

Добро пожаловать в Club Oracle™



**STOLLAR**



## персональное обслуживание

*До покупки:*

*Приходите к нам и попробуйте  
Stollar the Oracle™ BES980 в действии!  
Запишитесь на [www.stollar.eu/expert](http://www.stollar.eu/expert)*

*После покупки:*

*Кофейный эксперт приедет к Вам – установит,  
обучит и ответит на любой вопрос!  
Вызовите эксперта на [www.stollar.eu/expert](http://www.stollar.eu/expert)*

Раньше вам  
приходилось выбирать



ИЛИ



*Как получить*  
ЛУЧШЕЕ ИЗ ОБОИХ МИРОВ?

Представляем...  
*the Oracle™*



Первый в мире автоматический  
ручной кофейный аппарат.  
Истинное качество кофе без бариста.

# Истинное качество кофе без бариста

Oracle™ – это первый в мире автоматический кофейный аппарат, с которым можно получить качество кофе, как в кафе, в комфорте собственного дома.

Так что расслабьтесь в кресле, и мы покажем вам, как получить лучший кофе из вашего аппарата.

Вот что вам нужно знать...



## Автоматический помол, дозирование и утрамбовка

Подготавливает к экстракции постоянный и точный объем каждый раз... без рук и беспорядка.



## Автоматическое взбивание молока

От шелковистого латте до кремового капучино. Автоматическое взбивание молока до выбранной температуры и текстуры одним касанием рычага.

# Честное слово, бариста не нужен

Stollar BES980 the Oracle™ – первая в мире эспрессо машина, которая сохраняет классический метод приготовления эспрессо. При этом делает это в автоматическом режиме. The Oracle™ соответствует золотому стандарту\* бариста. Регулируемый помол и автоматическая идеальная трамбовка кофе. Это обеспечивает безупречную чашку эспрессо. Профессиональная текстура и температура молока 60°C одним нажатием рычага. А так же 9 установок кофе американо для вашей чашки.



## Long Black

Oracle™ имеет инновационную функцию Long Black для тех, кто любит сваренный кофе. Как и в лучших кафе, эта настройка объединяет эспрессо с горячей водой для сведения горечи к минимуму и создания сбалансированного ароматного вкуса. Крепость и размер чашки регулируются при помощи дисплея (подана заявка на патент).

Золотой стандарт*	Эспрессо аппараты					
	Коммерческий высокий уровень**	Коммерческий типичный уровень**	Бытовые аппараты**	Типичный бытовой термоблок**	Stollar Oracle**	
<b>Давление</b>	Ограниченное максимальное давление экстракции.	✓	✓	✗	✗	✓
<b>Предварительная экстракция</b>	Предварительная экстракция при низком давлении. Программируемое давление и продолжительность.	✓	✗	✗	✗	✓
<b>Температура</b>	Стабильная средняя температура экстракции ±1 °C.	✓	✗	✗	✗	✓
<b>Пар</b>	Одновременное взбивание и экстракция, и молоко готово менее чем за 40 секунд.	✓	✓	✗	✗	✓
<b>Авто</b>	Мелите, дозируйте и утрамбовывайте одним простым нажатием кнопки.	✗	✗	✓	✗	✓

\* Саксон Райт – сертифицированный судья Чемпионата мира среди бариста. \*\* На основании испытаний, проведенных Stollar в 2013 году.

# Основной ингредиент

## Не все зерна созданы одинаковыми



Плод кофе



Зеленое (необжаренное) зерно

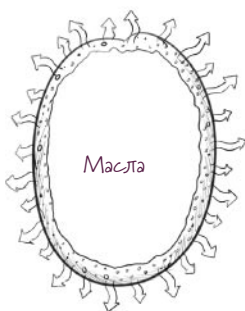


Обжаренное зерно

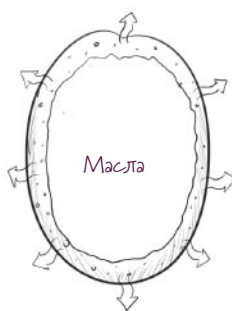
Невозможно сделать сбалансированный эспрессо из некачественного кофейного зерна. Лучший кофе выращивается в горах, тщательно отбирается, обрабатывается на месте, а затем обжаривается мастерами. Чтобы найти качественные зерна, поговорите с бариста в своем любимом кафе или специализированном магазине, где обжаривают кофе. Для напитков, которые в основном готовятся

с молоком, используются зерна другого происхождения и метода обжаривания, чтобы вы могли чувствовать вкус эспрессо через молоко, тогда как в чистом эспрессо используется меньшая степень обжарки, чтобы лучше подчеркнуть деликатные оттенки. Не бойтесь экспериментировать с разными смесями и вариантами обжарки, чтобы найти то, что подходит именно вам.

