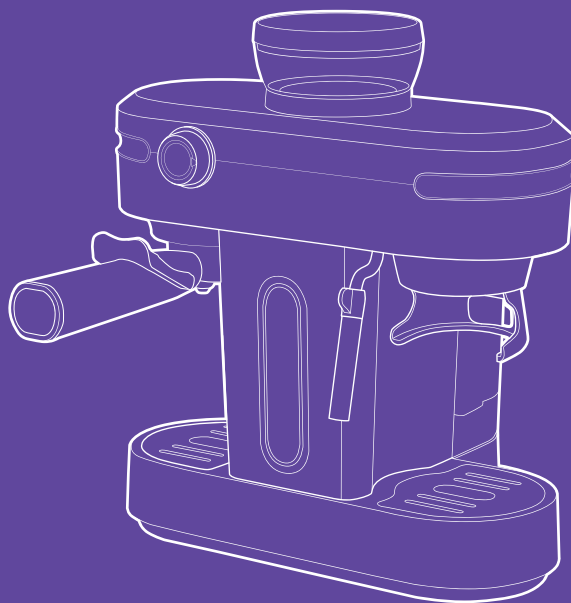


**Аромат.  
Вкус.  
Бодрость.**



**Кофейная станция  
КТ-7375**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Общие сведения .....                      | 4  |
| Комплектация .....                        | 5  |
| Устройство кофейной станции .....         | 5  |
| Подготовка к работе и использование ..... | 7  |
| Чистка и обслуживание .....               | 19 |
| Уход и хранение .....                     | 21 |
| Устранение неполадок .....                | 21 |
| Технические характеристики .....          | 24 |
| Меры предосторожности .....               | 25 |

## Общие сведения

Кофейная станция КТ-7375 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 и там нагревается, а затем 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 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. Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Мерная ложка-темпер поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

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

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

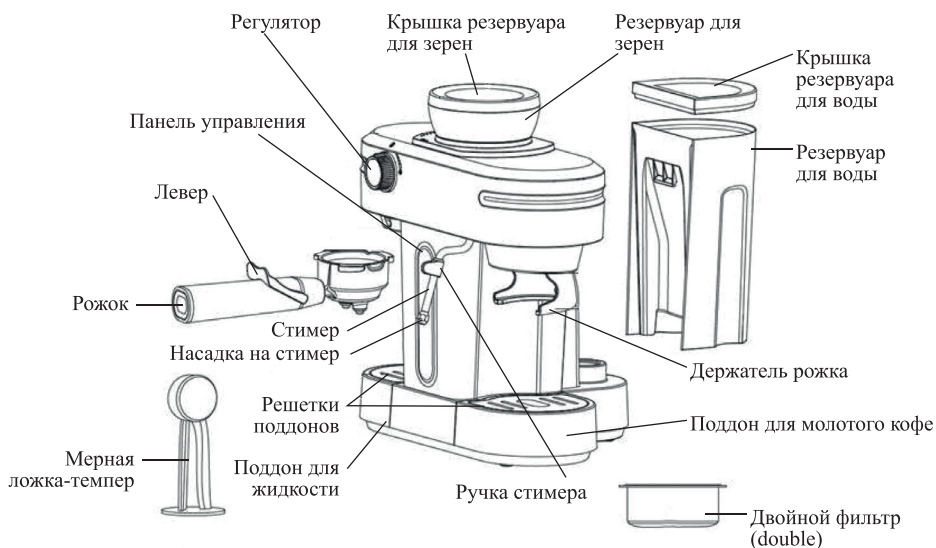
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Встроенная кофемолка с коническими жерновами, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле, позволяет получить свежемолотый кофе и настроить степень помола. Также кофемолка с коническими жерновами позволяет получить равномерный помол, что положительно сказывается на вкусе эспрессо.

