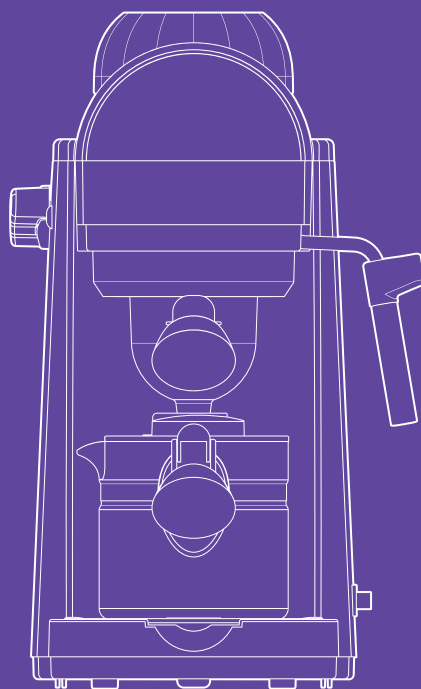


**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7444**



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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение	21
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	23
Меры предосторожности	25

Общие сведения

Рожковая полуавтоматическая кофеварка КТ-7444 поможет приготовить от 2 до 4 порций эспрессо за один раз. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или другие напитки.

Принцип работы кофеварки достаточно прост: вода заливается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С, под давлением в несколько атмосфер проходит через молотый кофе и затем попадает в кофейник.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от других кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде 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.

Металлический рожок хорошо прогревает напиток, и кофе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для подачи пара в кофеварке есть паровая трубка — стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Насадка панарелло облегчает процесс приготовления молочной пенки.

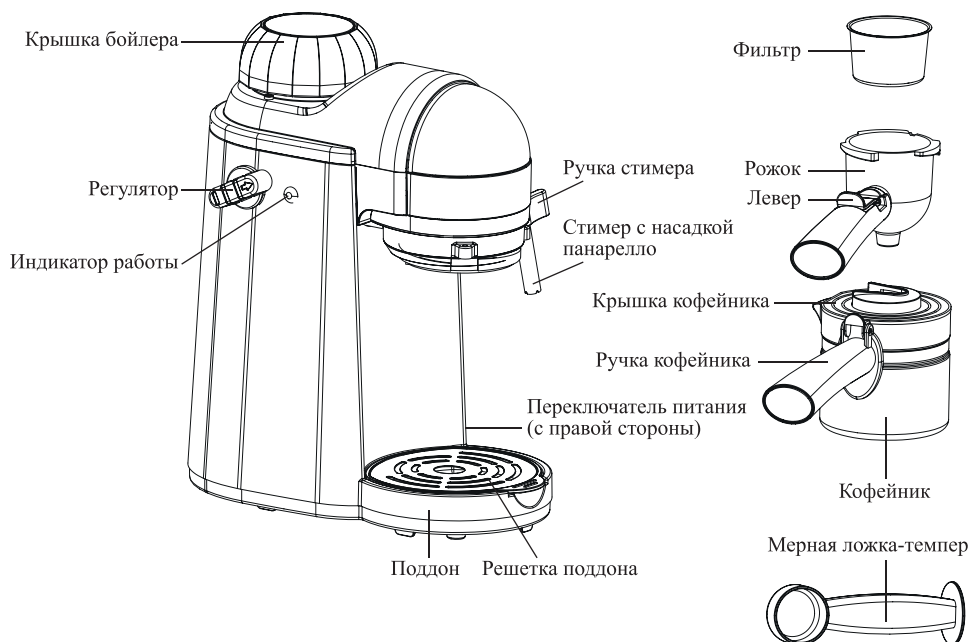
Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка. Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

