

**На страже
бодрости!**



**Кофейная станция
КТ-7113**

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.....	9
Чистка и обслуживание	24
Уход и хранение	25
Устранение неполадок.....	25
Технические характеристики	29
Меры предосторожности	30

Общие сведения

Кофейная станция КТ-7113 сочетает в себе два устройства в одном корпусе: рожковую кофеварку и кофемолку. Рожковая кофеварка 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 молоко. Встроенная кофемолка с коническими металлическими жерновками позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка.

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 92–95 °С 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 кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем пенка более объемная и стойкая, 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 рожковой кофеварки 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 — довольно-таки 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.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для подачи 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.

Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют 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 кофейную таблетку в рожке.

Кофейная станция КТ-7113 позволяет настроить время помола кофейных зерен, объем и температуру приготовленного кофе, а также время подачи горячей воды через стимер. Устройство оповещает о необходимости очистки от накипи в зави-

симости от установленной жесткости воды. Вы можете выбрать один из трех уровней жесткости воды — низкий, средний и высокий уровень жесткости. Кофейная станция оснащена двумя режимами удаления накипи: быстрое удаление накипи и длительное удаление накипи.

Также у КТ-7113 есть режим энергосбережения — через 30 минут бездействия кофейная станция отключается.

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.

Не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Встроенная кофемолка с коническими жерновыми, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле, позволяет получить свежемолотый кофе и настроить степень помола. К тому же вкус кофе будет более богатым из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновыми.

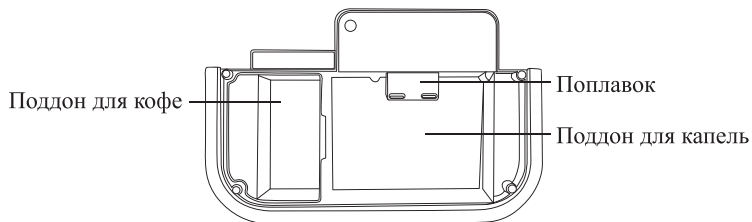
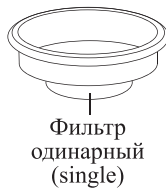
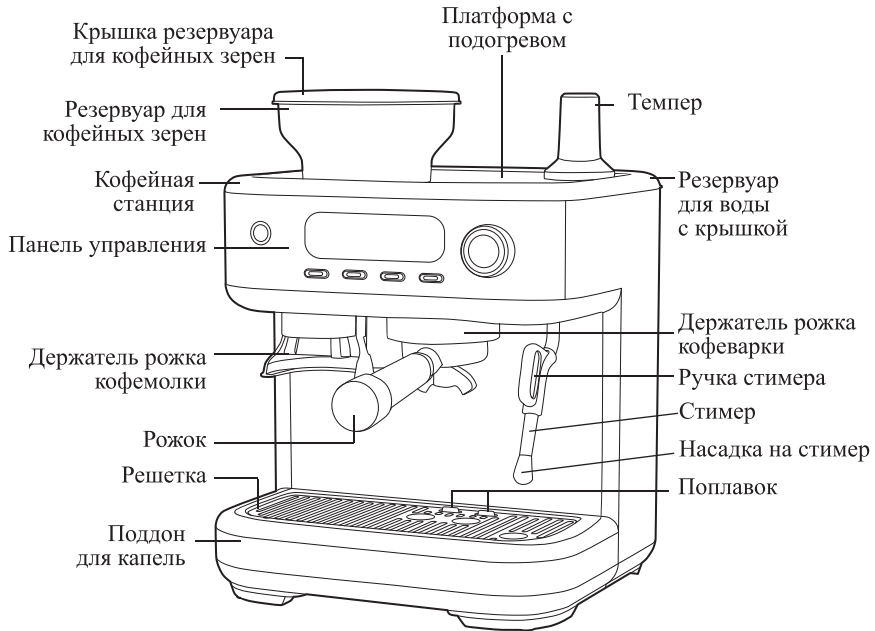
Кофейная станция — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Крышка резервуара для воды — 1 шт.
 - Поддон для капель со съемной решеткой и поддоном для кофе — 1 шт.
 - Резервуар для кофейных зерен — 1 шт.
 - Крышка резервуара для кофейных зерен — 1 шт.
 - Внешний жернов — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
 - Насадка на стимер с уплотнителем — 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



Ручка стимера не нагревается, 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. Чтобы подогреть напиток паром, используйте стимер без насадки.

Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. **Крышка резервуара для воды** снимается, поэтому можно заливать воду в резервуар, не снимая его.

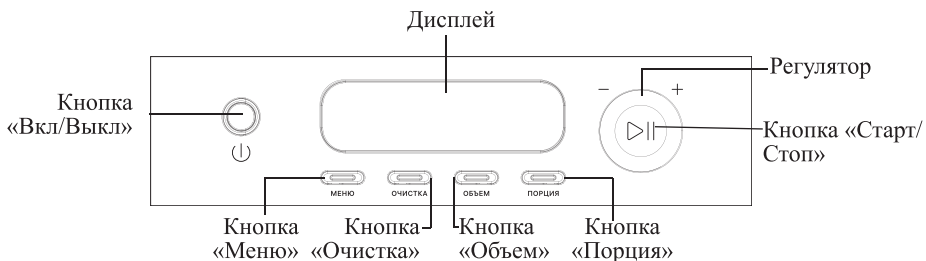
Один из **фильтров** устанавливается в рожок. Фильтр плотно фиксируется в рожке и не выпадет, когда вы удаляете кофейную таблетку. **Темпер** поможет сформировать в рожке кофейную таблетку.

В **поддоне** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнился водой, то поплавок всплывет выше **решетки**. В таком случае следует слить воду из поддона. Также в **поддон для капель** устанавливается специальный **поддон для кофе**, чтобы молотый кофе из кофемолки не попадал в жидкость в поддоне для капель.

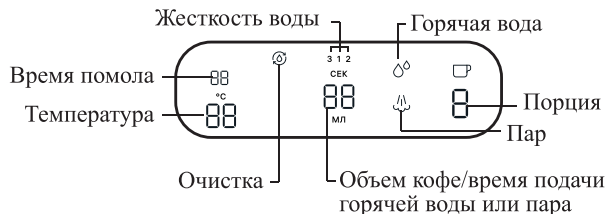
Платформа с подогревом не имеет своего подогревателя, а нагревается от тепла, выделяемого при работе кофейной станции. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки с кофе, пока готовится молочная пенка.

Для чистки труднодоступных мест предусмотрена **щетка для чистки**. Для очистки стимера в комплекте идет **игла для чистки**, которую вы можете хранить в корпусе устройства. Чтобы убрать иглу в корпус на хранение, вытащите поддон для капель из корпуса устройства и установите иглу на специальный выступ в корпусе.

Панель управления



Дисплей





Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает нагрев кофейной станции.

Кнопка «Меню» переключает режимы работы кофейной станции: «Эспрессо», «Двойной эспрессо», «Горячая вода», «Пар» и «Ручной помол». На дисплее при этом отображается значок соответствующей порции, значок «Горячая вода», значок «Пар» или настраиваемое время помола.

Режим «Эспрессо» предназначен для приготовления одной порции эспрессо. На дисплее при этом отображаются параметры (время помола, температура и объем приготовленного кофе) для одной порции эспрессо и значок порции «1». Время помола в этом режиме можно регулировать в диапазоне от 2 до 14 секунд с шагом 1 секунда.

Режим «Двойной эспрессо» предназначен для приготовления двух порций эспрессо — можно приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. На дисплее при этом отображаются параметры (время помола, температура и объем приготовленного кофе) для двух порций эспрессо и значок порции «2». Время помола в этом режиме можно регулировать в диапазоне от 2 до 20 секунд с шагом 1 секунда.

