

## СОДЕРЖАНИЕ

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

Меры предосторожности .....	2
Утилизация отходов электрического оборудования .....	3
Электрические требования .....	3

### ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части эспрессо-машины.....	4
Компоненты эспрессо-машины .....	4

### ПОДГОТОВКА ЭСПРЕССО-МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Установка ограждения для чашек.....	5
Снятие и мойка емкости для воды.....	5
Заполнение и промывка бойлеров .....	6

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

Приготовление эспрессо .....	7
Вспенивание и нагрев молока паром .....	8
Приготовление капучино.....	9
Подача горячей воды .....	9

### УХОД И ОЧИСТКА

Подготовка к очистке эспрессо-машины.....	9
Очистка вспенивающей трубки и сопла .....	9
Очистка корпуса и аксессуаров .....	10
Очистка сетки .....	10
Заливка после продолжительного простоя.....	10
Удаление накипи .....	10

### ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 11

### ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ: СОСТАВЛЯЮЩИЕ ХОРОШЕГО ЭСПРЕССО

Свежие кофейные зерна .....	11
Вкусная вода .....	11
Правильный помол и соответствующая кофемолка.....	11

### МЕТОДИКА ВАРКИ ЭСПРЕССО

Температура варки .....	12
Помол .....	12
Дозировка .....	12
Разравнивание.....	12
Уплотнение .....	12
Объем .....	13
Скорость экстракции .....	13
Золотистая пенка.....	13
Контроль за эспрессо во время варки.....	13

### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 14

Гарантия на эспрессо-машину KitchenAid .....	14
Центры обслуживания .....	14
Обслуживание клиентов.....	14

## Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

**! ОПАСНОСТЬ**

**Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.**

**! ВНИМАНИЕ**

**Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.**

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки или ручки.
3. Во избежание увечий и поражения огнем или электрическим током, ни в коем случае не погружайте шнур, штепсель или само устройство в воду или другую жидкость.
4. Этот прибор разрешается использовать детям от 8 лет и старше, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или тем, кто незнаком с работой прибора, только под наблюдением и в соответствии с инструкциями; это необходимо для соблюдения техники безопасности и во избежание травм. Детям не разрешается играть с устройством. Дети не должны использовать или чистить устройство без надзора.
5. Всегда отключайте устройство от сети, если вы его не используете, или перед очисткой прибора. Перед тем как устанавливать или вынимать части из прибора, дайте ему остыть.
6. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или штепсель, в случае нарушения его нормальной работы или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или настройки.
7. Использование иных аксессуаров, кроме рекомендованных производителем, может повлечь возгорание, электрический шок или травмы.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими поверхностями.
10. Не ставьте прибор вблизи газовой или электрической печи, а также в нагретую духовку.
11. Всегда сначала выключайте прибор, а затем вынимайте вилку шнура из розетки. Чтобы отключить прибор от сети, сначала выключите его, а затем выньте вилку шнура из розетки.
12. **Используйте устройство только по назначению.**
13. Соблюдайте меры предосторожности, используя горячий пар.

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

## Утилизация отходов электрического оборудования


### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак ♻. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

### Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора просьба обращаться в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

## Электрические требования

Вольт: 220-240 Вольт А.С.

Герц: 50/60 Гц

Мощность: макс. 1300 Вт

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

Короткий шнур устройства сводит к минимуму возможность запутаться в нём или споткнуться. Не используйте удлинитель. Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервисного центра за помощью.

