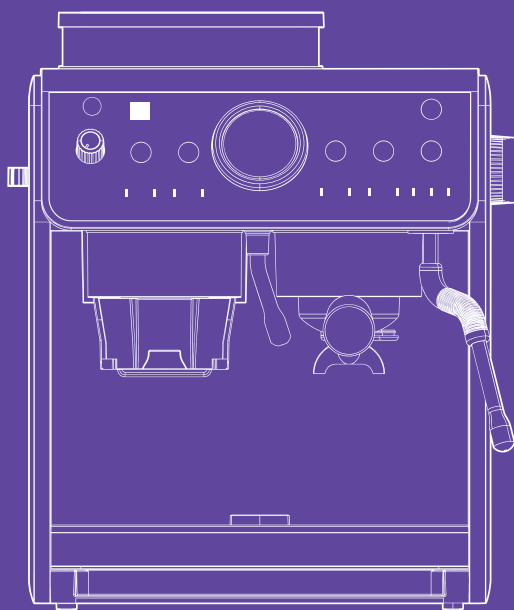


**Со мной  
утро всегда  
бодрее!**



**Кофейная станция  
КТ-7321**

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

**8-800-775-56-87**

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

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

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофейной станции .....	6
Подготовка к работе и использование .....	9
Чистка и обслуживание .....	25
Уход и хранение .....	28
Устранение неполадок .....	28
Технические характеристики .....	31
Меры предосторожности .....	32
Другие товары Kitfort .....	34

## Общие сведения

Кофейная станция КТ-7321 сочетает в себе два устройства в одном корпусе. Встроенная кофемолка с коническими металлическими жерновами позволяет измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Кофейная станция поможет приготовить кофе эспрессо, американо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или другие напитки.

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер в кофейной станции и там нагревается, а затем под давлением проходит через молотый кофе. Температуру приготовления кофе можно настроить от 88 до 96 °С. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кре́ма, 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.

При приготовлении американо в порцию эспрессо автоматически добавляется горячая вода, нагретая до той же температуры, что и при приготовлении кофе.

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

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

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофейной станции — это паровая трубка, которая называется стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Для взбивания молока в комплекте есть специальный металлический питчер.

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

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

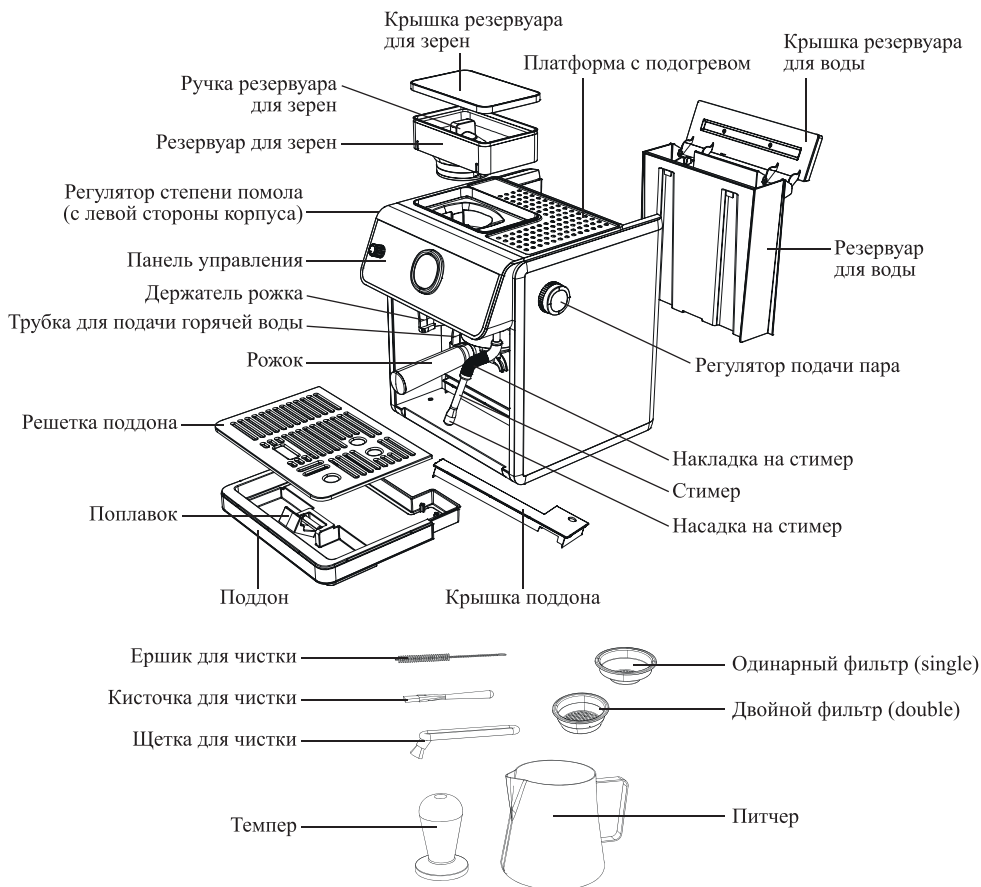
Кофейная станция — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

## Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
  - Поддон с решеткой и крышкой — 1 шт.
  - Резервуар для зерен с крышкой — 1 шт.
  - Внешний жернов — 1 шт.
  - Насадка на трубку для подачи горячей воды — 1 шт.
  - Насадка на стимер — 1 шт.
  - Накладка на стимер — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Темпер — 1 шт.
6. Питчер — 1 шт.
7. Щетка для чистки — 1 шт.
8. Ершик для чистки — 1 шт.
9. Кисточка для чистки — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство кофейной станции



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

Чтобы установить один из **фильтров** в **рожок**, поверните его для фиксации.

