МАЙПРЕССИ ТВИСТ

РУЧНАЯ ЭСПРЕССО-МАШИНА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимательно прочтите эту инструкцию перед тем как пользоваться Майпресси ТВИСТ. Сохраните ее и обращайтесь к ней в дальнейшем. Не давайте ее детям. С вопросами и по гарантии обращайтесь к российскому дистрибутору по адресам и телефонам, сообщаемым в конце этого раздела. Главное, помните: жизнь слишком коротка, чтобы пить плохой кофе.

Внутри Майпресси, как и внутри любой настоящей эспрессо-машины, высокое давление. Все ее компоненты тщательно проверяются на заводе. Только неправильное обращение с ней может быть опасно для вас и окружающих.

Ни в коем случае не нарушайте эту инструкцию.

Не позволяйте пользоваться Майпресси детям.

Не пейте прямо из Майпресси: жидкость, вытекающая из нее, может быть слишком горячей.

Майпресси не должна находиться вблизи открытого огня, газовых горелок, электроплит, духовок, микроволновок и посудомоечных машин.

Всегда ставьте Майпресси на ровную, горизонтальную, устойчивую поверхность. Не позволять ей падать, даже если в ней нет воды и газа. Она достаточно тяжела, чтобы причинить травму.

Будьте особенно осторожны, когда в Майпресси наливается или налита горячая вода. Принимайте все меры к тому, чтобы не уронить Майпресси и/или не пролить воду.

Заливайте в Майпресси только чистую горячую воду, а не какие-либо другие жидкости (примечание переводчика: на сайте производителя и в других местах вы можете, тем не менее, обнаружить рецепты, в которых другие жидкости в Майпресси наливают).

Не нагревайте воду непосредственно в Майпресси и в ее деталях. Используйте для нагревания воды внешние устройства - например, чайники - затем заливайте кипяток в емкость для воды.

Во избежание ранений не пользуйтесь акксессуарами, которые не рекомендованы производителем.

Прекратите пользоваться Майпресси при признаках неисправности или поломки.

Устанавливая баллончик, решительно закручивайте колпачок по часовой стрелке до упора и не пытайтесь вращать его в обратном направлении. Доставая баллончик, спустите сначала оставшийся газ. Для этого снимите емкость для воды, нажмите гашетку и подождите, пока весь газ выйдет через маленькое отверстие в рамке на рукоятке.

Не отвинчивайте колпачок с конца рукоятки, когда баллончик, установленный внутри, еще не пуст. Если спустить газ с помошью гашетки не удается, оставьте Майпресси в покое на несколько часов. Если и после этого газ не выходит, а вы считаете, что он должен быть, спустите его через резьбу колпачка. Держа майпресси левой рукой вертикально, рукояткой с баллончиком вниз, медленно откручивайте колпачок. Услыхав шипение, подождите, пока оно прекратиться, и поверните колпачок еще. Пока газ продолжает выходить, не отвинчивайте колпачок до конца. Запас хода колпачка по резьбе с избытком достаточен, чтобы он не улетел. Главная опасность, которая вас при таких действиях подстерегает, это очень холодный (до -88 градусов Цельсия) баллончик и другие детали, соприкасавшиеся с выходящим газом. К счастью, масса их недостаточно велика, чтобы причинить серьезное обморожение.

Не снимайте и не открывайте емкость для воды, когда внутри нее может быть высокое давление (в таком случае ее очень трудно снять, и если вы чувствуете сопротивление, не пытайтесь его преодолеть). Отпустив гашетку, выждите как минимум 20 секунд, чтобы газ вышел и давление спало. Если емкость или крышка и после этого не поддаются, оставьте их на несколько минут.

Применяйте только стандартные 8-граммовые балллончики, содержащие углекислый газ (для газирования воды) или закись азота (для вспенивания молока и сливок) под давлением 40 атмосфер.

Не используйте Майпресси ни для каких других целей, кроме предусмотренных этой инструкцией.

© Copyright 2009-2010 Espressi, Inc.

© 2011 Комптураша: перевод.

Espressi, Inc. mypressi и TWIST - торговые марки Espressi, Inc, используемые в США и других странах. Разработчики и переводчики прилагают все усилия чтобы обеспечить точность этой инструкции, но не гарантируют отсутствия в ней ошибок и не отвечают за них.

Espressi, Inc
2580 N. 1st Street, Suite 130
San Jose, CA 95131 USA

Комптураша
http://www.comp2.ru
109457, г.Москва
Жигулевская ул., дом 3, корпус 3
(495) 228-1467
(495) 796-8926

ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с покупкой Майпресси ТВИСТ: уникальной, ручной и - как вы узнали - очень недорогой эспрессо-машины. Теперь вы сможете убедиться, что МАйпресси ТВИСТ готовит эспрессо не хуже, чем стационарные устройства, которые стоят во много раз раз дороже ее, и может делать это практически где угодно: дома, на работе, в пути.

Эспрессо это концентрированный экстракт кофе получаемый при температуре воды от 92 до 95 градусов Цельсия и давлении примерно 9 атмосфер. Он должен быть мягким на вкус, иметь сильный аромат и быть покрыт нежной пеной. Эспрессо можно пить или использовать в качестве основы для приготовления многих других напитков и дессертов.

Низкая цена Майпресси ТВИСТ при высоком качестве эспрессо, которое она готовит, объясняется простотой конструкции, которая защищена заявкой на патент. Майпресси обеспечивает необходимое давление, используя стандартные пищевые баллончики с углекислым газом или закисью азота. Такие баллончики широко используются в бытовых сифонах для газирования воды и сливок на протяжении 80 лет. Вы можете покупать их в хозяйственных магазинах (под разными марками), или - под маркой Майпресси - заказывать у вашего дистрибутора. Балончики сделаны из стали, стопроцентно пригодны для переплавки и после использования могут сдаваться в металлолом.

Двойная порция эспрессо делается из 18-21 грамма молотого кофе и 60 миллилитров воды. Это самый крепкий кофейный экстракт.

В комплект поставки Майпресси ТВИСТ входят три фильтра-дуршлачка: стандартный фильтр для надлежащим образом смолотого кофе, прессуризующий фильтр для кофе более крупного помола и специальный фильтр под одноразовую семиграммовую упаковку E.S.E., известную также как чалда. Крышек с душем, через которую кофе поливается водой, к вомплекте имеется две. Одна используется для стандартного и прессуризованного фильтров, другая для чалды.

Каждого восьмиграммового баллончика должно хватать на 8 обычных или 4 двойных порции эспрессо.

В Майпресси ТВИСТ вложено много идей, старания, труда. Изобретатель - Стефен О'Брайен - и разработчики надеются, что она будет вам служить верно и долго. Майпресси ТВИСТ делает отличный эспрессо с минимальной нагрузкой на окружающую среду. При этом она выглядит стильно и пользоваться ей приятно.

