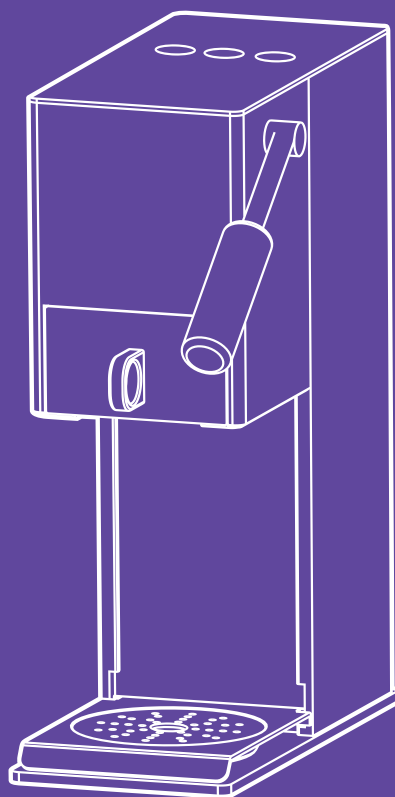


**Всё  
начинается  
с кофе!**



**Кофеварка «3 в 1»  
КТ-7497**

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

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

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

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

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

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофеварки «3 в 1».....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание .....	16
Уход и хранение.....	17
Устранение неполадок .....	17
Технические характеристики .....	20
Меры предосторожности.....	21

## Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» КТ-7497 — многофункциональное устройство, сочетающее в себе функции капсульной и рожковой кофеварки. Благодаря адаптерам кофеварка подходит для капсул типа Nespresso Original и Dolce Gusto, а также для молотого кофе.

Капсульно-рожковая кофеварка поможет приготовить кофе ристретто, 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. 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. У свежего кофе пенка объемная и стойкая. 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 остальных кофеварок, турок и других кофейных устройств является возможность приготовления кофе из капсул и аналогично приготовлению кофе в рожковой кофеварке. Молотый кофе помещается в фильтр адаптера и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро и вкус кофе будет кислым и водянистым.

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 выбрасывается, и нет необходимости мыть фильтр от кофейной гущи.

Кофеварка «3 в 1» КТ-7497 совмещает в себе все преимущества двух видов кофеварок.

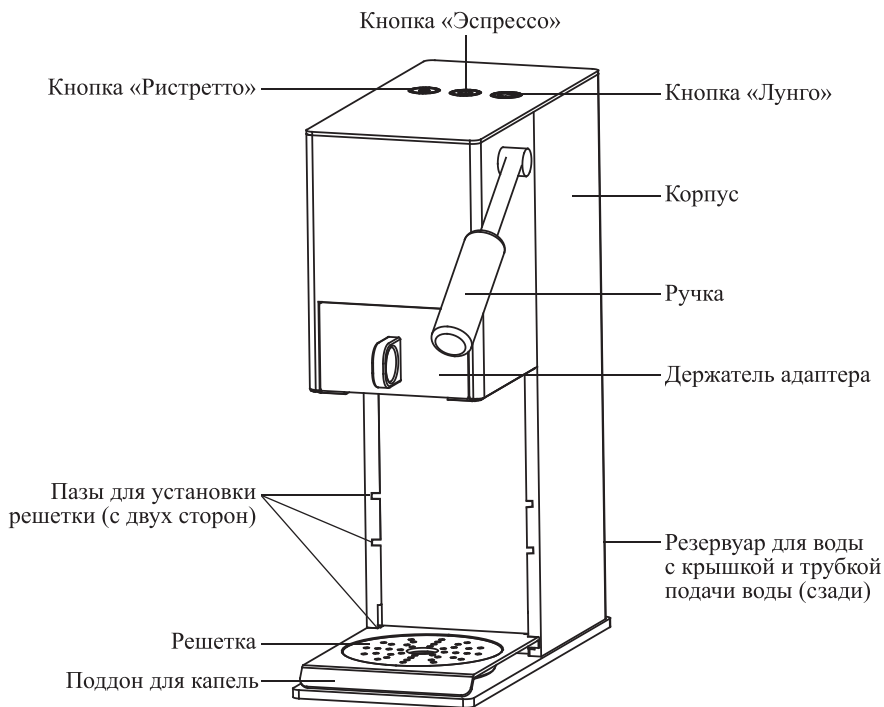


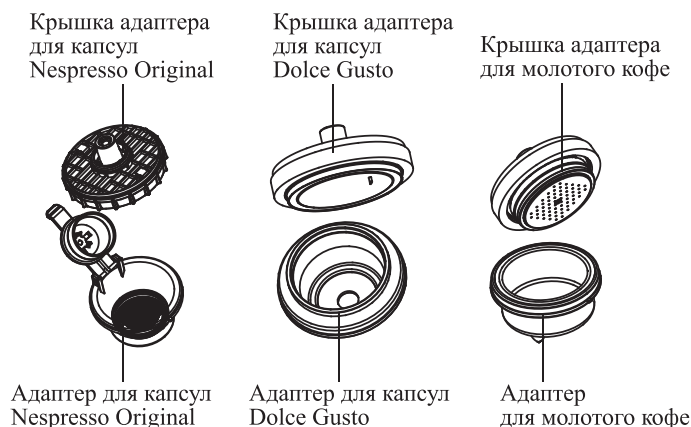
## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Держатель адаптера — 1 шт.
  - Ручка — 1 шт.
  - Резервуар для воды — 1 шт.
  - Крышка резервуара для воды с уплотнительным кольцом — 1 шт.
  - Трубка подачи воды — 1 шт.
  - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
2. Адаптер для молотого кофе с крышкой — 1 шт.
3. Адаптер для капсул Nespresso Original с крышкой — 1 шт.
4. Адаптер для капсул Dolce Gusto с крышкой — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство кофеварки «3 в 1»





Для включения устройства нужно нажать на одну из трех кнопок. Индикаторы кнопок начнут мигать: устройство нагревается до температуры, необходимой для приготовления кофе. После завершения нагрева индикаторы всех кнопок горят непрерывно.

