

**Страсть
как люблю
кофе!**



**Кофейная станция
КТ-7694**

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.....	10
Чистка и обслуживание	26
Уход и хранение.....	28
Устранение неполадок	28
Технические характеристики	31
Меры предосторожности.....	33

Общие сведения

Кофейная станция КТ-7694 сочетает в себе два устройства в одном корпусе. Встроенная кофемолка с коническими жерновами из нержавеющей стали позволяет измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или другие напитки. Также можно включить подачу горячей воды через стимер. Кофейная станция поможет приготовить эспрессо, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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 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 капельных 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 тонкий процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Металлический рожок хорошо прогревает напиток, и кофе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. В комплекте предусмотрено 2 фильтра: для одной порции эспрессо и для двойного эспрессо. Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны, и они не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Мерная ложка-темпер поможет наполнить фильтр и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Перед приготовлением напитка кофейная станция выполняет предсмачивание («pre-brewing») кофейной таблетки. После обжаривания кофейные зерна выделяют углекислый газ. При помоле скорость выделения резко возрастает. Предсмачивание используется для того, чтобы большая часть углекислого газа вышла до начала приготовления кофе. Это положительно влияет на вкус готового напитка.

Для приготовления многих напитков на основе эспрессо используют молочную пену. Капучинатор в кофейной станции — это паровая трубка, которая называется стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара, за счет которого взбивается молочная пенка. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Если вы все сделаете правильно, то у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

На платформе для подогрева удобно располагать чашки и рожок, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе для подогрева можно сушить чашки и рожок после мытья.

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 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. Кольцо для помола в комплекте позволит избежать рассыпания молотого кофе при помоле в рожок.

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.

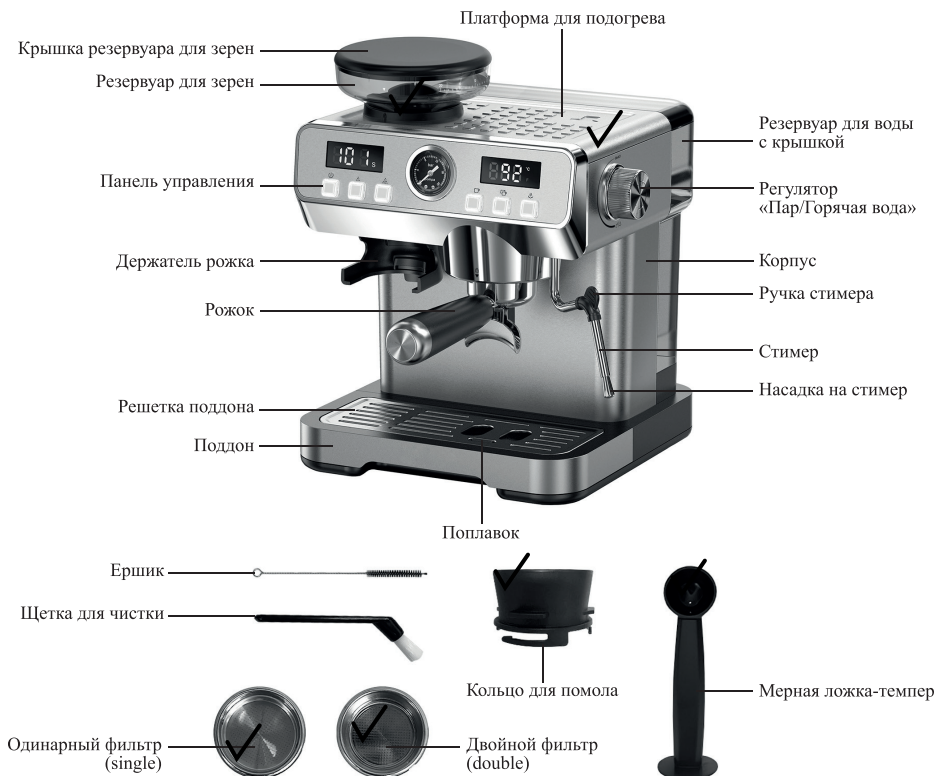
Щетка для чистки и ершик будут полезны для очистки места жерновов и места подачи молотого кофе. В устройстве также предусмотрен режим самоочистки от накипи, что облегчит уход за устройством.

Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Внешний жернов с силиконовым кольцом — 1 шт.
 - Насадка на стимер — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон с решеткой и поплавком — 1 шт.
 - Резервуар для зерен — 1 шт.
 - Крышка резервуара для зерен — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Кольцо для помола — 1 шт.
6. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
7. Щетка для чистки — 1 шт.
8. Ершик — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофейной станции



Резервуар для воды съёмный: его легко снять и наполнить водой. Также можно открыть крышку и наполнить резервуар, когда он установлен в кофейную станцию.

