

Kitchen Aid

Эспрессо-машина Artisan™

Эспрессо-машина



Модель 5KES100

Содержание

Безопасность при эксплуатации эспрессо-машины	2	Чрезмерная и недостаточная экстракция	12
Важные правила техники безопасности	3	Перед приготовлением: составляющие	
Требования к электропитанию	3	хорошего эспрессо	12
Модель 5KES100	4	Свежие кофейные зерна	12
Компоненты эспрессо-машины	4	Вкусная вода	12
Подготовка эспрессо-машины к использованию	6	Правильный помол и	
Установка ограждения для чашек	6	соответствующая и кофемолка	12
Снятие и мойка емкости для воды	6	Методика варки эспрессо	13
Заполнение и промывка бойлеров	6	Температура варки	13
Приготовление эспрессо	7	Помол	13
Вспенивание и нагрев молока паром	9	Дозировка	13
Приготовление капучино	9	Разравнивание	13
Подача горячей воды	10	Уплотнение	14
Обслуживание и очистка	10	Объем	14
Подготовка к очистке эспрессо-машины	10	Скорость экстракции	14
Очистка вспенивающей трубки и сопла	10	Золотистая пенка	14
Очистка корпуса и аксессуаров	10	Контроль за эспрессо во время варки	15
Очистка сетки	11	Виды эспрессо	15
Заливка после продолжительного простоя	11	Гарантия на эспрессо-машину для Европы, Азии,	
Удаление накипи	11	Ближнего Востока, Африки и Австралии	16
Поиск и устранение неисправностей	11	Сервисные центры	16
Что такое эспрессо?	12	Служба работы с клиентами	16

Безопасность при эксплуатации эспрессо-машины

Ничто не должно угрожать вашей безопасности и безопасности окружающих.

В данном руководстве и на Вашем приборе указано множество важных предупреждений о соблюдении техники безопасности. Всегда внимательно читайте их и следуйте им.



Это знак, предупреждающий об опасности.

Он привлекает внимание к потенциальным опасностям, которые могут стать причиной смерти или травмы пользователя и окружающих.

После предупреждающего об опасности знака приводится сам текст предупреждения со словом «Опасность» или «Внимание». Эти слова означают следующее:



ОПАСНОСТЬ

Несоблюдение инструкций в данный момент может стать причиной смерти или серьезных травм.



ВНИМАНИЕ

Несоблюдение инструкций может стать причиной смерти или серьезных травм.

Во всех предупреждениях говорится о потенциальной опасности, о том, как уменьшить опасность получения травм и о том, что может случиться, если не соблюдать инструкции.

Важные правила техники безопасности

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Читайте все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручки или рукоятки.
3. Во избежание пожара, поражения электрическим током или получения травмы запрещается погружать провод, вилку или весь прибор в воду или другие жидкости.
4. Если устройством пользуются дети, за ними необходим постоянный присмотр.
5. Если эспрессо-машина не используется, или вы собираетесь её почистить, выключайте прибор из розетки. Перед установкой или снятием частей, а также перед очисткой дайте машине остыть.
6. Запрещается использовать приборы с поврежденным проводом или вилкой питания, или после любых неполадок и повреждений. Возвратите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или травм.
8. Запрещается использовать прибор вне помещений.
9. Не допускайте того, чтобы провод свисал с края стола или стойки, или соприкасался с горячими поверхностями.
10. Запрещается устанавливать прибор на раскаленную газовую или электрическую плиту, на разогретый духовой шкаф или рядом с ними.
11. Всегда отключайте прибор перед тем, как вставить его вилку в розетку. При отключении сначала выключайте прибор, а затем вынимайте вилку из розетки.
12. Запрещается использовать прибор не по назначению.
13. Проявляйте особую осторожность при использовании горячего пара.

Сохраните эти инструкции

Требования к электропитанию

Напряжение: 220-240В переменного тока
Частота: 50-60 Гц

Примечание: Чтобы снизить опасность поражения электрическим током, вставляйте вилку в розетку только в одном положении. Если вилка не вставляется в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Запрещается вносить какие-либо изменения в конструкцию вилки.

Провод электропитания имеет небольшую длину с той целью, чтобы уменьшить опасность споткнуться или запутаться в нем. Не используйте удлинители. Если длина провода недостаточна, поручите квалифицированному электрику или ремонтнику установить розетку рядом с устройством.



ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током.

Подключайте устройство только к заземленной розетке.

Не вынимайте из розетки контакт заземления.

Не применяйте переходники.

Не используйте удлинители.

Несоблюдение этих инструкций может стать причиной гибели, пожара или поражения электрическим током.

Модель 5KES100



Эспрессо-машина Модель 5KES100



Кувшин для
вспенивания



Мерная ложечка
для кофе и щеточка
для очистки сетки



Корзинки
фильтров



Уплотнитель

Компоненты эспрессо-машины

Выключатель питания (O/I)

Нажмите один раз, чтобы включить эспрессо-машину; нажмите еще раз, чтобы выключить ее. При включении начинают нагреваться оба ера и начинают функционировать кнопки и .

Индикатор питания (I)

Эта лампочка горит, если эспрессо-машина включена.

Варка эспрессо

Нажмите кнопку , чтобы включить насос для варки эспрессо. Чтобы кратить варку, следует нажать на кнопку еще раз.

Кнопка подачи горячей воды ()

Если рукоятка для регулировки подачи пара находится в открытом положении, нажмите и удерживайте кнопку , чтобы включить насос и подать горячую воду из вспенивающей трубки. Насос автоматически отключается, если отпустить кнопку.

Рукоятка регулировки подачи пара ()

Чтобы подать пар или горячую воду через вспенивающую трубку, откройте рукоятку регулировки подачи пара , повернув ее против часовой стрелки. Количество пара регулируется положением рукоятки: поверните ее против часовой стрелки, чтобы увеличить количество пара или по часовой стрелке, чтобы уменьшить. Чтобы прекратить подачу пара, закройте рукоятку , повернув ее по часовой стрелке до упора.

Варочная головка

Варочная головка промышленного размера изготовлена из хромированной латуни для обеспечения повышенной прочности и стабильности температуры варки. Варочный бойлер напрямую соединен с головкой варочного узла, поэтому она нагревается быстро и равномерно.

Вспенивающая трубка и сопло

Через вспенивающую трубку подается пар или горячая вода. Для удобства трубка поворачивается в горизонтальном и вертикальном направлении. Сопло улучшает вспенивание и может сниматься для чистки.