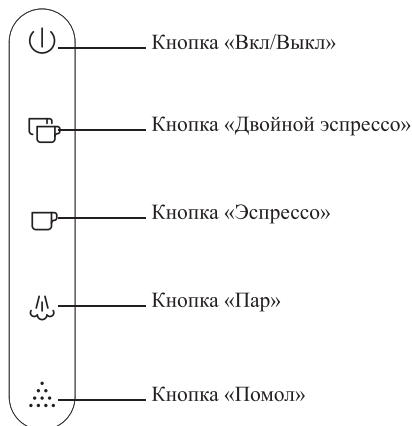
Кофейная станция — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

## Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
    - Корпус — 1 шт.
    - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
    - Поддон с решеткой — 2 шт.
    - Резервуар для зерен — 1 шт.
    - Крышка резервуара для зерен — 1 шт.
    - Внешний жернов — 1 шт.
    - Насадка на стимер с уплотнительным кольцом — 1 шт.
    - Ручка стимера — 1 шт.
  2. Рожок с леве́ром — 1 шт.
  3. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
  4. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
  5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
  6. Коллекционный магнит — 1 шт.\*
- \*опционально

## Устройство кофейной станции





При подключении к сети прибор переходит в режим ожидания и на панели управления горит **кнопка «Вкл/Выкл»**, остальные кнопки не горят. Через минуту кнопка «Вкл/Выкл» погаснет. Чтобы перевести кофейную станцию в режим ожидания, нажмите в любое место на панели управления, затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для перехода в режим готовности. Начнется нагрев кофейной станции, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, кнопки «Вкл/Выкл» и «Помол» будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, все кнопки будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» быстро мигают кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл», а остальные кнопки не горят, значит, регулятор не повернут против часовой стрелки до упора. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора.

У кофейной станции есть режим энергосбережения — через 30 минут бездействия кофейная станция отключается, панель управления не горит. Нагрев бойлера в режиме энергосбережения не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофейной станции, нажмите сначала на любое место на панели управления, чтобы загорелась кнопка «Вкл/Выкл», а затем — на кнопку «Вкл/Выкл».

**Кнопка «Эспрессо»** включает приготовление эспрессо (около 40 мл). При нажатии на кнопку «Эспрессо» горят кнопки «Эспрессо» и «Вкл/Выкл». 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 (около 80 мл). При нажатии на кнопку «Двойной эспрессо» горят кнопки «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл». Кофейная станция останавливается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз.

**Кнопка «Пар»** включает и выключает нагрев бойлера до температуры подачи пара. Кнопка «Пар» мигает, когда кофейная станция разогревается до температуры подачи пара, и горит непрерывно, когда кофейная станция нагрета.

Поворот **регулятора** включает и выключает подачу пара через стимер. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для подачи пара, и против часовой стрелки

до упора — для прекращения подачи пара.

**Кнопкой «Помол»** вы можете включить жерновую кофемолку для помола такого количества кофе, которое рассчитано на порцию эспрессо (8–9 г). Степень помола кофейных зерен настраивается поворотом **резервуара для кофейных зерен**. Не поворачивайте резервуар для кофейных зерен против часовой стрелки до упора, так как в этом положении резервуар для кофейных зерен не зафиксирован. Если резервуар не установлен или не зафиксирован, кофемолка не включится.

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

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

**Мерная ложка-темпер** поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

Силиконовая **ручка стимера** 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.

Поддоны с решетками в кофейной станции имеют одинаковые размеры, поэтому каждый из двух поддонов с решетками может использоваться в качестве **поддона для жидкости** или для **молотого кофе**.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте кофейную станцию и все аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, резервуар для зерен с крышкой, внешний жернов, рожок, двойной фильтр, насадку на стимер, мерную ложку-темпер, поддоны с решетками в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной мягкой тканью.
3. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой и установите в кофейную станцию.
5. Установите решетку поддона на поддон, затем вставьте поддон на платформу под местом установки рожка. Выполните те же действия со вторым поддоном, установив его на платформу под держателем рожка.
6. Установите резервуар для зерен в кофейную станцию так, чтобы углубления на резервуаре совпали с выступами на корпусе кофейной станции. Слегка поверните резервуар по часовой стрелке, чтобы его зафиксировать. Закройте резервуар для зерен крышкой.

7. Подключите кофейную станцию к сети питания, убедитесь, что регулятор повернут против часовой стрелки до упора.
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, кнопки «Вкл/Выкл» и «Помол» будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, все кнопки будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» быстро мигают кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл», а остальные кнопки не горят, значит, регулятор не повернут против часовой стрелки до упора. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора.