Однако помните, внутри эспрессо-машины очень высокое давление и температура. Не нарушайте инструкцию и правила безопасности, изложенные в ней.

ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ

Basket

- фильтр, емкость для молотого кофе из которого готовится эспрессо. Кофе в фильтр может насыпаться или закладываться в форме одноразовой упаковки. Mypressi позволяет использовать стандартизованные семиграммовые упаковки E.S.E. (см. ниже).

Blend

- смесь кофе разных сортов, разновидностей, из разных мест, разной степени обжарки и так далее.

Blonding

- побеление, происходящее после того как экстракция в процессе приготовления эспрессо закончилась. В начале экстракции жидкость, вытекающая из Майпресси ТВИСТ, имеет характерный темно-золотой цвет. Если экстракция своевременно не прекращена, жидкость светлеет. Это значит, что через кофе пропускается слишком много воды. При правильно выбранном помоле и количестве кофе этого не должно происходить. Светлый остаток портит вкус эспрессо. При первых признаках побеления гашетку надо отпускать. Возможно, у вас происходит недостаточная экстракция - см. Under Extraction.

Channeling

- пробой, нежелательное явление, при котором вода находит себе один или несколько наиболее легких путей через молотый кофе и вытекает через них, вместо того, чтобы равномерно пропитывать все, что имеется в фильтре. Пробой приводит к недостаточной экстракции (Under Extraction).

CO_2

- углекислый газ. Не имеет цвета и запаха, присутствует в воздухе и поглощается растениями в процессе фотосинтеза. Углекислый газ придает газированным напиткам специфический вкус угольной кислоты, но не влияет на вкус и запах эспрессо, приготовленного с помощью Майпресси ТВИСТ

Crema

- крем, кофейные сливки, эмульсия жиров и тонкая взвесь твердых частиц, образующие пену на поверхности эспрессо. Количество крема уменьшается и вкус эспрессо портится вскоре после обжарки кофе, и особенно после того как он смолот. Крем не обязательно является целью приготовления эспрессо. Некоторые его снимают и выбрасывают. Образование крема, однако, позволяет оценить качество экстракции и говорит о том, что эспрессо приготовлен правильно.

E.S.E.

- Easy Serving Espresso, стандартизованная одноразовая упаковка с молотым кофе в бумажной фильтрующей оболочке, имеющая форму диска диаметром 44-45 мм. Часто такие упаковки называют чалда, от итальянского слова cialda, то есть вафля. Майпресси может использовать семиграммовые упаковки, предназначенные для приготовления одной порции эспрессо. E.S.E. обычно продаются в групповой упаковке: коробках или банках. Внутри групповой упаковки каждая чалда может быть в индивидуальном герметическом пакете, заполненном азотом и предотвращающим окисление кофе. Такой вариант стоит дороже. В более дешевом варианте герметической является только групповая тара. После того как она открыта кофе в чалдах начинает портиться.

Espresso

эспрессо, горячий экстракт кофе в воде,

mypressi

майпресси. Мы продаем TWIST, изобретенный австралийцем и разработанный в Калифорнии. Пейте с удовольствием, но не теряйте головы.

N_2O

- закись азота, известная также под названием "веселящий газ". Бесцветный, негорючий газ, имеющий сладковатый запах и вкус. Содержится в атмосфере, широко используется в кулинарии и в медицине. Не влияет на вкус и запах эспрессо, приготовленный с помощьюю Майпресси ТВИСТ.

O-Ring

- прокладка в виде резинового кольца. Кольца, изготовленные из высококачественной резины, обеспечивают водо- и газонепроницаемость стыков деталей Майпресси ТВИСТ.

Over Extraction

- чрезмерная экстракция. Признаки: слишком темный и густой экстракт с малым количеством крема, возможно горький или солоноватый на вкус. Вытекает медленно, нередко каплями, а не струей. Нежелательный вкус объясняется тем, что вода проходит через кофе слишком медленно. Попробуйте молоть покрупнее.

Pressurized Basket

- прессуризующий фильтр. Многослойный фильтр, предназначенный для кофе грубого помола и так наываемого red espresso (см. ниже). Прессуризующий фильтр имеет много тонких отверстий внутри и только одно большое отверстие снаружи. Кроме того, его можно распознать по надписи COARSE.

red espresso

- южноафриканская фирма, производящая ройбос (чай из одноименного растения), который готовят как кофе. Потрясающе хорошо получается в Майпресси ТВИСТ. Кроме шуток.

mypressi Origins

- это наша благотворительная программа. Майпресси ТВИСТ бесплатно поставляются фермерам, выращивающим кофе. Большинство из них никогда не пробовали конечный продукт и не понимают настоящую ценность своего товара, поскольку не имеют ни денег на покупку эспрессо-машин, но даже электричества. Узнать подробности и принять участие вы можете, посетив http://mypressi.com/origins.php

Specialty Coffee

- отборный кофе, лучший кофе, имеющийся в продаже. Американская ассоциация отборного кофе (Specialty Coffee Association of America) - профессиональная организация, созданная в 1982 году - считает отборным кофе, оценивающийся на 80 или выше баллов по 100-балльной шкале. Во многом благодаря усилиям SCAA, потребление отборного кофе в США выросло за последние 25 лет с 1 до 20%. Майпресси ТВИСТ была удостоена награды SCAA за лучший новый продукт 2009-2010 года.

Tamper

- трамбовка, инструмент, используемый для уплотнения кофе в фильтре (см. Channeling). Хорошая трамбовка должна быть тяжелой. С Майпресси ТВИСТ поставляется дешевая пластиковая трамовка. Если вы решите ее заменить, ищите трамбовку диаметром 53 миллиметра.

Tiger Striping

- тигровые полосы. Признаком хорошей экстракции является вытекание золотистых и темно-коричневых струй из фильтра. а затем наличие темных пятен из масел и карамелизованных сахаров на креме, то есть пене, покрывающей готовый эспрессо.

Under Extraction

- недостаточная экстракция. Эспрессо получается жидким, кислым, вытекает слишком быстро. При хорошем качестве кофе причиной обычно является слишком крупный помол и/или пробой (см. Channeling).

ПЕРЕД ТЕМ КАК ГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО

Сполосните все детали Майпресси ТВИСТ (емкость для воды, ее крышку, два душа, три фильтра, поддон и рукоятку) чистой горячей водой. Обратите внимание на маленькое резиновое колечко в рукоятке. Придерживайте его пальцем и постарайтесь не упустить в канализацию. В комплекте запасных частей имеется еще одно такое.

Не мойте Майпресси в посудомоечной машине, чтобы не повредить покрытия и не испортить внешний вид.