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

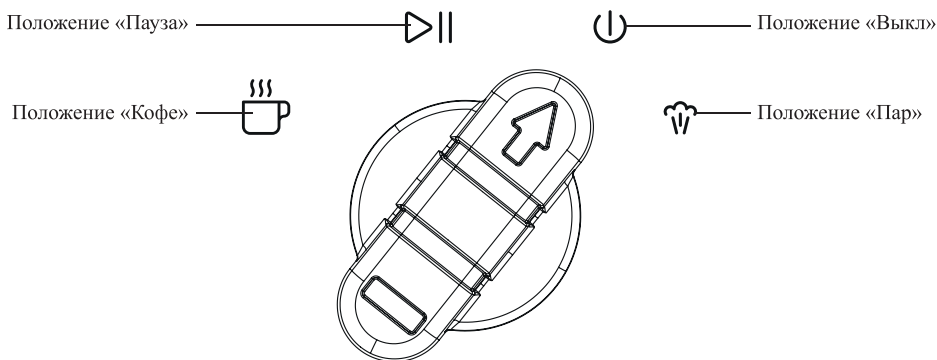
Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Крышка бойлера с уплотнителем — 1 шт.
 - Поддон с решеткой — 1 шт.
 - Насадка панарелло — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Фильтр — 1 шт.
4. Кофейник с крышкой — 1 шт.
5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство кофеварки



Регулятор



Переключатель питания включает и выключает питание устройства. Для включения питания переведите переключатель питания в положение «В», для выключения — в положение «О».

Регулятор включает и выключает кофеварку, а также запускает и останавливает приготовление кофе или подачу пара. Регулятор может находиться в следующих положениях:

- *положение «Кофе»* — выполняется нагрев бойлера до температуры приготовления кофе, после нагрева автоматически начинается приготовление кофе;
- *положение «Пауза»* — позволяет остановить приготовление кофе или подачу пара, нагрев бойлера при этом не осуществляется, давление в бойлере не сбрасывается;
- *положение «Выкл»* — служит для выключения кофеварки, при этом остатки пара выходят через стимер и давление в бойлере сбрасывается;
- *положение «Пар»* — выполняется нагрев бойлера до температуры подачи пара, затем автоматически начинается подача пара.

Приготовление кофе не останавливается автоматически — пролив воды прекратится, когда вся вода в бойлере закончится. Для удобного заполнения бойлера нужным количеством воды на **кофейнике** есть специальная шкала. Благодаря ей вы также легко сможете определить, какое количество кофе уже приготовлено.

Внимание! Приготовление кофе или подача пара прекратится, когда вода в бойлере закончится, однако бойлер продолжит нагрев. Обязательно выключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл», и подождите около 5–10 минут перед тем, как открыть крышку бойлера. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра.

Примечание. После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить кофе. Если бойлер нагрет слишком сильно для приготовления кофе, то после включения приготовления кофе в рожок будет выходить большое количество пара и слишком горячей воды, в рожке будет создаваться избыточное давление. Выключите кофеварку и подождите около 5–10 минут, чтобы бойлер остыл.

Индикатор работы горит во время нагрева бойлера и приготовления кофе или подачи пара.

Ручка стимера не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара. На ручку стимера крепится **насадка панарелло**, облегчающая процесс приготовления молочной пенки. Насадку панарелло устанавливают так, чтобы маленькое отверстие для циркуляции воздуха было расположено сверху.

Фильтр устанавливается в **рожок**. Обратите внимание, что фильтр не фиксируется в рожке. Чтобы фильтр не выпал из рожка, когда вы выкидываете кофейную таблетку, аккуратно придерживайте фильтр **левером**.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку и все аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием вымойте кофейник с крышкой, рожок, фильтр, насадку панарелло, мерную ложку-темпер, поддон и решетку поддона в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной мягкой тканью. Тщательно высушите все части прибора.
3. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
5. Установите фильтр в рожок. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок против часовой стрелки до упора.
6. Открутите крышку бойлера против часовой стрелки и залейте воду в бойлер с помощью кофейника. На кофейнике есть мерная шкала, которая поможет отмерить нужное количество воды. Налейте воду на 4 порции (240 мл). Не заливайте более 240 мл воды, иначе излишки воды могут политься из стимера. Закрутите крышку бойлера по часовой стрелке.
7. Подставьте под рожок кофейник или другую емкость.
8. Подключите кофеварку к сети питания, убедитесь, что регулятор находится в положении «Выкл», и переведите переключатель питания в положение «I». Загорится индикатор переключателя.
9. Переведите регулятор в положение «Кофе». Загорится индикатор работы, и начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка нагреется, автоматически начнется подача воды.
10. Кофеварка прекратит пролив, когда вода в бойлере закончится, однако бойлер продолжит нагрев. Переведите регулятор в положение «Выкл», чтобы сбросить давление в бойлере и выключить кофеварку. Индикатор работы погаснет.



Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

11. Вылейте воду из кофейника.
12. Подождите около 5–10 минут, чтобы бойлер остыл, затем повторите действия, описанные в пунктах 6–11, еще 2 раза. Делайте перерыв примерно на 5–10 минут между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.
13. Подставьте под стимер пустую емкость. Налейте воду в бойлер, закрутите крышку и переведите регулятор в положение «Пар». Дождитесь нагрева бойлера до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Выпускайте пар примерно 30 секунд, затем отключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл».
14. 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, корпус устройства, фильтр, рожок, стимер и насадка панарелло нагреваются во время использования. Не обожгитесь!

Приготовление кофе

1. Наполните бойлер водой. Рекомендуется использовать очищенную кипяченую воду комнатной температуры, так как при приготовлении кофе кофеварка не нагревает воду до температуры кипения. Чтобы отмерить нужное количество воды воспользуйтесь кофейником, уровень воды должен быть не ниже отметки «2» и не выше отметки «4» (не менее 120 мл и не более 240 мл). Не заливайте воды более, чем на 4 порции, иначе излишки воды могут политься из стимера. Закрутите крышку бойлера по часовой стрелке.
2. Убедитесь, что регулятор находится в положении «Выкл». Переведите переключатель питания в положение «I». Загорится индикатор переключателя.
3. Установите фильтр в рожок. Фильтр рассчитан примерно на 16 грамм молотого кофе. Добавьте 1–2 мерные ложки молотого кофе в зависимости от того, сколько порций хотите приготовить. 1 мерная ложка (примерно 8 грамм) соответствует 2 порциям готового напитка.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером (обратной стороной мерной ложки). Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпером по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.
5. Подведите рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на корпусе кофеварки. Поверните рожок против часовой стрелки до упора.
6. Поставьте под рожок кофейник или чашку.
7. Переведите регулятор в положение «Кофе». Загорится индикатор работы, и начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка нагреется, автоматически начнется подача воды.

8. Чтобы остановить приготовление кофе, переведите регулятор в положение «Пауза». Индикатор работы погаснет. Для продолжения приготовления кофе снова поверните регулятор в положение «Кофе». Индикатор работы загорится, и кофеварка продолжит приготовление кофе.

Примечание. Не убирайте кофейник или чашку с поддона во время приготовления кофе. В данной модели кофеварки отсутствует противokaпельная система, поэтому если убрать кофейник или чашку, кофе прольется на поддон и место вокруг кофеварки.

9. Кофеварка прекратит пролив, когда вода в бойлере закончится. Переведите регулятор в положение «Выкл», чтобы сбросить давление в бойлере и выключить кофеварку. Индикатор работы погаснет.

Внимание! Нагрев бойлера не отключается автоматически. Обратите внимание, что вам нужно вручную выключить кофеварку по завершении приготовления кофе. Поэтому не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Вы также можете выключить кофеварку раньше окончания пролива, повернув регулятор в положение «Выкл».

При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Примечание. Если вода в бойлере закончилась, а вы хотите приготовить еще кофе, то выключите кофеварку и дождитесь, когда она остынет, только потом открутите крышку бойлера и долейте воду в бойлер. Не откручивайте крышку бойлера и не заливайте воду, пока бойлер не остыл, чтобы не обжечься горячим паром.

10. Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке до упора. Расположите леввер на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и вытряхните кофейную таблетку. Будьте осторожны, рожок может быть горячим. Промойте фильтр и рожок теплой водой. Не подсоединяйте рожок обратно к кофеварке, если не собираетесь готовить еще одну порцию кофе. Когда прибор остынет, протрите салфеткой или тканью место установки рожка.
11. Выключите прибор, переведя переключатель питания в положение «О», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания. При необходимости снимите поддон, снимите решетку и слейте воду.

Внимание! Будьте осторожны, корпус устройства, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь!