Один из **фильтров** устанавливают в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, а затем поворачивают фильтр для фиксации в рожке.

Кольцо для помола надевается на рожок перед помолом и позволяет избежать рассыпания молотого кофе.

Степень помола настраивается поворотом **контейнера для зерен**. На контейнер для зерен нанесена **шкала степени помола**, а на корпусе есть специальный указатель. Для настройки степени помола необходимо поворачивать контейнер для зерен так, чтобы совместить указатель на корпусе с нужным значением на шкале степени помола. Количество степеней помола: 20.

На **платформе для подогрева** удобно располагать чашки и рожок, чтобы прогреть их перед приготовлением напитка. Также на платформе для подогрева можно сушить чашки и рожок после мытья. Платформа для подогрева не имеет своего нагревательного элемента, но она нагревается от тепла, выделяемого при работе термоблока.

В *поддоне* предусмотрен специальный *поплавок*, который поднимается и начинает выступать из *решетки* поддона, когда в поддоне скопилось много жидкости. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

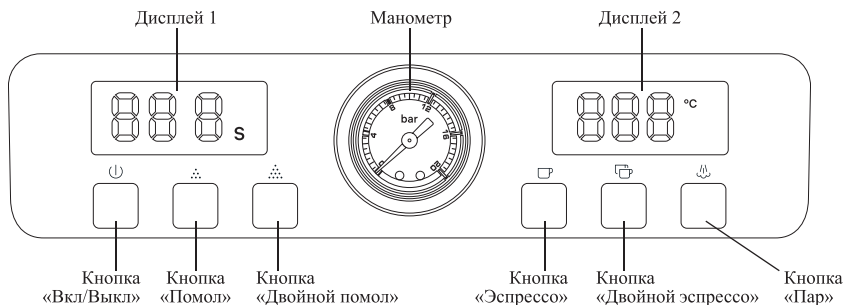
Мерная ложка-темпер поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать его в фильтре рожка.

Силиконовая *ручка стимера* защищает от ожога: за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара.

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

Щетка для чистки и *ершик* предназначены для очистки внутреннего и внешнего жерновов кофемолки, зоны подачи молотого кофе, а также других труднодоступных частей прибора.

Панель управления



Манометр позволяет отслеживать давление в бойлере. Если стрелка манометра показывает давление 9–12 бар, значит кофе в рожке хорошо стемперован и подобран подходящий помол. Если давление ниже: помол слишком грубый или кофе стемперован слишком слабо. Если давление слишком высокое — кофе утрамбован слишком сильно или помол слишком мелкий.

После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, дисплеи и индикаторы кнопок мигнут.

При нажатии на кнопки раздастся звуковой сигнал. Каждая кнопка имеет индикатор.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофейную станцию. После включения устройства горят индикаторы кнопок «Помол» и «Двойной помол», на дисплее 1 мигает символ «[]», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигают, на дисплее 2 отображается температура нагрева термоблока, индикатор кнопки «Пар» не горит. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °C» (температура эспрессо), индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.

У кофейной станции есть режим энергосбережения: через 20 минут бездействия устройство отключается. Нагрев в режиме энергосбережения не осуществляется. Чтобы снова включить кофейную станцию, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Помол» включает помол такого количества кофейных зерен, которое рассчитано на одну порцию эспрессо. После нажатия на кнопку «Помол» индикатор кнопки «Двойной помол» погаснет. Длительность помола по умолчанию — 15 секунд. За это время будет измельчено 9–12 г кофе. По окончании помола индикатор кнопки «Двойной помол» снова загорится, на дисплее 1 будет мигать символ «[]». Чтобы выключить помол раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Помол» еще раз.

Кнопка «Двойной помол» включает помол такого количества кофейных зерен, которое рассчитано на двойную порцию эспрессо. После нажатия на кнопку «Двойной помол» индикатор кнопки «Помол» погаснет. Длительность помола по умолчанию — 25 секунд. За это время будет измельчено 16–18 г кофе. По окончании помола индикатор кнопки «Помол» снова загорится, на дисплее 1 будет мигать символ «[]». Чтобы выключить помол раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Двойной помол» еще раз.

Примечание. Время помола можно изменить: для помола одной порции — от 9 до 25 секунд, для двойной порции — от 18 до 40 секунд. Подробнее читайте в разделе «Программирование».

Во время помола на **дисплее 1** отображается таймер обратного отсчета в секундах. По истечении времени таймера помол выключится автоматически. На дисплее 1 будет мигать символ «[]».

