

**Со мной
утро всегда
бодрое!**



**Кофейная станция
КТ-7172**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство кофейной станции	6
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание	22
Уход и хранение.....	23
Устранение неполадок	24
Технические характеристики	27
Меры предосторожности.....	28
Другие товары Kitfort.....	30

Общие сведения

Кофейная станция КТ-7172 сочетает в себе два устройства в одном корпусе. Встроенная кофемолка с коническими металлическими жерновами позволяет измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Кофейная станция поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или другие напитки.

Эспрессо — это особый способ приготовления кофе. Чаще всего слово «espresso» переводят как: «под давлением», «быстрый», «выразительный».

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 90–96 °С (обратите внимание, что на выходе из рожка температура эспрессо будет ниже) и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием кофейной станции от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно-таки ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для приготовления пара и горячей воды в кофейной станции есть паровая трубка — стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофейная станция оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Темпер поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

Ценители кофе выбирают кофейные станции для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка.

Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Встроенная кофемолка с коническими жерновами, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле, позволяет получить

свежемолотый кофе и настроить степень помола. Также кофемолка с коническими жерновами позволяет получить равномерный помол, что положительно сказывается на вкусе эспрессо.

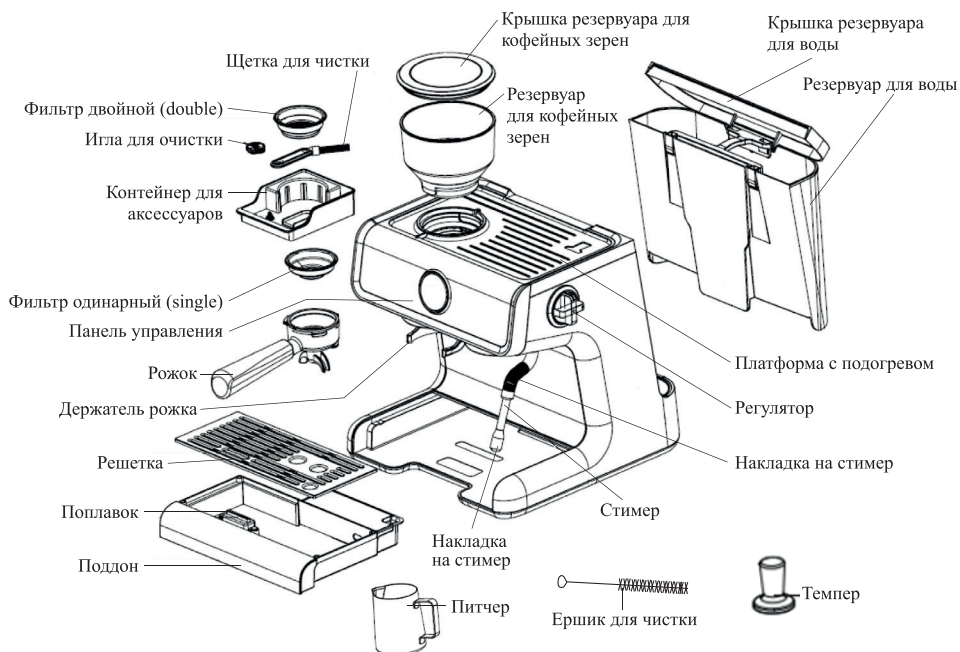
Кофейная станция — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
 - Внешний жернов — 1 шт.
 - Резервуар для зерен — 1 шт.
 - Крышка резервуара для зерен — 1 шт.
 - Контейнер для аксессуаров — 1 шт.
 - Насадка на стимер с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Накладка на стимер — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Темпер — 1 шт.
6. Питчер — 1 шт.
7. Щетка для чистки — 1 шт.
8. Ершик для чистки — 1 шт.
9. Игла для чистки — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофейной станции



Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой. Также можно открыть крышку и наполнить резервуар, когда он установлен на кофейную станцию.

Один из **фильтров** устанавливается в рожок довольно плотно. Также вытащить фильтр из рожка может быть слегка затруднительно. Это сделано специально, для фиксации фильтра в рожке, чтобы он не выпал, когда вы встряхиваете кофейную таблетку.

Темпером трамбуют молотый кофе в фильтре рожка.

Силиконовая накладка на стимер защищает от ожога, за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды.