При включении режима «Горячая вода» запускается подача горячей воды из стимера. Вы можете настроить время подачи горячей воды от 10 до 99 секунд с шагом 1 секунда. По умолчанию подача горячей воды будет осуществляться в течение 60 секунд. На дисплее при этом отображается обратный отсчет времени подачи воды и значок «Горячая вода».

При включении режима «Пар» запускается подача пара из стимера. На дисплее при этом будет отображаться прямой отсчет времени подачи пара и значок «Пар». подача пара автоматически прекращается через 90 секунд.

Режим «Ручной помол» удобно использовать, если вы хотите смолоть кофе не в рожок, а в другую емкость. В этом режиме вы можете настроить время помола от 2 до 30 секунд с шагом 1 секунда.

Кнопка «Очистка» запускает режим удаления накипи. При работе в этом режиме на дисплее будет мигать значок «Очистка». Устройство оснащено двумя режимами удаления накипи: быстрое удаление накипи и длительное удаление накипи. При удалении накипи устройство подает воду в течение 40 секунд через держатель рожка кофеварки, затем в течение 40 секунд через стимер. При быстром удалении накипи данный цикл повторяется 3 раза, при длительном удалении накипи — 5 раз.

Кнопка «Объем» позволяет настроить объем получаемого напитка для режимов «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Вы можете выбрать объем эспрессо от 30 до 50 мл (по умолчанию 40 мл) и объем двойного эспрессо от 70 до 90 мл (по умолчанию 80 мл) с шагом 5 мл.

Кнопка «Порция» служит для быстрого переключения между режимами «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». При этом на дисплее загорается значок порции «1» для эспрессо и «2» для двойного эспрессо, а также заданные параметры для каждого режима.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает работу устройства в выбранном режиме.

Регулятор служит для настройки объема напитка, времени помола кофейных зерен и времени подачи горячей воды.

При одновременном нажатии и удерживании в течение нескольких секунд кнопок «Меню» и «Порция», когда устройство выключено, кофейная станция переходит к настройке температуры приготовленного напитка. Вы можете установить температуру кофе в чашке 65, 70 или 75 °С. По умолчанию установлена температура 75 °С.

При одновременном нажатии и удерживании в течение нескольких секунд кнопок «Меню» и «Очистка», когда устройство выключено, кофейная станция переходит к настройке жесткости воды. Вы можете установить один из трех уровней жесткости воды (1 — низкий, 2 — средний, 3 — высокий). В зависимости от выбранного уровня жесткости кофейная станция напомнит о необходимости провести очистку от накипи через 500 (высокий уровень), 1000 (средний уровень) или 1500 (низкий уровень) порций эспрессо.

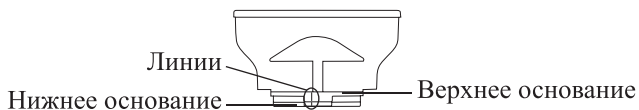
У каждой кнопки на панели управления есть **световой индикатор**, который загорается при нажатии на соответствующую кнопку. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» мигает, когда бойлер нагревается, и горит непрерывно, если бойлер прогрелся до рабочей температуры.

У кофейной станции есть режим энергосбережения — через 30 минут бездействия кофейная станция отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофейной станции, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

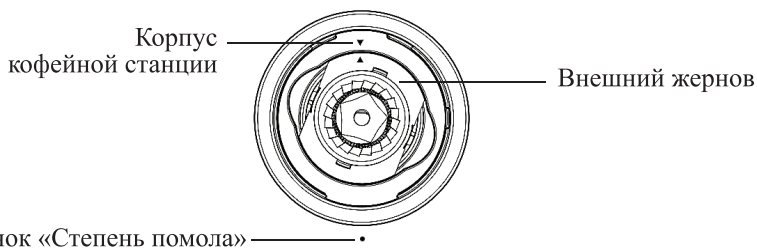
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