## ⚠ ВНИМАНИЕ



### Опасность поражения электрическим током

**Подключите к заземленной розетке.**

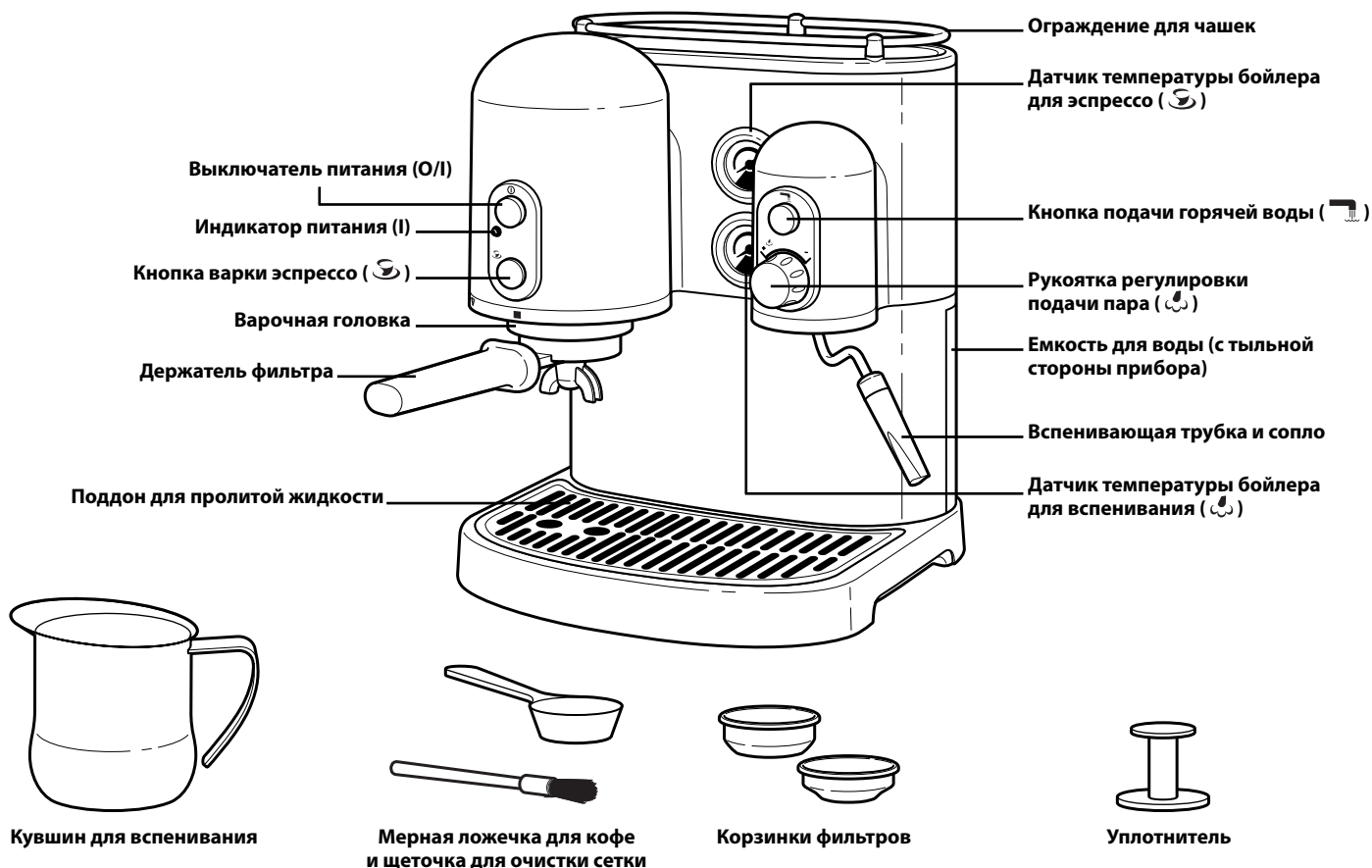
**Не удаляйте заземляющий электрод.**

**Не используйте адаптер.**

**Не используйте удлинитель.**

**Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.**

## Части эспрессо-машины



## 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 бойлера и начинают функционировать кнопки "☺" и "☺".

### Функция автоматического отключения

В эспрессо-машине есть функция автоматического отключения: машина автоматически отключится через 30 минут независимо от кнопок "☺" и "☺".

### Индикатор питания (I)

Эта лампочка горит, если эспрессо-машина включена.

### Кнопка варки эспрессо (☺)

Нажмите кнопку "☺", чтобы включить насос для варки эспрессо. Чтобы прекратить варку, следует нажать на кнопку "☺" ещё раз.

### Кнопка подачи горячей воды (☺)

Если рукоятка "☺" 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 "☺" 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.

### Емкость для воды (без БФА)

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 примерно 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.

