

**На страже
бодрости!**



**Кофейная станция
КТ-7185**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

| | |
|--|----|
| Общие сведения..... | 4 |
| Комплектация | 5 |
| Устройство кофейной станции | 6 |
| Подготовка к работе и использование..... | 8 |
| Чистка и обслуживание | 21 |
| Уход и хранение..... | 22 |
| Устранение неполадок | 22 |
| Технические характеристики | 26 |
| Меры предосторожности..... | 27 |
| Другие товары Kitfort..... | 29 |

Общие сведения

Кофейная станция КТ-7185 совмещает в себе два вида кофеварок: рожковую и капельную.

Рожковая кофеварка поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также другие виды кофе на основе эспрессо. В рожковой кофеварке горячая вода под давлением проходит через молотый кофе и подается в чашку. Рожковая кофеварка раскрывает тонкий вкус и аромат кофе.

Капельная кофеварка готовит крепкий, насыщенный фильтр-кофе. Вода в такой кофеварке доводится до температуры около 90 °С, после чего медленно поступает в фильтр с молотым кофе. Пройдя через него, она по каплям стекает в кофейник.

Кофейная станция КТ-7185 будет удобна тем, кто пьет все виды кофе: приготовленный в рожковой и капельной кофеварке. Кофе, приготовленный в рожковой кофеварке, обладает богатым вкусом и ароматом, а кофе из капельной кофеварки обладает крепостью, которая взбодрит вас и придаст сил.

Капельная кофеварка

В капельной кофеварке вода доводится до температуры около 90 °С, после чего медленно поступает в фильтр с молотым кофе. Пройдя через него, она попадает в кофейник. По окончании приготовления напитка нагревательный элемент кофеварки продолжает работать для нагрева платформы с подогревом. Платформа с подогревом, на которой стоит кофейник с готовым кофе, может подогревать кофе около 30 минут. Так как через 35 минут после включения приготовления кофе кофеварка отключается автоматически.

Кофеварка оборудована противокapельной системой — затвором, приостанавливающим подачу кофе при вынимании кофейника из кофеварки. Вы можете налить кофе в чашку, не дожидаясь окончания приготовления.

Резервуар емкостью 1,25 л позволяет за один раз приготовить кофе на 10 больших порций кофе (по 125 мл). Корпус кофейника прозрачный, поэтому вы всегда можете видеть, сколько в нем кофе.

Кофеварка предназначена для приготовления кофе в домашних условиях или в офисе.

Рожковая кофеварка

Рожковая кофеварка поможет приготовить эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на основе эспрессо. С помощью стимера вы можете подогреть паром остывший чай или молоко и приготовить молочную пенку.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция эспрессо готовится 10–20 секунд. Двойная порция готовится 20–30 секунд. 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. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря

на сильный аромат и вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимый кофе.

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

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка (стимер) с насадкой панарелло. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

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

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена металлическим рожком. Он хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки 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.

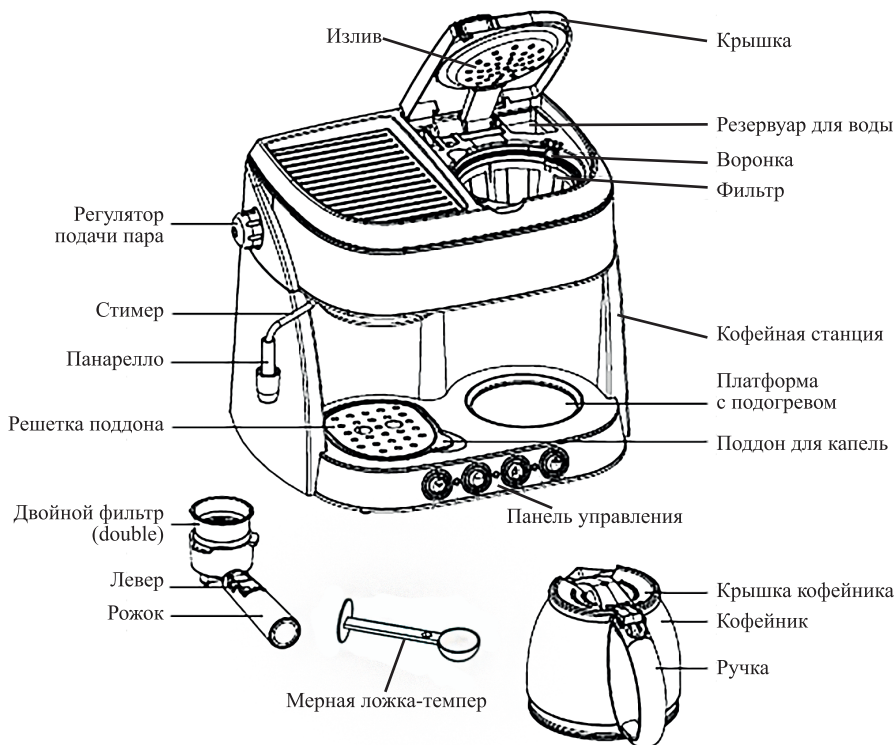
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