КАК ОБРАЩАТЬСЯ С БАЛЛОНЧИКОМ

Баллончик является источником высокого давления, необходимого для приготовления эспрессо. Использование баллончиков позволило обеспечить стабильно высокое качество, радикально упростить конструкцию и удешевить Майпресси ТВИСТ.

Для Майпресси ТВИСТ подходят стандартные, широко используемые в кулинарии баллончики с углекислым газом или закисью азота.

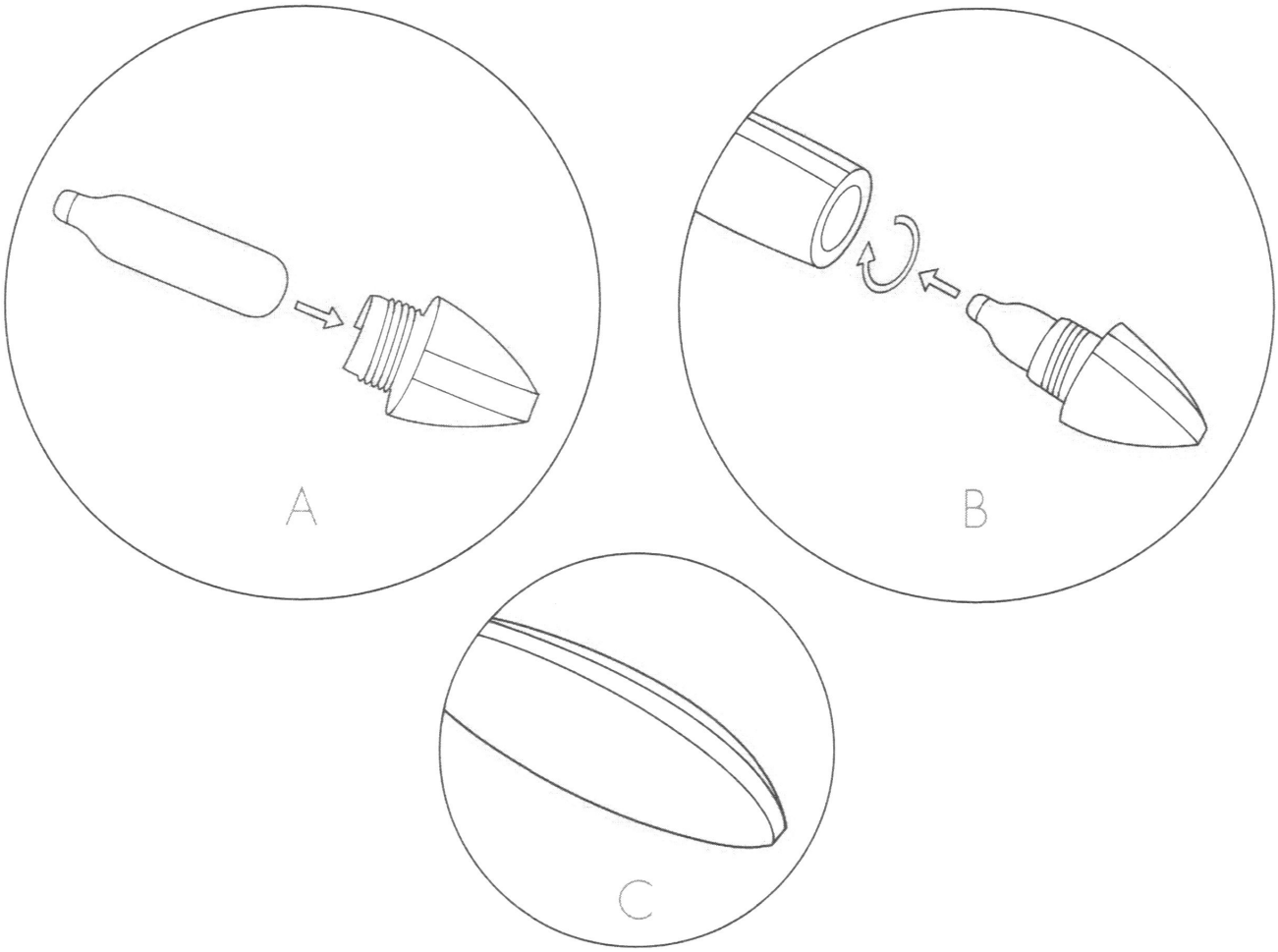
МАйпресси поставляется без баллончика внутри. В комплекте имеются четыре баллончика (на 32 порции эспрессо). Новые баллончики можно покупать у дилера или в магазинах, где продают сифоны для газирования воды и сливок.

Чтобы зарядить Майпресси в первый раз, отвинтите с конца рукоятки колпачок, показанный на рисунках.

A. Вложите закругленный конец баллончика в колпачок.

B. Вставьте рабочий конец баллончика в рукоятку и завинтите колпачок до упора.

C. В конце завинчивания металлические полосы на рукоятке и баллончике должны совпасть.



СОВЕТ: Каждый баллончик позволит приготовить четыре двойных порции эспрессо. При попытке сделать пятую вы можете испортить закладку кофе. Считайте двойные порции с помощью точек на крышке емкости для воды. Залив воду, ставьте крышку так, чтобы она показывала количество оставшихся порций газа.

Нижеследующий текст скопирован сюда из раздела "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ". Мы хотели, чтобы он обязательно попался вам на глаза.

Не отвинчивайте колпачок с конца рукоятки, когда баллончик, установленный внутри, еще не пуст. Чтобы опустошить баллончик, снимите емкость для воды, нажмите гашетку и спустите весь газ через отверстие в ручке.

Устанавливая баллончик, решительно закручивайте колпачок по часовой стрелке до упора и не пытайтесь вращать его в обратном направлении. Доставая баллончик, спустите сначала оставшийся газ: снимите емкость для воды, нажмите гашетку и подождите, пока весь газ выйдет через маленькое отверстие в рамке на рукоятке.

Если спустить газ таким способом не удается, лучше всего сначала оставить Майпресси ТВИСТ в покое на несколько часов. Если и после этого газ не выходит, а вы считаете, что он должен быть, спустите его через резьбу колпачка. Держа майпресси левой рукой вертикально, рукояткой с баллончиком вниз, медленно откручивайте колпачок. Услыхав шипение, подождите, пока оно прекратиться, и поверните колпачок еще. Пока газ продолжает выходить, не отвинчивайте колпачок до конца. Запас хода колпачка по резьбе с избытком достаточен, чтобы он не улетел. Главная опасность, которая вас при таких действиях подстерегает, это очень холодный (до -88 градусов Цельсия) баллончик и другие детали, соприкасавшиеся с выходящим газом. К счастью, масса их недостаточно велика, чтобы причинить серьезное обморожение.

