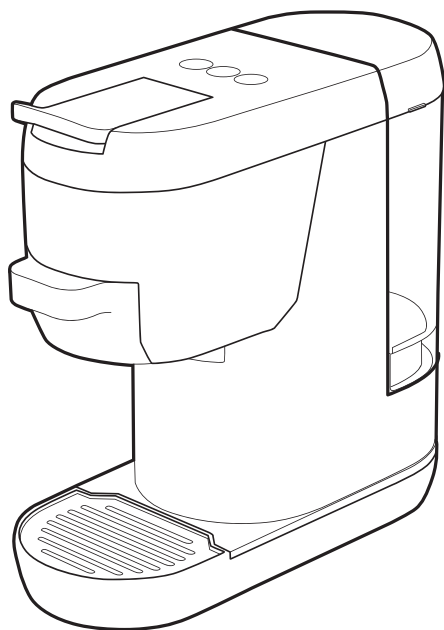


OULEMEI

Руководство по експлуатации



Кофеварка «3 в 1»

OLM-KFX006

Содержание

Общие сведения.....	3
Комплектация	4
Устройство кофеварки «3 в 1».....	4
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	17
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	19

Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» OLM-KFX006 — многофункциональное устройство, сочетающее в себе функции капсульной и рожковой кофеварок. Благодаря адаптерам кофеварка подходит для капсул типа Nespresso Original и Dolce Gusto, а также для молотого кофе.

Капсульно-рожковая кофеварка поможет приготовить эспрессо, лунго, американо, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер в кофеварке и там нагревается до температуры 92–95 °С, а затем под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция эспрессо готовится около 25 секунд, а порция лунго — 47 секунд. Время приготовления также можно настроить. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе: она всегда объемная и стойкая, если кофе свежий. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием кофеварки «3 в 1» от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является возможность приготовления кофе из капсул и приготовление кофе аналогично приготовлению кофе в рожковой кофеварке. Молотый кофе помещается в фильтр адаптера и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — 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. Мерная ложка-темпер поможет наполнить фильтр 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. 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. Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для его приготовления необходимо просто поместить капсулу в адаптер, а адаптер — в кофеварку. В таком случае нет необходимости отмерять необходимое количество молотого кофе и самостоятельно его темперовать. Также кофе в капсулах может долго храниться благодаря герметичной упаковке. После приготовления напитка чистить кофеварку становится проще: кофейная капсула просто выбрасывается, нет необходимости промывать фильтр после кофейной таблетки.

Кофеварка «3 в 1» OLM-KFX006 совмещает в себе все преимущества рожковой и капсульной кофеварок.

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон с решеткой — 1 шт.
2. Адаптер для капсул Nespresso Original с уплотнительным кольцом — 1 шт.
3. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
4. Адаптер для молотого кофе с уплотнительным кольцом — 1 шт.
5. Фильтр — 1 шт.
6. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
7. Насос для подкачки воды с поршнем — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки «3 в 1»





Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку.

При включении начинается нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Во время нагрева прибора индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» мигают. Индикаторы всех кнопок непрерывно горят, когда кофеварка достаточно разогрета.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия она отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо (время приготовления по умолчанию 25 секунд). Во время приготовления мигает индикатор данной кнопки. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

Кнопка «Лунго» включает приготовление лунго (время приготовления по умолчанию 47 секунд). Во время приготовления мигает индикатор данной кнопки. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Лунго» еще раз.

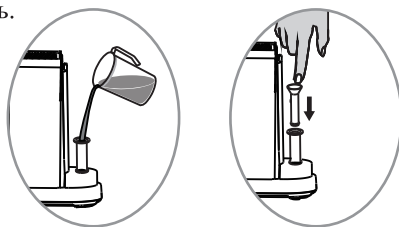
Кофейную капсулу или фильтр с молотым кофе помещают в соответствующий **адаптер** и устанавливают в кофеварку.

Примечание. Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их.