Поддон для пролитой жидкости

Большой съемный поддон собирает пролитую жидкость; его можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке. Верхняя панель поддона – съемная, из нержавеющей стали.

Индикатор заполнения поддона для пролитой жидкости

Штырек индикатора поднимается над верхней панелью поддона, если поддон для капель практически заполнен.

Емкость для воды

Съемную емкость для воды можно сдвигать в левую или правую стороны для удобства установки. На ней нанесены хорошо заметные деления для максимального (1,8 литра) и минимального уровней заполнения. Прозрачные стенки емкости позволяют сразу же увидеть уровень жидкости. Емкость можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

Ограждение для чашек

Сверху на эспрессо-машину можно поставить 4 – 6 чашек эспрессо для подогревания. Ограждение из нержавеющей стали не дает чашкам упасть.

Датчик температуры бойлера для эспрессо



С помощью термометра со шкалой можно увидеть, когда бойлер для эспрессо достигнет оптимальной температуры для варки.

Датчик температуры бойлера для вспенивания



С помощью термометра со шкалой можно увидеть, когда бойлер для вспенивания достигнет оптимальной температуры парообразования.

Держатель фильтра

Держатель фильтра промышленного размера изготовлен из хромированной латуни и имеет удобную расширяющуюся рукоятку. Рукоятка прочно прикручена к варочной головке правой резьбой.

Корзинки фильтров

Корзинки фильтров, изготовленные из нержавеющей стали, закрепляются в держателе фильтра. Используйте корзинку меньшей емкости для приготовления одной чашки (30 мл) эспрессо, а корзинку большей емкости для приготовления двух чашек (60 мл). В маленькие корзинки фильтров также можно вставлять бумажные "кофейные таблетки" (чалды) .

Кувшин для вспенивания

Кувшин из нержавеющей стали емкостью 255 мл незаменим для вспенивания.

Уплотнитель

С его помощью можно равномерно уплотнить кофе в корзинке фильтра.

Мерная ложечка для кофе и щеточка для очистки сетки

Насыпайте одну полную мерную ложку кофе на каждую чашку (30 мл) эспрессо. При помощи щеточки можно стряхнуть частички кофе с варочной головки и сетки.

Не показано на рисунке:

Два бойлера

Отдельные бойлеры позволяют избежать перерыва, имеющего место на машинах с одним бойлером во время переключения между вспениванием и варкой. Нагревательные элементы бойлеров не соприкасаются с водой: они расположены снаружи бойлера для поддержания идеальной температуры варки и защиты от перегорания. Бойлеры быстрого нагрева достигают рабочей температуры менее чем за 6 минут.

Брызгозащищенная система с трехходовым электромагнитным клапаном

Трехходовой электромагнитный клапан практически устраняет капли, мгновенно уменьшая давление в варочном узле при отключении насоса. Держатель фильтра можно снимать сразу же после окончания варки, не боясь разбрызгивания частичек кофе.

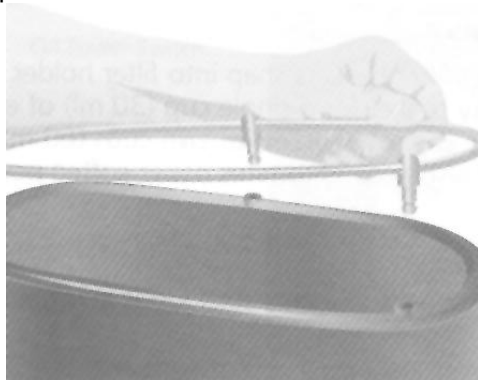
Насос давлением 15 бар

Самозаполняющийся насос с легкостью поддерживает давление 9 бар, необходимое для приготовления хорошего эспрессо.

Подготовка эспрессо-машины к использованию

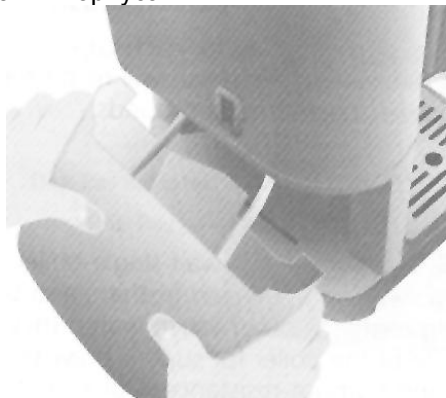
Установка ограждения для чашек

Совместите три опоры ограждения с тремя отверстиями сверху на эспрессо-машине. Затем с нажимом вставьте опоры ограждения в отверстия.



Снятие и мойка емкости для воды

1. Немного приподнимите емкость и снимите ее, потянув нижнюю часть емкости в сторону от эспрессо-машины.
2. Промойте емкость горячей мыльной водой и ополосните чистой водой. Емкость также можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.
3. Установите емкость обратно в эспрессо-машину, убедившись, что сифонные трубки размещены внутри емкости. Выступы на дне емкости вставляются в углубления на основании корпуса.



ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током.

Подключайте устройство только к заземленной розетке.

Не вынимайте из розетки контакт заземления.

Не применяйте переходники.

Не используйте удлинители.

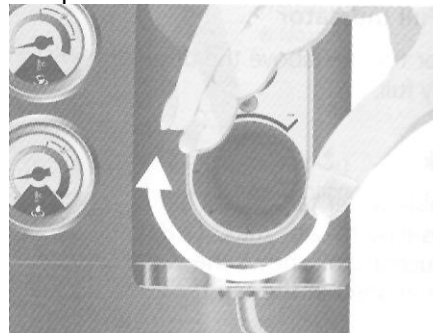
Несоблюдение этих инструкций может стать причиной гибели, пожара или поражения электрическим током.

Заполнение и промывка бойлеров

Перед началом использования эспрессо-машины необходимо заполнить и прополоскать бойлеры. Также бойлеры требуется наполнять в том случае, если:

- эспрессо-машина не использовалась в течение длительного периода времени.
- емкость для воды опустошилась во время использования (это может привести к повреждению эспрессо-машины)
- большое количество напитков вспенивается без приготовления эспрессо или подачи горячей воды.

1. Сдвиньте емкость для воды в левую или правую сторону, чтобы открыть ее сверху, и залейте чистой холодной водой до верхней отметки. Примечание: Использование дистиллированной или минеральной воды может привести к повреждению эспрессо-машины. Не используйте такую воду для приготовления эспрессо.
2. Вставьте тот конец электрического кабеля, на котором нет вилки, в разъем в задней части эспрессо-машины.
3. Вставьте другой конец кабеля в заземленную розетку.
4. Убедитесь, что рукоятка для регулировки подачи пара “☁” закрыта, повернув ее до конца по часовой стрелке.