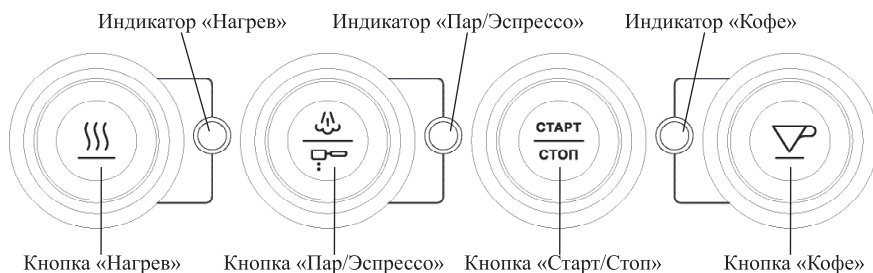
1. Кофейная станция — 1 шт.
2. Поддон с решеткой — 1 шт.
3. Панарелло — 1 шт.
4. Воронка с ручкой — 1 шт.
5. Фильтр с ручкой — 1 шт.
6. Кофейник с крышкой — 1 шт.
7. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
8. Рожок — 1 шт.
9. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофейной станции



Панель управления



Кнопка «Нагрев» включает нагрев рожковой кофеварки для приготовления эспрессо. При нажатии на кнопку «Нагрев» загорается индикатор «Нагрев». Когда кофеварка разогреется, загорится индикатор «Пар/Эспрессо».

Кнопка «Пар/Эспрессо» переключает кофеварку на приготовление эспрессо или пара. После переключения на приготовление пара, индикатор «Пар/Эспрессо»

погаснет, начнется нагрев кофеварки для приготовления пара. Когда кофеварка прогреется для подачи пара, индикатор «Пар/Эспрессо» загорится снова.

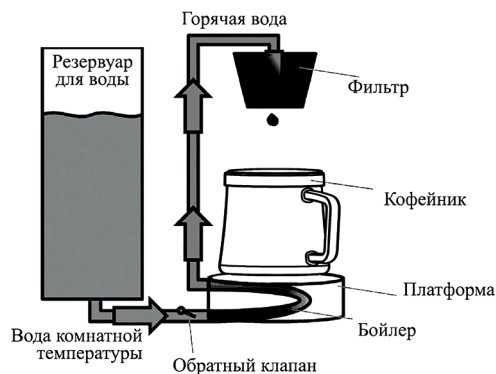
Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает приготовление эспрессо. Когда кофеварка достаточно прогрелась, переведите кнопку «Старт/Стоп» в положение «Старт». Программа приготовления не отключается автоматически, поэтому при достижении нужного объема эспрессо или когда вы хотите выключить подачу пара, переведите кнопку «Старт/Стоп» в положение «Стоп».

Кнопка «Кофе» включает и выключает приготовление кофе в капельной кофеварке. Когда в резервуаре для воды закончится вода, приготовление кофе прекратится, но нагревательный элемент продолжит работать, чтобы вы могли оставить кофейник на платформе с подогревом, и кофе не остыл. Через 35 минут после включения капельной кофеварки она отключится. Если вы хотите отключить платформу для подогрева или подачу воды в воронку раньше, переведите кнопку «Кофе» в выключенное (нижнее) положение.

Регулятор подачи пара служит для включения и регулировки подачи пара через стимер.

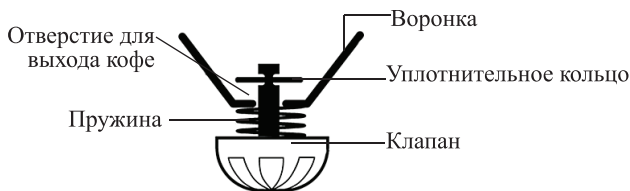
Левер необходим для того, чтобы придерживать фильтр во время вытряхивания кофейной таблетки из рожка после приготовления кофе.