**Темпером** трамбуют молотый кофе в фильтре рожка.

**Питчер** предназначен для взбивания в нем молочной пены.

**Трубка для подачи горячей воды** предназначена для приготовления американо и подачи горячей воды.

**Насадка на стимер** накручивается снизу на стимер и создает узкую и сильную струю пара, что помогает легче взбивать молочную пену. **Насадка на трубку для подачи горячей воды** также накручивается на трубку снизу и создает узкую струю горячей воды. У насадки на стимер более узкое отверстие для выхода пара.

Силиконовая **накладка на стимер** защищает от ожога, за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды.

**Регулятор степени помола** позволяет настроить степень помола кофейных зерен.

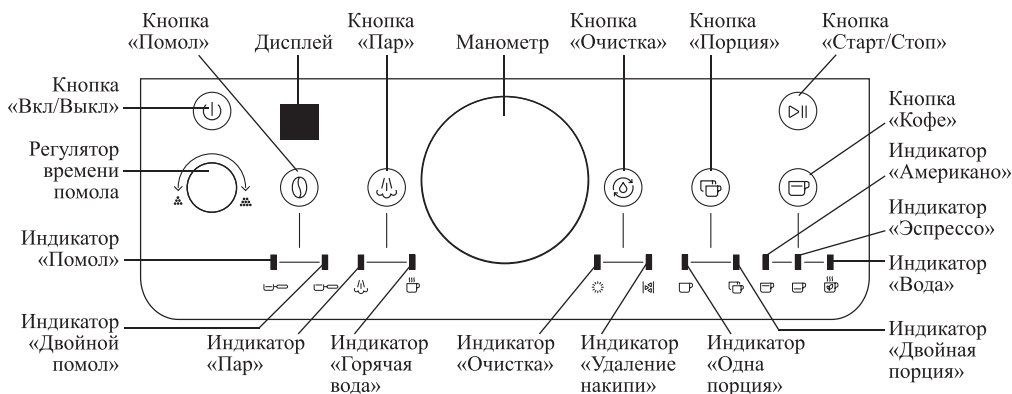
**Регулятор подачи пара** включает и выключает подачу пара и горячей воды через стимер. Для включения подачи пара или горячей воды переведите регулятор в положение «Пар/Горячая вода» ☁/☕.

**Щетка для чистки** удобна для очистки места установки рожка. **Ершик для чистки** предназначен для очистки места подачи молотого кофе. **Кисточка для чистки** удобна для очистки внутреннего и внешнего жерновов кофемолки, а также других труднодоступных мест кофейной станции.

В **поддоне** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнился водой, то поплавок всплывет выше решетки. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

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

### Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает нагрев кофейной станции. Во время нагрева индикаторы кнопок «Пар», «Порция» и «Кофе» мигают, индикатор кнопки «Очистка» не горит, индикаторы остальных кнопок горят непрерывно. Когда кофейная станция разогрелась, индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Очистка», горят непрерывно. По умолчанию горят индикаторы «Двойной помол», «Пар», «Двойная порция» и «Эспрессо».

У кофейной станции есть режим энергосбережения — через 30 минут бездействия кофейная станция отключается. Нагрев бойлера в режиме энергосбережения не осуществляется, все индикаторы гаснут. Чтобы снова включить нагрев кофейной станции, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Нажатие на **кнопку «Помол»** циклически переключает помол такого количества кофе, которое рассчитано на порцию эспрессо (длительность помола по умолчанию 10 секунд) или двойного эспрессо (длительность помола по умолчанию 14 секунд). При этом загораются **индикаторы «Помол»** или **«Двойной помол»** соответственно. Нажмите и удерживайте кнопку «Помол» около 3 секунд, чтобы включить жерновую кофемолку. Чтобы остановить работу кофемолки раньше, нажмите на кнопку «Помол» еще раз.

С помощью **регулятора времени помола** можно настроить время помола для порции эспрессо или двойного эспрессо. Можно установить время от 9 до 24 секунд. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения времени помола и против часовой стрелки для уменьшения. Время помола отображается на **дисплее**.

**Кнопка «Пар»** позволяет выбрать подачу пара или горячей воды через стимер, при этом загорается **индикатор «Пар»** или **«Горячая вода»** соответственно. Индикатор кнопки «Пар» мигает, когда кофейная станция разогревается до температуры подачи пара, и горит непрерывно, когда кофейная станция нагрета. Чтобы включить подачу пара или горячей воды через стимер, поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода».

