬЮ МОЛОКА В ПРОЦЕССЕ ВЗБИВАНИЯ. УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ НАХОДИТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ STAND BY (РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ) ПЕРЕД ТЕМ, КАК СНЯТЬ КУВШИНА.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

Приготовить чашку хорошего кофе – искусство, которому легко научиться. Ниже приведены некоторые советы, которые помогут Вам сварить великолепный кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ! Для того, чтобы насладиться лучшим вкусом кофе-эспрессо, не используйте более 30 мл молотого кофе для одной чашки (при использовании держателя фильтра на одну чашку), либо (при приготовлении двойного эспрессо) – не более 60 мл молотого кофе (при использовании держателя фильтра на две чашки).

КОФЕ

Немолотый кофе можно использовать и необходимо хранить в герметично закрытых емкостях в прохладном сухом месте. Немолотый кофе не следует хранить больше недели, так как его аромат ухудшится. Не храните кофе в холодильнике или морозильной камере.

Рекомендуется молоть зерна кофе непосредственно перед приготовлением напитка. Зерна кофе необходимо хранить в герметично закрытых емкостях в сухом прохладном месте; не следует хранить зерна кофе более 1 месяца, так как его аромат ухудшится. Не храните кофе в зернах в холодильнике или морозильной камере.

ПОДАЧА ВОДЫ

В процессе приготовления кофе следите за тем, чтобы вода поступала через фильтр с соответствующей скоростью.

Если вода поступает слишком медленно, кофе получится слишком крепким, будет иметь темный цвет и обладать горьким привкусом, а также иметь пятна пены неправильной формы.

Если вода поступает слишком быстро, кофе не будет обладать достаточной крепостью и ароматом; кофе будет водянистым без образования на поверхности толстого слоя пены.

Скорость просачивания воды зависит от степени плотности утрамбовки в фильтре, а также от степени помола.

ПОМОЛ КОФЕ

Если используется немолотый кофе, проверьте, что он подходит для приготовления кофе эспрессо или капучино в машине.

Если используется помол из кофейных зерен, следите за тем, чтобы помол был не слишком тонким или порошкообразным. Степень помола будет влиять на скорость просачивания воды через фильтр, что отразится в последующем на вкусе кофе.

Если помол слишком тонкий (напоминает порошок и похож на ощупь на муку тонкого помола), вода не будет проходить с требуемой скоростью даже под давлением. В результате будет получаться слишком крепкий кофе темного цвета и горький на вкус, с отдельными пятнами пены неправильной формы.

Если помол слишком грубый, вода будет проходить через кофе слишком быстро. В результате получится кофе, не обладающий достаточной крепостью и ароматом без образования толстого слоя пены на поверхности.

УТРАМБОВЫВАНИЕ КОФЕ

После того, как молотый кофе кладется в фильтр, его необходимо утрамбовать (путем прижимания) с помощью плоского конца мерной ложки. Молотый кофе должен быть утрамбован достаточно плотно.

Если молотый кофе утрамбован недостаточно плотно, вода будет проходить сквозь фильтр слишком быстро и приготовленный кофе будет недостаточно крепким. Если молотый кофе утрамбован слишком плотно, вода будет просачиваться слишком медленно, и кофе получится слишком крепким.

ПРИМЕЧАНИЕ! Естественно, что вкус кофе зависит от Ваших предпочтений и многих других факторов, например, от сорта кофейных зерен, степенью помолом и плотностью трамбовки. Мы рекомендуем Вам поэкспериментировать с этими факторами для получения кофе на Ваш вкус.



Обслуживание



ЧИСТКА ПАРОВОЙ ТРУБКИ И УСТРОЙСТВА ВЗБИВАНИЯ ПЕНЫ

Необходимо всегда чистить паровую трубку и устройство образования пены каждый раз после взбивания.

Извлеките устройство образования пены и промойте его теплой водой из-под крана. Убедитесь, что отверстия на конце устройства не забиты. Используйте булавку, входящую в комплект инструментов для чистки, для освобождения отверстия от засоров.

Протрите паровую трубку влажной тканью и на короткое время переведите переключатель управления в положение **Steam** (Пар) для удаления остатков молока.



Проверьте, что переключатель управления находится в положении **STAND BY** (режим ожидания). Переключите кнопку **Вкл/Выкл** (on/off) в положение **OFF**, выньте шнур питания из розетки и дайте машине охладиться.

