

**Со мной
утро всегда
бодрее!**



**Кофейная станция
КТ-7413**

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	23
Технические характеристики	26
Меры предосторожности	27
Другие товары Kitfort	30

Общие сведения

Кофейная станция КТ-7413 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 из резервуара поступает в бойлер в кофейной станции и там нагревается, а затем под давлением проходит через молотый кофе. Температуру приготовления кофе можно настроить: 92, 94 или 96 °С. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе: она всегда объемная и стойкая, если кофе свежий. 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 других 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 — ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуются 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.

Металлический рожок хорошо прогревает напиток, и кофе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Темпер поможет утрамбовать в фильтре кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофейной станции — это паровая трубка, которая называется стимер. Стимер погружает 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.

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 ко-

ническими жерновами позволяет получить равномерный помол, что положительно сказывается на вкусе эспрессо.

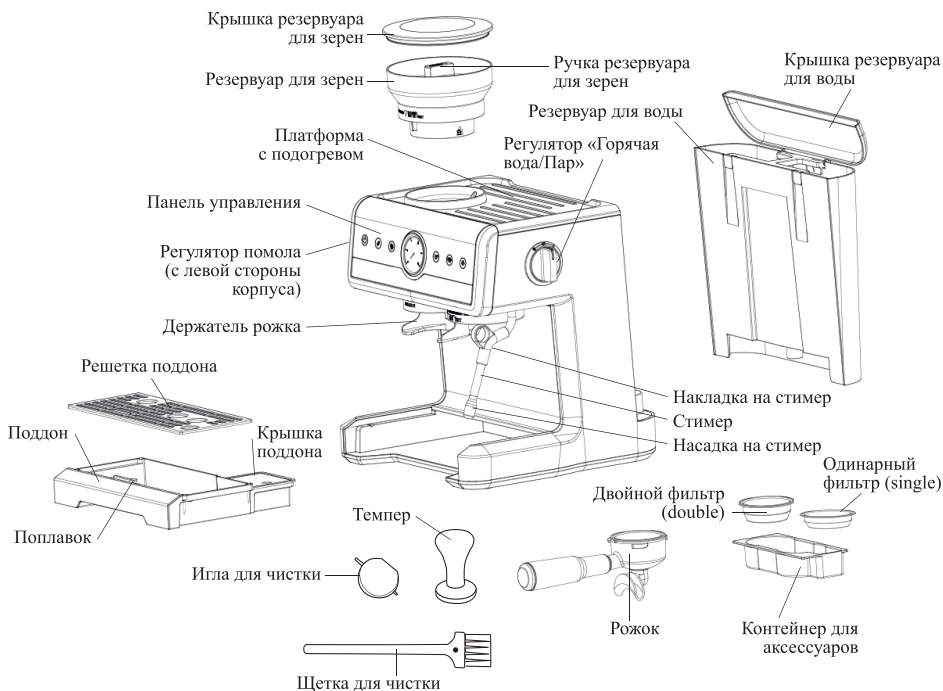
Кофейная станция — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон с решеткой и крышкой — 1 шт.
 - Резервуар для зерен — 1 шт.
 - Крышка резервуара для зерен — 1 шт.
 - Контейнер для аксессуаров — 1 шт.
 - Насадка на стимер — 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. Щетка для чистки — 1 шт.
7. Игла для чистки — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. 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 в кофейную станцию.

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

Темпер поможет утрамбовать молотый кофе в фильтре.

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 и создает узкую и сильную струю пара, благодаря чему помогает легче взбивать молочную пену.

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

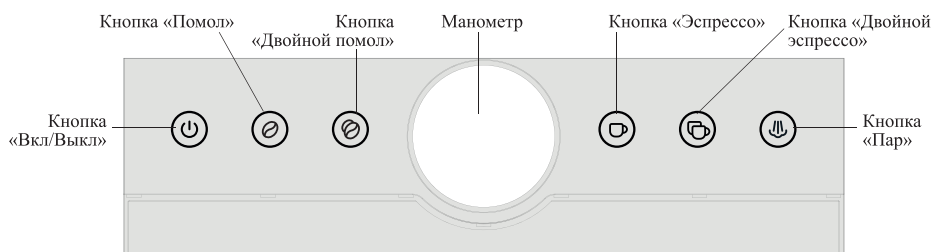
Щетка для чистки удобна для очистки внутреннего и внешнего жерновов кофемолки, места подачи молотого кофе, а также других труднодоступных частей.

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 всплывет выше решетки. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, но нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки и рожок, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки и рожок после мытья.

Панель управления



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

У кофейной станции есть режим энергосбережения — через 25 минут бездействия кофейная станция отключается. Нагрев бойлера в режиме энергосбережения не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофейной станции, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопками «Помол» и «Двойной помол» вы можете включить жерновую кофемолку для помола такого количества кофе, которое рассчитано на порцию эспрессо (длительность помола около 19 с) или на порцию двойной эспрессо (длительность помола около 25 с). Степень помола кофейных зерен настраивается с помощью *регулятора помола*. Индикаторы кнопок «Помол» и «Двойной помол» мигают, если резервуар для зерен не установлен в кофейную станцию или установлен неправильно, и горят непрерывно, когда резервуар для зерен установлен.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо (по умолчанию около 30 мл). При нажатии на кнопку «Эспрессо» мигает индикатор этой кнопки. Кофейная станция останавливается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойной порции эспрессо (по умолчанию около 60 мл) — можно приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. При нажатии на кнопку «Двойной эспрессо» мигает индикатор этой кнопки. Кофейная станция останавливается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз.

Поворот *регулятора «Горячая вода/Пар»* переключает подачу пара или горячей воды через *стимер*. Поверните регулятор в крайнее левое положение для подачи пара, и в крайнее правое положение — для подачи горячей воды.



Кнопка «Пар» включает и выключает подачу пара, когда регулятор «Горячая вода/Пар» повернут в крайнее левое положение. Индикатор кнопки «Пар» мигает, когда кофейная станция разогревается до температуры подачи пара, и горит непрерывно, когда кофейная станция нагрета.

Манометр позволяет отслеживать давление в бойлере. На манометре отмечен диапазон давления, который считается наиболее подходящим для приготовления эспрессо. Если стрелка манометра показывает давление 5–10 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.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофейную станцию и все аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите силиконовую заглушку с нижней части резервуара для воды.
3. Перед первым использованием промойте резервуар для воды, резервуар для зерен с крышкой, рожок, фильтры, насадку на стимер, темпер, поддон с крышкой и решетку поддона в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной мягкой тканью.
4. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
5. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «MAX». Закройте резервуар крышкой и установите в кофейную станцию.
6. Установите в кофейную станцию контейнер для аксессуаров. Установите решетку поддона на поддон, закройте поддон крышкой, затем вставьте поддон в кофейную станцию.
7. Установите резервуар для зерен в кофейную станцию так, чтобы выступы на резервуаре вошли в пазы на корпусе кофейной станции, а стрелка на резервуаре находилась спереди. Поверните ручку внутри резервуара по часовой стрелке, чтобы открыть заглушку внизу резервуара. Закройте резервуар для зерен крышкой.
8. Подключите кофейную станцию к сети питания, убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
9. Установите фильтр в рожок. 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 против часовой стрелки до упора.
10. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Индикатор этой кнопки будет мигать, индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет, остальные индикаторы продолжают гореть. Через

несколько секунд вода начнет вытекать в емкость. Повторите это действие несколько раз. Не забывайте сливать воду из емкости по мере наполнения.

11. Подставьте под стимер любую емкость. Поверните регулятор «Горячая вода/ Пар» в крайнее правое положение, из стимера начнет выходить горячая вода. Чтобы отключить подачу горячей воды, поверните регулятор в среднее положение. подача горячей воды прекратится автоматически через 5 минут.
12. Кофейная станция 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 прекратится.

Внимание! Будьте осторожны, корпус устройства, фильтр, рожок, стимер и насадка на стимер нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Использование встроенной кофемолки

1. Убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции. Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно.
2. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен. Закройте крышку резервуара для зерен.
3. Выберите нужную степень помола, поворачивая регулятор помола. Чем меньше число выставлено на регуляторе, тем меньше будет помол. 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. Установите одинарный или двойной фильтр в рожок.
5. Поместите рожок в держатель рожка и нажмите на кнопку «Помол» или «Двойной помол». Кофемолка начнет молоть кофе. По окончании помола кофемолка автоматически отключится. Для помола зерен для одной порции эспрессо кофемолка работает около 19 секунд. Для помола зерен для двойной порции эспрессо кофемолка работает около 25 секунд. 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.

6. 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 дайте ей остыть около 6 минут, чтобы избежать перегрева устройства.

7. Снимите рожок с держателя рожка.

Приготовление эспрессо

1. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «МАХ», и установите резервуар в кофейную станцию. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо вода не нагревается до температуры кипения.

Примечание. Если во время работы устройства в резервуаре для воды закончится вода, раздастся звуковой сигнал, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двой-

ной эспрессо» и «Пар» будут быстро мигать около 10 секунд. Нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Пар», чтобы выключить предупреждение о нехватке воды. Если давление в бойлере слишком высокое, включите на несколько секунд подачу пара, повернув регулятор «Горячая вода/Пар» в крайнее левое положение. Затем выключите кофейную станцию, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», долейте воду в резервуар и снова включите устройство.

2. Убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции. Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.

Примечания. Кнопка «Пар» будет мигать дольше, чем кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо», потому что приготовление эспрессо и подача пара в данной модели кофейной станции происходят независимо друг от друга, и часть воды сразу нагревается до температуры подачи пара.

Во время работы кофейной станции в бойлер поступают новые порции воды из резервуара, которые нужно нагреть до определенной температуры, поэтому кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» могут снова начать мигать.

3. Установите фильтр в рожок. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 10–12 грамм кофе. Двойной фильтр рассчитан примерно на 16 грамм. Наполните фильтр молотым кофе или смелите кофе сразу в рожок, как описано в главе «Использование встроенной кофемолки».
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 темпером по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.
5. Подведите рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофейной станции. Поверните рожок против часовой стрелки до упора.
6. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой до 8 см.
7. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Индикатор нажатой кнопки будет мигать, индикатор второй кнопки («Двойной эспрессо» или «Эспрессо» соответственно) погаснет, остальные индикаторы продолжают гореть. Кофейная станция начнет приготовление эспрессо под давлением. Когда кофейная станция приготовит эспрессо или двойной эспрессо, подача воды в рожок прекратится. Вы также можете остановить приготовление кофе раньше, снова нажав на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.

Примечания. Следите за стрелкой на манометре во время приготовления эспрессо. Оптимальным давлением для приготовления эспрессо считается давление 5–10 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.

Кофейная станция выполняет предсмачивание кофейной таблетки («pre-brewing»), поэтому вначале приготовления после начала подачи воды будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится.

8. Подождите пару минут после окончания приготовления, чтобы оставшаяся в кофейной таблетке вода полностью стекла в чашку. Уберите чашку или чашки с кофе с поддона.
9. Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке до упора. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок в теплой воде и протрите место установки рожка салфеткой или тканью. Не подсоединяйте рожок обратно к кофейной станции, если не собираетесь готовить еще одну порцию кофе.
10. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофейную станцию от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон, потянув его в сторону от устройства, снимите решетку и слейте воду.
Внимание! Будьте осторожны, корпус устройства, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если сделать все согласно инструкции, то получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Установите насадку на стимер, если она была снята. Насадка накручивается снизу на стимер и создает узкую и сильную струю пара, благодаря чему помогает легче взбивать молочную пену.
2. Возьмите высокую емкость для молока. Желательно, чтобы у емкости был удобный носик для наливания, но можно обойтись обычным стаканом.
3. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть холодным, но не ледяным. Молоко должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
4. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуются примерно 100 мл молока.
5. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода, а регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции. Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
6. Перед взбиванием молока стимер необходимо прогреть. Для этого подставьте под стимер пустую емкость. Поверните регулятор «Горячая вода/Пар» в крайнее левое положение и нажмите на кнопку «Пар», индикатор этой кнопки будет мигать. Начнется подача пара.
7. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение.

8. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость 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, повернув регулятор в крайнее левое положение. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
9. 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.
10. 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.
11. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей 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.
12. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение, и только потом вытаскивайте стимер из молока. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
13. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Направьте стимер в пустую емкость, чтобы промыть остатки молока в стимере. Включите подачу пара на 30–60 секунд и выключите ее, повернув регулятор в среднее положение и нажав на кнопку «Пар». После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, остатки молока присохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!
14. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофейную станцию от сети электропитания.

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

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно подогреть сок, остывший чай и 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. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции и дождитесь ее нагрева.
2. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость. Поверните регулятор «Горячая вода/Пар» в крайнее левое положение и нажмите на кнопку «Пар», подавайте пар примерно 30 секунд. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение.
3. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор в крайнее левое положение. Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
4. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение.
5. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30–60 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого нажмите на кнопку «Пар» и поверните регулятор «Горячая вода/Пар» в среднее положение.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофейной станции.
7. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Подача горячей воды

Вы можете наливать горячую воду с помощью кофейной станции. Вода нагревается до той же температуры, что и при приготовлении кофе.

1. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду.
2. Убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении, включите кофейную станцию и дождитесь прогрева.
3. Поверните регулятор «Горячая вода/Пар» в крайнее правое положение. Из стимера будет подаваться горячая вода.

Примечание. подача горячей воды автоматически остановится через 5 минут.

4. Чтобы остановить подачу горячей воды, поверните регулятор в среднее положение.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать объем воды, подаваемой через рожок, для эспрессо и двойного эспрессо, и время помола для помола одной порции

кофе. По умолчанию для одной порции эспрессо проливается около 30 мл воды, а для порции двойного эспрессо — около 60 мл. Для обеих программ можно настроить объем воды от 30 до 400 мл. Помол одной порции кофе по умолчанию 19 с. Можно настроить время от 4 до 40 секунд.

1. Убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении, и включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофейная станция разогреется.
2. Подставьте чашку под рожок.
3. Чтобы установить объем воды для приготовления эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо» в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал, индикатор кнопки «Эспрессо» начнет мигать, индикатор кнопки «Двойной эспрессо» погаснет.
4. Снова нажмите на кнопку «Эспрессо», вода начнет подаваться в рожок. Когда получите нужный объем кофе (или воды, если вы установили рожок без кофе), нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз. Объем эспрессо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться такого объема, как вы запрограммировали.
5. Чтобы установить объем воды для приготовления двойного эспрессо, повторите действия, описанные в пунктах 3–4, только вместо кнопки «Эспрессо» нажимайте на кнопку «Двойной эспрессо».
6. Чтобы установить время помола для одной порции кофе, установите рожок в держатель рожка или любую другую емкость под держатель рожка и нажмите и удерживайте кнопку «Помол» в течение 5 секунд. Индикатор кнопки «Двойной помол» погаснет, индикатор кнопки «Помол» будет мигать. Кофемолка начнет молоть кофе.
7. Отпустите кнопку «Помол». Когда пройдет достаточное количество времени и кофемолка смелит достаточное количество кофе, нажмите на кнопку «Помол» еще раз. Время для помола одной порции кофе запрограммировано. Теперь при нажатии на кнопку «Помол» кофемолка будет работать столько времени, как вы запрограммировали.

Примечание. Время помола для двойной порции кофе настроить нельзя.

Настройка температуры

Оптимальной температурой для приготовления эспрессо считается температура 92–96 °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 92–96 °С с шагом 2 °С.

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Помол» и «Эспрессо» в течение 5 секунд. Раздастся звуковой сигнал, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начнет быстро мигать.
2. Чтобы выбрать температуру 92 °С, нажмите на кнопку «Двойной помол», индикатор этой кнопки загорится.
3. Чтобы выбрать температуру 94 °С, нажмите на кнопку «Эспрессо», индикатор этой кнопки загорится.

4. Чтобы выбрать температуру 96 °С, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо», индикатор этой кнопки загорится.
5. Устройство автоматически выйдет из режима настройки температуры через 5 секунд бездействия. Настройка температуры выполнена.

Сброс к заводским настройкам

Чтобы сбросить настройки кофейной станции к заводским, нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» в течение 3 секунд. Все индикаторы погаснут, все настройки будут сброшены.

Советы

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

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.

Не используйте слишком мелкий или слишком крупный помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка и тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. При слишком крупном помоле вода будет проливаться через кофейную таблетку слишком быстро, и в результате кофе получится кислым и водянистым.

Если во время работы устройства в резервуаре для воды закончится вода, раздастся звуковой сигнал, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут быстро мигать около 10 секунд. Нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар», чтобы выключить предупреждение о нехватке воды. Если давление в бойлере слишком высокое, включите на несколько секунд подачу пара, повернув регулятор «Горячая вода/Пар» в крайнее левое положение. Затем выключите кофейную станцию, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», долейте воду в резервуар и снова включите устройство.

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

После промывки и в промежутке между приготовлением кофе не подсоединяйте рожок к кофейной станции, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофейной станции не деформировался. Не подсоединяйте рожок, если хотите взбить молоко, подогреть напитки или налить горячую воду.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно сливайте воду.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, а рожок погружают в горячую воду. Также можно поместить чашку, рожок и фильтр на платформу с подогревом во время нагрева бойлера — так они успеют прогреться.



В данной модели кофейной станции приготовление эспрессо и подача пара происходят независимо друг от друга, поэтому вы можете готовить кофе сразу после подачи пара.

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена.

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.

Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного сужается кверху. Лучший питчер — металлический, так как с ним можно легко определить 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 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных 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.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко. Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

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 другие предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

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 после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Для этого протрите стимер влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30–60 секунд подачу пара.

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

Doppio (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.

Ристрétто — 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), *Shrunk* (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.

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 (Americano, it.) — 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 (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд 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 свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато (Macchiato, it.) — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он 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 кофейнях принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Латте макиато (latte macchiato, it.) состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте следует сварить стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. Пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем тонкой струйкой медленно 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 скисает молоко) можно также смело добавлять в напиток.

Капучино (cappuccino, it.) 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 — специальной небольшой чашке 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 профайл каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и название плантации или имя фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — 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 <i>капельной кофеварке</i> и <i>френч-прессе</i> . 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 <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки (джезвы)</i> . 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 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 улечиваются, 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 вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами.

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 зубочисткой 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.

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

Очищайте рожок и фильтр от кофейной гущи и промывайте их после каждого использования. После промывки и в промежутке между использованием не подсоединяйте рожок к кофейной станции, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофейной станции не деформировался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Если отверстия фильтра забились, прочистите их с помощью более тонкой иглы для чистки.

Место установки рожка следует протирать салфеткой.

Внимание! Кофейная станция может быть горячей!

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, иначе на него налипнут остатки молока или разогреваемого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар или воду через стимер в пустую емкость и протереть его 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. Также для чистки насадки, вы можете использовать более толстую иглу для чистки.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофейная станция не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Вода не кипятится в кофейной станции, поэтому рекомендуется наливать в резервуар уже кипяченую воду. Наливайте в резервуар воду комнатной температуры.

Регулярно или по мере наполнения выливайте из поддона воду. Аккуратно снимите поддон, потянув его в сторону от устройства, снимите решетку с крышкой и слейте воду. Промойте поддон, решетку и крышку в теплой воде мягкой губкой. Просушите их, прежде чем устанавливать обратно.