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если сделать все согласно инструкции, то получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Наполните бойлер водой с помощью кофейника. Убедитесь, что регулятор находится в положении «Выкл». Переведите переключатель питания в положение «I». Загорится индикатор переключателя. Перед началом подачи пара снимите рожок, если он был установлен в кофеварку.
2. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть холодным, но не ледяным. Молоко должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

3. Возьмите высокую емкость и налейте в нее необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте емкость наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
4. Перед взбиванием молока стимер необходимо прогреть. Для этого подставьте под стимер пустую емкость. Переведите регулятор в положение «Пар». Индикатор работы загорится, и кофеварка начнет нагрев до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пауза».
5. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор в положение «Пар». Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
6. Держите стимер так, чтобы кончик насадки на стимере буквально на 1 см был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
7. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком, так чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет стимер, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
8. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.
9. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пауза», и только потом вытаскивайте стимер из молока. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
10. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара ненадолго, повернув регулятор в положение «Пар», чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение

«Выкл». Дождитесь, пока давление в бойлере сбросится и пар перестанет подаваться через стимер, и протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Примечание. Если вода в бойлере закончилась, а вы хотите продолжить подачу пара, то выключите кофеварку и дождитесь, когда она остынет, только потом открутите крышку бойлера и долейте воду в бойлер. Не откручивайте крышку бойлера и не заливайте воду, пока бойлер не остыл, чтобы не обжечься горячим паром.

11. Выключите прибор, переведя переключатель питания в положение «О», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания.

Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло

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

На насадке панарелло есть специальное маленькое отверстие для циркуляции воздуха. Панарелло устанавливают на стимер так, чтобы отверстие было расположено сверху.

Порядок действий аналогичен шагам, описанным в предыдущей главе.

Приготовление капучино

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

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус. Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Подогрев соков и напитков

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

1. Наполните бойлер водой с помощью кофейника. Убедитесь, что регулятор находится в положении «Выкл». Переведите переключатель питания в положение «I». Загорится индикатор переключателя. Перед началом подачи пара снимите рожок, если он был установлен в кофеварку.



2. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость. Переведите регулятор в положение «Пар». Индикатор работы загорится, и кофеварка начнет нагрев до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пауза».
3. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пар». Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
4. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара в положение «Пауза». Только после прекращения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
5. Сразу после разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30–60 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого поверните регулятор подачи пара в положение «Вкл». Дождитесь, пока давление в бойлере сбросится и пар перестанет подаваться через стимер, и протрите стимер влажной тканью.

Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

6. Переверните переключатель питания в положение «О» для выключения кофеварки.
7. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Советы

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

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

Не используйте слишком мелкий или слишком крупный помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка и тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. При слишком крупном помоле вода будет проливаться через кофейную таблетку слишком быстро, и в результате кофе получится кислым и водянистым.

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

После промывки и в промежутке между приготовлением кофе не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не деформировался. Не подсоединяйте рожок, если хотите взбить молоко или подогреть напитки.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно сливайте воду.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть кофейник или чашку, а также рожок с фильтром. Для этого в емкость наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить кофейник или чашку и включить приготовление кофе. Так чашка и рожок с фильтром прогреются.

Не разогревайте кофейник в микроволновой печи, так как он содержит металлические элементы.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92–95 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. После подачи пара и перед приготовлением кофе выключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл», и подождите около 5–10 минут.

Внимание! Нагрев бойлера не отключается автоматически. Обратите внимание, что вам нужно вручную выключить кофеварку по завершении приготовления кофе или подачи пара. Поэтому не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

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

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

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

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

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

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

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

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

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

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

Очищайте стимер после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Для этого протрите стимер влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30–60 секунд подачу пара.

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разновидности эспрессо

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

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

Ристретто называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunк (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.

☐ кофе △ вода ●●● 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 в кофеварке (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

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

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

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

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

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

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

Сорта кофе

В мире 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 (Cinnaton)* 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 ошутимую горчинку и терпкость.
5. *Очень темная обжарка (Italy)*. Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым. В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в <i>капельной кофеварке</i> и <i>френч-прессе</i> . Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут

Помол		Описание	Время экстракции
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкого молотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки (джезвы)</i> . В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

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

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молот 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 помолу. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получают при помолу 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 зернами.

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

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

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

Крема — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Очищайте рожок и фильтр от кофейной гущи и промывайте их после каждого использования. После промывки и в промежутке между использованием не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не деформировался. Место установки рожка протирайте салфеткой.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Обратите внимание, что фильтр не фиксируется в рожке. Чтобы вытащить фильтр, потяните его в сторону от рожка.

Мойте кофейник в теплой воде мягкой губкой с моющим средством для посуды после каждого приготовления кофе. Не используйте для мытья абразивные чистящие средства, а также жесткие губки.