Насадка на стимер накручивается снизу на стимер, создает узкую и сильную струю пара, благодаря чему помогает легче взбивать молочную пену.

Питчер предназначен для взбивания в нем молочной пенки.

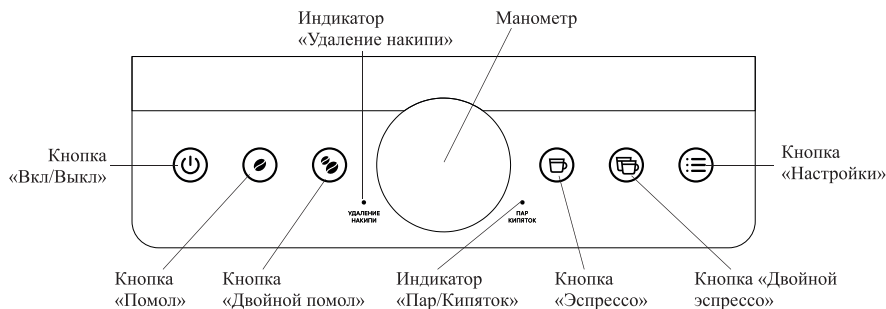
В кофейной станции предусмотрен **контейнер для аксессуаров**: щетки для чистки, иглы для чистки, ершика для чистки, фильтра. Контейнер располагается слева в корпусе кофейной станции за поддоном. Чтобы достать контейнер для аксессуаров, необходимо сначала снять поддон.

Щетка для чистки удобна для очистки внутреннего и внешнего жерновов кофемолки, места подачи молотого кофе, а также других труднодоступных частей. Плоский выступ на ручке щетки можно использовать для того, чтобы вытащить фильтр из рожка.

Игла для чистки поможет очистить насадку стимера (при помощи более толстой иглы) и фильтр рожка (при помощи более тонкой иглы).

В **поддоне** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнился водой, то поплавок всплывает выше решетки. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

Панель управления



Манометр позволяет отслеживать давление в бойлере. На манометре отмечен диапазон давления, который считается наиболее подходящим для приготовления эспрессо. Если стрелка манометра показывает давление 6–12 бар, значит кофе в рожке хорошо стемперован и подобран подходящий помол. Если давление ниже, помол слишком грубый или кофе стемперован слишком слабо. Если давление слишком высокое, кофе утрамбован слишком сильно или помол слишком мелкий.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает нагрев кофейной станции для приготовления эспрессо. Во время нагрева индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигают, индикаторы остальных кнопок горят непрерывно. Когда кофейная станция разогрелась, индикаторы всех кнопок горят непрерывно.

Кнопками «Помол» и «Двойной помол» вы можете включить жерновую кофемолку для помола такого количества кофе, которое рассчитано на эспрессо (около 14 г) или на двойной эспрессо (около 19 г). Степень помола кофейных зерен настраивается поворотом резервуара для кофейных зерен. Не поворачивайте резервуар для кофейных зерен против часовой стрелки до упора, так как в этом положении резервуар для кофейных зерен не зафиксирован.

Вы можете отключить помол раньше, включить помол несколько раз подряд, а также запрограммировать другую длительность работы кофемолки.

Примечание. Кофемолка оснащена переключателем безопасности. Если кофемолка не установлена или установлена неправильно, кнопки «Помол» и «Двойной помол» будут мигать красным.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление одной порции эспрессо (по умолчанию объем напитка составляет примерно 30 мл). При нажатии на кнопку мигает индикатор кнопки «Эспрессо» и начинается приготовление эспрессо. Программа приготовления эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления одной порции. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо».



Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двух порций эспрессо (по умолчанию объем напитка составляет примерно 60 мл) — можно приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. При нажатии на кнопку мигает индикатор кнопки «Двойной эспрессо» и начинается приготовление эспрессо. Программа приготовления двойного эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо».

Кнопка «Настройки» включает режим настройки температуры кофе, в сочетании с другими кнопками позволяет выполнить сброс к заводским настройкам.

У **регулятора** всего 3 положения:

- крайнее левое положение — нагрев до температуры подачи пара и подача пара;
- среднее положение — включен режим подачи воды в рожок, вы можете включить приготовление эспрессо или двойного эспрессо;
- крайнее правое положение — включена подача горячей воды из стимера.