Не снимайте и не открывайте емкость для воды, когда внутри нее может быть высокое давление (в таком случае ее очень трудно снять, и если вы чувствуете сопротивление, не пытайтесь его преодолеть). Отпустив гашетку, выждите как минимум 20 секунд, чтобы газ вышел и давление спало. Если емкость или крышка и после этого не поддаются, оставьте их на несколько минут.

Используйте только стандартные 8-граммовые балллончики, содержащие углекислый газ (для газирования воды) или закись азота (для вспенивания молока и сливок) под давлением 40 атмосфер.

ЛУЧШЕ ВСЕГО

Использовать свежеобжаренный, свежесмолотый кофе и очищенную воду

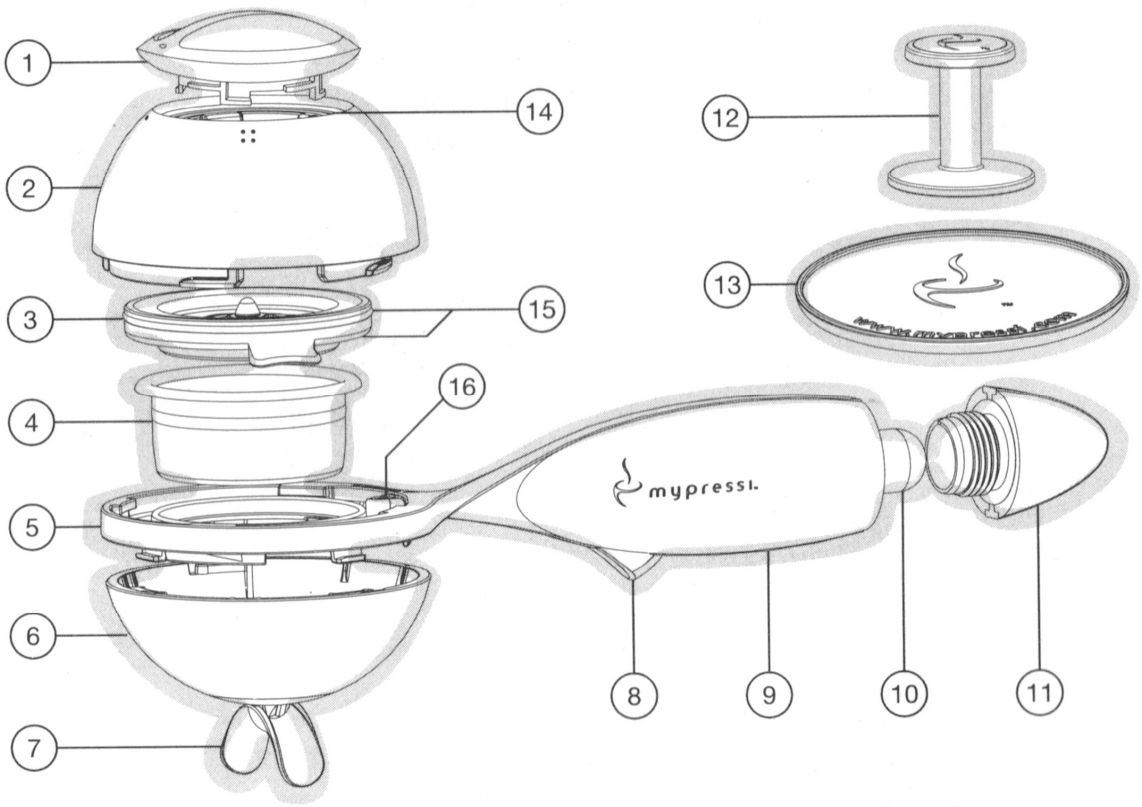
Молоть кофе прецизионной кофемолкой с жерновами. Покупной молотый кофе, даже если на нем написано эспрессо, можно использовать только с прессуризующим фильтром.

Трамбовать кофе в фильтре, прилагая усилие 15-20 килограммов.

Подогреть Майпресси в следующем порядке: поставить фильтр с кофе в рамку на рукоятке, поставить поверх него открытую емкость для воды, залить в емкость кипяток, поставить сверху крышку, подождать 20 секунд, снять емкость, открыть ее, слить остывшую воду, поставить емкость на фильтр и довернуть по часовой стрелке, чтобы запереть байонетный разъем, налить в емкость новую порцию горячей воды, закрыть и запереть крышку. Можно сполоснуть горячей водой и также и чашку. Емкость и крышка снаружи теплоизолированы пластиком, но помните: об открытый металл можно обжечься.

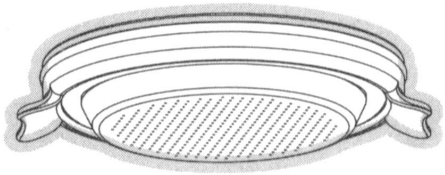
Снять поддон и наливать эспрессо прямо из фильтра.

ДЕТАЛИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

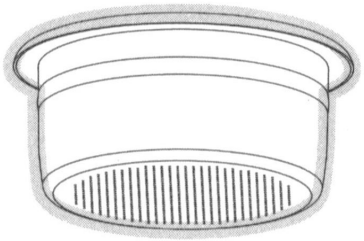


1. Крышка емкости для воды.	9. Рукоятка.
2. Емкость для воды.	10. Баллончик с газом.
3. Стандартный душ (для стандартного и прессуризующего фильтров).	11. Колпачок.
4. Стандартный фильтр.	12. Трамбовка.
5. Рамка для фильтра.	13. Подставка.
6. Поддон.	14. Резиновая прокладка (кольцо) между крышкой и емкостью для воды.
7. Желоба для стока эспрессо.	15. Резиновые прокладки (кольца) сверху и снизу душа.
8. Гашетка.	16. Резиновая прокладка (маленькое кольцо) между емкостью и рукояткой. Следите за ней и не теряйте, особенно под струей воды из крана.

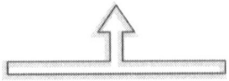
СОЧЕТАНИЯ ДУШЕЙ И ФИЛЬТРОВ

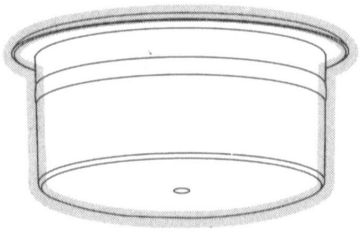


Стандартный душ.

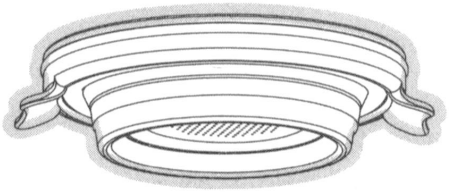


Стандартный фильтр: 18-21 грамм кофе помола эспрессо (очень мелкого), двойная порция.