Если паровая трубка засорилась, то используйте булавку, входящую в комплект инструментов для чистки, для освобождения отверстия от засоров. Если не удалось прочистить паровую трубку, снимите наконечник паровой трубки при помощи гаечного ключа, входящего в комплект инструментов для чистки. Замочите наконечник трубки в горячей воде, а затем при помощи булавки прочистите его. Установите наконечник обратно на паровую трубку и затяните его, используя инструмент для чистки.



ЧИСТКА ФИЛЬТРОВ, ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА И ЕМКОСТИ

Сразу после использования фильтры из нержавеющей стали и держатель фильтра необходимо промыть под струей воды для удаления всех частиц кофе. Если мелкие отверстия в фильтрах засорились, используйте входящую в комплект инструментов для чистки, для освобождения отверстия от засоров. Емкость необходимо протереть влажной тканью для удаления остатков молотого кофе. Желательно периодически пропускать через машину с установленным держателем фильтра чистую воду без использования кофе для удаления оставшихся в ней частиц молотого кофе.

ЧИСТКА КОРПУСА И ПОВЕРХНОСТИ ДЛЯ НАГРЕВА ЧАШЕК

Корпус машины снаружи можно протереть мягкой влажной тканью (не используйте абразивные материалы или ткани, которые могут повредить поверхность корпуса).

ЧИСТКА ЕМКОСТИ СБОРА ЖИДКОСТИ

Емкость накопления жидкости следует регулярно вынимать, освобождать от жидкости и чистить, в частности, когда индикатор уровня воды показывает, что емкость полна.

Извлеките сетку и индикатор уровня воды из емкости сбора жидкости, промойте все три детали теплой водой с использованием неабразивным моющих средств. Тщательно ополосните комплектующие и высушите их.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не помещайте комплектующие и принадлежности в посудомоечную машину.

УДАЛЕНИЕ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА

При регулярном использовании жесткая вода вызывает образование известкового налета на внутренних деталях машины, что в результате приводит к снижению скорости приготовления кофе, ухудшает производительность машины и качество кофе.

Советуем вам регулярно (каждые 2–3 месяца) удалять известковый налет, используя раствор уксуса и воды. Соблюдайте следующие пропорции:

Слабый раствор (для мягкой воды)

- 1 часть уксуса
- 2 части холодной водопроводной воды

Концентрированный раствор (для жесткой воды)

- 1 часть уксуса
- 1 часть холодной водопроводной воды

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ МАШИНЫ

Убедитесь, что переключатель управления находится в положении **STAND BY** (режим ожидания), и кабеля питания выключен из розетки.

Выньте держатель фильтра и устройство взбивания пены. Залейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды.

Вставьте вилку кабеля в розетку и включите прибор.

Переключите кнопку **Вкл/Выкл** (on/off) в положение **ON** (включено) и переведите регулятор управления в положение **STAND BY** (режим ожидания).

Поместите большой контейнер под емкость и паровую трубку.

Как только температура приготовления будет достигнута, оранжевый световой индикатор погаснет. Установите регулятор управления в положение **Espresso/cup** (эспрессо/чашка) и дайте половине раствору пройти сквозь емкость. Переведите регулятор управления в положение **Steam** (Пар) и дайте остальной части раствора пройти по паровой трубке. После того, как раствор перестанет вытекать, верните регулятор управления обратно в положение **STAND BY** (режим ожидания).

После освобождения от накипи уберите резервуар для воды, промойте и затем снова наполните свежей холодной водой. Для промывания машины пропустите половину воды через емкость и половину воды через паровую трубку.

Машина готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ! Фильтры из нержавеющей стали не должны контактировать с какими-либо веществами для удаления известкового налета. Не используйте порошкообразные вещества для снятия накипи.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 12 месяцам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ВНИМАНИЕ! НЕ ПОГРУЖАЙТЕ НИКАКИЕ ДЕТАЛИ МАШИНЫ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ УДАЛЯТЬ ИЛИ ПОЛНОСТЬЮ ОПОРОЖНЯТЬ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ.