Примечание. Допускается включать кофемолку несколько раз подряд, но время непрерывной работы должно составлять не более 40 с. Через 40 с непрерывного использования кофемолки следует сделать перерыв и дать ей остыть. Не допускайте перегрева мотора, это может привести к выходу прибора из строя.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление одной порции эспрессо. После нажатия на кнопку «Эспрессо» индикатор кнопки «Двойной эспрессо» погаснет. Длительность приготовления по умолчанию — 16 секунд. За это время будет приготовлено 40±10 мл кофе. По окончании приготовления индикатор кнопки «Двойной эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет отображаться температура приготовления эспрессо «95 °C». Чтобы выключить приготовление раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Эспрессо» еще раз.

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойной порции эспрессо. Можно приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. После нажатия на кнопку «Двойной эспрессо» индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет. Длительность приготовления по умолчанию — 26 секунд. За это время будет приготовлено 60±10 мл кофе. По окончании приготовления индикатор кнопки «Эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет отображаться температура приготовления эспрессо «95 °C». Чтобы выключить приготовление раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз.

Примечание. Время пролива воды для приготовления эспрессо можно изменить: для приготовления одной порции — от 12 до 22 с, для приготовления двойной порции — от 20 до 35 с. Подробнее читайте в разделе «Программирование».

Во время приготовления эспрессо на **дисплее 2** отображается таймер прямого отсчета в секундах. По истечении времени таймера приготовление выключится автоматически. На дисплее 2 будет гореть температура приготовления эспрессо «95 °C».

Регулятор «Пар/Горячая вода» служит для включения подачи пара или горячей воды. Чтобы включить подачу горячей воды через стимер, поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Эспрессо». Индикатор кнопки «Двойной эспрессо» погаснет, на дисплее 2 будет идти прямой отсчет времени таймера. Из стимера будет выходить горячая вода под давлением. Через стимер прольется такое количество воды, которое запрограммировано для приготовления одной порции эспрессо. Чтобы выключить подачу горячей воды раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз и поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Индикатор кнопки «Двойной эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет гореть температура приготовления эспрессо «95 °С». Также можно использовать кнопку «Двойной эспрессо» для включения подачи горячей воды через стимер: поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет, на дисплее 2 будет идти прямой отсчет времени таймера. Из стимера будет выходить горячая вода под давлением. Через стимер прольется такое количество воды, которое запрограммировано для приготовления двойной порции эспрессо. Чтобы выключить подачу горячей воды раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз и поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Индикатор кнопки «Эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет гореть температура приготовления эспрессо «95 °С».

Кнопка «Пар» включает и выключает нагрев кофейной станции для подачи пара. Индикатор кнопки «Пар» мигает, и на дисплее 2 показана температура нагрева для подачи пара, когда кофейная станция разогревается до нужной температуры. Индикатор кнопки «Пар» горит непрерывно, и на дисплее 2 отображается температура подачи пара (105 °С), когда кофейная станция нагрета и готова к подаче пара. Для включения подачи пара необходимо повернуть регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки до упора. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах. Из стимера будет выходить пар под давлением. Чтобы остановить подачу пара, необходимо повернуть регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора и нажать на кнопку «Пар». Индикатор кнопки «Пар» погаснет.

Примечания. Когда включен нагрев кофейной станции для подачи пара, включить приготовление эспрессо нельзя.

Внимание! После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Убедитесь, что нагрев бойлера для подачи пара выключен (индикатор кнопки «Пар» не горит). Включите подачу горячей воды из стимера. Будьте осторожны, из стимера будут выходить пар и брызги горячей воды. Затем вы можете приготовить кофе.

У прибора есть **режим самоочистки**. Для включения режима самоочистки необходимо после подключения устройства к сети нажать и удерживать 3 секунды кнопку «Двойной эспрессо». После того как устройство подаст звуковой сигнал, нужно отпустить кнопку «Двойной эспрессо». На дисплее 1 будет гореть надпись «P1». Нажатие на кнопку «Двойной эспрессо» запустит режим самоочистки. Во время самоочистки кофейная станция будет проливать воду через место выхода кофе, на дисплее 1 будет мигать надпись «P1». Прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится через 2 минуты. Для отключения режима самоочистки раньше автоматического отключения надо нажать на кнопку «Вкл/Выкл».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофейную станцию и все аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, рожок, фильтры, кольцо для помола, ложку-темпер, поддон с решеткой в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофейной станции и стимер влажной мягкой тканью.
4. Установите решетку на поддон, затем вставьте поддон в кофейную станцию.
5. Снимите резервуар для зерен. Для этого поверните его так, чтобы треугольный указатель на резервуаре для зерен совпал с выступом на корпусе кофейной станции. Вымойте резервуар для зерен с крышкой в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно просушите. Установите резервуар для зерен в кофейную станцию так, чтобы треугольный указатель на резервуаре для зерен совпал с выступом на корпусе кофейной станции, затем поверните резервуар для зерен так, чтобы выступ на корпусе совпал с одним из делений на шкале степени помола.