**Примечание.** подача пара или горячей воды через стимер автоматически выключится через 2 минуты.

Нажатием на **кнопку «Порция»** вы можете выбрать приготовление одной или двух порций эспрессо или американо, при этом загорится **индикатор «Одна порция»** или **«Двойная порция»** соответственно. Объем порции эспрессо по умолчанию 30 мл, порции двойного эспрессо — 60 мл. Для порции американо объем горячей воды по умолчанию составляет 90 мл, для двойного американо — 180 мл.

**Кнопка «Кофе»** позволяет выбрать приготовление американо, эспрессо или подачу горячей воды через трубку для подачи горячей воды. При этом загорится **индикатор «Американо», «Эспрессо»** или **«Вода»** соответственно. Чтобы включить приготовление американо, эспрессо или подачу горячей воды через трубку для подачи горячей воды, нажмите на **кнопку «Старт/Стоп»**. Чтобы выключить приготовление кофе или подачу воды раньше, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

**Примечание.** подача горячей воды через трубку для подачи горячей воды автоматически выключится через 2 минуты.

**Кнопка «Очистка»** позволяет установить режим обычной очистки или удаления накипи, при этом загорится **индикатор «Очистка»** или **«Удаление накипи»** соответственно. Режим удаления накипи предполагает использование специального средства для удаления накипи для очистки кофейной станции. Чтобы включить выбранный режим очистки, нажмите и удерживайте кнопку «Очистка» около 3 секунд.

**Манометр** позволяет отслеживать давление в бойлере. На манометре отмечен диапазон давления, который считается наиболее подходящим для приготовления эспрессо. 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.



## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте кофейную станцию и все аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, резервуар для зерен с крышкой, рожок, фильтры, насадки на стимер и на трубку для подачи горячей воды, темпер, питчер, поддон с крышкой и решетку поддона в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофейной станции, трубку для подачи горячей воды и стимер влажной мягкой тканью.
3. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Установите решетку поддона на поддон, закройте поддон крышкой, затем вставьте поддон в кофейную станцию.
5. За ручку установите внешний жернов в кофейную станцию и поверните по часовой стрелке до упора.
6. Установите резервуар для зерен в кофейную станцию так, чтобы выступы на резервуаре вошли в пазы на корпусе кофейной станции. Поверните ручку внутри резервуара по часовой стрелке, чтобы зафиксировать резервуар. Закройте резервуар для зерен крышкой.
7. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «МАКС». Закройте резервуар крышкой и установите в кофейную станцию.
8. Подключите кофейную станцию к сети питания, убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О», и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофейной станции, индикаторы кнопок «Пар», «Порция» и «Кофе» будут мигать, индикатор кнопки «Очистка» гореть не будет, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Очистка», будут гореть непрерывно.
9. Установите фильтр в рожок. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофейной станции. Поверните рожок против часовой стрелки до упора.
10. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок. Трубка для подачи горячей воды при этом должна быть направлена в ту же емкость.
11. Кнопкой «Очистка» выберите режим обычной очистки, индикатор «Очистка» будет гореть. Нажмите и удерживайте кнопку «Очистка» около 3 секунд, начнется процесс очистки. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и индикатор «Очистка» будут мигать.
12. На дисплее отобразится значение «С2», кофейная станция начнет пролив воды через рожок. Через 1 минуту пролив воды через рожок закончится, на дисплее отобразится значение «С3».
13. Для продолжения очистки нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее отобразится значение «С4», начнется пролив воды через трубку для подачи горячей воды. Через 1 минуту пролив воды через трубку для подачи горячей воды автоматически закончится, на дисплее отобразится значение «С5».



14. Подставьте емкость под стимер. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода», начнется пролив горячей воды через стимер. Через 1 минуту пролив воды через стимер автоматически закончится. Поверните регулятор в положение «О».

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, трубка для подачи горячей воды и насадка на трубку нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

### Использование встроенной кофемолки

1. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции. Индикаторы кнопок «Пар», «Порция» и «Кофе» будут мигать, индикатор кнопки «Очистка» гореть не будет, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Если резервуар для кофейных зерен не установлен или установлен неправильно, индикатор кнопки «Помол» и индикаторы «Помол» и «Двойной помол» будут мигать, на дисплее отобразится код ошибки «P1». Установите резервуар для кофейных зерен в кофейную станцию и поверните ручку резервуара по часовой стрелке, чтобы зафиксировать резервуар.

2. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен. Закройте крышку резервуара для зерен.

3. Выберите нужную степень помола, поворачивая регулятор помола. Чем меньшее число выставлено на регуляторе, тем меньше будет помол. Для кофеварок рожкового типа и кофейных станций рекомендуется более мелкий помол, но не самый мелкий, так как слишком мелкий помол может забить фильтр рожка.

4. Установите одинарный или двойной фильтр в рожок. Поместите рожок в держатель рожка.

5. Нажатием на кнопку «Помол» выберите помол зерен для порции эспрессо или двойного эспрессо, будет гореть индикатор «Помол» или «Двойной помол» соответственно.