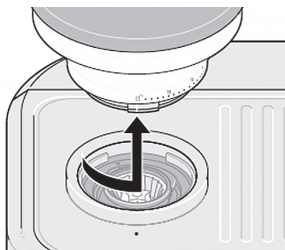
1. Достаньте кофейную станцию из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды с крышкой, фильтры, рожок, поддон для капель, поддон для кофе, решетку поддона, насадку на стимер, темпер, внешний жернов, резервуар для кофейных зерен и его крышку. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной тканью. Особенно тщательно просушите резервуар для кофейных зерен с крышкой и внешний жернов.
4. Налейте чистую фильтрованную воду в резервуар для воды между отметками «MIN» и «MAX» и установите его в кофейную станцию. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон для капель в кофейную станцию так, чтобы бортики на корпусе станции вошли в углубления в поддоне, и передвиньте поддон по направлению к кофейной станции до упора. Установите в поддон для капель поддон для кофе, а сверху установите решетку.
6. Убедитесь, что линии «» на верхнем и нижнем основании резервуара для кофейных зерен выровнены.



- Установите внешний жернов в корпус кофейной станции в место установки резервуара для кофейных зерен. Убедитесь, что стрелка на корпусе устройства в месте установки резервуара для зерен и стрелка на внешнем жернове выровнены.



- Установите резервуар для кофейных зерен на кофейную станцию так, чтобы значок «Степень помола» указывал на значок открытого замка на резервуаре. Затем поверните резервуар по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его на устройстве.



- Закройте резервуар для кофейных зерен крышкой.
- Подставьте любую подходящую по высоте чашку под держатель рожка кофеварки и под стимер.
- Подключите кофейную станцию к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дисплей загорится. Индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Вкл/Выкл», начнут мигать. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.
- Нажмите на любую из кнопок «Меню», «Очистка», «Объем» или «Порция». Устройство начнет прокачку воды через держатель рожка кофеварки и стимер. Когда прокачка воды закончится, индикаторы кнопок «Меню», «Удаление накипи», «Объем», «Порция» и «Старт/Стоп» погаснут. Устройство перейдет к нагреву бойлера.

Примечание. Устройство проведет прокачку воды при первом использовании или после сброса к заводским настройкам. 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

- Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество

кофейных зерен. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 9 грамм кофе. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан примерно на 19 грамм кофе. Закройте крышку резервуара для зерен.

2. Поворачивайте резервуар для зерен по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать нужную степень помола. Поворот по часовой стрелке уменьшает степень помола, поворот против часовой стрелки — увеличивает степень помола. Для кофеварок рожкового типа рекомендуется более мелкий помол, но не самый мелкий, так как слишком мелкий помол может забить фильтр рожка.
3. Кнопкой «Порция» или «Меню» выберете режим «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Поверните регулятор по часовой или против часовой стрелки, чтобы настроить время помола для выбранного режима.
4. Установите фильтр для эспрессо или двойного эспрессо в рожок так, чтобы фильтр плотно зафиксировался в рожке.
5. Поместите рожок в держатель рожка кофемолки. Нажмите на рожок вниз, чтобы надавить им на кнопку включения помола, и удерживайте рожок в таком положении. Кофемолка начнет молоть кофе, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени помола. По прошествии установленного времени кофемолка автоматически выключится. Вы можете остановить помол раньше, перестав удерживать рожок в нижнем положении.

Кнопка включения помола



6. После окончания помола снимите рожок с держателя рожка кофемолки.
7. Вы также можете молоть кофе не в рожок, а в любую другую емкость, которая помещается под держатель рожка кофемолки. Для этого установите емкость под держатель рожка кофемолки. Кнопкой меню выберете режим «Ручной помол», на дисплее при этом отобразится заданное время помола. Регулятором настройте необходимое время помола. Затем нажмите на кнопку включения помола. Кофемолка начнет молоть кофе, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени помола. По прошествии установленного времени кофемолка автоматически выключится. Вы можете остановить помол раньше, еще раз нажав на кнопку включения помола.