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». Кнопки «Вкл/Выкл» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. 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. Нажмите на кнопку «Пар». Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, кнопка «Пар» будет мигать. Дождитесь, когда кнопка «Пар» будет гореть непрерывно.
12. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора, через стимер начнет подаваться пар. Выпускайте пар примерно 30 секунд, затем отключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. 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. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен. Закройте крышку резервуара для зерен.
2. Выберите нужную степень помола, поворачивая резервуар для кофейных зерен по часовой стрелке для более крупного помола или против часовой стрелки для более мелкого помола. Для кофеварок рожкового типа и кофейных станций рекомендуется более мелкий помол, но не самый мелкий, так как слишком мелкий помол может забить фильтр рожка.

**Примечание.** Не поворачивайте резервуар для кофейных зерен против часовой стрелки до упора, так как в этом положении резервуар для кофейных зерен не зафиксирован. Если резервуар не установлен или не зафиксирован, кофемолка не включится.

3. Установите фильтр в рожок и поместите рожок в держатель рожка.
4. Убедитесь, что регулятор повернут против часовой стрелки до упора, и нажмите в любое место на панели управления. Загорится кнопка «Вкл/Выкл».



5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», затем на кнопку «Помол». Кофемолка начнет молоть кофе. По окончании помола кофемолка автоматически отключится. Если вы хотите остановить помол кофейных зерен раньше, нажмите на кнопку «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» 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. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, закройте крышку резервуара и установите в кофейную станцию. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо вода не нагревается до температуры кипения.
2. Убедитесь, что регулятор повернут против часовой стрелки до упора, и нажмите на любое место на панели управления. Загорится кнопка «Вкл/Выкл».
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, кнопки «Вкл/Выкл» и «Помол» будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, все кнопки будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» быстро мигают кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл», а остальные кнопки не горят, значит, регулятор не повернут против часовой стрелки до упора. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора.

4. Установите фильтр в рожок. Наполните фильтр молотым кофе или смелите кофе сразу в рожок, как описано в главе «Использование встроенной кофемолки». Двойной фильтр рассчитан примерно на 18 грамм кофе (порция для двойного эспрессо). Для порции эспрессо заполните фильтр примерно наполовину.
5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером (обратной стороной мерной ложки). 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.
6. 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.
7. Поставьте чашку на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой примерно 9 см. Если чашка не помещается, вы можете убрать поддон, потянув его в сторону от прибора.
8. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Кнопка «Вкл/Выкл» и нажатая кнопка будут гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. 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.

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

9. Подождите пару минут после окончания приготовления, чтобы оставшаяся в кофейной таблетке вода полностью стекла в чашку. Уберите чашку с кофе с поддона.
10. Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке до упора. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Придерживайте фильтр левым. 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.
11. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофейную станцию от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон для жидкости, 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 потребуется примерно 100 мл молока.
5. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор повернут против часовой стрелки до упора, и нажмите на любое место на панели управления. Загорится кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, кнопки «Вкл/Выкл» и «Помол» будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, все кнопки будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Если после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» быстро мигают кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл», а остальные кнопки не горят, значит, регулятор не повернут против часовой стрелки до упора. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора.

7. Нажмите на кнопку «Пар». Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, кнопка «Пар» будет мигать. Дождитесь, когда кнопка «Пар» будет гореть непрерывно.
  8. Перед взбиванием молока стимер необходимо прогреть. Для этого поверните регулятор по часовой стрелке до упора, через стимер начнет подаваться пар. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора.
  9. 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 по часовой стрелке. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
  10. 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 емкости, тогда пена начнет подниматься.
  11. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком, 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, так как по мере образования пены она скроет насадку на стимер и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
  12. 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.
13. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора, и только потом вытаскивайте стимер из молока. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
  14. 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, затем выключите ее, повернув регулятор против часовой стрелки и нажав на кнопку «Пар». После этого про-

трите 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!

**Примечание.** Подача пара автоматически прекратится после двух минут непрерывной работы, если не выключить подачу пара раньше.

15. 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 повернут против часовой стрелки до упора, и нажмите на любое место на панели управления. Загорится кнопка «Вкл/Выкл».
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать, кнопки «Вкл/Выкл» и «Помол» будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, все кнопки будут гореть непрерывно.
3. Нажмите на кнопку «Пар». Кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, кнопка «Пар» будет мигать. Дождитесь, когда кнопка «Пар» будет гореть непрерывно.
4. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора и подавайте пар примерно 30 секунд. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора.
5. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
6. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора.

**Примечание.** Подача пара автоматически прекратится после двух минут непрерывной работы, если не выключить подачу пара раньше.