6. Время помола для порции эспрессо составляет по умолчанию 10 секунд, для порции двойного эспрессо — 14 секунд. Время помола отображается на дисплее. Вы можете настроить время помола от 9 до 24 секунд регулятором помола. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения времени помола и против часовой стрелки для уменьшения.

7. Нажмите и удерживайте кнопку «Помол» около 3 секунд. Кофемолка начнет молоть кофе, индикатор кнопки «Помол» будет мигать. По окончании помола кофемолка автоматически отключится. Если вы хотите остановить помол кофейных зерен раньше, нажмите на кнопку «Помол».

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

8. Если после автоматического отключения вы хотите смолоть еще кофе, нажмите и удерживайте кнопку «Помол» еще раз.

**Примечание.** Допускается включать кофемолку несколько раз подряд, но не более чем на 3 минуты. Через 3 минуты непрерывного использования кофемолки дайте ей остыть около 6 минут, чтобы избежать перегрева устройства. Если вы использовали кофемолку дольше 3 минут, она автоматически отключится, на дисплее отобразится код ошибки «P4». Следующий раз включить кофемолку можно будет, только когда устройство остынет.

9. Снимите рожок с держателя рожка.

### Приготовление эспрессо и американо

1. Налейте воду в резервуар для воды до уровня между отметками «МИН» и «МАКС», и установите резервуар в кофейную станцию. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо вода не нагревается до температуры кипения.

**Примечание.** Если во время работы устройства в резервуаре для воды закончится вода, раздастся звуковой сигнал, индикаторы кнопок «Очистка», «Порция» и «Кофе» будут мигать, на дисплее отобразится код ошибки «E9». Чтобы выключить предупреждение о нехватке воды, нажмите на любую кнопку. Выключите кофейную станцию, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», долейте воду в резервуар и снова включите устройство.

2. Установите насадку на трубку для подачи горячей воды, если она была снята. Насадка накручивается снизу на трубку и создает более узкую струю горячей воды.
3. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции. Индикаторы кнопок «Пар», «Порция» и «Кофе» будут мигать, индикатор кнопки «Очистка» гореть не будет, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Очистка», будут гореть непрерывно.

**Примечания.** Индикатор кнопки «Пар» будет мигать дольше, чем индикаторы кнопок «Порция» и «Кофе», потому что приготовление эспрессо и подача пара в данной модели кофейной станции происходят независимо друг от друга и часть воды сразу нагревается до температуры подачи пара.

4. Установите фильтр в рожок. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 14 грамм кофе. Двойной фильтр рассчитан на 19 грамм. Наполните фильтр молотым кофе или смелите кофе сразу в рожок, как описано в главе «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.
10. 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.



11. Поставьте чашку на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой до 10 см.
12. Нажатием на кнопку «Кофе» выберите приготовление эспрессо или американо. При приготовлении американо кофейная станция сначала готовит эспрессо, а затем добавляет в него горячую воду через трубку для подачи горячей воды.
13. Нажатием на кнопку «Порция» выберите приготовление одной или двух порций напитка, загорится соответствующий индикатор. Объем порции эспрессо по умолчанию 30 мл, порции двойного эспрессо — 60 мл. Для порции американо объем горячей воды по умолчанию составляет 90 мл, для двойного американо — 180 мл.
14. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить приготовление выбранного кофе под давлением. Индикаторы кнопок «Старт/Стоп», «Порция» и «Кофе», а также индикаторы «Одна порция» или «Двойная порция» и «Американо» или «Эспрессо» (в зависимости от того, что вы выбрали) будут мигать. Когда кофейная станция приготовит напиток, подача воды в рожок или трубку для подачи горячей воды прекратится, индикаторы будут гореть непрерывно. Вы также можете остановить приготовление кофе раньше, снова нажав на кнопку «Старт/Стоп». Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе.

**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.

15. Подождите пару минут после окончания приготовления, чтобы оставшаяся в кофейной таблетке вода полностью стекла в чашку. Уберите чашку или чашки с кофе с поддона.
16. Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке до упора. Вытряхните кофейную таблетку, постукая по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок в теплой воде и протрите место установки рожка салфеткой или тканью. Не подсоединяйте рожок обратно к кофейной станции, если не собираетесь готовить еще одну порцию кофе.
17. 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, рожок, трубка для подачи горячей воды и насадка на трубку 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 на вкус 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 питчер из комплекта 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, а регулятор подачи пара находится в положении «О». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции. Индикаторы кнопок «Пар», «Порция» и «Кофе» будут мигать, индикатор кнопки «Очистка» гореть не будет, индикаторы остальных кнопок будут гореть непрерывно. Когда кофейная станция разогреется, индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Очистка», будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Индикатор кнопки «Пар» будет мигать дольше, чем индикаторы кнопок «Порция» и «Кофе», потому что приготовление эспрессо и подача пара в данной модели кофейной станции происходят независимо друг от друга и часть воды сразу нагревается до температуры подачи пара.