Примечание. После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его немного охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Для этого подождите 15–20 минут.

У кофейной станции есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофейная станция отключается. Нагрев бойлера в режиме энергосбережения не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофейной станции, нажмите на любую кнопку на панели управления кофеварки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофейную станцию и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Промойте резервуар для воды с крышкой, фильтры, рожок, решетку поддона, поддон, насадку на стимер, резервуар для кофейных зерен с крышкой, внешний жернов, темпер, контейнер для аксессуаров и питчер теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки и просушите. Особенно тщательно просушите внешний жернов, резервуар для кофейных зерен и крышку резервуара для кофейных зерен. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной мягкой тканью.

Примечание. Внешний жернов кофемолки может быть установлен в кофейную станцию. Чтобы снять внешний жернов, возьмитесь за ручку жернова, поверните его против часовой стрелки и потяните вверх.

4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофейную станцию. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите в кофейную станцию контейнер для аксессуаров, на поддон установите решетку, вставьте поддон в кофейную станцию.

6. Возьмите внешний жернов за ручку и установите в кофемолку до упора, затем поверните по часовой стрелке до упора для фиксации.
7. Установите резервуар для зерен в кофейную станцию и поверните по часовой стрелке так, чтобы выступ на корпусе кофейной станции показывал на любую отметку шкалы на резервуаре для зерен. Закройте резервуар для зерен крышкой.
8. Подключите кофейную станцию к сети, убедитесь, что регулятор находится в среднем положении, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
9. Установите фильтр в рожок до упора. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофейной станции. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофейной станции.
10. Подставьте любую подходящую по высоте чашку под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Выполните это действие несколько раз. Не забывайте сливать из чашки воду после по мере наполнения.
11. Подставьте под стимер любую емкость. Поверните регулятор по часовой стрелке, из стимера начнет выходить горячая вода. Подача горячей воды прекратится автоматически через 1 минуту. Чтобы отключить подачу горячей воды раньше, поверните регулятор в среднее положение. После этого кофейная станция будет готова к использованию.

Примечание. При первом перекачивании воды кофейная станция может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Использование встроенной кофемолки

1. Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
2. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен. Помол для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 14 грамм кофе, предустановленное время помола 9 секунд. Помол для двойного эспрессо рассчитан примерно на 19 грамм кофе, предустановленное время помола 13 секунд. Закройте крышку резервуара для зерен.
3. Выберите нужную степень помола, поворачивая резервуар для кофейных зерен против часовой стрелки для более крупного помола или по часовой стрелке для более мелкого помола. Для кофеварок рожкового типа и кофейных станций рекомендуется более мелкий помол, но не самый мелкий, так как слишком мелкий помол может забить фильтр рожка.
4. Поместите рожок в держатель рожка и нажмите на кнопку «Помол» или «Двойной помол». Кофемолка начнет молоть кофе. По окончании помола кофемолка автоматически отключится. Если вы хотите остановить помол кофейных зерен раньше, нажмите на кнопку «Помол» или «Двойной помол» еще раз.

Примечание. Вы также можете молоть кофе не в рожок, а в любую другую емкость, которая помещается под держатель рожка.



5. Если после автоматического отключения вы хотите смолоть еще кофе, нажмите на кнопку «Помол» или «Двойной помол» еще раз.
Примечание. Допускается включать кофемолку несколько раз подряд, но не более 3 минут. Через 3 минуты непрерывного использования кофемолки индикаторы кнопок «Помол» и «Двойной помол» начнут гореть красным. Подождите около 6 минут, чтобы мотор кофемолки остыл.
6. Снимите рожок с держателя рожка.