5. Нажмите на кнопку “ⓘ”, чтобы включить эспрессо-машину. После включения машины загорится индикатор питания (I), оба бойлера

начнут нагреваться, и кнопки “☁” и “⌵” придут в рабочее состояние.



6. Поставьте кофейную чашку под варочную головку. Не присоединяйте держатель фильтра к варочной головке.

Подготовка эспрессо-машины к использованию

7. Нажмите на кнопку “☺” – при этом не требуется ждать нагрева бойлера. При нажатии кнопки включается насос, который заполняет бойлер для варки водой. Через несколько секунд вода потечет из варочной головки. Когда

чашка заполнится, нажмите кнопку “☺” еще раз, чтобы отключить насос. Теперь бойлер для варки готов к использованию.



8. Установите кувшин для вспенивания под сопло вспенивающей трубки.

9. Плавным движением откройте рукоятку “☺”, поворачивая ее против часовой стрелки, после чего нажмите и удерживайте кнопку “☺”. При этом включится насос, который заполняет бойлер для вспенивания водой. Через несколько секунд из сопла начнет течь вода.



10. После заполнения кувшина примерно наполовину отпустите кнопку “☺” и закройте рукоятку “☺”, повернув ее до упора по часовой стрелке. Теперь бойлер для варки готов к использованию.
11. Если приготовление эспрессо не требуется, нажмите на кнопку “⓪”, чтобы отключить машину.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не нажимайте кнопки “☺” или “☺” без воды в емкости. В противном случае может быть поврежден насос.

Приготовление эспрессо

Получение наилучших результатов варки эспрессо описывается на страницах 12 – 15.

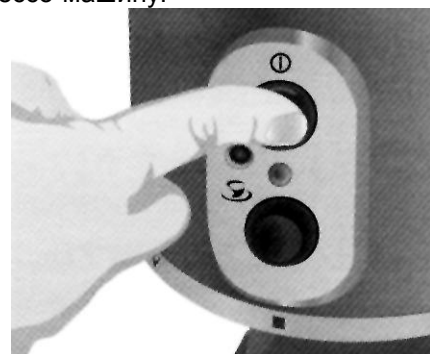
1. Убедитесь, что в емкости достаточно воды. (Уровень воды должен быть между максимальной и минимальной отметками.)
2. Выберите корзинку фильтра меньшего или большего размера. Используйте корзинку меньшей емкости для приготовления одной чашки (30 мл) эспрессо, а корзинку большей емкости для приготовления двух чашек (60 мл). В маленькие корзинки фильтров также можно вставлять бумажные “кофейные таблетки”.
3. Установите корзинку фильтра в держателе, вставив ее до щелчка. На данном этапе не заполняйте держатель фильтра кофе.



4. Установите держатель фильтра под варочной головкой и совместите ручку держателя со стрелкой “▼” на левой стороне металлического кольца. Вставьте держатель фильтра в варочную головку, после чего поверните ручку держателя направо, совместив ее со знаком “■” на металлическом кольце.



5. Нажмите на кнопку “⓪”, чтобы включить эспрессо-машину.



Приготовление эспрессо

6. Дождитесь нагрева машины до рабочей температуры; это займет приблизительно 6 минут. После того, как стрелка термометра бойлера для эспрессо достигнет зоны “☕”, можно начинать варить кофе.
7. Отсоедините держатель фильтра от варочной головки, повернув его ручку налево. Насыпьте одну мерную ложку молотого кофе (или вставьте одну бумажную таблетку кофе) в маленькую корзинку или две мерных ложки молотого кофе в большую корзинку. Используйте для приготовления эспрессо только кофе специального мелкого помола.
8. С помощью уплотнителя вращательными движениями энергично уплотните кофе. Поверхность кофе должна быть как можно более ровной. Более подробную информацию см. в разделах “Выравнивание” и “Уплотнение” на страницах 13 и 14.
9. Стряхните лишние крошки с ободка держателя фильтра и вставьте его в варочную головку.
10. Установите одну или две чашки для эспрессо на поддон под трубки держателя фильтра.

Нажмите на кнопку “☕”, после чего эспрессо начнет течь в чашки. После того, как необходимое количество кофе сварится,

нажмите на кнопку “☕” еще раз, чтобы остановить приготовление.



ПРИМЕЧАНИЕ: Не снимайте держатель фильтра во время варки.

11. Эспрессо-машина оборудована трехходовым электромагнитным клапаном, который практически мгновенно уменьшает давление в варочном узле после отключения насоса, поэтому держатель фильтра можно снимать сразу же после окончания варки. Снимите держатель фильтра, повернув его ручку налево. Вытряхивая использованный кофе из корзинки фильтра, не задевайте ручку держателя фильтра.

12. Сняв держатель фильтра, установите чашку под варочной головкой и нажмите кнопку

“☕” на одну – две секунды. При этом очистится сетка и смоются все кофейные масла и частички, оставшиеся в варочной головке.



13. Чтобы приготовить еще одну порцию эспрессо, повторите шаги 6 – 12, однако учитывайте приведенные ниже советы от бариста.

Советы от бариста

При приготовлении нескольких чашек кофе:

1. Очищайте и высушивайте корзинку фильтра полотенцем перед засыпкой новой порции кофе. Это поможет обеспечить равномерную экстракцию кофе.
2. Чтобы поддерживать необходимую температуру варки, следует сохранять варочный узел горячим, поэтому:
 - Не ополаскивайте держатель фильтра водопроводной водой – это приведет к охлаждению фильтра. Лучше всего удалять остатки кофе из фильтра полотенцем.
 - Если вы выполняете другие операции: например, размалываете кофе или вспениваете молоко, поддерживайте нормальную температуру пустого фильтра, присоединив его к варочной головке.

Вспенивание и нагрев молока паром

Вспенивание молока требует некоторого опыта, однако вы сами удивитесь той скорости, с которой сможете этому научиться. Эспрессо-машина Artisan™ предоставляет для этого все необходимое: кувшин из нержавеющей стали, форма которого лучше всего подходит для вспенивания, вспенивающую трубку, регулируемую для удобства работы в вертикальном и горизонтальном направлении, вспенивающее сопло, предназначенное для улучшения пенообразования, и рукоятку “☁”, позволяющую точно контролировать количество поступающего для вспенивания пара.