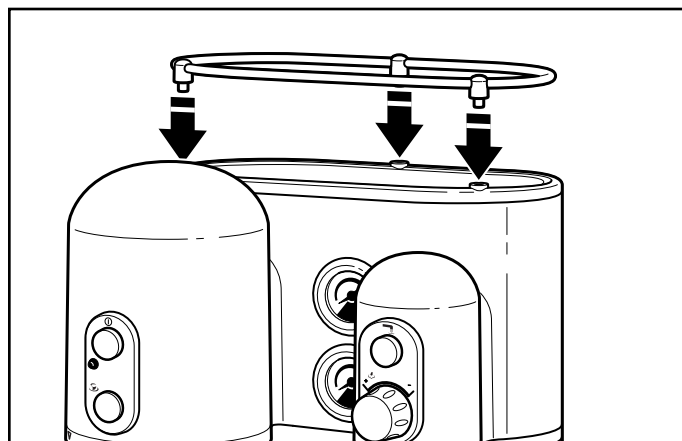
#### Насос давлением 15 бар

Самозаполняющаяся водяная помпа поддерживает необходимое для идеального эспрессо давление.

## ПОДГОТОВКА ЭСПРЕССО-МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

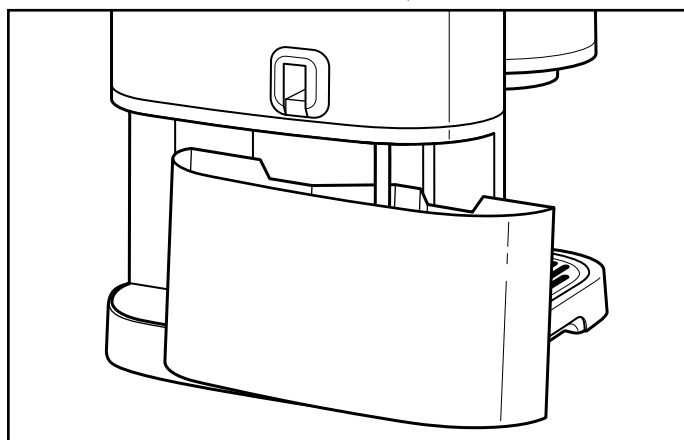
### Установка ограждения для чашек

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.

## Заполнение и промывка бойлеров

### ВНИМАНИЕ



#### Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

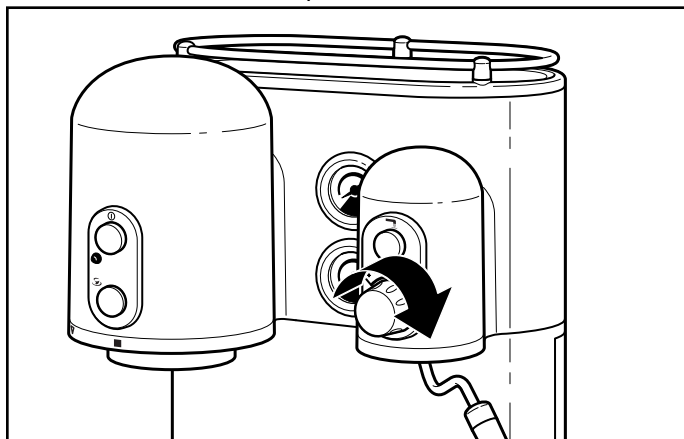
Перед началом использования эспрессо-машины необходимо заполнить и прополоскать бойлеры. Также бойлеры требуется наполнять в том случае, если:

- 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

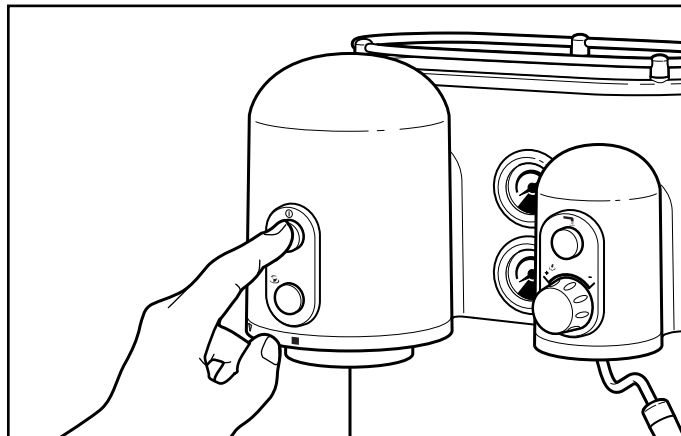
1. Сдвиньте емкость для воды в левую или правую сторону, чтобы открыть ее сверху, и залейте чистой холодной водой до верхней отметки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Использование дистиллированной или минеральной воды может привести к повреждению эспрессо-машины. Не используйте такую воду для приготовления эспрессо.