## Свежесть решает все



Слишком много  $CO_2$   
< 10 дней после обжарки



Оптимально  
10–30 дней после обжарки



Масла окисляются  
30+ дней

Смолотый кофе следует варить в течение одной минуты после помола, поскольку летучие ароматические вещества моментально начинают испаряться. Поэтому в хороших кафе зерна мелют непосредственно перед приготовлением порции кофе.

Однако целые зерна также быстро начинают терять аромат после обжарки. Для настоящего качества кофе зерна следует использовать в течение 10–30 дней после обжарки. Это означает, что нужно покупать кофе местной обжарки.

# Сохранение свежести

## 4 простых правила для зерен

### 1. Перед покупкой смотрите на дату обжарки.

Всегда покупайте кофе, у которого на пакете обозначена дата обжарки. Никогда не ориентируйтесь на срок годности как показатель свежести. Всегда покупайте кофе, который был обжарен в последние 14 дней. Возможно, будет трудно найти свежее обжаренные зерна в супермаркете, но в специализированном кафе они должны быть.

### 2. Покупайте количество, достаточное на 1–2 недели.

Это совсем не намного дороже, а разница в качестве значительная.

В одном килограммовом пакете кофе должно быть до 90 чашек кофе.

### 3. Всегда мелите кофе непосредственно перед варкой.

Так вы сохраните все деликатные ароматы, как в хорошем кофе.



### 4. Храните зерна в вакуумном контейнере.

Как только вы откроете пакет зерен, защитите их от воздуха, тепла, влаги и света, чтобы замедлить процесс старения зерен. Рекомендуем использовать вакуумный контейнер и хранить зерна в шкафу. Никогда не храните зерна в холодильнике или морозилке, поскольку это способствует конденсации.



# СЛОЖНЫЕ МОМЕНТЫ...

## Решены

### Доза

Сбалансированный эспрессо стабильного качества требует правильной дозы каждый раз. Обычно проблемным моментом как для новичков, так и для профессионалов является обеспечение правильной дозы каждый раз, но в Oracle™ для этого используется инновационная технология определения крутящего момента (подана заявка на патент).



### Трамбовка

Для правильной скорости потока нужно правильное сопротивление, что означает, что кофе должен быть утрамбован до идеально ровного уровня при помощи постоянной силы для равномерной экстракции. Это умение не просто дается даже опытным бариста. Уникальный шнековый пресс Oracle™ обеспечивает равномерную одинаковую трамбовку каждый раз (подана заявка на патент).