Примечание. На дисплее 1 горит надпись «no», если резервуар для зерен не установлен или установлен неправильно. Помол не включится, если резервуар для зерен не установлен или установлен неправильно.

6. Налейте чистую воду комнатной температуры в резервуар для воды, не превышая отметку «MAX». Закройте резервуар крышкой и установите его в кофейную станцию.
7. Подключите кофейную станцию к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы кнопок и дисплеи мигнут. Убедитесь, что регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °C», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.

Примечание. У кофейной станции есть режим энергосбережения: через 20 минут бездействия кофейная станция отключается. Чтобы снова включить кофейную станцию, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

9. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубления в рожке, затем поверните фильтр для фиксации. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофейной станции. Поверните рожок слева направо до упора.
10. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок.
11. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах. По истечении времени таймера пролив воды выключится автоматически. На дисплее 2 будет гореть температура приготовления эспрессо «95 °С», индикатор кнопки «Эспрессо» снова загорится.

Примечания. При первом включении кофейная станция может не подавать воду, это не является неисправностью. Устройству нужно время, чтобы подкачать воду из резервуара для воды. Если вода все еще не подается, то попробуйте несколько раз приподнять резервуар для воды, чтобы открыть клапан на дне резервуара.

- При нажатии на кнопку «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» кофейная станция выполняет предсмачивание кофейной таблетки, поэтому после начала подачи воды в рожок будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится.
12. Повторите действия, описанные в пункте 11, 2 раза. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения.
 13. Убедитесь, что регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Пар», индикатор данной кнопки будет мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева для подачи пара. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно и на дисплее 2 будет показана температура подачи пара (105 °С). Это значит, что устройство достаточно разогрелось для подачи пара.
 14. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки до упора. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах. Сначала вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет пар. Спустя минуту выключите подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора. Чтобы выйти из режима подачи пара, нажмите на кнопку «Пар». Индикатор кнопки «Пар» погаснет.

Внимание! Не включайте подачу пара дольше чем на 1 минуту.

15. Кофейная станция готова к использованию.

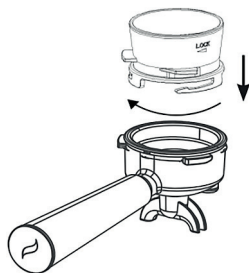
Примечание. При первом перекачивании воды кофейная станция может производить громкие звуки. Это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум прекратится.

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

Использование встроенной кофемолки

1. Подключите кофейную станцию к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы кнопок и дисплеи мигнут. Убедитесь, что регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.

2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °C», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
3. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен (не больше 120 г). Закройте крышку резервуара для зерен.
4. Выберите нужную степень помола, поворачивая контейнер для зерен. 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. На дисплее 1 горит надпись «no», если резервуар для зерен не установлен или установлен неправильно. Помол не включится, если резервуар для зерен не установлен или установлен неправильно.
5. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубления в рожке, затем поверните фильтр для фиксации.
6. Установите кольцо для помола на рожок с фильтром. Для этого поместите кольцо для помола на рожок так, чтобы выступы на рожке попали в пазы на кольце для помола, и поверните кольцо по часовой стрелке для фиксации.



7. Поместите рожок в держатель рожка.
8. Нажмите на кнопку «Помол», чтобы включить измельчение количества кофейных зерен, рассчитанного для приготовления одной порции эспрессо. Индикатор кнопки «Двойной помол» погаснет. Во время помола на дисплее 1 отображается таймер обратного отсчета в секундах (по умолчанию — 15 секунд). По окончании помола индикатор кнопки «Двойной помол» снова загорится, на дисплее 1 будет мигать символ «[]». Чтобы выключить помол раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Помол» еще раз.
9. Нажмите на кнопку «Двойной помол», чтобы включить измельчение количества кофейных зерен, рассчитанного для приготовления двойной порции эспрессо. Индикатор кнопки «Помол» погаснет. Во время помола на дисплее 1 отображается таймер обратного отсчета в секундах (по умолчанию — 25 секунд). По окончании помола индикатор кнопки «Помол» снова загорится, на дисплее 1 будет мигать символ «[]». Чтобы выключить помол раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Двойной помол» еще раз.