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

Резервуар для воды съемный — его легко снять и наполнить водой в удобном для вас месте.

Насос для подкачки воды поможет подкачать в бойлер воду при первом включении пролива воды в кофеварке или после долгого неиспользования. После долгой транспортировки клапан может заклинить, кофеварка не будет подкачивать воду из резервуара. В таком случае необходимо установить внешнюю часть насоса вместо резервуара для воды, наполнить водой, вставить поршень и нажать на него, чтобы протолкнуть воду внутрь.



Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, адаптеры, фильтр, мерную ложку-темпер, поддон, решетку поддона, насос для подкачки воды с поршнем в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

Внимание! В месте установки адаптера находятся острые ножи для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «Max». Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку.
5. Установите поддон в кофеварку. Сверху установите решетку поддона так, чтобы выступы на поддоне попали в углубления на решетке.
6. Поднимите фиксатор адаптера и подсоедините любой адаптер (без капсул или молотого кофе) к кофеварке. Опустите фиксатор адаптера. Подставьте емкость под адаптер.
7. Подключите кофеварку к сети электропитания.
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» будут мигать. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.

9. Нажмите на кнопку «Лунго». Индикатор кнопки «Лунго» начнет мигать, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а индикатор кнопки «Эспresso» погаснет. Через несколько секунд вода начнет вытекать в емкость.
Примечание. Если кофеварка не подкачивает воду из бойлера, необходимо подкачать воду вручную. Для этого возьмите насос из комплекта, установите вместо резервуара для воды в отверстие на кофеварке, залейте воду, установите поршень и нажмите на него, чтобы прокачать воду. Затем установите резервуар для воды обратно и нажмите на кнопку «Лунго».
10. Когда пролив воды прекратится, слейте воду из емкости и поставьте ее под адаптер.
11. Повторите действия, описанные в пунктах 9–10, еще 2–3 раза. Делайте перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.
12. Кофеварка готова к использованию.
Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум прекратится.
Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и адаптеры нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление кофе из молотого кофе

1. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая отметку «Мах». Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления кофе из молотого кофе возьмите адаптер для молотого кофе. Фильтр адаптера для молотого кофе рассчитан примерно на 12–14 грамм кофе. Установите фильтр в адаптер и добавьте молотый кофе.
3. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам адаптера. Затем утрамбуйте кофе темпером (обратной стороной мерной ложки). Для удобства вы можете опереть адаптер 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.
4. Закройте крышку адаптера. Поднимите фиксатор адаптера и установите адаптер в кофеварку до упора. Опустите фиксатор адаптера.
5. Подключите кофеварку к сети электропитания. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Лунго» будут мигать. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
6. Поставьте чашку на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой до 9 см.
7. Нажмите на кнопку «Эспresso» или «Лунго». Индикатор выбранной кнопки начнет мигать, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, инди-

катор третьей кнопки погаснет. Кофеварка начнет приготовление кофе. Если был выбран режим «Эспresso», приготовление кофе завершится через 25 секунд, если был выбран режим «Лунго» — через 47 секунд. Вы можете остановить приготовление кофе раньше, нажав на кнопку «Эспresso» или «Лунго» еще раз.

Примечание. Не поднимайте фиксатор адаптера, не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

8. Уберите чашку с кофе с решетки поддона.
9. Отключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон, потянув его вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду.
10. Поднимите фиксатор адаптера и потяните адаптер в сторону от кофеварки. Откройте крышку адаптера и аккуратно вытряхните кофейную таблетку. Затем промойте адаптер и фильтр теплой водой.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптера находятся острые ножи для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая отметку «Max». Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso Original или Dolce Gusto в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).

Внимание! Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их.

3. Поместите капсулу внутрь адаптера. Затем закройте крышку адаптера (у адаптера для капсул Dolce Gusto конструктивно не предусмотрено крышки).

Примечание. Капсула Dolce Gusto устанавливается плоской стороной капсулы вверх. Капсула Nespresso Original устанавливается плоской стороной капсулы вниз.