1. Нажмите на кнопку “ⓘ”, чтобы включить машину.
2. Дождитесь нагрева машины до рабочей температуры; это займет приблизительно 6 минут. После того, как стрелка термометра бойлера для вспенивания достигнет зоны “☁”, можно начинать вспенивание.
3. Заполните кувшин для вспенивания на 1/3 холодным молоком.
4. Направив трубку для вспенивания в пустую чашку, откройте на секунду рукоятку “☁”, чтобы слить лишнюю воду из системы. Чтобы открыть рукоятку “☁”, необходимо постепенно поворачивать ее против часовой стрелки, а чтобы закрыть ее – повернуть до конца по часовой стрелке.



5. При закрытой рукоятке “☁” установите вспенивающую трубку в удобное для работы положение и погрузите конец вспенивающего сопла в молоко в кувшине для вспенивания.



6. Плавным движением откройте рукоятку “☁”, повернув ее против часовой стрелки. Чем больше поворачивается рукоятка “☁”, тем большее количество пара будет подаваться. Наклоните кувшин в одну сторону, чтобы создать вращательное движение молока, сохраняя кончик вспенивающего сопла примерно на 5 мм под поверхностью молока. Если появляются большие пузыри, или молоко разбрызгивается - значит, сопло погружено недостаточно.
7. С увеличением количества пены кувшин нужно будет опускать.
8. Когда вспененное молоко заполнит кувшин примерно на 3/4, опустите вспенивающее сопло в кувшин, чтобы завершить нагрев молока паром. Держите кувшин под наклоном, сохраняя вращательное движение молока. Подогрейте молоко до температуры от 60 до 74 градусов Цельсия. (При такой температуре кувшин будет очень теплым на ощупь). Не доводите молоко до кипения (это происходит при температуре 80 градусов.)
9. Перед тем, как вынуть вспенивающую трубку из молока, закройте рукоятку “☁”, повернув ее до конца по часовой стрелке. Это не даст молоку разбрызгиваться.

Советы от бариста

- Очищайте вспенивающую трубку и сопло сразу же после использования. См. раздел “Обслуживание и очистка”, страница 10.
- Молоко с низкой жирностью обычно легче вспенивается. С обезжиренным молоком также могут возникнуть сложности, так как оно вспенивается очень легко, образуя большие пузырьки и сухую корку, которая портит пену. В конечном счете, выбор молока – это вопрос опыта и вкуса. Наиболее важными факторами в приготовлении хорошей пены являются опыт и хорошее охлаждение: чем ниже температура молока - тем лучше.

Приготовление капучино

Итальянское слово “капучино” происходит от названия монашеского ордена капуцинов, которые носят одежду цвета этого самого популярного типа эспрессо. Обычный капучино представляет собой смесь нагретого паром молока и эспрессо, покрытую слоем вспененного молока. Капучино обычно подается в чашках емкостью 180 – 210 мл. Чтобы приготовить капучино, вспеньте и нагрейте паром молоко перед приготовлением эспрессо. Это позволяет пене слегка застыть и полностью отделиться от молока. После приготовления молока, сварите одну чашку (30 мл) эспрессо и налейте его в чашку для капучино, после чего налейте туда же вспененное и нагретое паром молоко, слегка его взболтав. Украсить чашку капучино можно, посыпав ее шоколадной стружкой.

Подача горячей воды

Из вспенивающей трубки также можно наливать горячую воду. Такую возможность удобно использовать для приготовления Американо, чая или горячего шоколада. Наполнив половину чашки горячей водой, можно отлично подогреть ее перед варкой эспрессо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Наливайте горячую воду только в пустые емкости. Если наливать горячую воду в чашку или кувшин с каким-либо содержимым, то вода может разбрызгаться.

1. Нажмите на кнопку “”, чтобы включить машину.
2. Дождитесь нагрева машины до рабочей температуры; это займет приблизительно 6 минут. После того, как стрелка термометра бойлера для вспенивания достигнет зоны “”, можно наливать горячую воду.
3. Направив вспенивающую трубку в пустую чашку, откройте рукоятку “”, медленно повернув ее против часовой стрелки. После этого нажмите и удерживайте нажатой кнопку “”, чтобы налить воду.



ПРИМЕЧАНИЕ: Перед поступлением воды из вспенивающего сопла могут выходить остатки пара. Вода из сопла может начать течь только через несколько секунд.

4. Налив необходимое количество воды, отпустите кнопку “” и закройте рукоятку “”, повернув ее до конца по часовой стрелке.

Обслуживание и очистка

Для приготовления эспрессо наилучшего качества важно содержать эспрессо-машину Artisan™ в чистоте. Остатки кофейных масел на держателе фильтра, корзинках фильтров и сетке испортят вкус даже наиболее профессионально приготовленного эспрессо. Также следует удалять остатки молока со вспенивающей трубки.

Подготовка к очистке эспрессо-машины

1. Отключите эспрессо-машину.
2. Выдерните шнур машины из электрической розетки или отключите питание.
3. Дайте машине и присоединенным к ней устройствам и аксессуарам остыть.

Очистка вспенивающей трубки и сопла

Вспенивающая трубка и сопло должны быть очищены после каждого вспенивания молока.

1. Отсоедините вспенивающий раструб от вспенивающего сопла, потянув первый вниз. Вспенивающий раструб можно мыть теплой мыльной водой. Убедитесь, что в отверстиях раструба нет каких-либо отложений.



2. Протрите вспенивающую трубку и сопло чистой влажной тканью. Не используйте абразивные губки.
3. Вставьте штепсель эспрессо-машины в заземленную розетку.
4. Включите машину и дайте бойлерам достигнуть рабочей температуры. Направьте вспенивающую трубку в пустую чашку и откройте на короткое время рукоятку “”, чтобы пропустить пар через вспенивающее сопло. Это поможет прочистить кончик сопла.

Очистка корпуса и аксессуаров

Не используйте абразивные чистящие вещества или губки для очистки эспрессо-машины или любых ее частей и аксессуаров.