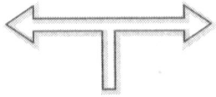


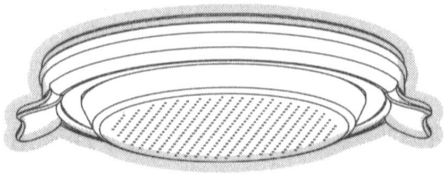


Прессуризующий фильтр для кофе крупного помола, двойная порция.

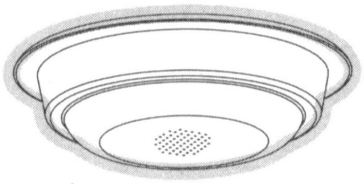


Специальный душ для чалды (7-граммовая упаковка на одну порцию). Используется только с фильтром для чалды.





Стандартный душ. Не годится для чалды, но может использоваться с фильтром для чалды, если засЫпать в последний 8-10 грамм кофе (на одну порцию).



Фильтр для чалды.

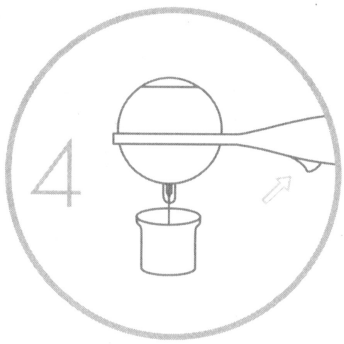
КАК ПОСКОРЕЕ ПЕРЕЙТИ К ДЕЛУ.

1. Заполните стандартный фильтр мелко смолотым кофе. Удалите лишнее и утрамбуйте оставшееся.

2. Поставьте фильтр в рамку на рукоятке, накройте емкостью для воды и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она закрепилась в байонетном разъеме.

3. Наполните емкость горячей водой, накройте ее крышкой, подождите 20 секунд, снимите емкость, слейте остывшую воду, поставьте емкость и наполните ее горячей водой снова. Внутри емкости имеется мерный зубец. Когда вода достигает нижнего края зубца, ее достаточно для одной порции эспрессо или чалды (30 мл). Когда вода достигает риски на зубце, ее достаточно для двойной порции эспрессо (60 мл). Залив воду, поставьте на место крышку емкости и поверните ее, чтобы запереть.

4. Подставьте чашки, нажмите на гашетку и подождите пока вытечет вся вода.



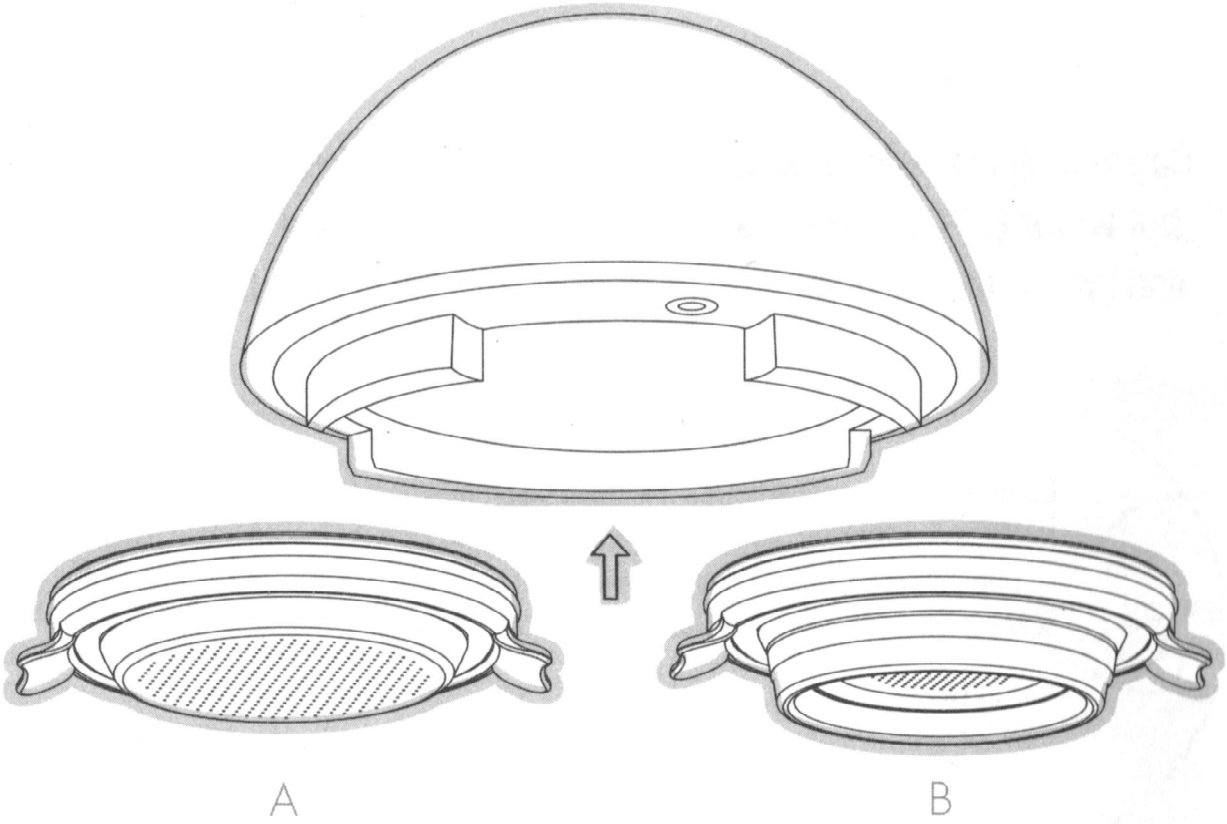
Когда будете мыть Майпресси ТВИСТ, придерживайте большим пальцем резиновое колечко, находящееся между емкостью для воды и рукояткой, чтобы его не унесло в канализацию.

ОСТОРОЖНО: Эспрессо готовится под высоким давлением и при высокой температуре. Отпустив гашетку, выждите не менее 20 секунд прежде чем открывать емкость для воды. Майпресси в это время будет спускать избыточное давление.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МАЙПРЕССИ ТВИСТ.

ШАГ 1. ВЫБРАТЬ И УСТАНОВИТЬ ДУШ.

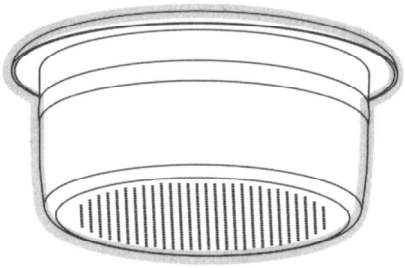
В комплект поставки входят два душа: А для насыпного кофе (он может использоваться с любым фильтром) и В для чалды. Вставьте выбранный душ в емкость для воды снизу как показано на рисунке и плотно вожмите в нее. При правильно установленном душе емкость можно заполнять водой не опасаясь, что она выдавит душ и вытечет. Важно, чтобы выбранный вами на следующем шаге фильтр соответствовал душу.