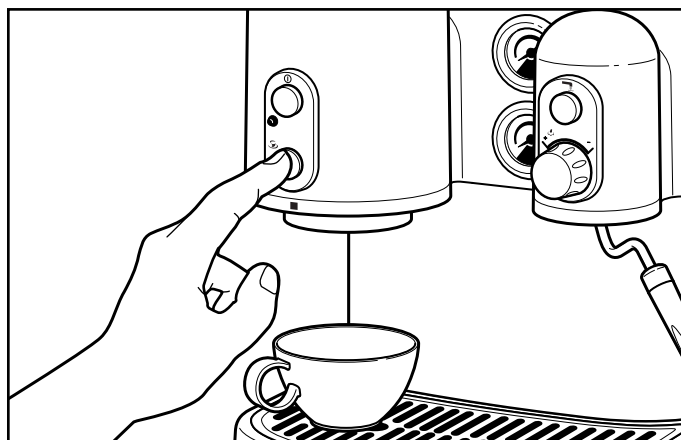
2. Вставьте конец электрического кабеля без штепселя в разъем в задней части эспрессо-машины.
3. Вставьте другой конец кабеля в заземленную розетку.
4. Убедитесь, что рукоятка "☁" закрыта, повернув ее до конца по часовой стрелке.



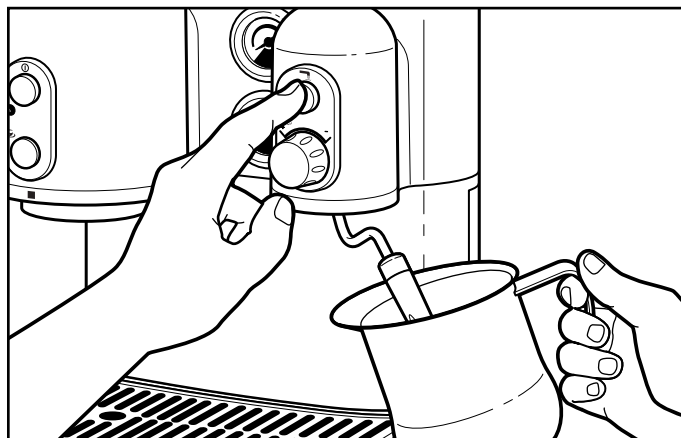
5. Нажмите кнопку "Ⓚ", чтобы включить машину. После включения машины загорится индикатор питания (I), оба бойлера начнут нагреваться, и кнопки "☺" и "☽" придут в рабочее состояние.



6. Поставьте кофейную чашку под варочную головку. Не присоединяйте держатель фильтра к варочной головке.
7. Нажмите на кнопку "☺" - при этом не требуется ждать нагрева бойлера. При нажатии кнопки включается насос, который заполняет бойлер для варки воды. 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.





## ПОДГОТОВКА ЭСПРЕССО-МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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 "⊕", чтобы отключить машину.

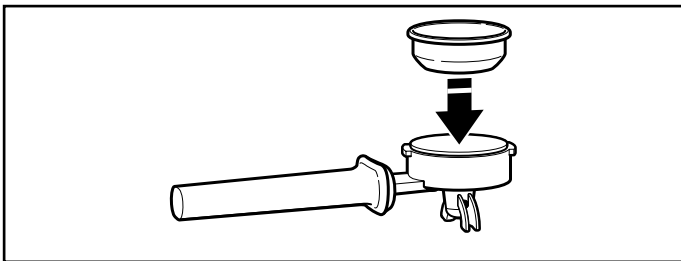
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не нажимайте кнопки "☪" и "☰", если емкость для воды пуста. В противном случае может быть поврежден насос.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