5. Перед взбиванием молока стимер необходимо прогреть. Для этого подставьте под стимер пустую емкость. Кнопкой «Пар» выберите подачу пара, индикатор «Пар» будет гореть. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода». Начнется подача пара. Во время подачи пара индикатор кнопки «Пар» мигает.
6. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «О».
7. Подставьте под стимер питчер 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 в положение «Пар/Горячая вода». Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
8. Опустите питчер 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 силиконовую накладку. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
9. После начала подачи пара медленно опускайте питчер с молоком, так чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет насадку на стимер и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в питчер, пена взбиваться не будет, молоко будет только нагреваться.

10. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к питчеру, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.  
**Примечание.** После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.
11. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «О», и только потом вытаскивайте стимер из молока. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
12. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Направьте стимер в пустую емкость, чтобы промыть остатки молока в стимере. Включите подачу пара на 30–60 секунд и выключите ее, повернув регулятор в положение «О». После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, остатки молока присохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!
13. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофейную станцию от сети электропитания.

### **Приготовление капучино**

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свои 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. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор подачи пара находится в положении «О». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции и дождитесь ее нагрева.

2. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость. Кнопкой «Пар» выберите подачу пара, индикатор «Пар» будет гореть. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода» и подавайте пар примерно 30 секунд. Во время подачи пара индикатор кнопки «Пар» мигает. Когда вместо воды начинает идти пар, стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «О».
3. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пар/Горячая вода». Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
4. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара в положение «О».
5. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30–60 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого поверните регулятор подачи пара в положение «О».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофейной станции.
7. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

### Подача горячей воды

Вы можете наливать горячую воду с помощью кофейной станции. Вода нагревается до той же температуры, что и при приготовлении кофе. В данной модели кофейной станции вода может подаваться через трубку для подачи горячей воды или через стимер.

1. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О», включите кофейную станцию и дождитесь прогрева.
2. Для подачи горячей воды через стимер подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду.
3. Кнопкой «Пар» выберите подачу горячей воды, индикатор «Горячая вода» будет гореть. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода». Из стимера будет подаваться горячая вода. Во время подачи горячей воды индикатор кнопки «Пар» мигает.
4. Чтобы остановить подачу горячей воды, поверните регулятор в положение «О».
5. Для подачи горячей воды через трубку подставьте под трубку на поддон емкость, в которую хотите налить воду.
6. Нажимайте на кнопку «Кофе», пока не загорится индикатор «Вода». Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Из трубки для подачи горячей воды будет подаваться горячая вода. Во время подачи горячей воды индикаторы кнопок «Кофе» и «Старт/Стоп» мигают.
7. Чтобы остановить подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

**Примечание.** подача горячей воды и через стимер, и через трубку для подачи горячей воды автоматически остановится через 2 минуты.

### **Программирование времени помол**

Вы можете запрограммировать желаемое время помола для порции эспрессо или двойного эспрессо, чтобы не изменять установленное по умолчанию время каждый раз при помоле кофейных зерен.

1. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл» и дождитесь ее нагрева.
2. Кнопкой «Помол» выберите помол для одной порции эспрессо, индикатор «Помол» будет гореть.
3. Установите желаемое время помола, поворачивая регулятор степени помола. Время помола отображается на дисплее.
4. Одновременно нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» и «Помол», пока на дисплее не мигнет надпись «GS». Индикаторы кнопок «Помол», «Пар», «Порция» и «Кофе» мигнут. Время помола для одной порции эспрессо сохранено.
5. Чтобы настроить время помола для порции двойного эспрессо, повторите действия, описанные в пунктах 2–4, при этом кнопкой «Помол» выбрав помол для двойной порции эспрессо.
6. Чтобы сбросить время помола к заводским настройкам, одновременно нажмите и удерживайте кнопку «Помол» и «Старт/Стоп», пока на дисплее не загорится надпись «G» и не раздастся звуковой сигнал. Время помола будет сброшено.

### **Программирование объема эспрессо**

В данной модели кофейной станции вы можете задать объем воды, подаваемой через рожок, для эспрессо и двойного эспрессо.

По умолчанию для одной порции эспрессо проливается около 30 мл воды, а для порции двойного эспрессо — около 60 мл. Для порции эспрессо можно настроить объем 22–46 мл, для порции двойного эспрессо — 45–90 мл.

1. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл» и дождитесь ее нагрева.
2. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе, прижмите темпером. Установите рожок в кофеварку и зафиксируйте.

**Примечание.** Вы также можете не добавлять молотый кофе в фильтр при программировании. В таком случае учитывайте, что объем напитка в дальнейшем будет немного отличаться, так как кофе впитает часть воды.

3. Подставьте чашку под рожок.
4. Нажимайте на кнопку «Кофе», чтобы выбрать приготовление эспрессо. Индикатор «Эспрессо» будет гореть.
5. Нажимайте на кнопку «Порция», чтобы выбрать приготовление одной порции, индикатор «Одна порция» будет гореть.
6. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Порция» и «Старт/Стоп», пока на дисплее не отобразится значение «C1». Начнется приготовление эспрессо.
7. Когда получите нужный объем кофе, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Объем эспрессо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при выборе приготовления одной порции эспрессо будут готовиться такого объема, какой вы запрограммировали.