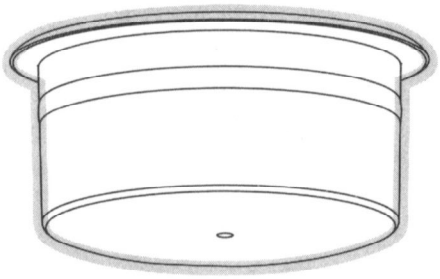
ШАГ 2. ВЫБРАТЬ ФИЛЬТР.

В комплект поставки входят три фильтра: стандартный, для кофе надлежащего помола (такой кофе можно также насыпать в фильтр для чалды), прессуризующий, для более грубого, в том числе любого покупного молотого кофе и маленький фильтр для разовой упаковки E.S.E. (чалда).

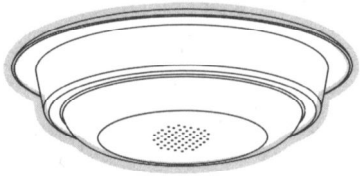
Стандартный фильтр.



Прессуризующий фильтр.



Фильтр для E.S.E. (чалда).



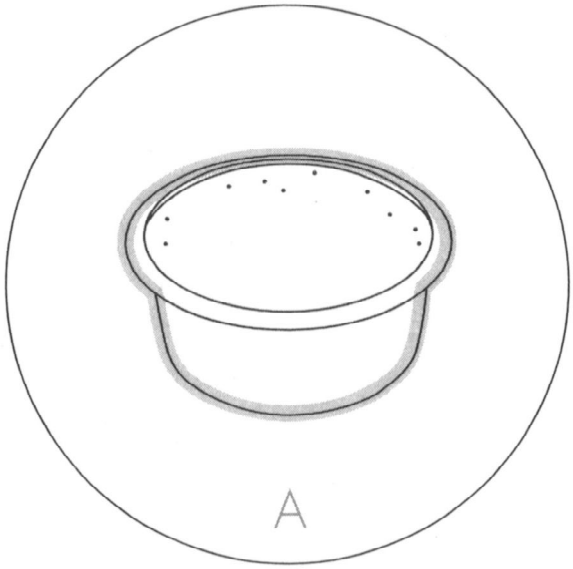
ШАГ 3. ЗАСЫПАТЬ СВЕЖЕСМОЛОТЫЙ КОФЕ.

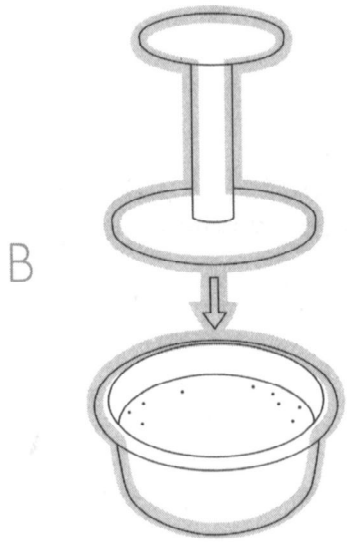
Поставьте выбранный вами фильтр на резиновую подставку или прямо на стол.

A. Отмерьте нужное количество молотого кофе или просто заполните им фильтр.

B. Утрамбуйте кофе в фильтре, прилагая давление 15-20 килограммов. Попрактикуйтесь, ставя фильтр на весы.

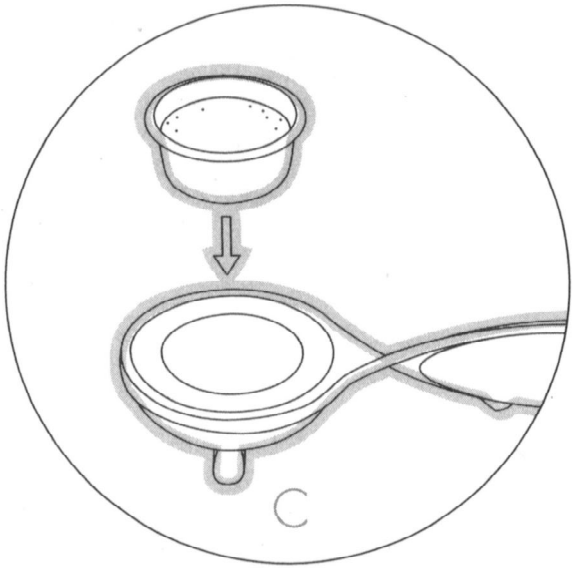
C. Смахните остатки кофе с края фильтра (можно просто ладонью).

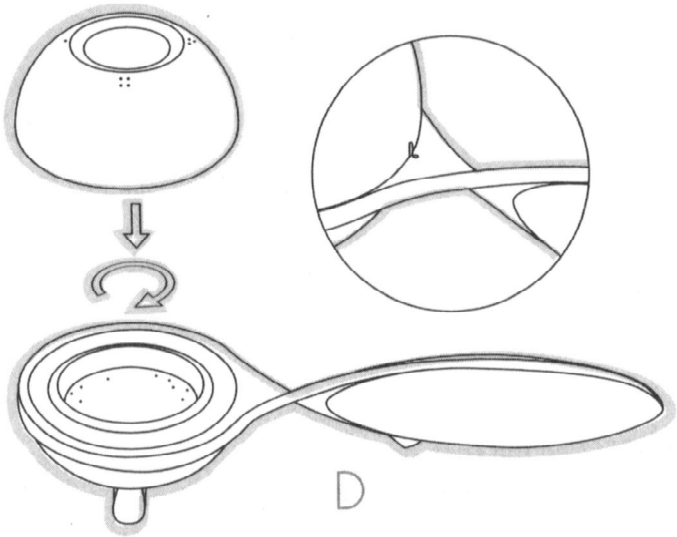




D. Поставьте фильтр в отверстие в рукоятке.

E. Поставьте сверху прогретую емкость для воды, выровняйте риску на ней с риской на рукоятке, нажмите слегка на емкость и поверните ее по часовой стрелке до упора.





ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ЧАЛДУ (Майпресси ТВИСТ работает только со стандартной 7-граммовой чалдой E.S.E.).

A. Замените стандартный душ на специальный душ для чалды. Вынуть душ можно, поддев его ушко пальцем.

B. Вставляя душ, плотно вожмите его в емкость для воды снизу. Если емкость не запирается в рукоятке, проверьте как установлен душ и дожмите его.

C. Вставьте в рукоятку фильтр для чалды. Положите в него чалду. Ее бумажный лепесток может при этом свешиваться через край фильтра.

D. Установите сверху подогретую емкость для воды, выровняйте ее риску по риске на рукоятке, нажмите на емкость и поверните ее по часовой стрелке.

ШАГ 4. ПРОГРЕТЬ И НАПОЛНИТЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ.