Приготовление эспрессо

1. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, установите в кофейную станцию и закройте крышку резервуара. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофейная станция не нагревает воду до температуры кипения.
2. Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофейная станция начала нагреваться. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно — кофейная станция разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо.
3. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции, установите фильтр в рожок до упора. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 14 грамм кофе. Для приготовления двойного эспрессо возьмите фильтр для двойного эспрессо, установите фильтр в рожок до упора. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан примерно на 19 грамм кофе.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.
5. Установите рожок в пазы кофейной станции и поверните слева направо до упора. Так рожок зафиксируется.
6. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона.
7. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Индикатор нажатой кнопки будет мигать, кофейная станция начнет приготовление эспрессо под давлением. Когда кофейная станция приготовит эспрессо или двойной эспрессо, подача воды в рожок прекратится. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.
Примечание. Следите за стрелкой на манометре во время приготовления эспрессо. Оптимальным давлением для приготовления эспрессо считается давление 6–12 бар, позволяющее получить наиболее вкусный напиток. Если давление ниже, помол слишком грубый или кофе стемперован слишком слабо. Если давление слишком высокое, кофе утрамбован слишком сильно или помол слишком мелкий.
8. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой.

9. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.
Внимание! Будьте осторожны, кофейная станция, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки при помощи стимера потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофейную станцию. Также прикрутите насадку к стимеру, если она снята.
2. Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении, и включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл».
3. Возьмите питчер из комплекта и налейте в него необходимое количество холодного молока. Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.
4. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки. Индикатор «Пар/Кипяток» начнет мигать. Когда бойлер разогреется для подачи пара, индикатор «Пар/Кипяток» будет гореть непрерывно, начнется подача пара. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение.
5. Подставьте под стимер питчер с молоком. Питчер следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
6. Держите стимер так, чтобы кончик насадки на стимере буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
7. После начала подачи пара медленно опускайте питчер с молоком, так чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет насадку на стимер, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в питчер, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
8. В процессе вспенивания передвигайте питчер с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к питчеру, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет

опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.

9. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
10. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Протрите стимер и насадку чистой влажной тканью, а затем подставьте под стимер пустую емкость и включите подачу пара, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Если не почистить стимер и насадку сразу, молоко присохнет и их будет сложнее очистить.

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус. При добавлении сахара в напиток, его рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай или другие напитки. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

1. Перед включением подачи пара снимите рожок, если он установлен в кофейную станцию.
2. Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении, и включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл».
3. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки.
4. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор в среднее положение.
5. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, отключите подачу пара. Только после выключения подачи пара вытаскивайте стимер из емкости с напитком.

6. Сразу после разогрева протрите стимер влажной тканью, подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу пара, чтобы очистить стимер от остатков напитка.

Приготовление горячей воды

С помощью кофейной станции вы можете приготовить и налить горячую воду. Включите кофейную станцию, дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно. Подставьте под стимер чашку или другую емкость и поверните регулятор по часовой стрелке. Индикатор «Пар/Кипяток» будет мигать, из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением. Подача горячей воды прекратится автоматически через 1 минуту. Чтобы отключить подачу горячей воды раньше, поверните регулятор в среднее положение.

Примечание. Если подача горячей воды автоматически прекратилась и вы не перевели регулятор в среднее положение, индикатор «Пар/Кипяток» будет быстро мигать.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать время работы кофемолки для кнопок «Помол» и «Двойной помол», а также объем воды, подаваемой через рожок, для эспрессо или двойного эспрессо.

1. Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении, и включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл».
2. Время работы кофемолки по умолчанию составляет 9 и 13 секунд для помола для эспрессо и для двойного эспрессо соответственно. Установите рожок в держатель рожка или подставьте любую другую емкость. Добавьте кофейные зерна в резервуар для кофейных зерен и закройте крышку.

Примечание. Вы можете настроить время помола для эспрессо от 6 до 13 секунд, а для двойного эспрессо — от 10 до 18 секунд.

3. Чтобы настроить время помола для кнопки «Помол», нажмите на кнопку «Помол» и удерживайте до тех пор, пока кофемолка не смелет нужное вам количество. Время помола запрограммировано.
4. Чтобы настроить время помола для кнопки «Двойной помол», нажмите на кнопку «Двойной помол» и удерживайте до тех пор, пока кофемолка не смелет нужное вам количество. Время помола запрограммировано.
5. По умолчанию объем эспрессо около 30 мл, а двойного эспрессо — около 60 мл. Чтобы настроить время приготовления эспрессо или двойного эспрессо, дождитесь, когда кофейная станция разогреется.

Примечание. Вы можете настроить объем эспрессо от 25 до 125 мл, а двойного эспрессо — от 60 до 250 мл.