4. Поднимите фиксатор адаптера и установите адаптер в кофеварку до упора. Опустите фиксатор адаптера.
5. Подключите кофеварку к сети электропитания. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Лунго» будут мигать. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
6. Поставьте чашку на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой до 9 см.
7. Нажмите на кнопку «Эспresso» или «Лунго». Индикатор выбранной кнопки начнет мигать, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикатор третьей кнопки погаснет. Кофеварка начнет приготовление кофе. Если был выбран режим «Эспresso», приготовление кофе завершится через 25 секунд,

если был выбран режим «Лунго» — через 47 секунд. Вы можете остановить приготовление кофе раньше, нажав на кнопку «Эспresso» или «Лунго» еще раз.

Примечание. Не поднимайте фиксатор адаптера, не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

8. Уберите чашку с кофе с решетки поддона.
9. Отключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон, потянув его вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду.
10. Поднимите фиксатор адаптера и потяните адаптер в сторону от кофеварки. Откройте крышку адаптера и аккуратно выбросьте капсулу в мусорное ведро. Затем промойте адаптер теплой водой.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и адаптер нагреваются во время использования. Не обожитесь. Также в месте установки адаптера находятся острые ножи для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать время приготовления порции эспresso или лунго. По умолчанию при нажатии на кнопку «Эспresso» приготовление кофе завершится через 25 секунд, а при нажатии на кнопку «Лунго» — через 47 секунд. Для обеих программ можно настроить время приготовления от 15 до 90 секунд.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Лунго» начнут мигать. Подождите, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
2. Поднимите фиксатор адаптера и подсоедините любой адаптер (без капсул или молотого кофе) к кофеварке. Опустите фиксатор адаптера.
3. Подставьте под адаптер чашку подходящего размера.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспresso». Кофеварка начнет приготовление кофе. Вода будет подаваться в чашку, пока вы удерживаете кнопку.
5. Когда прольется необходимое количество воды, отпустите кнопку «Эспresso», чтобы остановить приготовление кофе. Время приготовления порции эспresso запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспresso» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали.
6. Чтобы запрограммировать время приготовления порции лунго, повторите пункты 4–5, нажимая на кнопку «Лунго».

Чтобы сбросить время приготовления кофе к заводским настройкам, отключите кофеварку от сети питания, зажмите кнопку «Лунго» и подключите кофеварку к сети. Индикаторы всех кнопок мигнут дважды. Настройки времени приготовления будут сброшены.

Режим энергосбережения

Кофеварка автоматически выключится через 15 минут бездействия. Чтобы снова включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Чтобы отключить режим энергосбережения, одновременно зажмите кнопки

«Эспрессо» и «Лунго» и подключите кофеварку к сети питания. Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Эспрессо» загорятся. Нажмите на кнопку «Эспрессо», индикатор этой кнопки погаснет. Режим энергосбережения выключен.

Чтобы снова включить эту функцию, сделайте те же действия: одновременно нажмите кнопки «Эспрессо» и «Лунго» и подключите кофеварку к сети питания. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится. Нажмите на кнопку «Эспрессо», индикатор этой кнопки загорится. Кофеварка снова будет выключаться через 15 минут бездействия.

Советы

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

Не используйте слишком мелкий или слишком крупный помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр 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.

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 фильтра и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев адаптера частички кофе для того, чтобы адаптер 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.

После каждого приготовления кофе выбрасывайте кофейную таблетку или капсулу из адаптера и промывайте его.

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон с решеткой.

Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их.

Не поднимайте фиксатор адаптера и не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды. Не включайте прибор без установленного адаптера.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку. Для этого в чашку наливают горячую воду, а через пару минут выливают воду и включают приготовление кофе.

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), Shrunk (шранк) и Shot (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, больше 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. 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 эспresso добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °C);

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

Европейская демократическая подача — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °C) и эспresso 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, эспresso с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспresso макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспresso 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 эспresso макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспresso. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспresso в пропорции 1:1 или даже больше.