Принцип работы капельной кофеварки



Вода комнатной температуры из резервуара под собственным весом поступает в бойлер. Нагреватель бойлера одновременно является нагревателем платформы, на которую устанавливается кофейник. В бойлере вода нагревается до температуры 100 °С и закипает. Образующийся пар создает давление, под которым порция воды, находящаяся в трубке, смешивается с кипящей водой и выталкивается вверх, перетекая в фильтр. Обрато в резервуар нагретая вода не попадает, т.к. в трубке между резервуаром и бойлером расположен обратный клапан. После того как порция воды попала в фильтр, в бойлере падает давление, открывается обратный клапан, и новая порция воды попадает в бойлер, цикл повторяется. Таким образом, вода медленно (по каплям) протекает через фильтр с кофе и попадает в кофейник. Когда вся вода нагрееется и протечет через фильтр, кофе будет готов.

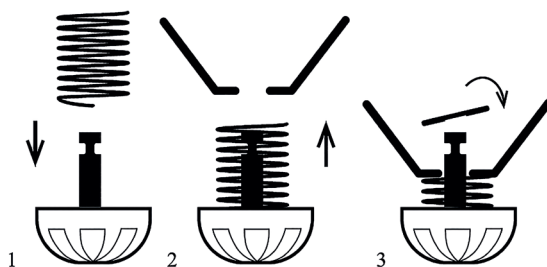
Устройство противокапельной системы капельной кофеварки



Когда вы устанавливаете кофейник на платформу с подогревом, крышка кофейника приподнимает клапан. Вместе с клапаном поднимается уплотнительное кольцо внутри воронки и открывает отверстие для выхода кофе. Когда вы вынимаете кофейник, пружина выталкивает клапан вниз, и уплотнительное кольцо плотно закрывает отверстие для выхода кофе. Таким образом, когда вы вынимаете кофейник, подача кофе в кофейник приостанавливается, а когда устанавливаете кофейник обратно, подача кофе возобновляется. Но подача воды в воронку не прекращается при вынимании кофейника, поэтому не вынимайте кофейник более чем на 30 секунд во время приготовления кофе. В противном случае воронка кофеварки переполнится, горячая вода с кофейной гущей начнет вытекать за пределы воронки.

Примечание. В некоторых комплектациях устройства противокапельная система может быть в разобранном виде. Перед использованием соберите ее как показано на рисунке ниже.

1. Наденьте пружину на клапан.
2. Вставьте клапан с пружиной в отверстие для выхода кофе.
3. Наденьте уплотнительное кольцо на клапан с внутренней стороны воронки.



Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Удалите все упаковочные материалы. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность. По бокам и сзади кофейной станции должно оставаться минимум 10 см свободного пространства. Сверху

- должно быть свободное пространство, чтобы можно было беспрепятственно открыть крышку кофейной станции и залить воду в резервуар.
2. Подключите кофейную станцию к сети.
 3. Фильтр и воронку капельной кофеварки, кофейник, рожок, фильтр рожка, мерную ложку-темпер и панарелло вымойте в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой.
 4. Фильтр капельной кофеварки оставьте пустым и вставьте его в воронку. Воронку с фильтром вставьте в кофейную станцию.
 5. Наберите в кофейник воду комнатной температуры до максимальной отметки и перелейте ее в резервуар для воды.
 6. Установите кофейник на платформу с подогревом.
 7. Переведите кнопку «Кофе» в верхнее включенное положение, загорится индикатор «Кофе».
 8. Капельная кофеварка начнет нагреваться, затем вода начнет поступать в фильтр, а после — в кофейник. Когда подача воды прекратится, переведите кнопку «Кофе» в нижнее выключенное положение.
 9. Слейте воду из кофейника.
 10. Залейте воду в резервуар для воды. Вставьте двойной фильтр (без кофе) в рожок, рожок подсоедините к кофейной станции и поверните для фиксации.
 11. Убедитесь, что кнопка «Эспрессо/Пар» находится в положении «Эспрессо» (помечено значком рожка). Переведите кнопку «Нагрев» в верхнее включенное положение.
 12. Подставьте под рожок чашку или другую пустую емкость.
 13. Когда загорится индикатор «Эспрессо/Пар», переведите кнопку «Старт/Стоп» в положение «Старт».
 14. Когда чашка наполнится, переведите кнопку «Старт/Стоп» в положение «Стоп». Слейте воду и включите подачу воды в чашку еще 2–3 раза.
 15. Переведите кнопку «Эспрессо/Пар» в положение «Пар».
 16. Когда загорится индикатор кнопки «Эспрессо/Пар», подставьте пустую чашку под стимер, поверните регулятор против часовой стрелки.
 17. Примерно через 1 минуту выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке.
 18. Кофейная станция готова к эксплуатации.