Вручную  
Неравномерная  
трамбовка и нестабильное  
давление

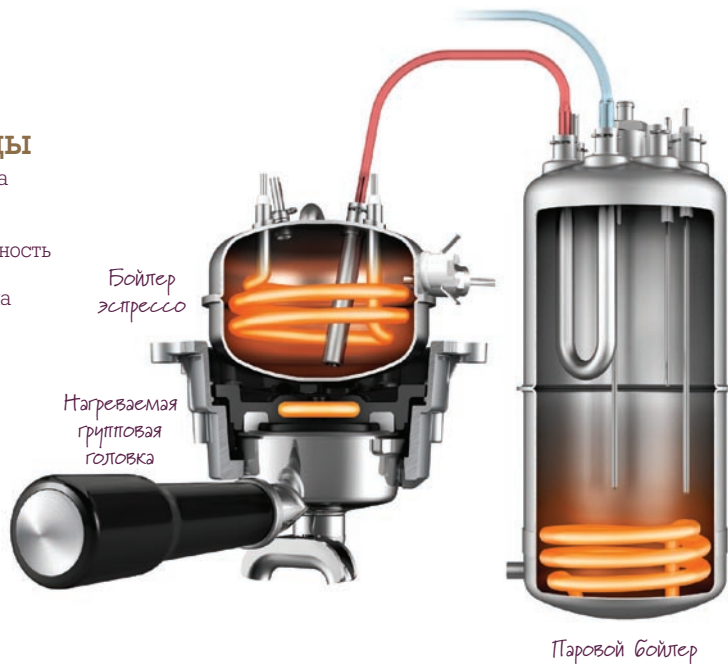


Oracle™  
Идеально ровная трамбовка  
и одинаковое давление  
каждый раз



## Температура воды

Чемпионат мира среди бариста требует чтобы аппараты, используемые в соревновании, имели температурную стабильность  $\pm 1,5$  °C. Перепады вне этих пределов радикально влияют на вкус. В наших испытаниях мы не нашли бытовых аппаратов, которые были бы близки к этому стандарту, кроме Stollar Oracle™ и Stollar Dual Boiler™. Это было достигнуто благодаря нашей инновационной системе тройного нагрева, которая точно контролирует температуру воды в пределах  $\pm 1$  °C.

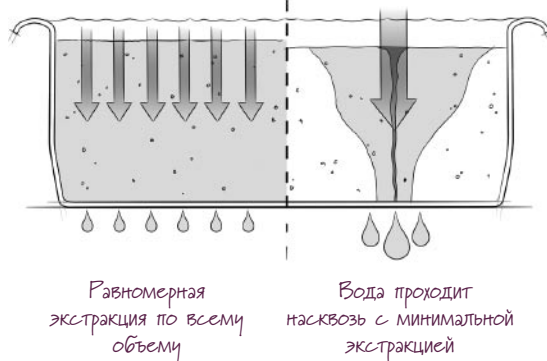


## Предварительная экстракция

Как и лучшие коммерческие аппараты, Oracle™ постепенно повышает давление воды в начале экстракции, чтобы плавно расширить гранулы до нагнетания более высокого давления. Без этого плавного повышения может возникнуть образование каналов. Это означает, что вода пройдет между утрамбованным кофе и стенкой рожка или «пробурит» каналы через центр, а не периметр. Это приводит к получению горького переваренного вкуса, поскольку слишком много воды проходит через «канал» вместо равномерного распределения по всему объему молотого кофе.

**Предварительная экстракция при низком давлении**  
Равномерно смачивает гранулы для их расширения

**Без предварительной экстракции**  
Вода образует каналы в кофе



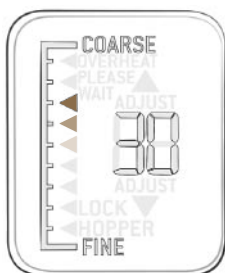
## Давление

Максимальный потенциал вкуса достигается, когда экстракция эспрессо происходит при давлении 8–10 бар. Если давление слишком высокое, в чашке доминирует горький вкус. Если давление слишком низкое, не образуется пенка и теряются правильные ощущения во рту. Oracle™ и Dual Boiler™ – редкие примеры бытовых аппаратов, способных контролировать этот важнейший элемент.

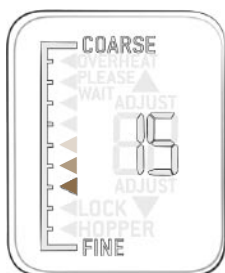
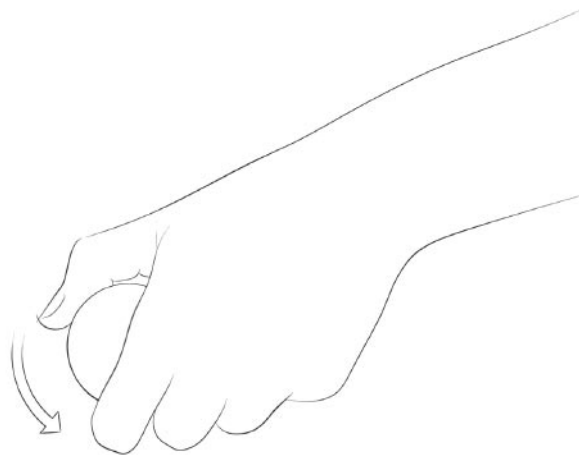