Внимание! Кофеварка, рожок, фильтр и кофейник могут быть горячими!

Очищайте стимер и насадку панарелло после каждого использования, иначе на них налипнут остатки молока или разогреваемого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Насадку панарелло можно промыть водой, т.к. насадка съемная. Чтобы снять насадку панарелло просто потяните ее вниз. Вымойте панарелло теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды. Тщательно просушите панарелло, затем установите панарелло обратно на стимер так, чтобы маленькое отверстие для циркуляции воздуха было расположено сверху.

Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным бойлером, рекомендуется открутить крышку, аккуратно наклонить прибор и слить воду. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления. Чтобы вода в бойлере дольше не портилась, рекомендуется использовать только чистую кипяченую прохладную воду.

Регулярно или по мере наполнения выливайте из поддона воду. Снимите решетку с поддона, поддон вытащите из кофеварки, 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 мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Удаление накипи

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

1. Налейте в бойлер 240 мл воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините рожок с фильтром (без кофе) и подставьте кофейник или другую емкость под рожок.
3. Подключите кофеварку к сети и переведите переключатель питания в положение «I». Загорится индикатор переключателя питания.
4. Переведите регулятор в положение «Кофе». Загорится индикатор работы, и начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка нагреется, автоматически начнется подача воды.
5. Подождите, пока кофеварка прольет примерно одну порцию, затем переведите регулятор в положение «Пауза». Индикатор работы погаснет.
6. Подставьте под стимер пустую емкость и переведите регулятор в положение «Пар». Дождитесь нагрева бойлера до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Выпускайте пар примерно 30–60 секунд, затем отключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл».
7. Подождите около 15 минут, чтобы средство от накипи подействовало. Затем повторите пункты 4–6.
8. Аккуратно промойте бойлер чистой водой, затем залейте в него не более 240 мл чистой прохладной воды. Вылейте воду из кофейника или емкости.
9. Повторите действия, описанные в пунктах 4–6, пока вода в бойлере не закончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание». Аккуратно слейте всю воду из бойлера. Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не деформировалось.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать 1 минуту и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — 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
Переключатель питания находится в положении «О»	Переведите переключатель питания в положение «I»
Сгорел термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в бойлере	Долейте воду в резервуар, не превышая 240 мл
Помол был слишком тонким и забил фильтр	Очистите фильтр. Используйте кофе немного более грубого помола

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
В бойлере слишком много воды, вода вытекает из стимера	Не заливайте более 240 мл воды (4 порции). Для удобства измерения пользуйтесь кофейником

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 при высокой температуре во влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в прохладном сухом месте, чтобы сохранить свежесть

Не получается молочная пена

Возможная причина	Решение
Используемая емкость слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую емкость
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «Советы»
Плохо промыты стимер и насадка панарелло	Тщательно прочистите стимер и насадку панарелло

Возможная причина	Решение
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока»

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Бойлер недостаточно нагрет для подачи пара	Кофеварка подает пар, только когда бойлер достаточно прогрет. Дождитесь, когда бойлер нагреется, после этого подача пара начнется автоматически
В бойлере закончилась вода	Выключите кофеварку, дождитесь, когда она остынет, затем долейте воду в бойлер
Стимер или насадка панарелло загрязнены	Тщательно прочистите стимер и насадку панарелло, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

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, расположенной 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: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 3,5 бар
5. Емкость бойлера: 0,24 л
6. Емкость кофейника: 0,24 л
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер устройства: 164 × 262 × 308 мм
9. Размер упаковки: 300 × 234 × 348 мм
10. Вес нетто: 1,8 кг
11. Вес брутто: 2,7 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Фэши Илектрикэл Эплаенсис Мфг. Ко., Лтд. № 24-2, Фуань Индастриэл Зоун Фэйз 1, Ляньду Вилидж, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите кофеварку, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с кофеваркой.
8. Контролируйте работу устройства, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Нагрев бойлера не отключается автоматически. Обратите внимание, что вам нужно вручную выключить кофеварку по завершении приготовления кофе или подачи пара.
12. При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!
13. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
14. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.



15. 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.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных для детей местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
23. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
24. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
25. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
26. Наливайте в бойлер для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
27. Не используйте микроволновку для разогрева напитка в кофейнике.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87