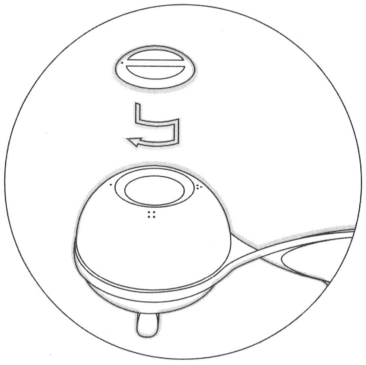
Перед приготовлением эспрессо настоятельно рекомендуется подогреть емкость для воды и другие части Майпресси ТВИСТ. Есть несколько способов это сделать. На видеоруководствах можно видеть как в емкость заливают горячую воду снизу, сняв предварительно душ, но закрыв крышку, или сверху, сняв крышку, но оставив душ, который в этом случае является дном.

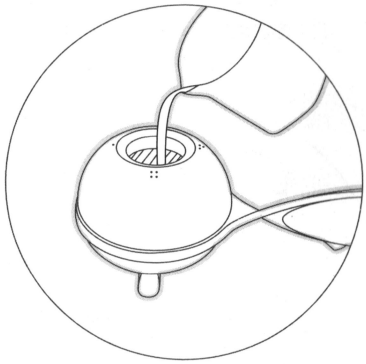
Мы рекомендуем следующий простой и понятный порядок. Поставьте фильтр с кофе в рамку на рукоятке, поставьте поверх него открытую емкость для воды, залейте в емкость кипяток, накройте ее крышкой, подождите 20 секунд, снимите емкость, откройте ее, слейте остывшую воду, поставить емкость на фильтр (не забудьте довернуть ее по часовой стрелке, чтобы запереть байонетный разъем), налейте в емкость новую порцию горячей воды, закройте и заприте крышку. Можно сполоснуть горячей водой и также и чашку. Емкость и крышка снаружи теплоизолированы пластиком, но помните: об открытый металл можно обжечься.

Свежая горячая вода, которая будет использована для приготовления эспрессо, должна быть залита в надлежащем количестве. Уровень до мерного зубца, имеющегося внутри емкости для воды, соответствует 30 миллилитрам, то есть одной порции. Уровень до горизонтальной риски на зубце - 60 миллилитрам, то есть двойной порции.

Крышку надо повернуть влево (против часовой стрелки), вставить в емкость, а потом повернуть вправо до упора.

ВНИМАНИЕ: на емкость для воды нанесены обозначения выпуклыми точками, от одной до четырех. Пользуйтесь ими, чтобы не забыть, на сколько двойных порций эспрессо остается газа в баллончике. Например, начните с четырех и каждый раз, закрывая крышку, ставьте указатель на следующее меньшее число. Если перед очередным приготовлением крышка указывает на 1, это ваш последний раз. Если после приготовления крышка указывает на 1, балллончик пора менять. Иначе вы можете испортить закладку кофе.

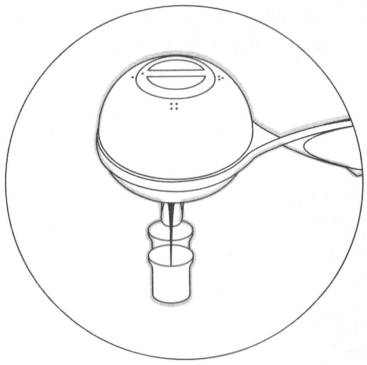


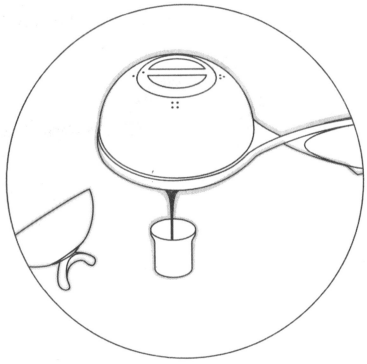


ШАГ 5. ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО.

Направьте выпускные желоба в чашки или, если вы не используете поддон, держите над чашкой открытое дно фильтра. Нажмите гашетку и ждите появления эспрессо. Чтобы кофе равномерно пропитывался водой, старайтесь держать Майпресси ТВИСТ горизонтально. Когда жидкость перестанет течь, отпустите гашетку и подождите пока Майпресси ТВИСТ сбросит давление.

ВНИМАНИЕ: если емкость для воды или ее крышка поворачиваются с трудом, это может означать, что давление внутри емкости не спало. Не пытайтесь его пересилить. Подождите пока выйдет газ.





ШАГ 6. ПРИГОТОВИВ ЭСПРЕССО.

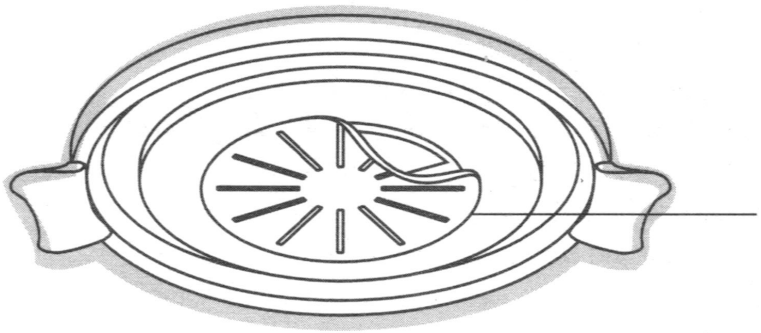
Откройте крышку емкости для воды и слейте остатки. Опорожните фильтр в мусорный бачок, промойте все части теплой водой. Не забывайте следить за маленьким резиновым кольцом между рукояткой и емкостью для воды.

Майпресси ТВИСТ теперь готова для следующей порции эспрессо.

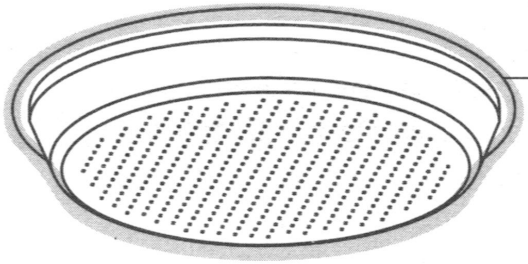
ЧИСТКА СТАНДАРТНОГО ДУША.

Если из душа слегка подтекает вода, причиной могут быть частички кофе, попавшие под резиновый диск-клапан. Осторожно, и лучше всего не металлическим предметом подцепите и выньте нижнее резиновое кольцо. Перфорированный стальной диск выпадет сам. После этого вы сможете промыть изнанку диска и собрать душ заново.

