

Инструкция по эксплуатации кофеварки Mukka Express «Мукка Экспресс»

Подготовка кофеварки перед первым использованием

• Проверьте комплектность кофеварки и убедитесь, что все ее компоненты установлены правильно (рис.1).

• Сварите в кофейнике 3 порции кофе, а потом вылейте его (дайте кофеварке поработать). Чем больше вы «прогоните» кофейник, тем лучше кофе будет получаться.

Кофеварка «Мукка Экспресс» предназначена для приготовления капучино или кофе с молоком. От того, в каком положении кнопка, зависит какой напиток будет приготовлен.



Рис. 2 Капучино
Кнопка вниз

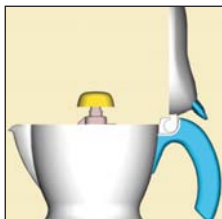


Рис. 3 Кофе с молоком
Кнопка вверх



Рис. 1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КАПУЧИНО (кнопка опущена)

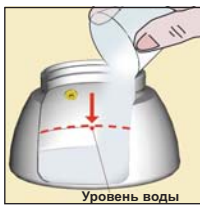


Рис. 4



Рис. 5

2 Рис.6-7

Наполните сеточку - фильтр молотым кофе. Не утрамбовывайте кофе и не оставляйте крупинки кофе по краям бака для воды и фильтра, рис. 6. Прикрутите верхнюю часть кофеварки к баку для воды, не нажимая при этом на ручку, рис. 7

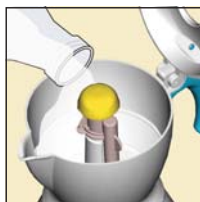


Рис. 6

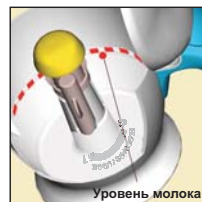


Рис. 7

1 Рис. 4 - 5

Наполните контейнер для воды, водой до указанного уровня. Используйте мерный стакан, что бы заполнить контейнер до указанного уровня (150 мл. - идеально) (рис. 4). Вставьте фильтр «Воронка» в контейнер для воды, рис. 5



Рис. 6

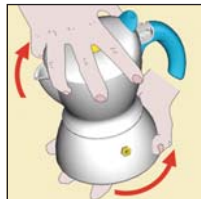


Рис. 7

3 Рис. 8 - 9

Откройте крышку и добавьте молока, налив его до отмеченного уровня (190 мл. - идеально), рис. 8-9. Помните, что использовать можно только молоко.



Рис. 10

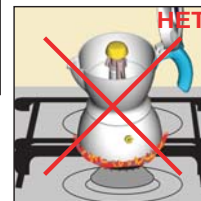


Рис. 11

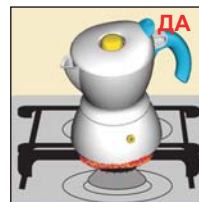


Рис. 12

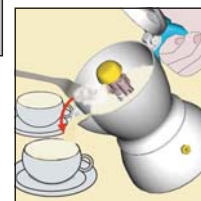


Рис. 13

4 Рис. 10

Чтобы получился хороший капучино, закройте крышку и нажмите на кнопку для того, перейти в режим приготовления капучино.

5 Рис. 11-12

Поставьте Мукку на плиту.

• Готовьте на среднем огне, чтобы содержимое не проливалось через край.

• Пока кофеварка греется на плите, крышка должна быть закрыта.

• Если плита электрическая или с керамической поверхностью, ставьте кофеварку на конфорку, подходящую по размерам, т. е. приблизительно такую же, как основание кофеварки.

Чтобы приготовить правильный капучино, необходимо чтобы конфорка прогревалась в течении минуты.

6 Рис. 13

Как только кофе будет готов, снимите кофеварку с плиты. Откройте крышку, разлейте содержимое по чашкам, а затем с помощью ложки снимите с краев пенку.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ С МОЛОКОМ (кнопка - вверх)



Рис. 14

1 Рис. 14

Мукка Экспресс может быть использована для приготовления кофе с молоком: следуйте инструкции по приготовлению капучино, но добавьте воды в контейнер до клапана (около 400 мл воды).

2 Вставьте фильтр в контейнер с водой и заполните молотым кофе. Не утрамбовывайте кофе и не оставляйте крупинки кофе на краях контейнера. (Рис.6)

3 Прикрутив, установите верхнюю часть кофеварки, не нажимая на ручку и не прикладывая чрезмерной силы.

4 Откройте крышку и налейте молоко до уровня (примерно 190 мл). Помните, что использовать нужно только молоко (рис.8-9).

5 Рис. 15

Поставив кофеварку на плиту убедитесь, что кнопка не нажата



Рис. 15

6 Нагревайте содержимое на среднем огне, что бы достичь наилучшего результата. Следите за тем, чтобы пламя газовой конфорки не поднималось выше основания кофеварки.

• Пока кофеварка стоит на плите и греется, крышка должна быть закрыта.

• Если плита электрическая или с керамической поверхностью, то ставьте кофеварку на конфорку, подходящую по размерам, т.е. приблизительно такую же, как основание кофеварки.