6. Подставьте чашку под рожок.
7. Чтобы установить объем воды для приготовления эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо», вода начнет подаваться в рожок. Отпустите кнопку «Эспрессо», когда получите нужный объем кофе (или воды, если вы не установили рожок с кофе). Объем эспрессо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться такого объема, как вы запрограммировали.

8. Для установки объема воды для приготовления двойного эспрессо выполните аналогичные действия как с кнопкой «Эспрессо». Только нажимайте и удерживайте кнопку «Двойной эспрессо» вместо кнопки «Эспрессо».

Сброс к заводским настройкам

1. Чтобы сбросить настройки времени помола для кнопки «Помол», нажмите и удерживайте кнопки «Помол» и «Настройки». Индикаторы этих кнопок начнут мигать, затем прозвучит звуковой сигнал. Только после этого отпустите кнопки. Сброс времени помола для кнопки «Помол» к заводским настройкам выполнен.
2. Чтобы сбросить настройки времени помола для кнопки «Двойной помол», нажмите и удерживайте кнопки «Двойной помол» и «Настройки». Индикаторы этих кнопок начнут мигать, затем прозвучит звуковой сигнал. Только после этого отпустите кнопки. Сброс времени помола для кнопки «Двойной помол» к заводским настройкам выполнен.
3. Чтобы сбросить настройки приготовления эспрессо, нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Настройки». Индикаторы этих кнопок начнут мигать, затем прозвучит звуковой сигнал. Только после этого отпустите кнопки. Сброс объема эспрессо к заводским настройкам выполнен.
4. Чтобы сбросить настройки приготовления двойного эспрессо, нажмите и удерживайте кнопки «Двойной эспрессо» и «Настройки». Индикаторы этих кнопок начнут мигать, затем прозвучит звуковой сигнал. Только после этого отпустите кнопки. Сброс объема двойного эспрессо к заводским настройкам выполнен.
5. Чтобы сбросить все настройки, нажмите и удерживайте кнопки «Вкл/Выкл» и «Настройки». Индикаторы всех кнопок мигнут 2 раза, и прозвучит звуковой сигнал. Сброс к заводским настройкам выполнен.

Настройка температуры

Оптимальной температурой для приготовления эспрессо считается температура 90–96 °С. Температура воды влияет на вкус напитка. Чем выше температура воды, тем более насыщенным, крепким будет кофе. При этом кислые нотки будут проявляться меньше при повышении температуры приготовления эспрессо.

По умолчанию для приготовления эспрессо вода в кофейной станции прогревается до 94 °С. Вы также можете настроить температуру воды 90–96 °С с шагом 2 °С.

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Настройки» в течение 3 секунд. Индикатор кнопки «Настройки» начнет мигать, прозвучит звуковой сигнал.
2. Чтобы выбрать температуру 90 °С, нажмите на кнопку «Помол».
3. Чтобы выбрать температуру 92 °С, нажмите на кнопку «Двойной помол».
4. Чтобы выбрать температуру 94 °С, нажмите на кнопку «Эспрессо».
5. Чтобы выбрать температуру 96 °С, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо».
6. Для выхода из режима настройки температуры, нажмите на кнопку «Настройки». Прозвучит звуковой сигнал. Настройка температуры выполнена.

Советы

Рекомендуется заливать в резервуар кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофейная станция не нагревает воду до температуры кипения.

В поддоне есть специальный поплавок, который указывает на необходимость вылить жидкость из поддона. Когда из решетки поддона начинает выступать

поплавок, вылейте скопившуюся в поддоне жидкость, вымойте и просушите поддон и решетку, затем установите обратно.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. Поменяйте помол на чуть более крупный. Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его.

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого можно установить рожок с фильтром без кофе в кофейную станцию, под рожок поставить чашку и включить приготовление двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 90–96 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо, включить приготовление эспрессо или двойного эспрессо не получится. Дождитесь, когда прибор достаточно остынет.

Чтобы охладить бойлер быстрее, вы можете подставить под стимер емкость и включить подачу горячей воды. Будьте осторожны, из стимера будут выходить горячая вода и пар под давлением. Затем, когда кофейная станция охладится до температуры приготовления эспрессо, будет подаваться только горячая вода.

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена. Пена для капучино должна быть жидкой и текучей.