8. Чтобы установить объем воды для приготовления двойного эспрессо, повторите действия, описанные в пунктах 3–6, при этом вместо приготовления одной порции эспрессо выбрав приготовление двойного эспрессо кнопкой «Порция». Во время программирования на дисплее отобразится значение «С2».
9. Чтобы сбросить объем одной порции эспрессо к заводским настройкам, выберите приготовление эспрессо кнопкой «Кофе» и приготовление одной порции кнопкой «Порция», соответствующие индикаторы будут гореть. Нажмите и удерживайте кнопку «Порция», пока на дисплее не отобразится значение «Г1». Объем порции эспрессо будет сброшен.
10. Чтобы сбросить объем порции двойного эспрессо к заводским настройкам, повторите действия, описанные в пункте 8, при этом вместо приготовления одной порции эспрессо выбрав приготовление двойного эспрессо кнопкой «Порция». После сброса настроек на дисплее отобразится значение «Г2».

### Программирование объема американо

В данной модели кофейной станции вы также можете задать объем воды, подаваемой через трубку для подачи горячей воды, для американо и двойного американо. Поскольку при приготовлении американо кофейная станция сначала готовит эспрессо, а затем добавляет в него горячую воду, объем кофе для порции американо и двойного американо равен установленным объемам эспрессо и двойного эспрессо соответственно.

В одну порцию американо по умолчанию добавляется 90 мл воды, а в порцию двойного американо — 180 мл. Для порции американо можно настроить объем горячей воды 60–120 мл, для порции двойного американо — 120–240 мл.

1. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл» и дождитесь ее нагрева.
2. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе, прижмите темпером. Установите рожок в кофеварку и зафиксируйте.

**Примечание.** Вы также можете не добавлять молотый кофе в фильтр при программировании. В таком случае учитывайте, что объем напитка в дальнейшем будет немного отличаться, так как кофе впитает часть воды.

3. Подставьте чашку под рожок.
4. Нажмите на кнопку «Кофе», чтобы выбрать приготовление американо. Индикатор «Американо» будет гореть.
5. Нажмите на кнопку «Порция», чтобы выбрать приготовление одной порций, индикатор «Одна порция» будет гореть.
6. Одновременно зажмите и удерживайте кнопки «Кофе» и «Старт/Стоп», пока на дисплее не отобразится значение «С3». Начнется приготовление американо: сначала кофейная станция приготовит порцию эспрессо, а затем начнет добавлять в нее горячую воду.
7. Когда получите нужный объем воды, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Объем горячей воды для американо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при выборе приготовления одной порции американо будут готовиться такого объема, какой вы запрограммировали.

8. Чтобы установить объем воды для приготовления двойного американо, повторите действия, описанные в пунктах 3–6, при этом вместо приготовления одной порции американо выбрав приготовление двойного американо кнопкой «Порция». Во время программирования на дисплее отобразится значение «С4».
9. Чтобы сбросить объем воды для одной порции американо к заводским настройкам, выберите приготовление американо кнопкой «Кофе» и приготовление одной порции кнопкой «Порция», соответствующие индикаторы будут гореть. Нажмите и удерживайте кнопку «Порция», пока на дисплее не отобразится значение «Г3». Объем порции американо будет сброшен.
10. Чтобы сбросить объем воды для двойной порции американо к заводским настройкам, повторите действия, описанные в пункте 8, при этом вместо приготовления одной порции американо выбрав приготовление двойного американо кнопкой «Порция». После сброса настроек на дисплее отобразится значение «Г4».

### **Настройка температуры**

Оптимальной температурой для приготовления эспрессо считается температура 92–96 °С. Температура воды влияет на вкус напитка. Чем выше температура воды, тем более насыщенным, крепким будет кофе. При этом кислые нотки будут проявляться меньше при повышении температуры приготовления эспрессо.

По умолчанию для приготовления эспрессо вода в кофейной станции прогревается до 94 °С. Вы также можете настроить температуру воды 88–96 °С с шагом 2 °С.

1. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Включите кофейную станцию кнопкой «Вкл/Выкл» и дождитесь ее нагрева.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Порция» и «Кофе». Индикаторы кнопок «Порция» и «Кофе», индикаторы «Одна порция», «Двойная порция», «Американо» и «Эспрессо» будут мигать. Кофейная станция перейдет в режим настройки температуры.

**Примечание.** Через 10 секунд бездействия кофейная станция автоматически выйдет из режима настройки температуры.

3. С помощью регулятора времени помола настройте температуру приготовления эспрессо. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения температуры и против часовой стрелки для уменьшения. На дисплее будет отображаться соответствующее значение: «t1» — 88 °С, «t2» — 90 °С, «t3» — 92 °С, «t4» — 94 °С, «t5» — 96 °С.
4. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы сохранить настройки.

### **Сброс к заводским настройкам**

Чтобы сбросить все настройки кофейной станции к заводским одновременно, нажмите и удерживайте кнопки «Пар», «Очистка», «Порция» и «Кофе», пока на дисплее не отобразится значение «ГF», а индикаторы кнопок «Помол», «Пар», «Порция» и «Кофе» не мигнут. Все 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 дольше вода просачивается через фильтр рожка и тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. При слишком крупном помоле вода будет проливаться через кофейную таблетку слишком быстро, и в результате кофе получится кислым и водянистым.