Использование капельной кофеварки

1. Откройте крышку и залейте кипяченую воду комнатной температуры в резервуар для воды. Вы можете использовать кофейник, чтобы отмерить нужное количество воды. Не превышайте максимальный уровень 1,25 л (10 чашек).

Примечание. Не заливайте горячую воду и другие жидкости, кроме воды. Использование горячей воды приведет к тому, что кофе будет завариваться при неправильной температуре, вкус напитка будет испорчен. Также вода будет подаваться в воронку слишком быстро, вода не будет успевать протекать через фильтр с кофе, воронка переполнится, горячая вода и кофейный жмых будут вытекать за пределы воронки. Использование других жидкостей может привести к образованию осадка в бойлере и выходу кофеварки из строя.

2. Добавьте молотый кофе среднего помола в фильтр, используя мерную ложку. Не добавляйте более 50 г молотого кофе.
3. Установите воронку в кофеварку. В воронку плотно установите фильтр. Убедитесь, что все установлено правильно. Закройте крышку кофейной станции.
4. Поставьте пустой кофейник на платформу с подогревом. Убедитесь, что кофейник установлен правильно и нажимает на клапан противодавления системы.
5. Переведите кнопку «Кофе» во включенное положение, загорится индикатор «Кофе». Кофеварка начнет приготовление кофе. Приготовление кофе будет продолжаться до тех пор, пока вода в резервуаре не закончится. После этого вода перестанет подаваться в фильтр, но будет работать платформа с подогревом.
6. Вы можете отключить приготовление кофе или платформу с подогревом в любой момент, переведя кнопку «Кофе» в выключенное положение, индикатор «Кофе» при этом погаснет.

Примечание. Подача воды в кофейник прекращается не сразу. Необходимо подождать около минуты, чтобы остатки воды стекли из фильтра с кофе.

Внимание! Кофейная станция, кофейник, платформа для подогрева, фильтр и воронка сильно нагреваются. Будьте осторожны и не обожгитесь.

Советы по использованию капельной кофеварки

Кофе рекомендуется употреблять сразу после приготовления.

При заваривании кофе не насыпайте в фильтр слишком много молотого кофе. Рекомендуется засыпать не более 50 г молотого кофе или не более половины фильтра по высоте. В случае если вы пересыпали молотый кофе, кофе может перелиться через край воронки и попасть в резервуар и внутренние полости кофеварки. Из-за этого кофеварка может выйти из строя.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода будет просачиваться через фильтр, и тем меньше следует закладывать кофе в фильтр. Если вода не будет успевать просачиваться через фильтр, он переполнится, и кофе перельется через край воронки. Лучшим помолом для капельной кофеварки является средний помол. Размер крупинки кофе должен быть примерно 1 мм.

Для получения ароматного кофе рекомендуется перемалывать кофейные зерна непосредственно перед завариванием.

Храните молотый кофе и зерновой кофе в хорошо закрытой емкости для лучшей сохранности аромата.

При налипании кофе не наклоняйте кофейник сильно, иначе кофе может пролиться мимо чашки.

Не разогревайте кофе в кофейнике в микроволновой печи, т.к. кофейник содержит металлические элементы.

Перед приготовлением второй порции кофе сделайте небольшой перерыв, чтобы кофеварка остыла.

После окончания приготовления кофе остатки воды из фильтра некоторое время будут продолжать стекать в кофейник.

Не заливайте в резервуар теплую или горячую воду, т.к. это может привести к переполнению фильтра в процессе варки: теплая вода быстрее нагревается и поэ-

тому быстрее подается в фильтр. Заливайте в резервуар кипяченую воду комнатной температуры.