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

Допускается включать кофемолку несколько раз подряд, но не более чем на 40 секунд. Через 40 секунд непрерывного использования кофемолки дайте ей остыть, чтобы избежать перегрева устройства. Если на дисплее 1 горит надпись «hot», значит сработала защита от перегрева при измельчении кофейных зерен. Выключите кофейную станцию, подождите не менее 5 минут, чтобы устройство остыло, и включите его снова.

Время помола можно изменить: для помола одной порции — от 9 до 25 секунд, для двойной порции — от 18 до 40 секунд. Подробнее читайте в разделе «Программирование».

10. Снимите рожок с держателя рожка.

11. Поверните кольцо для помола против часовой стрелки и снимите с рожка.

Приготовление эспрессо

1. Налейте чистую воду комнатной температуры в резервуар для воды, не превышая отметку «MAX». Закройте резервуар крышкой и установите его в кофейную станцию. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо вода не нагревается до температуры кипения.
2. Подключите кофейную станцию к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы кнопок и дисплеи мигнут. Убедитесь, что регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °C», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
4. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубления в рожке, затем поверните фильтр для фиксации. Наполните фильтр молотым кофе или смелите кофе сразу в рожок, как описано в разделе «Использование встроенной кофемолки».
5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпером по верхнему слою кофе. Таким образом кофе не прилипнет к поверхности темпера.
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 одну или две чашки на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой до 10 см.
8. Нажмите на кнопку «Эспрессо», чтобы приготовить одну порцию эспрессо. Индикатор кнопки «Двойной эспрессо» погаснет. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах (по умолчанию — 16 секунд). По окончании приготовления индикатор кнопки «Двойной эспрессо» снова загорится,

на дисплее 2 будет отображаться температура приготовления эспрессо «95 °С». Чтобы выключить приготовление раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Эспрессо» еще раз. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.

9. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо», чтобы приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. Индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах (по умолчанию — 26 секунд). По окончании приготовления индикатор кнопки «Эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет отображаться температура приготовления эспрессо «95 °С». Чтобы выключить приготовление раньше автоматического отключения, нужно нажать на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз.

Примечания. Следите за стрелкой на манометре во время приготовления эспрессо. Оптимальным давлением для приготовления эспрессо считается давление 9–12 бар, позволяющее получить наиболее вкусный напиток. Если давление ниже — помол слишком грубый или кофе стемперован слишком слабо. Если давление слишком высокое — кофе утрамбован слишком сильно или помол слишком мелкий.

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

Время пролива воды для приготовления эспрессо можно изменить: для приготовления одной порции — от 12 до 22 секунд, для приготовления двойной порции — от 20 до 35 секунд. Подробнее читайте в разделе «Программирование».

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

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

Приготовление вспененного молока

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

1. Установите насадку на стимер, если она была снята. Насадка накручивается снизу на стимер и создает узкую и сильную струю пара, что облегчает процесс взбивания молочной пены. Перед началом приготовления вспененного молока снимите рожок, если он был установлен на кофейную станцию.

2. 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.
3. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
4. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода, регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.
5. Подключите кофейную станцию к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы кнопок и дисплеи мигнут.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °С», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
7. Перед взбиванием молока стимер необходимо прогреть. Для этого подставьте под стимер пустую емкость. Нажмите на кнопку «Пар». Индикатор нажатой кнопки будет мигать, на дисплее 2 будет показана температура нагрева для подачи пара. Когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно, а на дисплее 2 будет гореть надпись «105 °С», кофейная станция будет готова к подаче пара. Поверните регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки до упора. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах. Начнется подача пара. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора.
8. Подставьте под стимер емкость с молоком. Питчер следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, то полетят брызги.
9. Опустите емкость и держите стимер так, чтобы кончик насадки на стимере буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держите стимер под углом. Передвигать стимер можно только держась за ручку стимера. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
10. После начала подачи пара медленно опускайте емкость 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, так как по мере образования пены она скроет насадку на стимере и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, то пена взбиваться не будет, а молоко будет только нагреваться.

11. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

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

12. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из молока. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Внимание! Время непрерывной подачи пара не должно превышать 1 минуту.

13. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Направьте стимер в пустую емкость, чтобы промыть остатки молока в стимере. Включите подачу пара на 30–60 секунд и выключите ее, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, то остатки молока присохнут и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!
14. Выключите нагрев бойлера для подачи пара, нажав на кнопку «Пар». Индикатор нажатой кнопки погаснет.

Примечания. Когда включен нагрев кофейной станции для подачи пара, включить приготовление эспрессо нельзя.

15. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофейную станцию от сети электропитания.

Внимание! После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Убедитесь, что нагрев бойлера для подачи пара выключен (индикатор кнопки «Пар» не горит). Включите подачу горячей воды из стимера. Будьте осторожны, из стимера будут выходить пар и брызги горячей воды. Затем вы можете приготовить кофе.

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, то ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, то произойдет расслоение жидкости и пены и напиток потеряет 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 малое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

1. Установите насадку на стимер, если она была снята. Насадка накручивается снизу на стимер.
2. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода, регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.
3. Подключите кофейную станцию к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы кнопок и дисплеи мигнут.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °C», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
5. Прогрейте стимер. Для этого подставьте под стимер пустую емкость. Нажмите на кнопку «Пар». Индикатор нажатой кнопки будет мигать, на дисплее 2 будет показана температура нагрева для подачи пара. Когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно, а на дисплее 2 будет гореть надпись «105 °C», кофейная станция будет готова к подаче пара. Поверните регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки до упора. На дисплее 2 будет отображаться таймер прямого отсчета в секундах. Начнется подача пара. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора.
6. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки. Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
7. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора.
8. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30–60 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого поверните регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора.
9. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, то остатки молока присохнут и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!
10. Выключите нагрев бойлера для подачи пара, нажав на кнопку «Пар». Индикатор нажатой кнопки погаснет.

Примечания. Когда включен нагрев кофейной станции для подачи пара, включить приготовление эспрессо нельзя.

11. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофейную станцию от сети электропитания.

Внимание! После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Убедитесь, что нагрев бойлера для подачи пара выключен (индикатор кнопки «Пар» не горит). Включите подачу горячей воды из стимера. Будьте осторожны, из стимера будут выходить пар и брызги горячей воды. Затем вы можете приготовить кофе.

Подача горячей воды

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

1. Установите насадку на стимер, если она была снята. Насадка накручивается снизу на стимер.
2. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода, регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.
3. Подключите кофейную станцию к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы кнопок и дисплей мигнут.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, на дисплее 2 будет отображаться температура нагрева. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее 2 будет гореть надпись «95 °C», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
5. Чтобы включить подачу такого количества воды, которое запрограммировано для приготовления одной порции эспрессо, поверните регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки (сначала может вылиться немного воды — скопившийся в стимере конденсат) и нажмите на кнопку «Эспрессо». Индикатор кнопки «Двойной эспрессо» погаснет, на дисплее 2 будет идти прямой отсчет времени таймера. Из стимера будет выходить горячая вода под давлением. Чтобы выключить подачу горячей воды раньше автоматического завершения пролива воды, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз и поверните регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора. Индикатор кнопки «Двойной эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет гореть температура приготовления эспрессо «95 °C».
6. Чтобы включить подачу такого количества воды, которое запрограммировано для приготовления двойной порции эспрессо, поверните регулятор «Пар/Горячая вода» против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет, на дисплее 2 будет идти прямой отсчет времени таймера. Из стимера будет выходить горячая вода под давлением. Чтобы выключить подачу горячей воды раньше автоматического завершения пролива воды, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз и поверните регулятор «Пар/Горячая вода» по часовой стрелке до упора. Индикатор кнопки «Эспрессо» снова загорится, на дисплее 2 будет гореть температура приготовления эспрессо «95 °C».

Программирование

С помощью программирования вы можете настроить время помола для эспрессо и двойного эспрессо. По умолчанию для одной порции эспрессо за 15 секунд измельчается 9–12 г, а для порции двойного эспрессо — за 25 секунд 16–18 г. Для одной порции эспрессо можно настроить время помола от 9 до 25 секунд, для двойной порции — от 18 до 40 секунд. Также вы можете настроить время подачи воды для эспрессо и двойного эспрессо. По умолчанию для одной порции эспрессо за 16 секунд проливается 40±10 мл воды, а для порции двойного эспрессо — за 26 секунд 60±10 мл. Для одной порции эспрессо можно настроить время пролива воды от 12 до 22 секунд, для двойной порции эспрессо — от 20 до 35 секунд.