7. 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. Выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки и нажав на кнопку «Пар».
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофейной станции.
9. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

### 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.

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, 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 для жидкости и уровень молотого кофе в поддоне для молотого кофе и своевременно очищайте поддоны.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, а рожок погружают в горячую воду.

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**

*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), 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 (Cinnaton)* 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<br>Coarse<br>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<br>Medium<br>grind                | Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами   | 4–6 минут        |
|    | Тонкий<br>Fine grind                      | Используется в кофеварках с фильтрами и <i>гейзерной кофеварке</i>   | 1–4 минуты       |
|    | Тонкий эспрессо<br>Fine espresso<br>grind | Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением   | Не более 4 минут |
|  | Порошкообразный<br>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 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 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.

*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.

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

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

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 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.

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 воду из поддона для жидкости и очищайте поддон для молотого кофе. Аккуратно снимите поддон, потянув его в сторону от устройства, снимите решетку. Те же действия выполните с поддоном для молотого кофе. Вылейте воду из поддона для жидкости. Промойте поддоны и решетки 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, закройте резервуар крышкой 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 резервуар для зерен против часовой стрелки до упора и снимите его, потянув его вверх.
4. Поверните внешний жернов за ручку против часовой стрелки, затем потяните его вверх, чтобы снять.
5. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды резервуар для зерен, крышку и внешний жернов и полностью высушите их.
6. Внутренний и внешний жернов, а также место подачи молотого кофе протрите салфеткой или очистите щеточкой (в комплект не входит).
7. Установите все составные части в обратной последовательности.

### **Удаление накипи**

Периодически требуется проводить удаление накипи. Для этого выполните следующие действия:

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая максимальную отметку.

2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Убедитесь, что регулятор повернут против часовой стрелки до упора, и нажмите на любое место на панели управления, затем 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 это действие еще 2–3 раза.
5. Поместите емкость под стимер и нажмите на кнопку «Пар», кнопка начнет мигать. Дождитесь, когда кнопка «Пар» будет непрерывно гореть, и поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Через 1–2 минуты выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора.
6. Промойте резервуар с крышкой и залейте в него чистую воду, не превышая максимальную отметку. Поставьте пустую емкость под рожок.
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. Делайте перерывы между циклами 10–15 минут, чтобы избежать перегрева устройства.

## 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.

## 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 утрамбовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован 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 |

### **Вода не подается**

| Возможная причина                       | Решение  |
|---|--|
| Нет или недостаточно воды в резервуаре  | Долейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку   |
| Неплотно стоит резервуар для воды       | Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофейную станцию |
| Помол был слишком тонким и забил фильтр | Очистьте фильтр, используйте кофе немного более грубого помола   |

### **Вода идет из уплотнения между рожком и кофейной станцией**

| Возможная причина                               | Решение  |
|---|--|
| Загрязнилось уплотнение                         | Отключите кофейную станцию и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофейной станции, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофейной станции |
| Рожок неправильно установлен в кофейную станцию | Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно  |

### **Из кофейной станции вытекает вода на стол**

| Возможная причина   | Решение   |
|---|---|
| Слишком много воды в поддоне для жидкости   | Вылейте воду из поддона для жидкости  |
| Кофейную станцию пытались переставлять, наклонять или случайно задела с полным резервуаром, и вода выплеснулась | Заливайте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку. Не перемещайте кофейную станцию, когда в резервуаре есть 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 емкость слишком большая или не той формы | Используйте высокую и узкую емкость  |
| 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, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл» быстро мигают

| Возможная причина   | Решение   |
|---|---|
| При включении прибора регулятор не был повернут против часовой стрелки до упора | Поверните регулятор против часовой стрелки до упора |

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1150 Вт
  - кофейной станции: 1150 Вт
  - кофемолки: 110 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 0,75 л
6. Емкость контейнера для зерен: 60 г
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер устройства: 285 × 200 × 305 мм
9. Размер упаковки: 325 × 240 × 320 мм
10. Вес нетто: 3,0 кг
11. Вес брутто: 3,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Сямэнь Ворк Хэлс Индастри Ко., Лтд. 102# Энд 202#, №16, Сянхун Роуд, Торч Хай-тэк Индастриэл Эриа, Сянэнь, Сямэнь, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 фильтра 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 жидкостей, 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, на шнур питания 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.





## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87