Многоразовые фильтры нужно мыть под проточной водой после каждого приготовления напитка, а также раз в пару месяцев отмачивать в лимонной кислоте для очистки от отложений и кофейного масла.

Приготовление эспрессо в рожковой кофеварке

1. Залейте кипяченую чистую воду комнатной температуры в резервуар для воды и закройте крышку.
2. Убедитесь, что кнопка «Эспрессо/Пар» находится в положении «Эспрессо» (помечено значком рожка). Переведите кнопку «Нагрев» в верхнее включенное положение.
3. Вставьте фильтр в рожок. Добавьте молотый кофе в фильтр. Для одной порции эспрессо требуется около 7 г молотого кофе, для двойной — около 14 г.
4. Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания, без приложения усилий, прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Подсоедините рожок к кофеварке и поверните для фиксации.
6. Подставьте под рожок чашку.
7. Когда загорится индикатор «Эспрессо/Пар», переведите кнопку «Старт/Стоп» в положение «Старт».
8. Начнется приготовление эспрессо под давлением. Стандартная порция эспрессо — около 30 мл, а двойного эспрессо — 60 мл. Приготовление эспрессо не отключается автоматически, поэтому требуется следить за объемом эспрессо в чашке и вовремя выключить приготовление эспрессо вручную. Для этого переведите кнопку «Старт/Стоп» в положение «Стоп».
9. По окончании приготовления снимите рожок, встряхните кофейную таблетку, промойте рожок и фильтр. Место установки рожка протрите влажной мягкой тканью.
10. Если вы не планируете дальше пользоваться кофеваркой, рекомендуется выключить ее. Переведите кнопку «Нагрев» в выключенное положение.

Внимание! Кофеварка, рожок, фильтр, место установки рожка сильно нагреваются. Кофе в чашке и кофейная таблетка горячие. Будьте осторожны и не обожгитесь.

Приготовление вспененного молока

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

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Переведите кнопку «Нагрев» в верхнее положение.

3. Убедитесь, что кнопка «Старт/Стоп» находится в положении «Стоп». Переведите кнопку «Эспрессо/Пар» в положение «Пар».
4. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.
5. Для начала прогрейте стимер. Убедитесь, что кофеварка достаточно нагрелась, индикатор кнопки «Эспрессо/Пар» горит. Подставьте пустую емкость под стимер, поверните регулятор против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
6. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
7. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд с молоком, так чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух, и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
9. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
11. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара ненадолго, повернув регулятор против часовой стрелки, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.

12. Выключите нагрев кофеварки для подачи пара, переведя кнопку «Эспрессо/Пар» в положение «Эспрессо». Выключите нагрев бойлера, переведя кнопку «Нагрев» в выключенное положение.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Стимер и пар очень горячие.

Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло

Насадка панарелло предназначена для облегчения процесса приготовления молочной пенки. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера.

Порядок действий аналогичен шагам, описанным в предыдущей главе.

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. Добавлять сахар рекомендуется в уже готовый капучино, а не заранее.

Разогрев соков и напитков

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

1. Переведите кнопку «Нагрев» в верхнее положение.
2. Убедитесь, что кнопка «Старт/Стоп» находится в положении «Стоп». Переведите кнопку «Эспрессо/Пар» в положение «Пар». Дождитесь, когда кофеварка нагреется для подачи пара, загорится индикатор «Эспрессо/Пар».
3. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без использования насадки панарелло. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Выпустите конденсат.
4. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
5. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.

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

Советы по использованию рожковой кофеварки

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

Своевременно протирайте поддон, чтобы там не скапливалась вода, или вовремя выливайте из него воду. Периодически протирайте место под поддоном.

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Рекомендуется придерживать фильтр левером, когда вы вытряхиваете кофейную таблетку.

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

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и включить приготовление эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо отключить подачу воды в рожок, слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. Не включайте приготовление эспрессо, пока бойлер не остынет до температуры приготовления эспрессо. Чтобы бойлер остыл, потребуется подождать 20–30 минут.

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

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

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

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разновидности эспрессо

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

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

Ристретто, называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), 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. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

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

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

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



Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

При классическом способе пенка на поверхности напитка разрушается полностью. Многие ценители утверждают, что первый глоток напитка, приготовленного скандинавским способом, отличается более мягким и насыщенным вкусом.

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

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

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

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

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

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

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

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — низкое качество.