1. Убедитесь, что регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофейная станция разогреется.
2. Подставьте чашку под рожок.
3. Чтобы установить время помола для одной порции эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Помол»: раздастся звуковой сигнал, на дисплее 1 появится запрограммированное время помола для одной порции эспрессо (по умолчанию — 15 секунд), индикатор кнопки «Двойной помол» погаснет. Нажимайте на кнопку «Помол», чтобы изменить время на 1 секунду.
4. Время на дисплее 1 мигнет 5 раз и на его месте появится символ «{ }», индикатор кнопки «Двойной помол» загорится — время помола для одной порции эспрессо запрограммировано. Теперь при нажатии на кнопку «Помол» помол будет длиться столько времени, сколько вы запрограммировали.
5. Чтобы установить время помола для двойной порции эспрессо, повторите действия, описанные в пунктах 3–4, но вместо кнопки «Помол» используйте кнопку «Двойной помол».
6. Чтобы установить время для приготовления одной порции эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо»: раздастся звуковой сигнал, на дисплее 2 появится запрограммированное время приготовления одной порции эспрессо (по умолчанию — 16 секунд), индикатор кнопки «Двойной эспрессо» погаснет. Нажимайте на кнопку «Эспрессо», чтобы изменить время на 1 секунду.
7. Время на дисплее 2 мигнет 5 раз и на его месте появится надпись «95 °C», индикатор кнопки «Двойной эспрессо» загорится — время приготовления одной порции эспрессо запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали.
8. Чтобы установить время для приготовления двойной порции эспрессо, повторите действия, описанные в пунктах 6–7, но вместо кнопки «Эспрессо» используйте кнопку «Двойной эспрессо».

Сброс к заводским настройкам

Чтобы сбросить настройки кофейной станции к заводским, подключите устройство к сети, нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Устройство подаст звуковой сигнал, на дисплеях три раза мигнут надписи «000» — настройки будут сброшены.

Советы

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

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Однако 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 дальше 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 или на платформу с подогревом, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофейной станции не деформировался. Не подсоединяйте рожок, если хотите взбить молоко, подогреть напитки или налить горячую воду.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно сливайте воду.

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

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

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

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 вспенивается.

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. В связи с этим, если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, то вы 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 рекомендуется надеть фартук и убрать от кофейной станции другие предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

Для получения густой пены необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках: плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

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

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

Чтобы придать чашке латте эстетичный вид, 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 — 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.

Ристрётто — 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.

Ристретто называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunken (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. Лунго 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.

Лунго не стоит путать с американо, который представляет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды или — 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 объема американо.

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

☐ кофе △ вода ●●● 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: она 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 свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато — это 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 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 и т.д. Любые сиропы, предназначенные для приготовления 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 специальной чашке (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 все зависит от вкусовых предпочтений. 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 создано и распространено 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 там продаются смеси (бленды). Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Ввиду этого производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получились приемлемые качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

Степень обжарки



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




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

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в <i>капельной кофеварке</i> и <i>френч-прессе</i> . Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут

Помол		Описание	Время экстракции
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкого молотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки (джезвы)</i> . В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

Для рожковых кофеварок не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут засорить рожок и вода не сможет просочиться через слой кофе. Если же помол будет крупный, то вода пролетит 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 зерна не перегрелись и не потеряли 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 — 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 с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

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

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

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

Чистка и обслуживание

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

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

Внимание! Кофейная станция, рожок и фильтр могут быть горячими, будьте осторожны и не обожгитесь.

Очищайте стимер и насадку на стимер после каждого использования, иначе на них налипнут остатки молока или разогреваемого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Насадку на стимер также можно промыть водой, так как насадка съемная. Чтобы снять насадку, открутите ее от стимера. Тщательно просушите ее, затем установите обратно на стимер и закрутите для фиксации. Также для вы можете прочистить насадку толстой иглой.

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

Регулярно или по мере наполнения выливайте из поддона воду. Аккуратно снимите поддон, потянув его в сторону от устройства, снимите решетку и слейте воду. Промойте поддон и решетку 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, то проведите чистку кофемолки. Для очистки кофемолки выполните следующие действия:

1. Достаньте ложкой зерна из резервуара для кофейных зерен и включите кофемолку еще раз, чтобы перемолоть остатки кофейных зерен.
2. Выключите кофейную станцию и отключите ее от сети.
3. Снимите резервуар для зерен, повернув его так, чтобы треугольный указатель на резервуаре для зерен оказался напротив выступа на корпусе. Потяните резервуар вверх от кофейной станции.
4. Снимите уплотнительное кольцо, аккуратно потянув за него.
5. Снимите внешний жернов, потянув его вверх.
6. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды резервуар для зерен и крышку и полностью высушите их.
7. Почистите место установки резервуара для зерен, жернова и место подачи молотого кофе с помощью щетки для чистки и ершика из комплекта.
8. Установите все составные части кофемолки в обратной последовательности.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи.