Если во время работы устройства в резервуаре для воды закончится вода, раздастся звуковой сигнал, индикаторы кнопок «Очистка», «Порция» и «Кофе» будут мигать. Чтобы выключить предупреждение о нехватке воды, нажмите на любую кнопку. Выключите кофейную станцию, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», долейте воду в резервуар и снова включите устройство.

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

После промывки и в промежутке между приготовлением кофе не подсоединяйте рожок к кофейной станции, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофейной станции не деформировался. Не подсоединяйте рожок, если хотите взбить молоко, подогреть напиток 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 и туда погружают рожок. Также можно поместить чашку, рожок и фильтр на платформу с подогревом во время нагрева бойлера — так они успеют прогреться.

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

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

В первый раз пена может не получиться. 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 охладить). Именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный — чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока через стенку.

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 меняются рацион, температурные условия содержания и т.д. В связи с этим, если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, 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, и 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 прекрасной 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**

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

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

Ристретто называют также *Corto* (корто), *Literally* (лайтирэлли), *Shrunk* (шранк) и *Short* (шот).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как новым.

*Лунго* (*длинный эспрессо*) — (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом. Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который 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 показаны 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, а доливается в уже 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 решил, каким способом и в какой пропорции он будет разбавлять свой кофе.

При классическом способе пенка на поверхности напитка разрушается полностью.

Многие ценители утверждают, что первый глоток напитка, приготовленного скандинавским способом, отличается более мягким и насыщенным вкусом.

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

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

*Эспрессо макиато* — 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 капелку 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 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 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 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 профиль 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:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — 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, смотрите на дату изготовления.

### Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

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

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

Для рожковых кофеварок не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

### Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.



### 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* — кофе эспрессо, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

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

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

*Кремá* — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

## Чистка и обслуживание

Очищайте рожок и фильтр от кофейной гущи и промывайте их после каждого использования. После промывки и в промежутке между использованием не подсоединяйте рожок к кофейной станции, а кладите его на решетку поддона 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.

**Внимание!** Кофейная станция может быть горячей!

Очищайте стимер, насадку на стимер и питчер после каждого использования, иначе на них налипнут остатки молока или разогретого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар или воду через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Питчер мойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды. Насадку на стимер также можно промыть водой, т.к. насадка съемная. Чтобы снять насадку, открутите ее от стимера. Тщательно просушите ее, затем установите обратно на стимер, закрутите для фиксации.

Насадку на трубку для подачи горячей воды также можно снять и промыть водой.



Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофейная станция не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Вода 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 с крышкой и слейте воду. Промойте поддон, решетку и крышку в теплой воде мягкой губкой. Просушите их, прежде чем устанавливать обратно.

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

### **Очистка встроенной кофемолки**

Регулярно очищайте кофемолку. Если вы заметили, что количество молотого кофе уменьшилось или молотый кофе сыпется мимо рожка, проведите чистку кофемолки. Для очистки кофемолки выполните следующие действия:

1. Достаньте ложкой зерна из резервуара для кофейных зерен и включите кофемолку еще раз, чтобы перемолоть остатки кофейных зерен.
2. Выключите кофейную станцию и отключите ее от сети.
3. Откройте крышку резервуара для зерен, поверните ручку резервуара для зерен против часовой стрелки и снимите резервуар, потянув его вверх.
4. Снимите внешний жернов, повернув его за ручку против часовой стрелки.
5. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды резервуар для зерен и крышку и полностью высушите их.
6. Место установки резервуара для зерен и внешний жернов почистите с помощью кисточки для чистки из комплекта.
7. Почистите место подачи молотого кофе ершиком для чистки.
8. Установите все составные части кофемолки в обратной последовательности.

### **Очистка**

Периодически проводите очистку кофейной станции.

1. Залейте в резервуар для воды не менее 1 л воды. Очистите поддон и вылейте из него всю воду.
2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь прогрева кофейной станции.
4. Кнопкой «Очистка» выберите режим очистки, индикатор «Очистка» будет гореть.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Очистка» несколько секунд, начнется процесс очистки. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и индикатор «Очистка» будут мигать.
6. На дисплее отобразится значение «С2», кофейная станция начнет пролив воды через рожок. Через 1 минуту пролив воды через рожок закончится, на дисплее отобразится значение «С3».
7. Для продолжения очистки нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее отобразится значение «С4», начнется пролив воды через трубку для подачи горячей

воды. Через 1 минуту пролив воды через трубку для подачи горячей воды автоматически закончится, на дисплее отобразится значение «С5».