# Один важный момент...

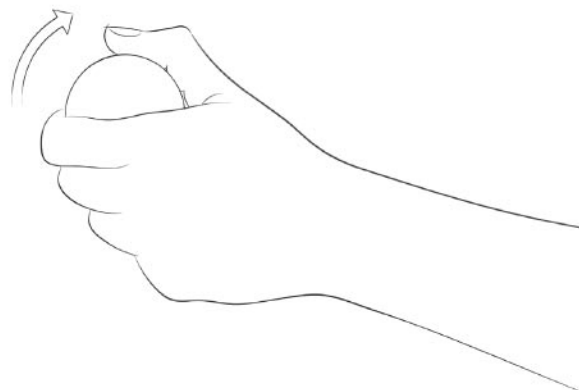
## По-прежнему в ваших руках



**Более крупный помол**  
(больше цифра/  
более быстрый налив)



**Более мелкий помол**  
(меньше цифра/  
более медленный налив)



## Регулировка помола

Размер помола – это всё, что вам нужно регулировать. Ogacle™ заботится обо всем остальном. Кофе с великолепным вкусом получается при экстракции эспрессо с правильной скоростью потока. Размер помола определяет, насколько быстро вода течет через кофе, и это значительно влияет на вкус. Более мелкий помол создает более высокое сопротивление потоку, более крупный помол снижает скорость потока. Регулируйте помол на более мелкий или более крупный, пока не добьетесь правильной скорости потока: приблизительно 30 мл за 20 секунд для одной порции или 60 мл за 30 секунд для двойной порции.

Иногда может потребоваться подрегулировать помол из-за старения кофе или использования новых сортов зерен. Возраст и качество зерен значительно влияют на качество кофе. Чем старше зерна, тем мельче должен быть помол.

Тип зерен	Настройка помола
Свежие зерна из кафе	20 - 40
Из супермаркета*	10 - 25

\* не рекомендуется

# На что обращать внимание

Как узнать, хорошо ли получилось...



## Недостаточная экстракция

Вкус = слабый  
Поток = быстрый и бледный  
Цвет = бледная беловатая пенка  
Объем = >40 мл за 20 секунд

## Чрезмерная экстракция

Вкус = горький  
Поток = капающий и темный  
Цвет = сожженная пенка  
Объем = <20 мл за 20 секунд

## Сбалансированный

Вкус = сладкий и сливочный  
Поток = густой теплый мед  
Цвет = карамельная пенка  
Объем = 30 мл за 20 секунд

## Экстракция

Сбалансированная экстракция дает плотную пенку цвета карамели на темно-коричневом кофе. Этого можно достичь только при правильной скорости потока. Когда помол правильно

отрегулирован, Oracle™ наливает 30 мл (одна порция) за 20 секунд и 60 мл (двойная порция) за 30 секунд.

# Молоко

## Текстура решает все



Слишком густое



Слишком жидкое



В самый раз

Правильно взбитое молоко выглядит как влажная белая краска с одинаковой консистенцией по всему объему. Правильная текстура, обычно называемая «микропена», не только радует глаз.

Тысячи мельчайших пузырьков внутри молока удерживают масло из эспрессо и взрываются на языке, усиливая вкус и ощущения.

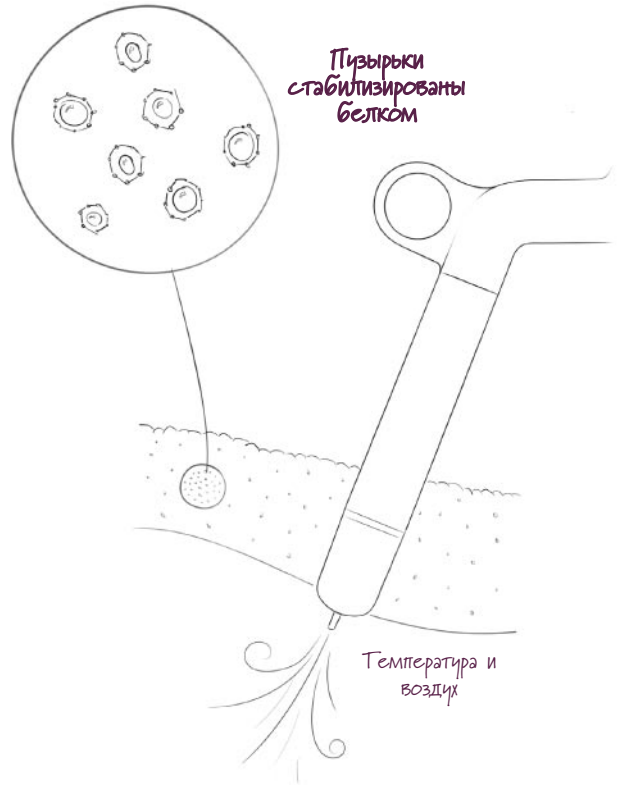
## Микропена

Создание микропены является непростой задачей даже для профессионалов. Оно требует введения правильного объема воздуха, его равномерного распределения через молоко и взбивания до правильной температуры. При температуре выше 65 °C молочный жир начинает отделяться от белка, создавая водянистый слой и не позволяя создать микропену.

Oracle™ автоматически вводит мельчайшие пузырьки воздуха при помощи отдельного насоса и определяет температуру для автоматического отключения, когда молоко будет готово.

Количество пены и температуру можно регулировать по вкусу.

Перед взбиванием убедитесь, что молоко и кувшин холодные. Это способствует достижению оптимального слоя микропузырьков для выбранного вами стиля кофе.



Однородное молоко



Расслоившееся молоко

# Рецепты Oracle™

## Short black

Порции эспрессо можно готовить разнообразными способами для удовлетворения разных вкусов. Далее приведены самые популярные.



### Двойной эспрессо

- Иногда называется двойной порцией
  - Чашка или стакан 90 мл
- Приблизительно 60 мл эспрессо за 30–35 секунд.



### Одинарный эспрессо

- Иногда называется Short Black
  - Чашка или стакан 90 мл
- Приблизительно 30 мл эспрессо за 20-25 секунд.



### Ристретто

- По-итальянски значит «ограниченный»
  - Чашка или стакан 60–90 мл
- Готовьте как одинарный эспрессо. Остановите экстракцию через 15 секунд.



### Макиато

- По-итальянски значит «отмеченный»
- Чашка или стакан 60–90 мл
- 1 одинарный эспрессо
- 2 чайных ложки взбитого молока

Взбейте минимальный возможный объем молока (на дне кувшина) и отставьте в сторону. В подходящей чашке или в стакане сделайте одинарный эспрессо. Покрутите молоко в кувшине. Ложкой выложите молоко в центр эспрессо.

## Молочный кофе

Несмотря на схожесть в ингредиентах, существует множество разных стилей. Поэкспериментируйте, чтобы выяснить, какой вы предпочитаете.

### Мокко

- Стакан 180–200 мл
- 1 одинарный эспрессо
- 150 мл холодного молока
- Какао

Взбейте молоко до желаемой температуры.

Одновременно приготовьте одинарный эспрессо.

Вмешайте 1 чайную ложку какао в порцию эспрессо.

Покрутите молоко в кувшине для объединения текстуры.

Вылейте молоко прямо в центр эспрессо.

Держите носик кувшина близко к поверхности эспрессо.

Секрет в равномерном стабильном наливе.

Украстье какао.



### Пикколо

- Стакан 90 мл
- 1 одинарный эспрессо
- 150 мл холодного молока

Взбейте молоко до желаемой температуры.

Одновременно приготовьте одинарный эспрессо.

Покрутите молоко в кувшине для объединения текстуры.

Вылейте немного молока из кувшина в раковину (только пикколо).

Вылейте молоко прямо в центр эспрессо.

Держите носик кувшина близко к поверхности эспрессо.

Секрет в равномерном стабильном наливе.



### Flat White

- Чашка 180–220 мл
  - 1 одинарный эспрессо
  - 150 мл холодного молока
- Тот же метод, что и пикколо.

## Фавориты

Далее приведены самые популярные виды кофе и способы их приготовления.



### Латте

- Стакан 200–220 мл
- 1 одинарный эспрессо
- 150 мл холодного молока

Взбейте молоко до желаемой температуры.

Одновременно приготовьте одинарный эспрессо.

Покрутите молоко в кувшине для объединения текстуры. Вылейте молоко прямо в центр эспрессо.

Держите носик кувшина близко к поверхности эспрессо. Секрет в равномерном стабильном наливе.