1. Налейте в резервуар для воды около 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Установите рожек с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость вместимостью не менее 1 л.
3. Убедитесь, что регулятор «Пар/Горячая вода» повернут по часовой стрелке до упора.
4. Подключите устройство к сети питания.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Двойной эспрессо». После того как прозвучит звуковой сигнал, отпустите кнопку «Двойной эспрессо». На дисплее 1 будет гореть надпись «P1».
6. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо», чтобы запустить режим самоочистки. Начнется подача воды через рожек. На дисплее 1 будет мигать надпись «P1».

7. Следите, чтобы вода не переполнила емкость. Через 2 минуты прибор подаст звуковой сигнал и выключится. Если хотите выключить режим самоочистки раньше, то нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «МАХ».
9. Вылейте воду из емкости и поставьте ее под рожок.
10. Повторите пункты 4–8 еще 2–3 раза, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Сливайте воду из емкостей по мере необходимости.
Внимание! Не оставляйте кофейную станцию без присмотра во время проведения самоочистки.

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 и аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, — нормальное явление. 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 утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать 1 минуту и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше, после чего в рожке воды не остается. Самое главное — даже если вода осталась в рожке, это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофейной станции.

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофейную станцию

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Недостаточно воды или ее нет в резервуаре	Долейте воду в резервуар, уровень воды не должен превышать отметку «МАХ»
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофейную станцию

Вода идет из уплотнения между рожком и кофейной станцией

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофейную станцию и оставьте ее на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофейной станции, и почистите мягкой губкой уплотнение, к которому прилегает рожок на кофейной станции
Рожок неправильно установлен в кофейную станцию	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите его правильно
Помол был слишком тонким и забил фильтр	Очистите фильтр. Используйте кофе более грубого помола

Из кофейной станции вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
Кофейную станцию пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Заливайте воду в резервуар, не превышая отметку «МАХ». Не перемещайте кофейную станцию, когда в резервуаре или поддоне есть вода

Помол кофе не включается

Возможная причина	Решение
Вы не установили или неправильно установили резервуар для зерен. На дисплее 1 горит надпись «no»	Установите резервуар для зерен, как описано в разделе «Подготовка к работе»
Сработала защита от перегрева при измельчении кофейных зерен. На дисплее 1 горит надпись «hot»	Выключите кофейную станцию, подождите не менее 5 минут, чтобы устройство остыло, и включите его снова

Кофе имеет кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофейная станция была плохо промыта после удаления накипи	Промойте кофейную станцию водой несколько раз, включив режим самоочистки
Молотый кофе испортился, потому что хранился во влажном месте при высокой температуре 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
Вы используете неподходящее молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в разделе «Советы»
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 разделе «Приготовление вспененного молока»

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Бойлер недостаточно нагрет для подачи пара, индикатор кнопки «Пар» мигает	Бойлеру требуется время, чтобы нагреться до температуры подачи пара. Когда бойлер нагрет, индикатор кнопки «Пар» горит непрерывно, на дисплее 2 отображается надпись «105 °C»

Возможная причина	Решение
В резервуаре закончилась вода	Отключите кофейную станцию и залейте воду в резервуар, не превышая отметку «MAX»
Стимер или насадка загрязнены	Тщательно прочистите стимер и насадку

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E03	Датчик температуры не реагирует на изменения температуры	Обратитесь в сервисный центр

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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1278–1378 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 2 л
6. Емкость резервуара для зерен: 120 г
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 298 × 277 × 365 мм
9. Размер упаковки: 376 × 338 × 367 мм
10. Вес нетто: 5,5 кг
11. Вес брутто: 6,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:





Производитель: Шэньчжэнь Сьюпрэс Индастриэл Ко., Лтд. 1030-1031, 10Ф, Блдг С, Цинху Текнолэджи Парк, Цинсян Рд, Лунхуа, Шэньчжэнь, Гуандун 518109, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

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

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей кофейной станции, соприкасающихся с завариваемым кофе, — нормальное явление, которое не считается гарантийным случаем.

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

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

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

Выход из строя прибора 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, рожек, фильтр и стимер сильно нагреваются во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть 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 и горячей водой.
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 40 секунд подряд. После 40 секунд непрерывного использования делайте перерыв, чтобы мотор кофемолки остыл.
26. Не включайте помол с пустым резервуаром для зерен. Это может привести к повреждению устройства.
27. Добавляйте в резервуар для кофейных зерен только кофейные зерна.
28. После окончания приготовления кофе или подачи пара/горячей воды не снимайте рожок и не убирайте емкость сразу. Подождите минуту, пока остатки воды или пара выйдут. Не подносите руки к стимеру и под место выхода кофе, чтобы не обжечься брызгами и горячим паром.

IM-2



Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радуется подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru