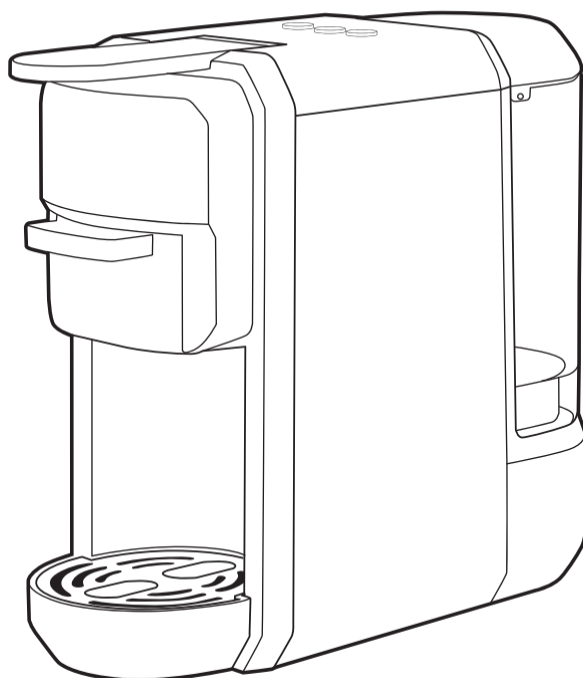


# VOTAK



«3 1» VT-32

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофеварки «3 в 1» .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание .....	16
Уход и хранение .....	17
Устранение неполадок .....	17
Технические характеристики .....	19
Меры предосторожности .....	20

## Общие сведения

«3 1» VT-32 —

N s resso Dolce Gusto,

Капсульно-рожковая кофеварка поможет приготовить кофе эспрессо, американо или лунго, 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 заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция эспрессо готовится 25 секунд, а лунго — 47 секунд. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и 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 — довольно-таки 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.

Для приготовления многих кофейных напитков на основе эспрессо используют молочную пену. Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для приготовления молочной пены используют автоматические или ручные капучинаторы.

Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и тремя адаптерами. Мерная ложка-темпер поможет наполнить адаптер для молотого кофе 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.

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для приготовления кофе в капсулах 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

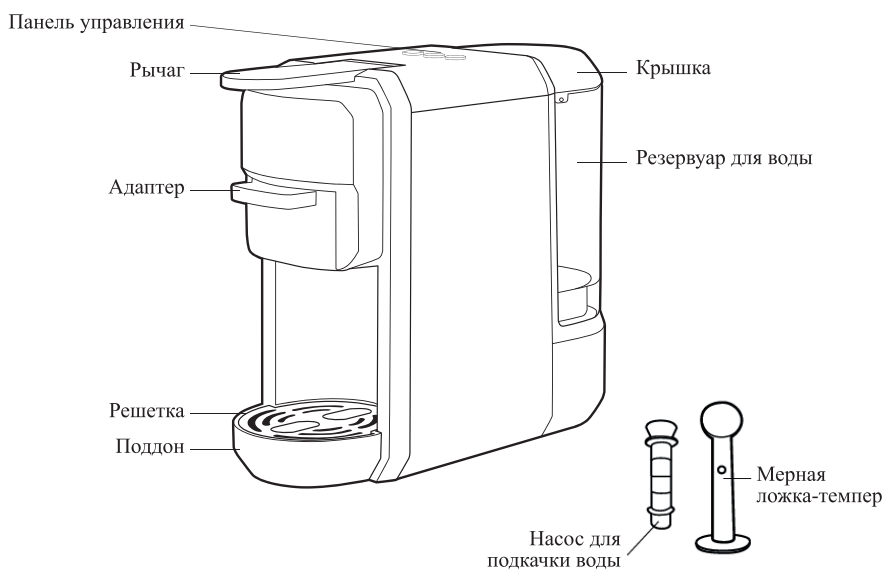
кофеварку становится проще: кофейная капсула просто выбрасывается, нет необходимости выкидывать кофейную таблетку и промывать фильтр.

### Комплектация\*

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
  - Поддон для капель со съемной решеткой — 1 шт.
2. Адаптер для молотого кофе с фильтром — 1 шт.
3. Адаптер для капсул Nespresso — 1 шт.
4. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
6. Насос для подкачки воды — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.

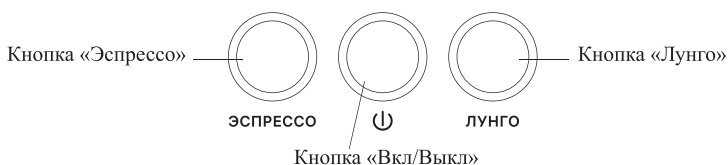
\*

### Устройство кофеварки «3 в 1»





## Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и отключает нагрев кофеварки.

**Кнопка «Эспрессо»** включает приготовление одной порции эспрессо (по умолчанию 25 секунд). При нажатии на кнопку мигает индикатор кнопки «Эспрессо» и начинается приготовление эспрессо. Программа приготовления эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления одной порции. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

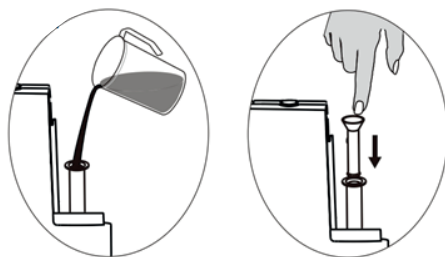
**Кнопка «Лунго»** включает приготовление лунго (по умолчанию 47 секунд). При нажатии на кнопку мигает индикатор кнопки «Лунго» и начинается приготовление лунго. Программа приготовления лунго выключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Лунго» еще раз.

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

**Резервуар для воды** съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. Крышка резервуара для воды снимается, поэтому можно заливать воду в резервуар, не снимая его.

Кофейную капсулу помещают в соответствующий *адаптер*, а его устанавливают в кофеварку, после чего нажимают на *рычаг*, чтобы зафиксировать адаптер в кофеварке и проколоть капсулу. Чтобы вытащить адаптер, поднимите рычаг, а затем потяните адаптер на себя.

**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 залипнуть, 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, так как 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 теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды, крышку, адаптеры, фильтр, решетку поддона, поддон, насос для подкачки воды. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

**Внимание!** Будьте осторожны, в месте установки адаптера острые ножи, не поранитесь.

4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «Мах» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите решетку на поддон, а поддон в кофеварку.
6. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, все индикаторы будут гореть непрерывно.
7. Поднимите рычаг, установите любой адаптер (без молотого кофе или без капсулы) в кофеварку и опустите рычаг вниз, чтобы зафиксировать адаптер в кофеварке.
8. Подставьте любую подходящую по высоте чашку и нажмите на кнопку «Лунго». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Прodelайте это действие 5 раз. Не забывайте сливать из чашки воду после 1–2 раз.

**Примечание.** Если кофеварка не может подкачать воду из резервуара для воды, необходимо подкачать воду вручную. Для этого возьмите внешнюю часть насоса из комплекта, установите ее 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».

9. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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

### **Приготовление эспрессо из молотого кофе**

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая отметку «Мах», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления эспрессо из молотого кофе возьмите адаптер для молотого кофе. Фильтр адаптера для молотого кофе рассчитан примерно на 13 грамм кофе. Установите фильтр в адаптер и добавьте молотый кофе.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям адаптера. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть адаптер о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить адаптер для молотого кофе. После надавливания, без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Проверьте, чтобы рычаг был поднят вверх. Закройте крышку адаптера, установите его в кофеварку и опустите рычаг вниз.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» горят непрерывно.
7. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить.  
Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен и рычаг поднят!
8. Будет мигать индикатор той кнопки, которую вы нажали, кофеварка начнет приготовление кофе под давлением. Когда кофеварка приготовит кофе, прозвучит звуковой сигнал, загорится индикация всех кнопок. Не вытаскивайте адаптер до полного окончания приготовления.
9. Поднимите рычаг вверх и вытащите адаптер для молотого кофе. Откройте крышку адаптера и вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому адаптеру. Затем промойте адаптер и фильтр теплой водой.

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

### **Приготовление кофе из кофейных капсул**

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «Мах», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо и лунго кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso или

Dolce Gusto в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).

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

4. Откройте крышку адаптера и поместите капсулу внутрь. Затем закройте крышку адаптера (у адаптера для капсул Dolce Gusto конструктивно не предусмотрено крышки).
5. Проверьте, чтобы рычаг был поднят вверх. Установите адаптер в кофеварку и опустите рычаг вниз.

**Примечание.** Чтобы опустить рычаг, может потребоваться приложить усилие, так как опуская рычаг, вы прокалываете капсулу. Не прикладывайте чрезмерных усилий, чтобы избежать повреждения кофеварки.

6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить.

Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен и рычаг поднят!

7. Будет мигать только индикатор той кнопки, которую вы нажали, и кофеварка начнет приготовление кофе под давлением. Когда кофеварка приготовит кофе, загорится индикация всех кнопок. Не вытаскивайте адаптер до полного окончания приготовления кофе.

8. Поднимите рычаг вверх и вытащите адаптер. Выкиньте капсулу в мусорное ведро, перевернув адаптер. Затем промойте адаптер теплой водой.

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

### **Настройка режима энергосбережения и функции предсмачивания**

У кофеварки КТ-7192 есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофеварка автоматически отключится. Чтобы включить кофеварку снова, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Режим энергосбережения можно отключить или включить по желанию. Однако при отключенном режиме энергосбережения рекомендуется самостоятельно отключать кофеварку, если она не используется.

Также в кофеварке есть функция предсмачивания («pre-brewing») кофейной таблетки. Вы можете включить или отключить ее. После обжарки кофейные зерна выделяют углекислый газ. При помоле скорость выделения газа резко возрастает. Предсмачивание используется для того, чтобы большая часть углекислого газа вышла до начала приготовления кофе. Также в процессе намокания, молотый кофе увеличивается в объёме. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла выходят на поверхность. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции. Это положительно влияет на вкус готового напитка.

1. Чтобы настроить режим энергосбережения и функцию предсмачивания, отключите кофеварку от сети электропитания.



2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Лунго». Подключите кофеварку к сети электропитания. Только после этого отпустите кнопки.
3. Нажимайте на кнопку «Эспрессо», чтобы включить или выключить режим энергосбережения. Если индикатор кнопки «Эспрессо» горит, режим энергосбережения включен, если — нет, режим энергосбережения отключен.
4. Нажимайте на кнопку «Лунго», чтобы включить или выключить функцию предсмачивания. Если индикатор кнопки «Лунго» горит, функция предсмачивания включена, если — нет, функция предсмачивания отключена.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы завершить настройку.

### **Программирование**

С помощью программирования вы можете задать необходимый объем эспрессо и лунго.

1. Включите кофеварку.
2. Время приготовления эспрессо по умолчанию 25 секунд, а лунго — 47 секунд. Чтобы настроить другое время приготовления эспрессо или лунго, включите нагрев кофеварки и дождитесь, когда индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.
3. Установите адаптер с кофе в кофеварку и опустите рычаг. Вы можете использовать адаптер для молотого кофе с добавлением молотого кофе или адаптер для капсул с установленной капсулой.
4. Подставьте чашку под адаптер.
5. Чтобы установить время приготовления для кнопки «Эспрессо», нажмите и удерживайте ее, пока не получите нужный объем кофе в чашке. Затем отпустите кнопку «Эспрессо». Объем эспрессо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали. Для установки времени приготовления для кнопки «Лунго» выполните аналогичные действия как с кнопкой «Эспрессо». Только нажимайте кнопку «Лунго» вместо кнопки «Эспрессо».

**Примечание.** Минимально допустимое время приготовления, которое вы можете настроить, — 10 секунд, а максимальное — 90 секунд.

### **Сброс к заводским настройкам**

1. Отключите кофеварку от сети электропитания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Лунго», подключите кофеварку к сети электропитания.
3. Индикация всех кнопок мигнет дважды. Только после этого отпустите кнопку «Лунго». Сброс к заводским настройкам выполнен.
4. Чтобы включить нагрев кофеварки для приготовления кофе, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» 2 раза.

### **Советы**

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

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон и решетку.

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

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

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 адаптера 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.

Перед приготовлением кофе рекомендуется прогреть чашку и адаптер с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, адаптер с фильтром погружают в горячую воду.

### **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.

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

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

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

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

*Лунго (длинный эспрессо)* — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления

больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом. Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды.

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

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



### Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд или более. Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

*Эспрессо макиато (Macchiato, it.)* — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он может быть приготовлен как на

горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

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

*Капучино (cappuccino, it.)* состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

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

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

### Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- 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 выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. Средняя обжарка (City, Viennese). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. Темная обжарка (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. Очень темная обжарка (Italy). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым. В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

### Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке	1–4 минуты

	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	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 фильтра адаптера для молотого кофе 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 рекомендуем не подсоединять адаптер к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель в месте установки адаптера не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр 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. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную кипяченую воду.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Вытащите поддон из кофеварки, снимите решетку, слейте накопившуюся жидкость. Решетку и поддон вымойте в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой и просушите.

Протирайте корпус кофеварки влажной или сухой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину. Не допускайте попадания воды в корпус устройства, на панель управления и на шнур питания.

### Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи в кофеварке есть специальный режим.

1. Налейте в резервуар 0,6 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Отключите кофеварку от сети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо», подключите кофеварку к сети. Ин-

дикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Эспрессо» загорятся. Только после этого отпустите кнопку «Эспрессо».

4. Подсоедините адаптер для молотого кофе с фильтром без кофе, подставьте емкость, вмещающую в себя 0,6 л, под адаптер и нажмите на кнопку «Эспрессо».
5. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «Мах».
6. Повторите действия, описанные в пунктах 4–5, несколько раз, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

**Примечание.** Чтобы остановить подачу воды раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

7. Чтобы отключить режим удаления накипи, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофеварка отключится. Если вы хотите включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

## Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: адаптеры, фильтр, решетку, поддон, резервуар для воды и крышку. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку и все аксессуары в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## 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, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован 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
Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку после подключения к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

### Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на 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 внешнюю часть насоса для подкачки воды из комплекта, установите 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 или рычаг поднят	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер и установите правильно, затем опустите рычаг
Фильтр адаптера загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер, встряхните кофейную таблетку, 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 или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «Max». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне 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. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть
--	--

### Подается большое количество воды, индикатор кнопки «Лунго» не горит

Возможная причина	Решение
Кофеварка в режиме удаления накипи	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофеварка отключится. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, чтобы включить кофеварку в режиме приготовления кофе

### Не получается снять или установить адаптер

Возможная причина	Решение
Рычаг опущен	Чтобы снять или установить адаптер в кофеварку, поднимите рычаг. После установки адаптера не забудьте опустить рычаг вниз



## 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: 110 × 250 × 230 мм
8. Размер упаковки: 315 × 143 × 279 мм
9. Вес нетто: 3,1 кг
10. Вес брутто: 3,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



### **Условия гарантии**

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

Засорение бойлера, патрубков, или резервуара для воды органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

### **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 прибор, 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 кофеварки 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 кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе 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. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с кофеваркой. Не устанавливайте капсулы Nespresso в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен или рычаг поднят.
22. Не снимайте адаптер с кофеварки и не поднимайте рычаг во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.