8. Подставьте емкость под стимер. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода», начнется пролив горячей воды через стимер. Через 1 минуту пролив воды через стимер автоматически закончится. Поверните регулятор в положение «О».
9. После окончания пролива воды через стимер кофейная станция автоматически выйдет из режима очистки, дисплей погаснет. Кофейная станция готова к приготовлению кофе. Если вы хотите завершить очистку раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

### Удаление накипи

Периодически требуется проводить удаление накипи. У кофейной станции есть специальное напоминание о необходимости удаления накипи после каждых 300 приготовленных чашек кофе — индикатор «Удаление накипи» будет мигать. После проведения очистки индикатор погаснет.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты) до отметки «Очистка».
2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него и под стимер пустые емкости. При удалении накипи вода проливается через рожок и стимер одновременно. Рекомендуется использовать емкости большого объема, т.к. при удалении накипи проливается много воды.
3. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «О». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь прогрева кофейной станции.
4. Кнопкой «Очистка» выберите режим удаления накипи, индикатор «Удаление накипи» будет гореть.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Очистка» несколько секунд, на дисплее отобразится значение «d1».
6. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар/Горячая вода». Кофейная станция начнет пролив воды через рожок и стимер, на дисплее отобразится значение «d2».
7. Через 3 минуты пролив воды автоматически закончится, на дисплее отобразится значение «d3».
8. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «МАКС». Вылейте воду из емкостей и поставьте их под рожок и стимер.
9. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения очистки, на дисплее отобразится значение «d4». Кофейная станция будет проливать воду через рожок и стимер еще 2 минуты, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.  
**Примечание.** Если вы не нажмете на кнопку «Старт/Стоп», кофейная станция перейдет в режим энергосбережения через 30 минут бездействия. Если процесс удаления накипи не будет завершен, на дисплее отобразится код ошибки «nF».
10. Когда пролив воды завершится, кофейная станция выйдет из режима удаления накипи, дисплей погаснет. Поверните регулятор подачи пара в положение «О».

## 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 уберите 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, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщину кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола: чем помол крупнее, тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена, вода остается. В-третьих, если подождать 1 минуту и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше, и в рожке воды не остается. Самое главное — даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофейной станции.

### Устройство не включается, индикация не горит

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

### Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая отметку «МАКС»
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофейную станцию
Помол был слишком тонким и забил фильтр	Очистите фильтр. Используйте кофе немного более грубого помола

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

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

### Из кофейной станции вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	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 «МАКС». Не перемещайте кофейную станцию., когда в резервуаре вода

### У кофе кислый привкус

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

### Не получается молочная пена

Возможная причина	Решение
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «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 главе «Приготовление вспененного молока»

### Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Бойлер недостаточно нагрет для подачи пара	Бойлеру требуется время, чтобы нагреться до температуры подачи пара. Когда бойлер нагрет, индикатор кнопки «Пар» горит непрерывно

Возможная причина	Решение
В бойлере закончилась вода	Отключите кофейную станцию и залейте воду в резервуар до уповня между отметками «МИН» и «МАКС»
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
E0	Ошибка связи между платой управления и панелью управления	Обратитесь в сервисный центр
E1	Ошибка работы платы управления нагревательного элемента воды	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка работы платы управления нагревательного элемента подачи пара	Обратитесь в сервисный центр
E4	Ошибка работы счетчика расхода воды	Обратитесь в сервисный центр
P1	Резервуар для зерен не установлен или установлен неправильно	Установите резервуар для зерен правильно, как описано в главе «Подготовка к работе»
P2	Мотор кофемолки заблокирован	Выключите кофейную станцию и отключите от сети питания. Снимите резервуар для зерен и внешний жернов, очистите их, место их установки и место подачи молотого кофе в соответствии с главой «Чистка и обслуживание» и удалите блокирующие мотор предметы. Затем соберите и заново включите устройство
P3	Обрыв в цепи кофемолки	Обратитесь в сервисный центр
P4	Кофемолка работала без перерыва дольше 3 минут, сработала защита от перегрева	Выключите кофейную станцию и дайте ей остыть в течение не менее 6 минут
nF	Процесс удаления накипи не был завершен, не был запущен пролив чистой воды, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи	Заново запустите полный цикл удаления накипи, как описано в разделе «Удаление накипи»
EP	В резервуаре для воды закончилась вода	Выключите кофейную станцию и долейте воду в резервуар

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 2,5 л
6. Емкость контейнера для зерен: 250 г
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 419 × 343 × 400 мм
9. Размер упаковки: 385 × 420 × 545 мм
10. Вес нетто: 13,8 кг
11. Вес брутто: 15,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Аоубол Илектрик Эплаенсис Ко., Лтд. №1, Ваньжуй Стрит, Наньтоу Таун, Чжуншань 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### Условия гарантии

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

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

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

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

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

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания и в область органов управления не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите кофейную станцию, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с кофейной станцией.
8. Контролируйте работу устройства, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!



11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Заваренный кофе может быть горячим. Проверьте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
23. Не снимайте рожок с кофейной станции во время пролива воды через рожок.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
25. Не используйте кофемолку более 3 минут подряд. После 3 минут непрерывного использования делайте перерыв не менее 6 минут, чтобы мотор кофемолки остыл.
26. Не включайте помол с пустым резервуаром для зерен или без него. Это может привести к повреждению устройства.
27. Добавляйте в резервуар для кофейных зерен только кофейные зерна.

## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

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

### Вертикальный пылесос КТ-5105

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



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

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







## Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87