Латте макиато состоит из одной части эспresso и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспresso. Затем взбейте в питчере 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 эспresso.

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

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, так как тут на самом деле речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности.

Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочетанием цифр или букв. Информационный профайл каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или 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 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 выделения масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. **Средняя обжарка (City, Viennese)**. Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. **Темная обжарка (French, Espresso)** дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает острую 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
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

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

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

- по типу жерновов (конические или плоские);
- по типу привода (механические и электрические).

Истинные гурманы предпочитают механические кофемолки. Кофе, смолотый в ручной мельнице, получается более качественным за счет невысокой скорости работы. В процессе помола зерна не так сильно нагреваются и не теряют свой аромат.

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами. Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — кофе, приготовляемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зёрнами.

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

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

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

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте адаптер после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуется не подсоединять адаптер к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох.

Периодически вынимайте фильтр из адаптера для молотого кофе и промывайте его и пространство под ним.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Вода не кипятится в кофеварке, 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 вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду. Промойте поддон и решетку в теплой воде мягкой губкой и тщательно просушите.

Протирайте корпус кофеварки мягкой влажной тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину. Тщательно просушите все части кофеварки после очистки.

Удаление накипи

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% раствор лимонной кислоты), не превышая отметку «Мах».
2. Поднимите фиксатор адаптера и подсоедините любой адаптер (без капсул или молотого кофе) к кофеварке. Опустите фиксатор адаптера.
3. Подставьте емкость под адаптер.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо», подключите кофеварку к сети электропитания и отпустите кнопку «Эспрессо». Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикатор кнопки «Эспрессо» будет мигать.
5. Нажмите на кнопку «Эспрессо». Запустится режим удаления накипи. Кофеварка автоматически прекратит работу через 120 секунд, или вы можете снова нажать на кнопку «Эспрессо», чтобы прекратить подачу воды.
6. Слейте жидкость из емкости и поставьте ее под адаптер.
7. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «Мах».
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить режим удаления накипи. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, чтобы снова включить кофеварку.
9. Нажмите на кнопку «Лунго» и дождитесь окончания пролива воды. Слейте воду из емкости и поставьте ее под адаптер.
10. Повторите пункт 9 еще 3–4 раза, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Делайте перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание».

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении убирайте кофеварку в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Вода остается в адаптере

Вода, остающаяся в адаптере после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается адаптер, и дном фильтра или капсулы в адаптере. 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 адаптере может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в адаптере, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, при приготовлении из молотого кофе влияет темперовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован 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 вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в адаптере — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

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 кофеварку. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть, а индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» начнут мигать

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая отметку «Max»

Возможная причина	Решение
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Кофеварка не подкачивает воду из резервуара, залип клапан, так как кофеварка долго не использовалась	Возьмите насос для подкачки воды из комплекта, установите его вместо резервуара для воды, залейте воду, установите поршень и нажмите на него, чтобы подкачать воду

Вода идет из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку	Выключите кофеварку. Поднимите фиксатор адаптера, достаньте адаптер и установите его правильно
Фильтр адаптера для молотого кофе загрязнен	Выключите кофеварку. Поднимите фиксатор адаптера, достаньте адаптер, вытряхните кофейную таблетку и выньте фильтр из адаптера. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «Мах». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре есть вода

У кофе кислый привкус

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

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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 19 бар
5. Емкость резервуара для воды: 0,6 л
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 114 × 268 × 265 мм
8. Размер упаковки: 315 × 143 × 279 мм
9. Вес нетто: 2,8 кг
10. Вес брутто: 3,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Условия гарантии

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

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

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

Засорение фильтра адаптера является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофеварки. Во избежание засорения фильтра не используйте слишком мелкий помол.

Выход кофеварки из строя вследствие попадания воды, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