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

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

Степень обжарки

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

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

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

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

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

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

Для рожковых кофеварок не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки 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,готавливаемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зёрнами.

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

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

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

Крема — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием кофейной станции отключите ее от сети электропитания и дождитесь полного остывания.

Протирайте панель управления и корпус кофейной станции сухой или слегка влажной мягкой тканью.

Очищайте фильтры, рожок и воронку после каждого использования. Будьте осторожны: сразу после окончания приготовления они могут быть горячими! Мойте их теплой водой со средством для мытья посуды и мягкой губкой. Регулярно промывайте кофейник.

Раз в несколько использований производите очистку противонакапельной системы. Промойте воронку под струей воды, одновременно нажимая на клапан, чтобы промыть его.

Если кофе вылился из фильтра и воронки и попал на корпус кофейной станции и в резервуар, прочистите все полости кофейной станции, излив и крышку влажной, а затем сухой тканью, и тщательно просушите.

Не используйте для мытья химикаты или абразивные чистящие средства, а также губки, содержащие металлические составляющие.

Не давайте воде застаиваться в резервуаре во избежание ее порчи и образования отложений в резервуаре. Если в кофейной станции осталась вода, и вы не планируете использовать ее в ближайшее время, слейте воду из резервуара. Для этого наклоните устройство над раковиной.

Удаление накипи в рожковой кофеварке

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

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3%-й раствор лимонной кислоты) до максимального уровня. Проверьте, что кнопка «Эспрессо/Пар» находится в положении «Эспрессо». Включите нагрев кофеварки, подсоедините пустой рожок и установите под него пустую емкость.
2. Когда индикатор «Эспрессо/Пар» загорится, включите приготовление эспрессо, переведя кнопку «Старт/Стоп» в положение «Старт».
3. Когда емкость наполнится, выключите приготовление эспрессо, переведя кнопку «Старт/Стоп» в положение «Стоп». Слейте жидкость из емкости и повторите еще 2–3 раза.
4. После нужно промыть стимер. Переведите кнопку «Эспрессо/Пар» в положение «Пар». Когда индикатор «Эспрессо/Пар» загорится, подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки.
5. Примерно через 30 секунд выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
6. Промойте резервуар для воды, для этого залейте в него чистую воду и аккуратно слейте ее, перевернув кофейную станцию над раковиной. Не забудьте перед этим выгнать воронку и фильтр, а также кофейник. Повторите пункты 1–5 несколько раз, залив чистую воду в резервуар, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи из бойлера и стимера.



Удаление накипи в капельной кофеварке

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Если накипь не удалять, она будет оседать в бойлере, а это может привести к его поломке. После того как накипь образовалась в бойлере, она может засорить и обратный клапан. Обязательно удаляйте накипь, для этого проделайте следующие действия:

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3%-й раствор лимонной кислоты) до максимального уровня.
2. Установите на место воронку и фильтр, но не насыпайте в них кофе. Установите на платформу с подогревом пустой кофейник.
3. Подключите кофеварку к сети электропитания. Переведите кнопку «Кофе» в включенное положение.
4. Когда кофейник наполнится примерно на 1/3, прервите процесс, переведя кнопку «Кофе» в выключенное положение.
5. Подождите 15 минут, затем снова переведите кнопку «Кофе» в включенное положение и дождитесь, когда жидкость перестанет поступать в кофейник.
6. Переведите кнопку «Кофе» в выключенное положение.
7. Слейте жидкость из кофейника. Промойте резервуар для воды, для этого залейте в него чистую воду и аккуратно слейте ее, перевернув кофейную станцию над раковиной.
8. Налейте в резервуар чистую воду и переведите кнопку «Кофе» в включенное положение. Когда вода перестанет подаваться в кофейник, выключите приготовление кофе. Повторите еще 2–3 раза.

Уход и хранение

Храните кофейную станцию в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать устройство на длительное хранение, слейте всю воду из резервуара и кофейника, тщательно промойте и высушите все составные части.

Устранение неполадок

Можно ли использовать другую емкость вместо кофейника?

Нет. При установке кофейника в кофеварку его крышка нажимает на клапан противодавления системы, и он открывается, позволяя кофе стекать из фильтра в кофейник. При использовании неподходящей емкости клапан останется закрытым, фильтр и воронка переполнятся, и кофе вместе с кофейной гущей начнет переливаться через край, что может вызвать поломку кофеварки.