Приготовление эспрессо

1. Наполните резервуар прохладной чистой водой, чтобы уровень воды находился между отметками «MIN» и «MAX». Установите резервуар в кофейную станцию и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофейная станция не нагревает воду до температуры кипения.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофейная станция начала нагреваться.
3. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции, установите

фильтр в рожок так, чтобы фильтр плотно зафиксировался в рожке. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 9 грамм кофе. Для приготовления двойного эспрессо возьмите фильтр для двойного эспрессо, установите фильтр в рожок так, чтобы фильтр плотно зафиксировался в рожке. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан примерно на 19 грамм кофе.

4. Смолите кофейные зерна сразу в рожок или добавьте молотый кофе в рожок.
5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. 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-диск по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
6. Подведите рожок с фильтром под значок открытого замка на держателе рожка кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на держателе. Поверните рожок слева направо до упора (до значка закрытого замка) для фиксации рожка в держателе.
7. Убедитесь, что кофейная станция разогрелась, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона.
8. Кнопкой «Порция» или «Меню» выберете режим «Эспрессо» или «Двойной эспрессо», на дисплее отобразятся параметры (время помола, температура и объем приготовленного кофе) и значок порции для выбранного режима.
9. Чтобы изменить объем приготовленного напитка, нажмите на кнопку «Объем». Регулятором установите необходимый объем напитка, затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Кофейная станция сохранит настройку объема напитка.
10. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить приготовление эспрессо под давлением. Индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет гореть непрерывно. Когда кофейная станция приготовит эспрессо или двойной эспрессо, индикатор кнопки «Старт/Стоп» погаснет. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.

Примечание. Если вода в резервуаре закончится, устройство прекратит работу, на дисплее отобразится «E9», индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать. Долейте воду в резервуар, чтобы уровень воды находился между отметками «MIN» и «MAX», кофейная станция автоматически продолжит работу.

11. Поверните рожок справа налево в сторону значка открытого замка и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Будьте осторожны, рожок может быть горячим.
12. 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 установите насадку на стимер, если она снята. Для этого прикрутите насадку, поворачивая ее слева направо.
2. Включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится непрерывно.
3. Кнопкой «Меню» выберите режим «Пар». Устройство включит нагрев бойлера до необходимой температуры, при этом на дисплее будет мигать значок «Пар». Когда значок загорится непрерывно, устройство будет готово к подаче пара.
4. Возьмите высокий сосуд 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.
5. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость или направьте стимер в поддон. Убедитесь, что выбран режим «Пар», и нажмите на кнопку «Старт/Стоп», начнется подача пара. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, нажав на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.
6. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд 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 кнопкой «Старт/Стоп». Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
7. Держите стимер так, чтобы кончик насадки на стимер 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.
8. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд 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 сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреться.
9. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд 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.

10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, нажав на кнопку «Старт/Стоп», и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Примечание. Максимальное время подачи пара — 90 секунд. По истечении этого времени подача пара прекратится автоматически.

11. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, кнопкой «Меню» выберите режим «Горячая вода», кнопкой «Старт/Стоп» ненадолго включите подачу горячей воды, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу горячей воды, нажав на кнопку «Старт/Стоп» еще раз, и сразу протрите внешнюю часть стимера и насадки влажной тканью. 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 отдельной емкости. 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 и другие напитки, приготовить горячий шоколад. 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. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без использования насадки на стимер.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофейную станцию. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится непрерывно.
3. Кнопкой «Меню» выберите режим «Пар». Устройство включит нагрев бойлера до необходимой температуры, при этом на дисплее будет мигать значок «Пар». Когда значок загорится непрерывно, устройство будет готово к подаче пара.
4. Подставьте под стимер пустую емкость или направьте стимер в поддон. Убедитесь, что выбран режим «Пар», и нажмите на кнопку «Старт/Стоп», выпустите конденсат. Выключите подачу пара, нажав на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

5. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара кнопкой «Старт/Стоп». Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, отключите подачу пара. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.

Примечание. Максимальное время подачи пара — 90 секунд. По истечении этого времени подача пара прекратится автоматически.

6. Сразу после разогрева напитка подставьте под стимер пустую емкость, кнопкой «Меню» выберите режим «Горячая вода», кнопкой «Старт/Стоп» включите подачу горячей воды. Выключите подачу горячей воды, нажав на кнопку «Старт/Стоп» еще раз, и сразу протрите внешнюю часть стимера.

Приготовление горячей воды

С помощью кофейной станции вы можете приготовить и налить горячую воду температурой около 90 °С

1. Включите кофейную станцию и дождитесь, когда индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится непрерывно.
2. Подставьте под стимер чашку или другую емкость. Кнопкой «Меню» выберите режим «Горячая вода». Регулятором установите необходимое время пролива воды от 10 до 99 секунд.
3. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», из стимера тонкой струйкой польется горячая вода, на дисплее начнется отсчет времени подачи воды. Будьте осторожны, она будет литься под давлением.
4. По истечении установленного времени подача горячей воды автоматически прекратится. Если вы хотите остановить подачу воды раньше, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

Настройка температуры эспрессо

Вы можете настроить температуру кофе в чашке. Кофейная станция может готовить кофе с температурой 65, 70 или 75 °С. По умолчанию установлена температура 75 °С.

Чтобы настроить температуру приготовленного напитка, выполните следующие действия:

1. Выключите устройство кнопкой «Вкл/Выкл», если оно было включено.
2. Одновременно нажмите на кнопки «Меню» и «Порция» и удерживайте их в течение нескольких секунд, пока дисплей не загорится и на нем не отобразится температура напитка.
3. Кнопкой «Меню» выберете необходимую температуру. Затем нажмите кнопку «Старт/Стоп», кофейная станция запомнит установленную температуру.

Настройка уровня жесткости воды

Вы можете установить один из трех уровней жесткости воды (1 — низкий, 2 — средний, 3 — высокий). В зависимости от выбранного уровня жесткости кофейная станция напомнит о необходимости провести очистку от накипи через 500 (высокий уровень), 1000 (средний уровень) или 1500 (низкий уровень) пор-



ций эспрессо. После приготовления установленного количества порций эспрессо устройство оповестит о необходимости очистки от накипи. При этом на дисплее загорится значок «Очистка».

Чтобы настроить уровень жесткости воды, выполните следующие действия:

1. Выключите устройство кнопкой «Вкл/Выкл», если оно было включено.
2. Одновременно нажмите на кнопки «Меню» и «Очистка» и удерживайте их в течение нескольких секунд, пока дисплей не загорится и на нем не отобразится значок уровня жесткости воды.
3. Кнопкой «Меню» выберете необходимый уровень. Затем нажмите кнопку «Старт/Стоп», кофейная станция запомнит установленный уровень жесткости воды.

Сброс к заводским настройкам

1. Выключите устройство кнопкой «Вкл/Выкл», если оно было включено.
2. Одновременно нажмите на кнопки «Объем» и «Порция» и удерживайте их в течение нескольких секунд, пока дисплей не загорится и на нем не отобразятся все значки. Индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Вкл/Выкл» будут мигать.
3. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы завершить сброс настроек.

Советы

Для приготовления кофе подходят чашки высотой до 10 см (помещаются под рожок). Если у вас более высокая чашка, то вы можете убрать решетку поддона для капель и устанавливать чашку прямо в поддон.