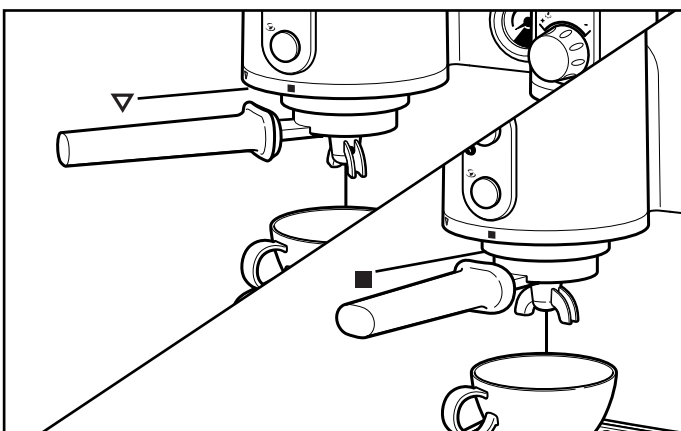
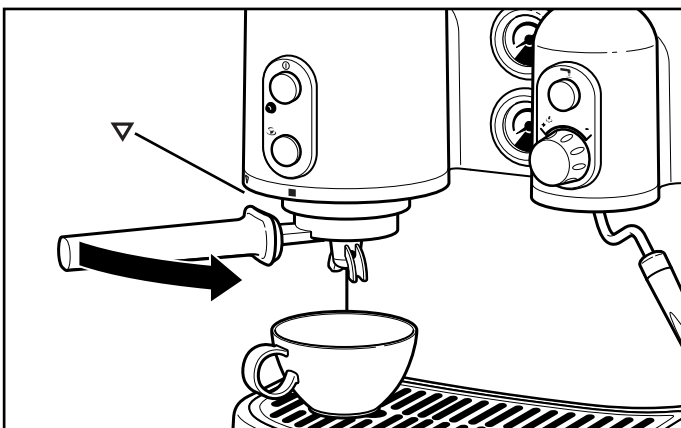
### Приготовление эспрессо

Получение наилучших результатов варки эспрессо описывается в разделе "Перед тем, как приготовить отличный эспрессо".

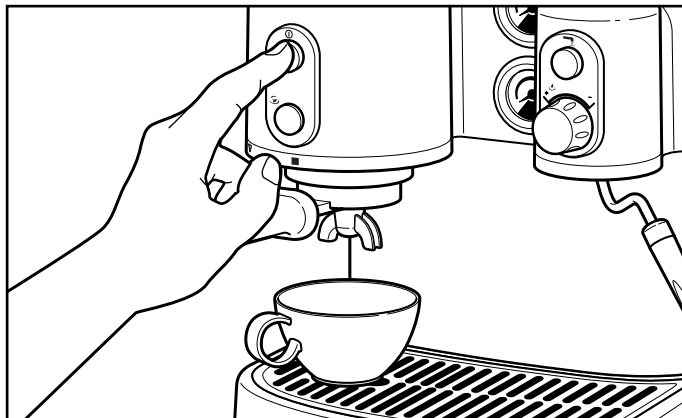
1. Убедитесь, что в емкости достаточно воды. (Уровень воды должен быть между максимальной и минимальной отметками.)
2. Выберите корзинку фильтра меньшего или большего размера. Используйте корзинку меньшей емкости для приготовления одной чашки (30 мл) эспрессо, а корзинку большей емкости для приготовления 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 кнопку "⊕", чтобы включить машину.

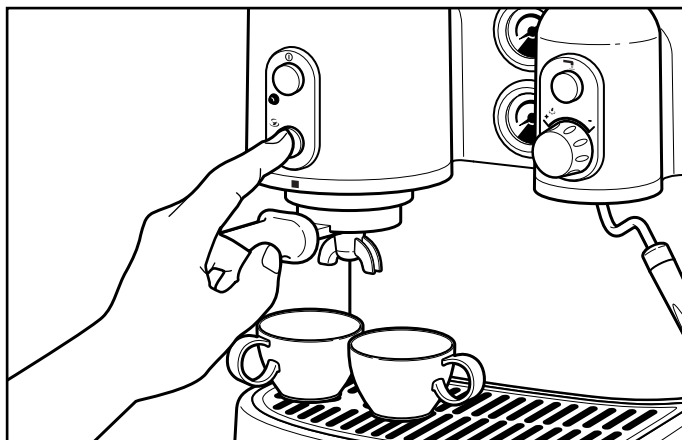


6. Дождитесь нагрева машины до рабочей температуры; это займет приблизительно 6 минут.