В первый раз пена может не получиться. Возьмите новую порцию молока и попробуйте еще раз. Не пытайтесь взбить повторно горячее молоко: оно перегреется, и пена не получится.

Для взбивания молочной пены лучше всего использовать специальный железный сосуд — питчер. Его форма наилучшим образом подходит для взбивания пены, а железные стенки позволяют лучше чувствовать температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, то оно больше не будет взбиваться (даже если его охладить), именно поэтому в профессиональ-

ных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое. Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности.

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года, это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать от кофейной станции лишние предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко.

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Чтобы придать чашке латте эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в эспрессо вспененного молока оно выливается особым образом, в результате на поверхности образуется тот или иной узор. Самый простой узор (цветок) можно создать, если при вливании молока двигать его струйку зигзагообразно по поверхности кофе. В конце процесса проведите струйкой снизу вверх — это создаст стебелек. Подробнее о латте-арте можно прочитать в специальных руководствах или в интернете.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разновидности эспрессо

Доппио (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. У доппио интенсивный вкус и аромат. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейно-молочных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристретто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспрессо, но с меньшим количеством воды. В Италии ристретто считается самым настоящим из всех видов кофе,

а человек, его заказывающий, пользуется неизменным уважением бариста.

Ристретто, называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrank (шранк) и Short (шот).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как новым.

Лунго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который являет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды или же, при приготовлении другим способом, — горячую воду, в которую вливают эспрессо. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго как правило меньше, чем объем американо.

На картинке показано количество кофе и воды для приготовления разновидностей эспрессо, а также получаемая крепость.



Напитки на основе эспрессо

Американо — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку, а доливается уже в готовый напиток.

Существует три вида американо:

Классический итальянский американо — в эспрессо добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С);

Современный скандинавский американо — в горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С) добавляют эспрессо;

Европейская демократическая подача — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °С) и эспрессо подаются отдельно, чтобы каждый человек сам решал, каким способом и в какой пропорции он будет разбавлять свой кофе.

При классическом способе пенка на поверхности напитка разрушается полностью.

Многие ценители утверждают, что первый глоток напитка, приготовленного скандинавским способом, отличается более мягким и насыщенным вкусом.

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе в кофеварке (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

Признаком некачественно приготовленного напитка считается пустой вкус с ярко выраженным кислым послевкусием. А об избытке кофеина в чашке кофе ярко свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато — 40–60 мл, эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

Классический рецепт приготовления эспрессо макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспрессо. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Латте макиато состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. При этом пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем медленно тонкой струйкой влейте в него эспрессо.

На основе латте существует множество слоистых кофейных коктейлей: ореховый латте, айс-латте, латте с корицей, латте с шоколадом и взбитыми сливками, латте с мороженым. Любые сиропы, предназначенные для приготовления кофейных коктейлей (кроме цитрусового, так как из-за него кисает молоко), можно также смело добавлять в напиток.

Капучино состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, так как тут на самом деле речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочетанием цифр или букв. Информационный профиль каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — низкое качество.

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды).

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

Степень обжарки

Степень обжарки является одним из самых важных факторов, влияющих на вкус заваренного кофе. Ценители кофе выделяют много разновидностей обжарки. На упаковке производители обычно пишут самые распространенные степени обжарки цифрами от 1 до 5.






1. **Очень светлая обжарка** (Cinnamon) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка** (American) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. **Средняя обжарка** (City, Viennese). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. **Темная обжарка** (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. **Очень темная обжарка** (Italy). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым.

В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

Самый вкусный кофе получается, когда зерна смолоты непосредственно перед завариванием. Каждая степень помола должна соответствовать способу приготовления кофе.

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

Используйте сверхтонкий помол только для заваривания кофе «по-турецки».

Для рожковых кофеварок и кофейных станций не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

- по типу жерновов (конические или плоские);
- по типу привода (механические и электрические).

Истинные гурманы предпочитают механические кофемолки. Кофе, смолотый в ручной мельнице, получается более качественным за счет невысокой скорости работы. В процессе помола зерна не так сильно нагреваются и не теряют свой аромат.

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же при помоле коническими жерновами помол получается более однородным, что положительно сказывается на вкусе эспрессо.

Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — кофе, приготовляемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зернами.

Американо — это кофе эспрессо, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

Капучино — кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пенки.