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

Очистка встроенной кофемолки

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. Достаньте ложкой зерна из резервуара для кофейных зерен и включите кофемолку еще раз, чтобы перемолоть остатки кофейных зерен.
2. Выключите кофейную станцию и отключите ее от сети.
3. Откройте крышку резервуара для зерен, поверните ручку резервуара для зерен против часовой стрелки, чтобы закрыть заглушку внизу резервуара, и снимите резервуар, потянув его вверх.
4. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды резервуар для зерен и крышку и полностью высушите их.
5. Место установки резервуара для зерен почистите щеткой для чистки из комплекта.
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 после каждых 500 приготовленных чашек кофе. При каждом включении кофейной станции индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать 5 раз.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая отметку «МАХ».
2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь прогрева кофейной станции.
4. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Начнется пролив воды через рожок. Когда пролив воды прекратится, слейте воду из емкости и повторите этот еще 2–3 раза.
5. Поместите емкость под стимер и переведите регулятор «Горячая вода/Пар» в крайнее правое положение, начнется подача горячей воды через стимер. Через 1–2 минуты выключите подачу горячей воды, повернув регулятор «Горячая вода/Пар» в среднее положение.
6. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «Мах».
7. Повторите действия, описанные в пунктах 4–5, еще 2–3 раза, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Сливайте воду из емкостей по мере наполнения.
8. После проведения очистки нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» в течение 3 секунд. Напоминание о необходимости очистки от накипи сбросится.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофейную станцию на хранение, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание». Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофейной станции не деформировалось.

Храните устройство в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении убирайте кофейную станцию в коробку или пакет для защиты от пыли. Щетку и иглу для чистки, а также фильтры можно хранить в контейнере для аксессуаров во избежание их потери.

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 толщину 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 1 минуту и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше, 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
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофейную станцию

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая отметку «MAX»
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
С нижней части резервуара не удалена силиконовая заглушка	Удалите заглушку с нижней части резервуара для воды

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

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, и вода выплеснулась	Заливайте воду в резервуар, не превышая отметку «МАХ». Не перемещайте кофейную станцию, когда в резервуаре вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофейная станция была плохо промыта после удаления накипи	Промойте кофейную станцию водой несколько раз
Молотый кофе испортился, потому что хранился в горячем влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в прохладном сухом месте, чтобы сохранить свежесть

Не получается молочная пена

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «Приготовление вспененного 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
Бойлер недостаточно нагрет для подачи пара	Бойлеру требуется время, чтобы нагреться до температуры подачи пара
В бойлере закончилась вода	Отключите кофейную станцию и залейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку
Стимер или насадка загрязнены	Тщательно прочистите стимер и насадку



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, как описано в главе «Использование встроенной кофемолки»
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

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: 2250 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 2,6 л
6. Емкость контейнера для зерен: 220 г
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер устройства: 340 × 323 × 405 мм
9. Размер упаковки: 365 × 365 × 480 мм
10. Вес нетто: 10,0 кг
11. Вес брутто: 11,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Зонсэнвэй Илектрик Текнолэджи Ко., Лтд. №106 Аутер Рин Роуд, Жунгуй, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс 528305, Китай.
Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

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

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

Засорение кофейной станции органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как указано в главе «Чистка и обслуживание».

Засорение фильтров рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофейной станции. Во избежание засорения фильтров рожка не используйте слишком мелкий помол.

Перемалывание любых продуктов, кроме кофейных зерен, может привести к поломке встроенной кофемолки. Это не является гарантийным случаем.

Выход из строя устройства вследствие попадания воды, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания и в область органов управления 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 кофейную станцию, 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 прибора 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с кофейной станцией.
8. Контролируйте работу устройства, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру напитка 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
23. Не снимайте рожок с кофейной станции во время пролива воды через рожок.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

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. Добавляйте в резервуар для кофейных зерен только кофейные зерна.

IM-1

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