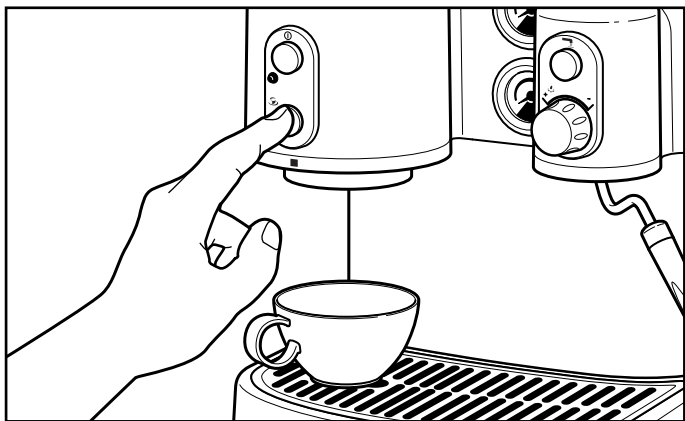
После того, как стрелка термометра бойлера для эспрессо достигнет зоны "☪" можно начинать варить кофе.

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. См. разделы "Разравнивание" и "Уплотнение" для получения более подробной информации.
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 влево. 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 смойтся 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

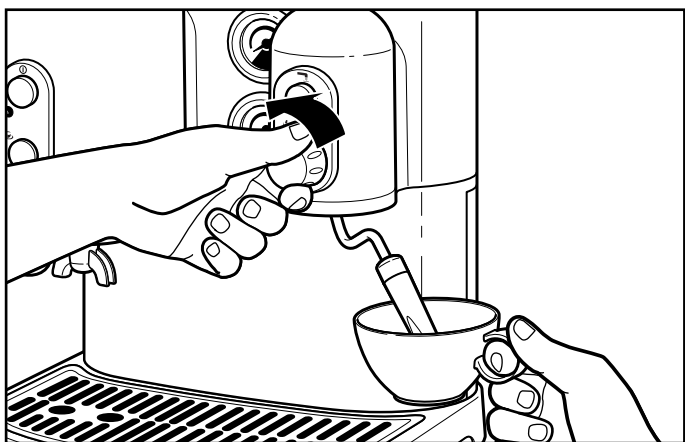
При приготовлении нескольких чашек кофе:

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, размальваете кофе или вспениваете молоко, поддерживайте нормальную температуру пустого фильтра, присоединив его к варочной головке.

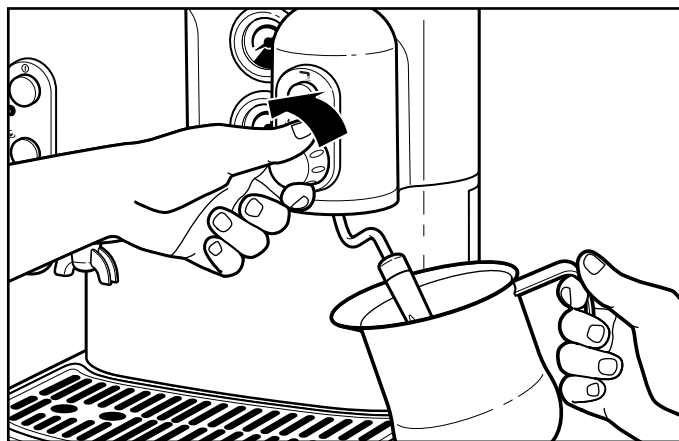
## Вспенивание и нагрев молока паром

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 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 рукоятку "☺", повернуть ее до упора 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 по Цельсию. (При такой температуре кувшин будет очень теплым наощупь). 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 "Уход и очистка".
- 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

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

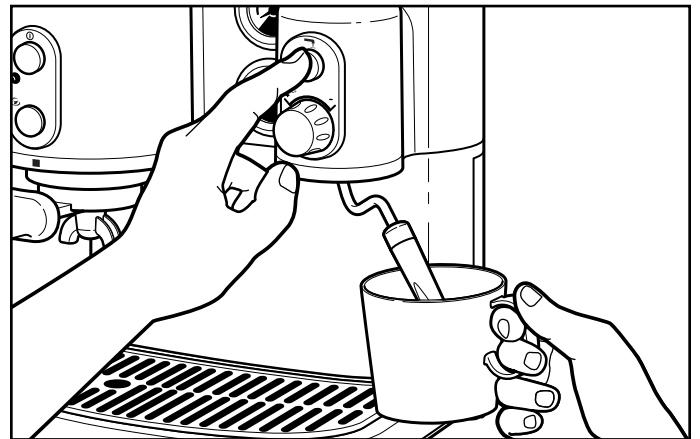
и налейте его в чашку для капучино, после чего налейте туда же вспененное и нагретое паром молоко, слегка его взболтав. Украсить чашку капучино можно, посыпав ее шоколадной стружкой.