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая возвышается шапкой над краем чашки на 1–2 см и хорошо держит форму. В отличие от капучино в торо не добавляют молоко, а только пену. Пена используется густая, а эспрессо, как правило, готовится вдвое большего объема.

Крема — пенка на приготовленном кофе.

Латте-арт — создание узора из молочной пенки на поверхности капучино. Узор создается особой техникой вливания пенки с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

3D латте-арт — создание объемных рисунков и скульптур из густой молочной пенки на поверхности капучино.

Панарелло — специальная насадка на стимер для приготовления пенки для капучино и латте.

Питчер — емкость для взбивания молока для капучино и латте. Другое название — молочник.

Демитассе — небольшая чашка, предназначенная для подачи кофе по-турецки, эспрессо или ристретто; эталон объема при приготовлении кофе по-турецки.

Чистка и обслуживание

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофейной станции рекомендуем не подсоединять рожок к кофейной станции, а класть его на решетку поддона или платформу для подогрева, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофейной станции не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, вы можете поддеть его с помощью обратной стороны щетки для очистки.

Если отверстия фильтра забились, прочистите их с помощью более тонкой иглы для чистки.

Очищайте стимер и насадку после каждого приготовления вспененного молока, иначе на них налипнут остатки молока. Для очистки стимера и насадки можно пропустить пар или горячую воду в пустую емкость и протереть их влажной тканью. Также насадку на стимер можно промыть водой, так как насадка съемная. Чтобы снять насадку открутите ее от стимера. Вымойте насадку теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды. Тщательно просушите ее, затем установите обратно на трубку подачи пара, закрутите для фиксации, поворачивая слева направо. Также для чистки насадки, вы можете использовать более толстую иглу для чистки. Внутреннюю часть стимера можно очистить при помощи ершика из комплекта.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку. Если кофейная станция не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную воду.

Также после использования питчера всегда мойте его в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Снимите решетку поддона, вытащите из кофейной станции поддон, слейте накопившуюся жидкость. Решетку и поддон вымойте в теплой воде средством для мытья посуды мягкой губкой и просушите.

Протирайте корпус кофейной станции влажной или сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофейной станции посудомоечную машину.

Если силиконовая накладка на стимере загрязнилась, ее можно снять (перед этим сняв насадку на стимер), промыть в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой, а затем просушить и надеть обратно.

Регулярно очищайте кофемолку. Если вы заметили, что количество молотого кофе уменьшилось или молотый кофе сыпется мимо рожка, проведите чистку кофемолки. Для очистки кофемолки выполните следующие действия:

1. Для очистки кофемолки необходимо сначала достать ложкой зерна из резервуара для кофейных зерен и включить кофемолку еще раз, чтобы перемолоть остатки кофейных зерен.
2. Выключите кофейную станцию и отключите ее от сети.
3. Откройте крышку резервуара для зерен, поверните резервуар для кофейных зерен против часовой стрелки до упора и снимите резервуар для кофейных зерен. Возьмитесь за ручку внешнего жернова и поверните его против часовой стрелки, потяните вверх и вытащите внешний жернов.

4. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды резервуар для зерен и крышку и полностью высушите их.
5. Внутренний и внешний жернова почистите щеткой для чистки.
6. Почистите место подачи молотого кофе щеткой для чистки.
7. Установите все составные части в обратной последовательности.

Удаление накипи

Периодически требуется проводить удаление накипи. У кофейной станции есть специальное напоминание необходимости очистки. Когда кофейная станция прольет 15 л воды, индикатор «Удаление накипи» будет мигать.

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Установите рожок с двойным фильтром без кофе, подставьте емкости, вмещающие по 1 л, под рожок и стимер.
3. Нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Настройки». Кофейная станция перейдет в режим очистки от накипи, индикатор «Удаление накипи» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будут мигать.
4. Поверните регулятор против часовой стрелки. Индикатор «Удаление накипи» будет гореть непрерывно, а индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать. Начнется подача воды в рожок и через стимер.
5. Дождитесь, когда вода перестанет подаваться, и поверните регулятор в среднее положение.
6. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до максимальной отметки. Слейте жидкость из емкостей.