### Слабый кофе

- Стакан 200–220 мл
- 1/2 одинарного эспрессо
- 150 мл холодного молока

Тот же метод, что и латте.



### Крепкий кофе

- Стакан 200–220 мл
- 1 двойной эспрессо
- 150 мл холодного молока

Тот же метод, что и латте.



### Капучино

- Чашка 180–220 мл
- 1 одинарный эспрессо
- 150 мл холодного молока
- Какао

Тот же метод, что и латте.

Украсьте какао.

## Классика

Попробуйте также экзотические варианты.



### Long Black / американо

- Чашка или стакан 200-250 мл
- 1 двойной эспрессо

Сделайте двойной эспрессо. Горячая вода для заполнения чашки.

Oracle™ имеет инновационную функцию Long Black для тех, кто любит сваренный кофе. Как и в лучших кафе, эта настройка объединяет эспрессо с горячей водой для сведения горечи к минимуму и создания сбалансированного ароматного вкуса.

Крепость и размер чашки регулируются при помощи дисплея (подана заявка на патент).



### Ледяной кофе

- Чашка или стакан 200-250 мл
- 1 двойной эспрессо
- 180 мл холодного молока
- 1 шарик мороженого
- 1 порция ванильного ароматизатора
- Блендер

Добавьте все ингредиенты в блендер и взбивайте в режиме Smoothie в течение 60 секунд.

### Аффогато

- Низкий стакан 200-250 мл
- 1 двойной эспрессо
- 1 шарик ванильного мороженого

Сделайте эспрессо и оставьте в сторону. Выложите шарик мороженого в стакан. Вылейте эспрессо прямо на мороженое. Украсьте порубленными фисташками или натертым шоколадом.

# BES980 the Oracle™

Dual Boiler™ с автоматическим помолом,  
утрамбовкой и взбиванием молока



## Техническая спецификация

Номер модели	BES980
Двойные бойлеры из нержавеющей стали	Точная температура воды
- Бойлер для эспрессо с PID-контролем	Мгновенный и одновременный пар
- Специальный бойлер для пара	
Автоматический помол, дозирование и утрамбовка	Утрамбовывает и мелет точную дозу каждый раз
Встроенная воронка для зерен	Емкость 280 г
Электронный PID-контроль температуры	Пределы температуры воды $\pm 1^\circ \text{C}^*$
Регулируемое давление экстракции	Разгрузочный клапан ограничивает максимальное давление экстракции
Активно нагреваемая варочная головка	Сохраняет тепловую стабильность во время экстракции
Предварительная экстракция при низком давлении	Деликатно расширяет гранулы для равномерной экстракции
Длительность и давление предварительной экстракции	Тонко регулирует профиль вкуса. Программируется
Два насоса	Отдельные насосы для эспрессо и пара для оптимального давления
Температура экстракции	Программируется в зависимости от обжарки и происхождения
Автоматическое взбивание молока	Регулируемая температура и текстура
Программируемые функции	Объем кофе, температура кофе, предварительная экстракция, Long Black, температура молока, текстура молока
Режимы отображения	Размер помола, температура порции, часы порции, температура молока, текстура молока
Автопуск	Разогревает аппарат в установленное время
Рожок из нержавеющей стали 58 мм	Оптимальный размер для идеального эспрессо
Объемный контроль	Программируемая порция с приоритетным ручным управлением
Long Black	Подает воду непосредственно в чашку после экстракции
Отдельный выход для горячей воды	Для больших кружек черного кофе и подогрева чашек
Съемный 2,5-литровый резервуар для воды	Верхнее заполнение для простоты доступа, с интегрированным водяным фильтром
Функция очистки	Оповещение о цикле очистки
Опускаемая поворотная ножка	Простое перемещение по поверхности стола
Аксессуары	Минирезервуар для молотого кофе, рожок из нержавеющей стали 58 мм, одностенная корзина фильтра, кувшин 480 мл из нержавеющей стали, комплект для чистки, водяные фильтры и тестовая полоска для определения твердости воды
Мощность	2400 Вт
Габариты изделия	(Ш) 41 × (В) 45,5 × (Г) 38 см

Независимые отзывы, демонстрации и дополнительную информацию вы найдете на [www.stollar.eu](http://www.stollar.eu).