## 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 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:** Остатки пара для вспенивания могут выливаться через сопло до вытекания воды. Вода иногда начинает вытекать не сразу, а через несколько секунд.

4. Когда вылилось нужное количество воды, отпустите кнопку "☁" и закройте рукоятку "☁", повернув ее по часовой стрелке до упора.

## УХОД И ЧИСТКА

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.

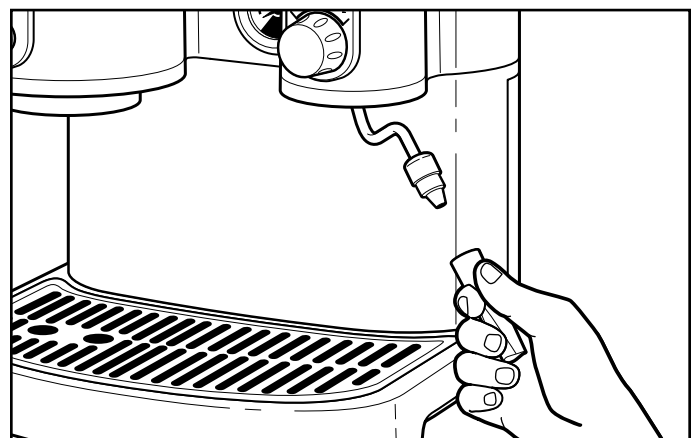
## Подготовка к очистке эспрессо-машины

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.

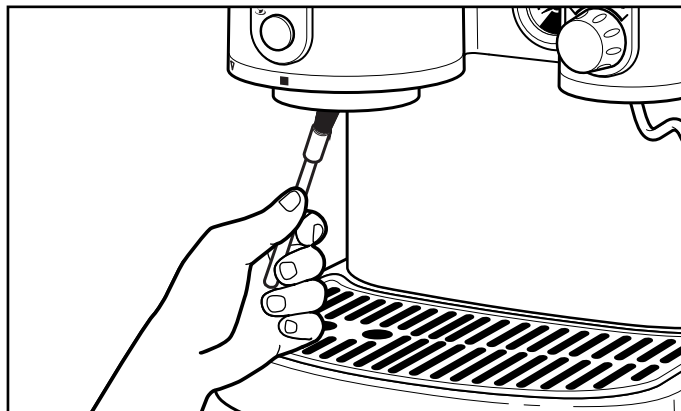


## Очистка корпуса и аксессуаров

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 сетку в теплой мыльной воде и ополосните в чистой воде. Высушите 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.

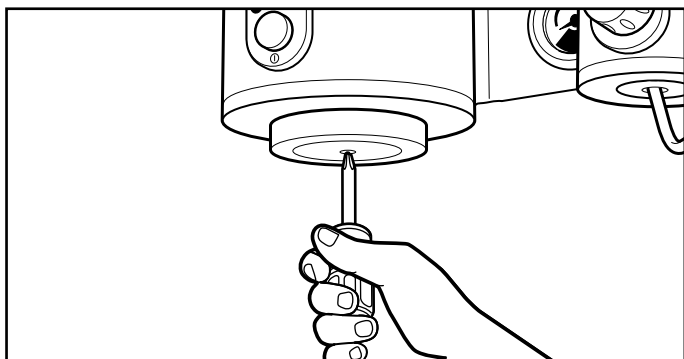
- Стряхивать крупинки кофе с уплотнения варочной головки и сетки можно специальной щеточкой или влажной тканью.



## 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 заливаете 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. Подробную инструкцию читайте в разделе "Наполнение и ополаскивание бойлеров".

## Удаление накипи

Отложения кальция (накипь) от воды со временем будут образовываться в машине и могут ухудшить качество эспрессо.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Удалять накипь следует каждые два 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. раздел "Чистка сетки", где подробно описан процесс чистки 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 "⓪", чтобы включить машину. Перед переходом к следующему этапу не нужно дожидаться, пока бойлеры прогреются.
5. Нажмите 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 кнопку "⓪", чтобы включить 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 "⓪", чтобы включить машину, а затем промойте ее, быстро пропустив содержимое емкости попеременно через варочную головку и вспенивающую трубку. Не допускайте окончательного опустошения емкости.