- Протрите корпус машины чистой влажной тканью и высушите мягкой тканью.
- Промойте держатель фильтра теплой мыльной водой и ополосните в чистой воде, после чего высушите его мягкой тканью. Запрещается мыть держатель фильтра в посудомоечной машине.
- Корзинки фильтров, поддон для пролитой жидкости, верхнюю панель поддона для пролитой жидкости, емкость для воды и кувшин для вспенивания можно мыть на верхней полке посудомоечной машины или вручную в теплой мыльной воде. Если указанные детали моются вручную, не забудьте ополоснуть их в чистой воде и высушить мягкой тканью.
- Стряхивать крупинки кофе с уплотнения варочной головки и сетки можно специальной щеточкой или влажной тканью.



Обслуживание и очистка

Очистка сетки

После приготовления 75 или 100 чашек эспрессо необходимо извлекать из варочной головки сетку для тщательной очистки.

1. С помощью короткой отвертки отверните винт, расположенный в центре сетки, поворачивая его против часовой стрелки. После того, как винт будет вывернут, сетка должна выпасть из варочной головки.



2. Промойте сетку в теплой мыльной воде и ополосните в чистой воде.
3. Вставьте сетку в варочную головку гладкой стороной вниз и закрепите винтом. До упора затяните винт по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если сетка закреплена правильно, центральный винт должен располагаться заподлицо с поверхностью сетки. Если это не так, отверните винт, переверните сетку и затяните снова.

Заливка после продолжительного простоя

Для улучшения вкуса эспрессо после долгого простоя заливajte в машину свежую воду. Заливка также обеспечит заполненность бойлеров и готовность эспрессо-машины к использованию.

1. Снимите емкость, слейте из нее старую воду, установите ее на место и залейте свежую воду до максимальной отметки.
2. Заполните бойлеры свежей водой. Указания по выполнению этой процедуры приведены в разделе "Заполнение и промывка бойлеров" на странице 6.

Удаление накипи

Отложения кальция (накипь) от воды со временем будут образовываться в машине и могут ухудшить качество эспрессо. Удалять накипь следует каждые четыре месяца. Если используется более жесткая вода, может потребоваться более частое удаление накипи. Для удаления накипи используйте соответствующие средства или декальцинирующие таблетки.

1. Извлеките сетку из варочной головки. См. приведенный слева раздел "Очистка сетки".
2. Убедитесь, что емкость для воды пуста. Следуя инструкциям на упаковке средства для удаления накипи, подготовьте раствор и залейте его в емкость машины.
3. Для сбора чистящего раствора поставьте большую чашку под варочной головкой (не присоединяйте держатель фильтра) и еще одну под вспенивающим соплом.

4. Нажмите кнопку "1", чтобы включить машину. Перед переходом к следующему этапу не нужно дожидаться, пока бойлеры прогреются.

5. Нажмите на кнопку "☺" и выливайте чистящее средство через варочную головку в течение 15 секунд; нажмите на

кнопку "☺" еще раз, чтобы отключить подачу средства.

6. Откройте рукоятку "☺", повернув ее против часовой

стрелки, после чего нажмите и держите кнопку "☺" в течение 15 секунд, чтобы пропустить чистящее средство через вспенивающую трубку и сопло.

7. Нажмите на кнопку "1", чтобы отключить машину.
8. Выждите 20 минут, после чего повторите шаги 4-7. Каждые 20 минут повторяйте шаги 4-7 до тех пор, пока практически весь раствор из емкости не будет пропущен через эспрессо-машину. Не допускайте полного опустошения емкости.
9. Снимите емкость для воды и промойте ее чистой водой, после чего установите ее на место и заполните свежей водой до максимального уровня. Нажмите кнопку "1", чтобы включить машину, а затем промойте последнюю, быстро пропустив содержимое емкости попеременно через варочную головку и вспенивающую трубку. Не допускайте окончательного опустошения емкости.
10. Вставьте сетку в варочную головку. См. приведенный на этой странице раздел "Очистка сетки". Не забудьте долить чистую воду в емкость для варки.

Поиск и устранение неисправностей

Если при нажатии кнопки "1" индикатор питания (I) остается выключенным и бойлеры не нагреваются:

Проверьте, подключена ли эспрессо-машина к розетке. Если она подключена, отключите ее, снова

включите и нажмите на кнопку "1" еще раз. Если устройство не заработает и на этот раз, проверьте предохранитель или автоматический выключатель в электрической сети, к которой подключена машина, и убедитесь, что в цепи нет разрыва.

Если кофе не течет из держателя фильтра, возможная причина...

- емкость для воды пуста или варочный бойлер не заполнен.
- сифонные шланги емкости для воды пережаты или неправильно установлены
- сетка нуждается в очистке
- машина нуждается в очистке от накипи
- кофе помолот слишком мелко
- кофе слишком сильно уплотнен

* Не возвращайте эспрессо-машину продавцам – они не осуществляют обслуживание.

Если насос слишком сильно шумит, возможная причина...

- емкость для воды пуста
- сифонные шланги емкости для воды пережаты или неправильно установлены
- бойлеры не заполнены

Если вода протекает через держатель фильтра, возможная причина...

- держатель фильтра неправильно присоединен к варочной головке
- крошки кофе налипли на ободок держателя фильтра или на уплотнение варочной головки
- уплотнение варочной головки загрязнено или изношено

Если подается слишком мало пара или образуется слишком мало пены, возможная причина...

- бойлер для вспенивания не достиг рабочей температуры
- рукоятка "☺" открыта не до конца
- вспенивающее сопло нуждается в очистке
- емкость для воды пуста или бойлер для вспенивания не заполнен

Если неполадку не получается устранить с помощью описанных выше мер, см. Гарантию на эспрессо-машину фирмы KitchenAid® на странице 16*.

Что такое эспresso?

Эспresso появился в 19 веке в результате попыток быстро сварить кофе по необходимости по одной чашке. Требовалось подать как можно более свежий и ароматный кофе и при этом избежать появления жженого, несвежего вкуса кофе, подогреваемого на плите. Чтобы ускорить процесс варки, пионеры кофе пришли к идее пропускания воды через молотый кофе под давлением. Первоначально для создания давления использовался пар, затем сжатый воздух, поршень с рукояткой и, наконец, электрический насос.

На протяжении десятилетий методы варки эспresso испытывались и оттачивались для формирования стандартов, действующих на сегодняшний день: одна чашка (30 мл) настоящего эспresso получается из пропускания через 7 грамм мелко помолотого и хорошо уплотненного кофе воды с температурой 90 – 96°C под давлением 9 бар. Всего за 25 секунд из кофе извлекаются самые вкусные ароматические вещества и масла, тогда как горькие и ухудшающие вкус вещества остаются в кофе.