Под держатель рожка кофемолки на решетку помещаются емкости высотой до 10,5 см. Если у вас более высокая емкость, вы можете убрать решетку поддона для капель и установить емкость прямо в поддон.

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

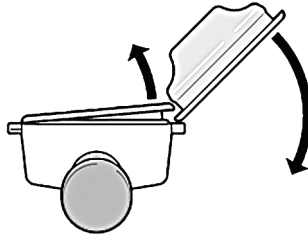
В поддоне для капель есть специальный поплавок, который указывает на необходимость вылить жидкость из поддона. Когда из решетки поддона начинает выступать поплавок, вылейте скопившуюся в поддоне жидкость, вымойте и просушите поддон для капель, поддон для кофе и решетку, затем установите обратно.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. Поменяйте помол на 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.

Чтобы вытащить фильтр из рожка, вы можете воспользоваться свободным фильтром или плоским предметом (например, плоской частью вилки или ложки). Установите край свободного фильтра между установленным фильтром и рожком,

как показано на рисунке ниже, и затем надавите на свободный фильтр вниз, чтобы он приподнял фильтр в рожке.



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 в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки 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 92–95 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. Если не дожидаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным — горьким и кислым.

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 молока. 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 5–6 °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.

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.

Чтобы охладить бойлер после подачи пара до температуры приготовления эспрессо, необходимо подставить емкость под место, куда устанавливается рожок, запустить приготовление двойного эспрессо, не устанавливая рожок, дождаться завершения программы приготовления двойного эспрессо, повторить 3–5 раз.

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.

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), 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 или одна мерная ложка 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 кофейных коктейлей (кроме цитрусового, так как из-за него скисает 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 профайл 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:

- 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 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 выделения 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 тонкого молотого 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 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 зёрнами.

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.

Кремá — 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.

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, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофейной станции не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

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, поворачивая справа налево. Вымойте насадку теплой водой с использованием средства для мытья посуды. Тщательно просушите ее, затем установите обратно на стимер и закрутите для фиксации, поворачивая слева направо. Также для очистки стимера в комплекте есть специальная игла.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку во избежание развития на их поверхности флоры и фауны. 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.

Регулярно очищайте поддоны для капель и кофе и решетку. Снимите решетку поддона, вытащите из кофейной станции поддон для капель и затем вытащите из поддона для капель поддон для кофе. Слейте накопившуюся жидкость из поддона для капель. Вытряхните скопившийся кофе из поддона для кофе. Решетку и поддоны вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите.

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

Если силиконовая ручка 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.

Для очистки кофемолки необходимо сначала вытащить зерна из резервуара для кофейных зерен, затем включить кофемолку, чтобы остатки кофейных зерен перемолотись. После этого отключите кофейную станцию от сети, снимите крышку резервуара для зерен, поверните резервуар для зерен против часовой стрелки в сторону значка открытого замка и снимите резервуар для кофейных зерен, потянув его вверх. Вытащите внешний жернов из корпуса устройства, где устанавливается резервуар для зерен. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды внешний жернов, резервуар для зерен, крышку и полностью высушите их. Внутренний жернов почистите щеткой. Вы также можете воспользоваться пылесосом, чтобы почистить внутренний жернов. Установите все составные части в обратной последовательности.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Кофейная станция оснащена двумя режимами удаления накипи: быстрое удаление накипи и длительное удаление накипи.