10. Вставьте сетку в варочную головку. См. раздел "Чистка сетки", где подробно описан процесс чистки сетки. Не забудьте долить чистую воду в емкость для варки.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Если при нажатии кнопки "⓪" 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 "⓪" 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

### 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 вы воспользовались советами, приведенными в этом разделе, но проблема по-прежнему не решена, обратитесь к разделу "Гарантийное и сервисное обслуживание".

## ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ: СОСТАВЛЯЮЩИЕ ХОРОШЕГО ЭСПРЕССО

Еще до включения эспрессо-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 эспрессо. 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 эспрессо, как вода. Если вам не нравится вкус водопроводной воды, не используйте ее для приготовления эспрессо – 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 высокоминерализованную или дистиллированную воду – она может повредить эспрессо-машину.

### Правильный помол и соответствующая кофемолка

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

## 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.

*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.

## 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 граммов кофе, на две чашки – в два раза больше. До краев заполненная мерная ложечка, поставляемая вместе с эспрессо-машинкой Artisan, практически идеально подходит для варки одной чашки эспрессо.

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 разравнивайте 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.

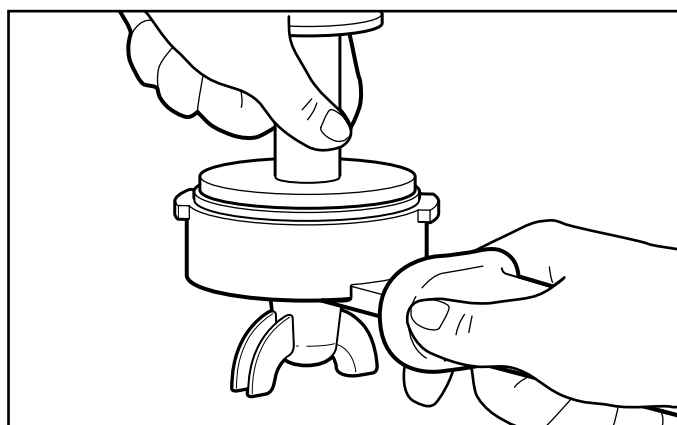


## Уплотнение

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*

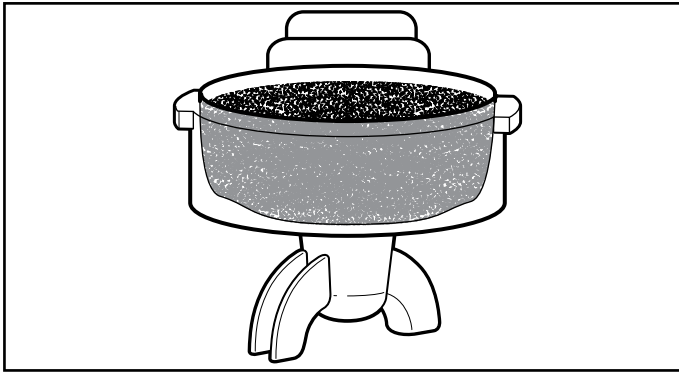
1. Возьмитесь за ручку уплотнителя как за дверную ручку, плотно прижав основание ручки к ладони. Во время уплотнения старайтесь, чтобы уплотнитель, запястье и локоть образовывали прямую линию.



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. Слегка постучите держателем фильтра по столу, чтобы стряхнуть крошки кофе внутрь, на уплотненный кофе. Не стучите сильно, т.к. это может привести к нарушению плотности текстуры кофе.



- 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.
- Проверьте уплотненный кофе. Диск кофе должен быть гладким и ровным, и между стенками корзинки фильтра и кофе не должно быть промежутков.



### Измерение давления, прикладываемого при уплотнении

9 килограммов, 15 килограммов – 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 корзинкой фильтра или больше двух чашек (60 мл) с большой. Приготовление большего 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 сиропообразные 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 прилипнуть к стенкам чашки, если ее наклонить. Лучшая крема должна удерживать небольшое количество сахара около 30 секунд.

### Контроль за эспрессо во время варки

Посмотрите на то, каким ваш эспрессо 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



## Гарантия на эспрессо-машину KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<b>Европа, Ближний Восток и Африка:</b> полная гарантия сроком на три года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в тех случаях, когда эспрессо-машина используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашних напитков. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

**KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**

## Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

### В России:

Сервисный Центр  
 125167, Москва  
 Красноармейская, дом 11,  
 корпус 2  
 Телефон: (495) 956-36-63

## Обслуживание клиентов

**В России:** 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

[www.mixer.ru](http://www.mixer.ru)