Устройство не включается

| Возможная причина | Решение |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Нет напряжения в сети | Проверьте наличие напряжения в сети |

Крышка резервуара не закрывается плотно

| Возможная причина | Решение |
|--|--|
| Воронка или фильтр установлены неправильно | Установите все части кофеварки правильно |

Кофе подается медленно

| Возможная причина | Решение |
|---|--|
| Бойлер засорился накипью. Пропускная способность бойлера уменьшилась из-за отложений на его стенках | Произведите удаление накипи, как описано в главе «Чистка и обслуживание» |

Не срабатывает противокапельная система: при вынимании кофейника кофе продолжает литься

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Засорился клапан | Выньте воронку и промойте ее под струей воды, одновременно нажимая на клапан рукой, чтобы промыть его. Отпустите клапан, наполните воронку водой: клапан должен удерживать воду Чтобы предотвратить засорение клапана, не допускайте переполнения фильтра: не кладите слишком много молотого кофе в фильтр, не заливайте горячую воду в резервуар для воды. При переполнении фильтра завариваемый кофе вместе с заваркой может попасть в воронку и засорить клапан |
| Вы убрали кофейник на слишком длительное время. Если клапан в воронке закрыт, а процесс варки продолжается, воронка переполнится, и кофе потечет вниз в обход воронки | В процессе варки кофе вынимайте кофейник на время не более 20–30 секунд |

Кофе не подается в кофейник

| Возможная причина | Решение |
|---------------------------------|---|
| Неправильно установлен кофейник | Установите кофейник правильно, чтобы противокапельная система открылась |



Вода остается в рожке

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

Вода не подается

| Возможная причина | Решение |
|--|--------------------------|
| Нет или недостаточно воды в резервуаре | Долейте воду в резервуар |

Вода идет из уплотнения между рожком и кофейной станцией

| Возможная причина | Решение |
|------------------------------|--|
| Загрязнилось уплотнение | Отключите кофейную станцию и дайте ей остыть. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к устройству, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на приборе |
| Рожок неправильно установлен | Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно |
| Фильтр рожка загрязнен | Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите |

Из кофейной станции вытекает вода на стол

| Возможная причина | Решение |
|--|---|
| Слишком много воды в поддоне | Вывейте воду из поддона |
| Кофейную станцию пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась | Не заливайте воду выше максимальной отметки. Не перемещайте устройство, когда в резервуаре или поддоне 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. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть |

Не получается пена для капучино

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Используемая чашка слишком большая или не той формы | Используйте высокую и узкую чашку |
| Вы используете неправильное молоко | Пена не может взбиться из обезжиренного молока |
| Плохо промыты стимер и панарелло | Тщательно прочистите стимер и панарелло |
| Молоко было нагрето до температуры кипения | Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко |
| Стимер опущен в молоко слишком низко | Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит взбить пенку проще |

Стимер не выдает пар

| Возможная причина | Решение |
|---|--|
| Возможно, бойлер нагревается | Кофейная станция подает пар только когда бойлер достаточно прогреет. Дождитесь, когда бойлер нагреется для подачи пара |
| В резервуаре для воды кончилась вода | Залейте воду в резервуар. Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара |
| Насадка панарелло или стимер загрязнены | Снимите сначала панарелло, затем стимер и тщательно очистьте их |

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1850 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,25 л
5. Емкость кофейника: 1,25 л
6. Давление рожковой кофеварки: 15 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 371 × 406 × 367 мм
9. Размер упаковки: 410 × 320 × 348 мм
10. Вес нетто: 4,7 кг
11. Вес брутто: 5,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



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

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, 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

Засорение кофейной станции органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкости внутрь корпуса, на панель управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте кофейную станцию 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 и не передвигайте кофейную станцию, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Переносите кофейник за ручку на корпусе.
7. 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.
8. 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 прибором.
9. Контролируйте работу кофейной станции, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте кофейную станцию без воды. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!



13. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не кладите посторонние предметы на кофейную станцию и внутрь устройства.
23. Не заливайте в резервуар для воды горячую или теплую воду.
24. Не заливайте в резервуар иные жидкости кроме воды.
25. Не используйте микроволновку для разогрева напитка в кофейнике.
26. Не используйте устройство с открытой крышкой.
27. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

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

Вертикальный пылесос КТ-5105

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона





Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87