Если используется свежий молотый кофе и сам эспresso приготовлен хорошо, пропущенная под давлением вода превращает в эмульсию кофейные масла, которые образуют поверх эспresso удивительно вкусную и ароматную пенку золотого цвета, называемую крема.

Чрезмерная и недостаточная экстракция

Чтобы сварить хороший эспresso, нужно знать составляющие напитка, попадающего в чашку, когда через кофе пропускается вода. Около 30% жареных кофейных зерен состоят из растворимых водой веществ. 20% из них растворяются достаточно легко, а оставшиеся 10% требуют больше времени для обработки – что действительно необходимо, так как эти 10% составляют плохо растворимые вещества – кислые, горькие и неприятные на вкус. Целью приготовления кофе является извлечение легко растворимых масел и веществ. Остальные вещества при этом должны остаться в молотом кофе.

Если молотый кофе остается в воде слишком долго, из него извлекаются все растворимые вещества, в результате чего сваренный кофе получается очень горьким. Такое явление называется чрезмерной экстракцией. Противоположное явление называется недостаточной экстракцией, при которой вода через кофе пропускается недостаточно долго, в результате чего большая часть вкусовых и ароматических веществ остается в молотом кофе. В результате недостаточной экстракции у кофе получается невыраженный вкус. Будет ли иметь место недостаточная или избыточная экстракция или кофе будет сварен по правилам - зависит от нескольких факторов, включая соотношение количества кофе и воды, степень помола, температуру варки и продолжительность соприкосновения воды с кофе. Все эти факторы напрямую или косвенно зависят от навыков бариста.

Перед приготовлением: составляющие хорошего эспresso

Еще до включения эспresso-машины в первый раз, вам потребуется несколько составляющих для приготовления хорошего кофе.

Свежие кофейные зерна

Хороший кофе может получиться только из свежих и правильно обжаренных кофейных зерен. Многие бариста рекомендуют покупать зерна средней обжарки, ровного шоколадно-коричневого цвета. Такая обжарка позволяет сохранить весь натуральный сахар и все ароматические вещества зерен, являясь основой отличного эспresso. Средней обжаркой называется состояние, до которого можно довести зерна, не допуская выделения масел на поверхности. Сильно обжаренные зерна темно-коричневого или почти черного цвета выглядят хорошо, однако лишняя обжарка перебивает тонкие ароматы кофе и превращает весь сахар в зернах в карамель. Аромат сильно обжаренного кофе, обычно горький и резкий, будет доминировать при сильной обжарке зерен.

Сохранение свежести кофейных зерен:

Держите зерна в прозрачном герметичном контейнере и храните их в сухом прохладном месте. Хранить зерна в холодильнике не рекомендуется, так как при открывании контейнера на них будет конденсироваться влага. Заморозка может помочь сохранить зерна в течение длительного срока, однако она также вызовет ухудшение вкуса.

Вкусная вода

Часто упускается из вида такая составляющая хорошего эспresso, как вода. Если вам не нравится вкус водопроводной воды, не используйте ее для приготовления эспresso – используйте очищенную воду из бутылок. Так как вода быстро приобретает “несвежий” привкус, рекомендуется менять воду в емкости чаще и заполнять бойлер свежей водой после длительного простоя. Не используйте минеральную или дистиллированную воду – она может повредить эспresso-машину.

Правильный помол и соответствующая кофемолка

Эспresso требует очень тонкого и очень однородного помола. Ножевые кофемолки и недорогие жерновые кофемолки обычно не справляются с помолом, необходимым для отличного эспresso. Для приготовления лучшего эспresso необходима качественная жерновая кофемолка, такая как кофемолка Artisan™. Хорошая жерновая кофемолка улучшит вкус и аромат эспresso, производя исключительно однородный помол при очень небольшом нагреве от трения.

Методика варки эспрессо

Температура варки

Температура воды и ее равномерность непосредственно влияют на вкус эспрессо. Хороший эспрессо получается при варке с оптимальной температурой, в идеале от 90 до 96°C. Современные бойлеры и термостаты с легкостью создают и поддерживают необходимую температуру, однако существует фактор, который значительно усложняет работу бариста: сохранение тепла в варочном узле. Если вода подается из бойлера с практически идеальной температурой 93°C, но поступает в держатель фильтра, имеющий комнатную температуру, она будет значительно охлаждаться и реальная температура варки будет значительно меньше необходимой для приготовления хорошего эспрессо. Если температура воды падает ниже 90°C, на эспрессо может появляться правильная пенка, однако сам кофе приобретет отчетливо горький или кислый вкус.

Обеспечение правильной температуры варки:

- Всегда присоединяйте держатель фильтра (с корзиной фильтра) к варочной головке, когда эспрессо-машина разогревается. Это поможет нагреть фильтр.
- Перед варкой всегда дожидайтесь полного нагрева бойлеров - это занимает не менее 6 минут.
- Отмеряйте и уплотняйте кофе быстро и варите его сразу же. Это не дает держателю фильтра сильно охлаждаться.
- Не ополаскивайте держатель фильтра холодной водой перед варкой следующих чашек кофе. Вытряхнув старый молотый кофе из фильтра, сотрите оставшиеся крошки с корзины чистым полотенцем. Перед тем, как насыпать следующую порцию кофе, убедитесь, что корзина фильтра высушена.
- Если вы выполняете другие операции: например, размалываете кофе или вспениваете молоко, устанавливайте держатель фильтра на варочную головку.
- Перед варкой кофе подогревайте чашки сверху на эспрессо-машине. Чашки также можно быстро подогреть паром из вспенивающей трубки.

Эспрессо-машина Artisan™ может поддерживать оптимальную температуру варки. Два отдельных бойлера устраняют колебания температуры, присущие машинам для приготовления кофе с одним бойлером при переключении между варкой и вспениванием. Хромированный латунный варочный узел нагревается быстро и имеет промышленный размер по той причине, что узлы промышленных стандартов сохраняют тепло лучше, чем меньшие по размеру узлы. Эспрессо-машина обеспечивает условия для правильной температуры варки. Остальное зависит от бариста!

Помол

Хороший эспрессо требует самого свежего кофе, а свежий кофе размалывается непосредственно перед варкой. Самые тонкие ароматические вещества в кофе исчезают через несколько минут после помола, поэтому размалывать необходимо столько кофе, сколько необходимо сварить в данный момент.

Дозировка

Дозировкой называется процесс заполнения корзины фильтра молотым кофе. Для одной чашки (30 мл) эспрессо требуется 7 грамм кофе, на две чашки – в два раза больше. До краев заполненная мерная ложечка, поставляемая вместе с эспрессо-машиной Artisan™, практически идеально подходит для варки одной чашки эспрессо.

Опытные бариста обычно не утруждают себя точными измерениями при дозировке: они заполняют корзину практически до краев и стряхивают излишки кофе из фильтра пальцами, оставляя ровно столько, сколько необходимо. Получив некоторый опыт в дозировании, выравнивании и уплотнении кофе, вы сможете правильно дозировать кофе на глаз, как это делают профессионалы.

При дозировке кофе без использования мерной ложечки важно не насыпать лишнего кофе в корзину фильтра. Кофе нужно место для расширения во время варки. Если кофе придавлен сеткой, вода не сможет равномерно распределяться по площади фильтра, что приведет к неравномерной экстракции и ухудшению качества эспрессо. О переполнении корзины фильтра можно судить по следующим признакам:

1. Заполните корзину, выровняйте кофе и хорошо уплотните кофе (см. раздел "Уплотнение").
2. Присоедините держатель фильтра к варочной головке и сразу же снимите его.
3. Если на кофе в фильтре остался отпечаток сетки или ее винта, то кофе засыпано слишком много.

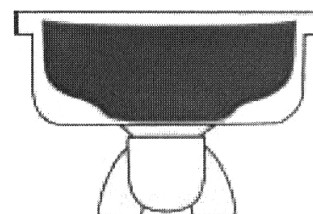
Разравнивание

Разравнивание кофе после засыпки в фильтр крайне важно для получения хорошего эспрессо. Если кофе неравномерно распределен по фильтру, уплотнение кофе приведет к образованию областей с повышенной или пониженной плотностью. Поданная под давлением вода при варке неизбежно пойдет по пути наименьшего сопротивления, сильнее просачиваясь через кофе с меньшей плотностью, извлекая, таким образом, избыточное количество горьких веществ, и слабее просачиваясь через кофе с большей плотностью, не извлекая до конца вкусовые вещества. Неравномерная экстракция даст водянистый, слабый и горький эспрессо.

Выравнивание кофе в корзине фильтра:

- Перед тем, как насыпать кофе, убедитесь, что корзина фильтра высушена. Влага в корзине создает путь наименьшего сопротивления для воды при варке.
- Засыпав необходимое количество кофе в фильтр, разровняйте кофе в фильтре, проведя по нему несколько раз пальцем. Не разравниваете кофе только в одном направлении – в этом случае кофе скопится в одной части корзины, что приведет к неравномерной экстракции. Постарайтесь придать поверхности кофе слабо выраженную чашеобразную форму, с центром, расположенным ниже краев.
- Убедитесь, что между кофе и стенками фильтра нет незаполненных промежутков.

Правильно выровненный кофе



Методика варки эспрессо

Уплотнение

При уплотнении кофе спрессовывается в ровный диск, оказывающий равномерное сопротивление поданной под высоким давлением воде. Правильно выровненный и уплотненный кофе гарантирует равномерную экстракцию веществ из кофе и приготовление отличного эспрессо. Слишком слабо уплотненный кофе деформируется водой при варке, что приводит к неравномерной экстракции, сокращению времени варки и получению эспрессо без особых вкусовых свойств. Слишком сильно уплотненный кофе увеличивает время варки, в результате чего получается горький, перенасыщенный напиток.

Правильная методика уплотнения

1. Возьмитесь за ручку уплотнителя как за дверную ручку, плотно прижав основание ручки к ладони. Во время уплотнения старайтесь, чтобы уплотнитель, запястье и локоть образовывали прямую линию.
2. Установив низ фильтра на твердую поверхность, несильно прижмите уплотнитель к кофе, чтобы получить ровную поверхность. Отделите уплотнитель от корзины фильтра с легким вращательным движением – это не даст уплотнителю поднять за собой слипшийся кофе.



3. После отделения уплотнителя небольшое количество крошек может прилипнуть к стенкам корзины фильтра. Не прикладывая усилия, постучите держателем фильтра по столу, чтобы стряхнуть крошки на поверхность уплотненного кофе. Не стучите слишком сильно, чтобы уплотненный кофе не сместился, а его поверхность не деформировалась.
4. Прижмите уплотнитель во второй и последний раз (такое уплотнение также называется полировочным). Приложите к кофе давление около 15 кг, а затем слегка ослабьте его (примерно до 9 кг) и заполируйте поверхность кофе, дважды полностью повернув уплотнитель вокруг своей оси.
5. Проверьте уплотненный кофе. Диск кофе должен быть гладким и ровным, и между стенками корзины фильтра и кофе не должно быть промежутков.



Измерение давления, прикладываемого при уплотнении

9 килограмм, 15 килограмм – как узнать, с какой именно силой вы давите? Поступайте так, как делают бариста: используйте бытовые весы! Поставьте весы на стол или на стойку и уплотняйте кофе на них. Очень скоро вы сможете определить, какая сила нажатия соответствует 9 или 15 килограммам.

Объем

Варочный узел и бойлеры нагреты. Свежий кофе помолот, отмерен в держатель фильтра, точно выровнен и правильно уплотнен. Теперь наступает момент истины: варка!

Для получения хорошего эспрессо не готовьте больше одной чашки (30 мл) с маленькой корзиной фильтра или больше двух чашек (60 мл) с большой.

Приготовление большого количества кофе приведет к тому, что эспрессо будет более водянистым и горьким. Поступающий из машины правильно приготовленный эспрессо имеет красновато-коричневый цвет и густоту меда, стекающего с ложки. Он часто образует так называемые "мышинные хвосты" или тонкие сиропобразные струйки. Когда начинают извлекаться более горькие и кислые вещества, струйка эспрессо становится менее густой; в некоторых случаях струйка становится практически белой. Опытные бариста внимательно следят за стружкой и немедленно прекращают варку, как только она начинает светлеть. Эспрессо, сваренный с меньшим, чем обычно, количеством жидкости, называется Эспрессо Ристретто. Подготовьте эспрессо-машину для приготовления двух чашек, однако прекратите варку, когда будет сварено только 45 мл. При этом варка прекращается с таким расчетом, чтобы извлечь только самые ароматные и наименее горькие кофейные масла и эссенции.

Скорость экстракции

Десятилетия опыта показали, что лучший эспрессо – как одна, так и две чашки – варится в течение 20 – 25 секунд.