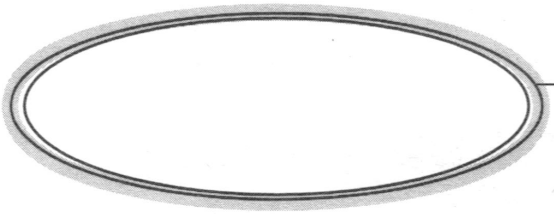
Сверху вниз изображены: резиновый диск (клапан), перфорированный стальной диск (собственно, душ) и резиновое кольцо (прокладка).



Резиновый диск (клапан).



Перфорированный стальной диск (собственно, душ).



Резиновое кольцо (прокладка).

ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

П. Емкость для воды не снимается или поворачивается с трудом.
Р. Осторожно, внутри емкости может быть высокое давление. В центре резинового диска-клапана имеется маленькое отверстие, которое иногда может засоряться. Дайте давлению выровняться (иногда на это может потребоваться 5-10 минут), потом промойте душ и диск.

П. Крышка емкости для воды стала открываться и закрываться с трудом.
Р. Смажьте ее пищевой смазкой, лишнюю смазку тщательно удалите.

П. Что делать, если прокладки повреждены, изношены или растянулись.
Р. Замените прокладки на запасные. Если запасные кончились, обратитесь к дилеру.

П. Из емкости через душ подтекает вода.
Р. Разберите и промойте душ (см. предыдущую страницу).

П. Вода течет слишком быстро и кофе получается жидким.
Р. Скорее всего у вас кофе неправильного помола. Покупной молотый кофе, даже если на нем написано эспрессо, можно использовать только в прессуризующем фильтре. То же касается кофе, смолотого ножевыми кофемолками и большинством недорогих (дешевле 300 долларов) кофемолок с жерновами.

П. Вода течет слишком медленно и "застревает".
Р. Попробуйте заменить баллончик, молоть крупнее, трамбовать полегче, закладывать поменьше кофе в фильтр. Попрактикуйтесь трамбовать, ставя фильтр на напольные весы. Давление должно быть 15-20 килограммов.

П. При использовании чалды вода течет слишком быстро и кофе получается жидким.
Р. Установите специальный душ и фильтр.

П. Вода через чалду течет нормально, а кофе жидкий.
Р. Семиграммовая чалда рассчитана на 30 миллилитров (граммов) воды. Наливайте воду до мерного зубца, а не до риски на нем.

П. Как узнать достаточно ли в балллончике газа еще на одну порцию?
Р. Если вы не считали порции с помощью точек, нанесенных на емкость, вы можете испортить закладку кофе. Попробуйте снять емкость, направить отверстие в рукоятке (обрамленное маленьким резиновым кольцом) в сторону от себя и нажать на спуск. Если в балллончике есть газ, он должен дать заметный выброс, часто с фонтанчиком воды.

П. Из-под гашетки течет вода.
Р. Обычно это конденсат и проблемой не является.

П. Эспрессо получается холодным и кисловатым на вкус.
Р. Подогревайте емкость для воды и чашку кипятком.

РЕЦЕПТЫ ЭСПРЕССО

ESPRESSO RISTRETTO - на 18-21 грамм кофе только 30 миллилитров воды. Подогрейте емкость и чашку дважды. Используйте хорошую кофемолку и бобы. Снимите поддон, наливайте прямо из фильтра.

ESPRESSO MACCHIATO - Эспрессо с молоком, каким его пьют в Италии. Добавьте поверх эспрессо 1-2 столовую ложку взбитого горячего молока. Наливайте эспрессо в так называемую получашку (полутазик) - demitasse. Полная кофейная чашка имеет объем половина стакана (120 миллилитров). Половинная, обычно используемая для эспрессо - 60 миллилитров или несколько больше. Порция эспрессо это половина получашки, двойная порция - получашка. Получашка обычно делается толстой и подогревается перед тем как в нее нальют эспрессо.

ESPRESSO CON PANNA - то же самое, только вместо молока используются сливки.

ESPRESSO ROMANO - одинарный или двойной эспрессо с полоской лимонной кожуры, которая должна свешиваться через край чашки.

CAPPUCCINO - эспрессо, покрытый сверху очень тонкой молочной пеной. Если эспрессо предварительно разбавили молоком, напиток называется мокрым или белым (chiaro), а если пеной покрыт неразбавленный эспрессо, то сухим или темным (scuro). Пить эспрессо полагается через пену.

CAFE LATTE - эспрессо с большим количеством горячего молока, или, точнее, горячее молоко с небольшим количеством эспрессо. Молоко должно быть без пены. То же самое с пеной будет называться мокрым каппучино.

AMERICANO - эспрессо, влитый в горячую воду.

BLACK EYE - эспрессо, влитый в кофе из капельной кофеварки. "Американский" вкус и большое количество кофеина.

MOCHA CAPPUCCINO (Каппучино мокко) - взбитый в пену какао с молоком поверх эспрессо.

ESPRESSO DOPPIO - двойной эспрессо, в Италии это две порции эспрессо, то есть ровно получашка, а в других местах значительно больше.

ЭСПРЕССО МОККО НА ЛЬДУ - смешать эспрессо в двумя-тремя чайными ложками какао, добавить ванильный экстракт и чашку холодного молока. Смесь вылить на лед.

ЭСПРЕССО С МОЛОКОМ И СПЕЦИЯМИ - в CAFE LATTE добавьте мед, ванилин, мускатный орех, корицу по вкусу.

FRAPPE - взять тройную порцию охлажденного эспрессо, 3/4 чашки нежирного йогурта или мороженого, полчашки кубиков льда, сахар или другой подсластитель по вкусу. Взбить в миксере.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В первые 12 месяцев с момента покупки производитель отвечает за неисправности Майпресси ТВИСТ, вызванные дефектами материалов или производственным браком. Гарантия не распространяется на перепродавцов и коммерческих пользователей, а также на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или обращением, не предусмотренным настоящей Инструкцией.

Попытки разобрать Майпресси ТВИСТ далее, чем это предусмотрено настоящей Инструкцией, включая снятие пластиковых накладок с рукоятки, освобождают изготовителя от гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на фильтры и резиновые прокладки. Дополнительные фильтры и прокладки можно приобрести у производителя или у его дистрибуторов.

Производитель не принимает на себя ответственности за любой прямой или косвенный непредумышленный ущерб, причиненный использованием этого устройства.

Если Майпресси ТВИСТ оказалась неработоспособной в период действия гарантии, обращайтесь к продавцу - это может оказаться быстрее и проще всего.

Гарантийные обязательства на территории России исполняет **Mypressi.ru**. Вы можете в любой момент обратиться к нам через веб-сайт или непосредственно по электронной почте: **support@mypressi.ru**.

Наконец, вы имеете право обратиться к производителю. Текущие адреса и телефоны имеются на сайте **mypressi.com**. Адрес электронной почты **support@mypressi.com** всегда к вашим услугам.