Примечание. Обратите внимание, что для продолжения очистки от накипи у вас есть 5 минут. Если через 5 минут не продолжить очистку, кофейная станция выйдет из режима очистки от накипи.

7. Поверните регулятор по часовой стрелке. Индикатор «Удаление накипи» будет гореть непрерывно, а индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать. Начнется подача воды в рожок и через стимер.
8. Дождитесь, когда вода перестанет подаваться.
9. Поверните регулятор в среднее положение. Прозвучит звуковой сигнал. Индикатор «Удаление накипи» погаснет, а индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофейную станцию на хранение, слейте воду из резервуара и поддона, промойте и высушите все составные части кофейной станции. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофейную станцию в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль. Щетку, ершик и иглу для чистки, а также фильтр вы можно хранить в контейнере для аксессуаров во избежание их потери.

Храните кофейную станцию в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофейной станции.

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили кофейную станцию к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофейную станцию после подключения к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Вода в резервуаре закончилась	Залейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофейную станцию
Помол был слишком тонким и забил фильтр	Очистьте фильтр при помощи иглы для чистки, используйте кофе немного более грубого помола

Вода идет из уплотнения между рожком и кофейной станцией

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофейную станцию и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофейной станции, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофейной станции
Рожок неправильно установлен в кофейную станцию	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, вытряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофейной станции вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
Кофейную станцию пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше максимальной отметки. Не перемещайте кофейную станцию, когда в резервуаре или поддоне вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофейная станция была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и включите кофейную станцию в режиме удаления накипи еще раз, чтобы промыть внутренние части
Молотый кофе испортился, потому что хранился в месте с высокой влажностью и температурой в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку или питчер из комплекта

Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыты стимер и насадка	Тщательно прочистите стимер и насадку
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока»

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Вместо пара из стимера идет горячая вода, бойлер не прогрет для подачи пара	Поверните регулятор против часовой стрелки и дождитесь, когда бойлер нагреется до температуры подачи пара
Бойлер нагревается	Убедитесь, что индикатор «Пар/Кипяток» горит непрерывно. Только после этого поверните регулятор в среднее положение, а затем снова против часовой стрелки
В резервуаре для воды кончилась вода	Залейте воду в резервуар для воды. Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара
Насадка или стимер загрязнены	Очистьте стимер и насадку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

Кофемолка не работает, индикаторы кнопок «Помол» и «Двойной помол» мигают

Возможная причина	Решение
Резервуар для зерен не установлен или не зафиксирован	Установите резервуар для зерен на кофейную станцию так, чтобы выступ на резервуаре попал в углубление на кофейной станции. Поверните резервуар для кофейных зерен справа налево так, чтобы выступ на корпусе кофейной станции указывал на любую степень помола
Кофемолка перегрелась	Не используйте кофемолку более 3 минут подряд. После каждых 3 минут непрерывного использования необходимо сделать перерыв не менее чем на 6 минут, чтобы дать кофемолке остыть

Кофемолка не мелет кофейные зерна

Возможная причина	Решение
Внешний жернов не установлен	Установите внешний жернов в кофейную станцию до упора и поверните по часовой стрелке для фиксации

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1380–1550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 2,8 л
5. Емкость резервуара для кофейных зерен: 250 г
6. Давление: 15 бар
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 315 × 330 × 420 мм
9. Размер упаковки: 398 × 378 × 449 мм
10. Вес нетто: 8,7 кг
11. Вес брутто: 10,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.



Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки. Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Потемнение и пожелтение фильтров и других частей кофейной станции, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение бойлера, патрубков или резервуара для воды органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Засорение фильтра рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофейной станции. Во избежание засорения фильтра рожка не используйте слишком мелкий помол. Выход прибора из строя вследствие попадания жидкости в корпус прибора, на органы управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофейной станции повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофейной станцией только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофейной станции, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте приготовление с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофейную станцию без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с паром. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
22. Не снимайте рожок с кофейной станции во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Добавляйте в резервуар для кофейных зерен только кофейные зерна.
25. Не используйте кофемолку более 3 минут подряд. После 3 минут непрерывного использования делайте перерыв не менее 6 минут, чтобы мотор кофемолки остыл.
26. Не включайте помол с пустым резервуаром для зерен или без него. Это может привести к повреждению устройства.
27. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в органы управления и на шнур питания.

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87