Если эспрессо варится гораздо быстрее или медленнее 20 – 25 секунд, но при этом вы правильно уплотняете кофе, измените помол. Для уменьшения скорости варки сделайте помол более тонким, а для уменьшения – грубым. Дозировку и уплотнение оставьте такими же.

Кофе чувствителен к влажности воздуха и легко впитывает влагу. Это также влияет на скорость экстракции. При повышенной влажности скорость экстракции уменьшается, а при сухом воздухе – возрастает. Может оказаться полезным изменять помол в зависимости от времени года или погоды. Некоторые кофемолки не позволяют осуществлять точные регулировки, необходимые для изменения скорости экстракции. Поэтому лучше всего приобрести жерновую кофемолку Artisan™ от KitchenAid®. Если такой возможности нет, попробуйте поэкспериментировать с силой уплотнения. Уплотняйте с меньшим нажимом для увеличения скорости варки или с большим нажимом для уменьшения.

Золотистая пенка

Признаком хорошего эспрессо является так называемая крема, плотная пена золотистого цвета превращенных в эмульсию кофейных масел, сосредотачивающая сущность вкуса кофе. Хорошая крема должна быть толстой и должна прилипать к стенкам чашки, если ее наклонить. Лучшая крема должна удерживать небольшое количество сахара около 30 секунд.

Методика варки эспresso

Контроль за эспresso во время варки

Посмотрите на то, каким ваш эспresso подается из машины. Если он...

...имеет светло-коричневый цвет, вместо того, чтобы быть насыщенно коричневым:

- убедитесь, что варочный узел и бойлеры полностью нагрелись
- используйте менее кислую смесь сортов кофе ...беловатый с тонкими коричневыми вкраплениями:
- измените методику уплотнения – поверхность уплотненного кофе растрескалась или между кофе и стенками корзинки фильтра образовался промежуток

... водянистый и быстро льется:

- измените методику уплотнения – уплотнение может быть недостаточно сильным, чтобы обеспечить равномерное сопротивление воде при варке
- используйте более тонкий помол
- убедитесь в свежести кофе

... едва капает из держателя фильтра:

- измените методику уплотнения – уплотнение может быть слишком сильным
- используйте более грубый помол

Виды эспresso

Американо

180-240 мл горячей воды, смешанные с одной чашкой (30 мл) эспresso. В результате получается отличная чашка кофе.

Кофе Латте

250 – 300 мл подогретого паром молока, смешанные с одной чашкой (30 мл) эспresso. К латте часто добавляют сироп.

Кофе Мокка

Кофе латте с шоколадным сиропом, обычно покрытый взбитыми сливками с шоколадными хлопьями. Его также можно готовить без сиропа, используя подогретое паром шоколадное молоко.

Капучино

Стандартный капучино обычно делается из смеси подогретого паром молока с эспresso, покрытой слоем вспененного молока. Обычно он подается в чашках объемом 180-210 мл. Для украшения капучино можно посыпать какао или корицей.

Классический капучино

Классический капучино распространен в Италии и представляет собой обычный эспresso, покрытый вспененным молоком.

Доппио

Двойная чашка эспresso.

Эспresso Бреве

1 часть Эспresso с частью подогретого паром молока, вылитого в кофе поверх него.

Эспresso Кон Пана

Эспresso, покрытый взбитыми сливками.

Эспresso Лунго

Эспresso, “сваренный долго” - то есть сваренный с большим, чем обычно, объемом воды. В результате применения этой методики получается богатый кофеином эспresso, более жидкий, светлый и менее насыщенный, чем обычный. Чтобы приготовить эспresso лунго, необходимо сварить 45 мл кофе с маленькой корзинкой фильтра или 90 мл с большой. Используйте более крупный помол, чтобы сохранить время приготовления в пределах 20-25 секунд. Если время приготовления будет больше 30 секунд, эспresso лунго получится слишком горьким.

Эспresso лунго часто используется для приготовления более крепкого Американо или латте.

Эспresso Мачиато

Эспresso с добавлением небольшого количества подогретого паром молока, налитого сверху.

Эспresso Ристретто

Эспresso “сваренный быстро” – то есть сваренный с меньшим, чем обычно, количеством воды для усиления вкуса и уменьшения горькости. Для приготовления ристретто нужно просто сварить около 22 мл кофе с маленькой корзинкой фильтра или около 45 мл с большой.

Гарантия на эспрессо-машину для Европы, Азии, Ближнего Востока, Африки и Австралии

Срок действия гарантии для Европы и Австралии:	Фирма KitchenAid компенсирует:	Фирма KitchenAid не компенсирует:
Полная гарантия в течение двух лет со дня приобретения. Другие страны: Полная гарантия в течение одного года со дня приобретения.	Затраты на запасные части и ремонтные работы по исправлению дефектов материалов или изготовления. Обслуживание должно производиться авторизованным сервисным центром фирмы KitchenAid.	Затраты, связанные с несчастными случаями, внесением изменений в оборудование, использованием не по назначению или небрежным обращением с устройством.

ФИРМА KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СЛУЧАЙНЫЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ.

Сервисные центры

**ВНИМАНИЕ**



Опасность поражения электрическим током

Отключите электропитание перед началом обслуживания.

Несоблюдение этого правила может привести к смерти или поражению электрическим током.

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным сервисным центром фирмы KitchenAid. Название ближайшего авторизованного сервисного центра фирмы KitchenAid можно узнать у продавца, у которого было приобретено устройство.

В Великобритании:

GAGGIA UK
Контактное лицо: Радж Бидл (Raj Beadle)
Crown House
Mile Cross Road
Halifax
WEST YORKSHIRE
HX1 4HN
Телефон: 0870 442 0300
Факс: 0870 442 0301
beadle@gaggia.uk.com

В Ирландии:

M.X. ELECTRIC
Отдел обслуживания
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO. KILDARE
Тел.: 1 6792398/87
2581574
Факс 1 6284368

В Австралии:

Тел.: 1800 990 990

В Новой Зеландии:

Тел.: 0800 881 200

Служба работы с клиентами

В Великобритании и Ирландии: Тел.: 00800 38104026

Адрес: KitchenAid Europa, Inc
p/o box 19
B-2018 ANTWERP 11
Belgium

www.KitchenAid.com



Зарегистрированная торговая марка/ТМ Торговая марка KitchenAid, США.
(с) 2004. Все права защищены.

Технические характеристики могут быть изменены без уведомления.