ТАБЛИЦА УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Кофе не проходит сквозь машину	<p>Машина не включена, либо вилка кабеля питания не вставлена в розетку.</p> <p>Пуст резервуар для воды.</p> <p>Регулятор управления не переключен в положении Espresso (Эспрессо).</p> <p>Слишком тонкий помол кофе.</p> <p>Слишком много молотого кофе в фильтре. Фильтр засорился (см. раздел «Условия содержания и чистки»).</p>
Кофе слишком быстро выходит из машины	<p>Слишком грубый помол кофе.</p> <p>Недостаточно молотого кофе в фильтре.</p>
Кофе переполняет края держателя фильтра	<p>Держатель фильтра неправильно присоединен к емкости приготовления.</p> <p>На краях фильтра образовались отложения из кофейной гущи.</p> <p>Слишком много молотого кофе в фильтре. Кофе достаточно плотно утрамбован.</p>
Машина издает громкий шум, вызванный работой насосной системы.	<p>Резервуар для воды пуст.</p> <p>Резервуар для воды плохо закреплен.</p>
Кофе слишком слабый или водянистый	<p>Недостаточно тонкий помол кофе (используйте помол кофе, специально предназначенный для машин эспрессо).</p>
Кофе слишком холодный	<p>Машина предварительно не прогрета.</p> <p>Чашки предварительно не нагреты.</p> <p>Молоко разогрето недостаточно (при приготовлении капучино или кофе латте).</p>

ТАБЛИЦА УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Отсутствует пенка	<p>Кофе недостаточно плотно утрамбован (спрессован).</p> <p>Используется слишком грубый помол кофе.</p> <p>Используется несвежий молотый кофе.</p>
Пар не генерируется	<p>Машина не включена.</p> <p>Резервуар для воды пуст.</p> <p>Регулятор управления не установлен в положение Steam (Пар).</p> <p>Засорилась паровая трубка (см. раздел «Условия содержания и чистки»).</p>
Молоко не пенится после взбивания.	<p>Недостаточно пара.</p> <p>Используется несвежее и холодное молоко.</p>



Рецепты



ЭСПРЕССО (ESPRESSO)

Насыщенный и ароматный, известный как эспрессо или черный «короткий» кофе, приготавливается с использованием около 7 г молотого кофе. Подается в маленькой чашке или стакане емкостью приблизительно 30 мл.



БОЛЬШОЙ ЭСПРЕССО (LONG BLACK)

Большой эспрессо подается, как стандартный эспрессо, но с добавлением горячей воды по вкусу.



КОФЕ С МОЛОКОМ (FLAT WHITE)

К одной порции эспрессо добавляется сверху приготовленное на пару молоко в пропорции 1/3 кофе и 1/3 молока.



КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ С МОЛОКОМ (CLASSIC COFFEE LATTE)

Традиционный утренний кофе в Италии и Франции, подается с плиткой шоколада или сладким бисквитным печеньем. Приготавливается в следующих пропорциях: 1/3 эспрессо, 2/3 молока для одной порции эспрессо. Сверху добавляется приготовленное на пару молоко, которое наливается по внутренней кромке стакана для придания слою взбитой молочной пены консистенции сливок.



КАППУЧИНО (CAPPUCCINO)

Настоящий капучино приготавливается очень легким и умеренно теплым с соблюдением следующих пропорций: 1/3 эспрессо к 1/3 приготовленного на пару молока, и, наконец, еще 1/3 чашки взбитой пены. Для придания напитку большей изысканности прикройте одну половину капучино, а вторую посыпьте шоколадной пудрой.



МАЧЧИАТО (MACCHIATO)

Маленькая порция эспрессо подается в кофейной чашечке емкостью 70 мл с вкраплениями взбитой молочной пены



МОЧА ФРАППЕ (MOCHA FRAPPE) (ПРИГОТАВЛИВАЕТСЯ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ)

Приготавливаемый за несколько минут, этот изысканный напиток доставит удовольствие всем любителям кофе и шоколада. Растворите две полные чайные ложки шоколадной крошки в одной порции двойного эспрессо. Добавьте 1/2 чашки холодного молока и 9 кубиков льда, затем перемешайте все в миксере на малой скорости до получения однородной вязкой консистенции. Сразу же разлейте в два бокала и немедленно подайте.



ЭСПРЕССО АФФОГАТО (ESPRESSO AFFOGATO)

Совершенно удивительный, этот соблазнительный сладкий напиток является простой смесью одной порции высококачественного ванильного мороженого, погруженного в эспрессо и добавления по желанию Вашего любимого ликера. Для придания напитку большей изысканности подавайте мороженое залитое по бокам кофе, в бокале для мартини.



КОН ПАННА (CON PANNA)

Приготавливаемый с добавлением сливок, этот «напиток, согревающий сердце» является изысканным вариантом старого доброго Венского кофе. В чашку емкостью 90–120 мл добавьте две порции эспрессо с большим количеством взбитых до блеска сливок. Посыпьте корицей и немедленно подавайте.