1. Налейте в резервуар не менее 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Включите кофейную станцию и дождитесь, когда индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится непрерывно.
3. Подсоедините рожок с фильтром без кофе к держателю рожка кофеварки. Подставьте емкости, вмещающие в себя не менее 600 мл, под рожок и стимер при использовании режима быстрого удаления накипи. Подставьте емкости, вмещающие в себя не менее 1 л, под рожок и стимер при использовании режима длительного удаления накипи.
4. Нажмите на кнопку «Очистка», чтобы перейти к быстрому удалению накипи. Индикатор кнопки «Очистка» будет гореть непрерывно, на дисплее будет мигать значок «Очистка».
5. Если вы хотите перейти к режиму длительного удаления накипи, нажмите и удерживайте кнопку «Очистка», пока индикатор кнопки не начнет мигать. На дисплее будет мигать значок «Очистка».
6. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить очистку устройства от накипи. При удалении накипи устройство подает воду в течение 40 секунд через держатель рожка кофеварки, затем в течение 40 секунд через стимер. При быстром удалении накипи данный цикл повторяется 3 раза, при длительном удалении накипи — 5 раз.
Примечание. Чтобы остановить очистку, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.
7. Дождитесь окончания пролива воды. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «MAX». Повторите действия, описанные в пунктах 4–6, несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.
8. Вы можете остановить пролив воды вручную, еще раз нажав на кнопку «Старт/Стоп». После этого, чтобы выйти из режима удаления накипи, еще раз нажмите на кнопку «Очистка».

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофейную станцию на хранение, слейте воду из резервуара и опустошите резервуар для кофейных зерен. Промойте и высушите все составные части кофейной станции: рожок, фильтры, поддоны, решетку, насадку на стимер, темпер, резервуар для воды с крышкой, резервуар для кофейных зерен с крышкой и внешний жернов. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной тканью. На длительное хранение уберите кофейную станцию в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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»
Устройство не использовалось в течение 30 минут и перешло в режим энергосбережения	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы заново запустить работу устройства

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 в резервуар выше отметки «МАХ». 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 горячем влажном месте 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
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». Также можно установить на стимер насадку, что позволит взбить пенку проще

Подается большое количество воды, горит индикатор кнопки «Очистка», на дисплее мигает значок «Очистка»

Возможная причина	Решение
Кофейная станция в режиме удаления накипи	Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы остановить подачу воды. Затем нажмите на кнопку «Очистка», чтобы выйти из режима удаления накипи

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Бойлер нагревается	Кофейная станция подает пар не сразу после включения режима «Пар» — бойлер сначала должен нагреться. Подождите, когда значок «Пар» на дисплее загорится непрерывно, только после этого запускайте подачу пара кнопкой "Вкл/Выкл". Это не является неисправностью
Насадка или стимер загрязнены	Снимите сначала насадку, тщательно вымойте ее в теплой воде, затем протрите стимер влажной тканью. При необходимости воспользуйтесь иглой для чистки

Коды неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E0	Обрыв в цепи NTC-термистора	Обратитесь в сервисный центр
E1	Кнопка «Вкл/Выкл» вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр
E2	Кнопка «Меню» вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр
E3	Кнопка «Очистка» вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр
E4	Кнопка «Объем» вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр
E5	Кнопка «Порция» вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр
E6	Кнопка «Старт/Стоп» вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр
E7	Неисправность нагревателя, нагрев не осуществляется	Обратитесь в сервисный центр
E8	Две и более кнопки вышли из строя	Обратитесь в сервисный центр
E9	Закончилась вода в резервуаре для воды	Долейте воду в резервуар, чтобы уровень воды находился между отметками «MIN» и «MAX»

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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1480–1770 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 2,3 л
5. Емкость резервуара для кофейных зерен: 250 г
6. Давление: 15 бар
7. Уровень шума: ≤70 дБ
8. Длина шнура: 1,0 м
9. Размер устройства: 335 × 320 × 410 мм
10. Размер упаковки: 388 × 368 × 413 мм
11. Вес нетто: 8,4 кг
12. Вес брутто: 10,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Итернал (Гуандун) Тек Илектрик Ко., Лтд. Б5 Саус Лунчжоу Роуд, Лунцзян Резидэншл Кэмйти, Лунцзян Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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.

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 кофейную станцию с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не включайте встроенную кофемолку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающую кофейную станцию без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
14. 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.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
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. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
23. Не снимайте рожок с кофейной станции во время пролива воды.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1



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