**Кнопка «Ристретто»** включает приготовление ристретто. Во время приготовления ристретто мигает индикатор кнопки «Ристретто». Программа приготовления ристретто выключается автоматически, когда кофе будет готов.

**Кнопка «Эспresso»** включает приготовление одной порции эспresso. Во время приготовления эспresso мигает индикатор кнопки «Эспresso». Программа приготовления эспresso выключается автоматически, когда кофе будет готов.

**Кнопка «Лунго»** включает приготовление лунго. Во время приготовления кофе мигает индикатор кнопки «Лунго». Программа приготовления лунго выключается автоматически, когда кофе будет готов.

Чтобы остановить приготовление кофе до завершения программы, нужно нажать на любую кнопку.

У кофеварки есть режим энергосбережения: при отсутствии нажатий на кнопки в течение 8 минут кофеварка отключается. При этом нагрев не осуществляется. Нажмите на одну из кнопок, чтобы выйти из режима энергосбережения.

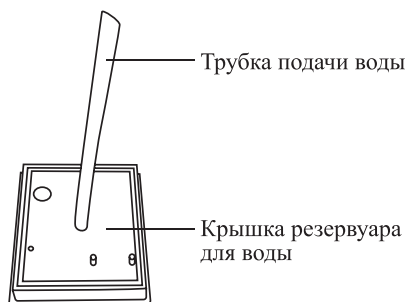
Высоту *поддона для капель с решеткой* можно изменить в зависимости от высоты чашки. Для этого установите поддон на кофеварку так, чтобы выступающая часть поддона попала в пазы на кофеварке на нужной высоте.

**Резервуар для воды** съемный: его можно легко снять и наполнить водой.

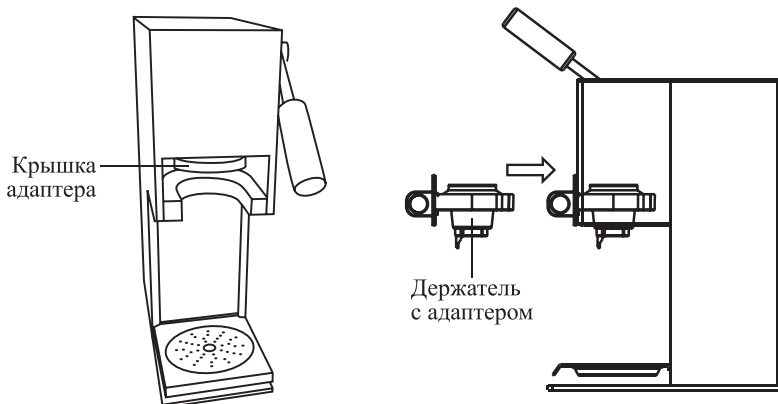
## Подготовка к работе и использование

### 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. Установите ручку на корпус, закрутив ее по часовой стрелке.
4. Перед первым использованием вымойте резервуар для воды с крышкой, трубку подачи воды и адаптеры с крышками в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и тщательно просушите их.
5. Протрите корпус кофеварки сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
6. Установите трубку на внутреннюю сторону крышки резервуара для воды.



7. Налейте 1 л воды в резервуар для воды, закройте его крышкой и установите в кофеварку.
8. Установите решетку на поддон, а поддон — в кофеварку.
9. Поднимите ручку кофеварки, достаньте держатель адаптера. Возьмите любой адаптер с крышкой. Установите крышку в кофеварку, закрутив крышку против часовой стрелки. Адаптер вставьте в держатель адаптера. Установите держатель с адаптером в кофеварку и опустите ручку.



10. Поставьте емкость на решетку поддона для капель.
11. Подключите кофеварку к сети, нажмите на любую кнопку. Индикаторы кнопок будут мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно.
12. Нажмите на кнопку «Лунго». Кофеварка начнет пролив горячей воды. Индикатор нажатой кнопки будет мигать.  
**Примечание.** При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.
13. Дождитесь завершения пролива воды. Все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы прекратить пролив раньше, нажмите на любую кнопку.
14. Слейте воду из емкости и поставьте ее на решетку поддона для капель.
15. Повторите действия, описанные в пунктах 10–14, пока вода в резервуаре не закончится.
16. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

### **Приготовление напитка из молотого кофе**

1. Достаньте резервуар из корпуса, откройте крышку и наполните его чистой водой комнатной температуры, не наливайте более 1 л воды. Убедитесь, что трубка плотно установлена на внутреннюю часть крышки резервуара. Закройте резервуар крышкой и установите резервуар в кофеварку.  
**Примечание.** Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе устройство не нагревает воду до температуры кипения.
2. Поднимите ручку кофеварки, достаньте держатель адаптера.
3. Установите крышку адаптера для молотого кофе в кофеварку, закрутив крышку против часовой стрелки.
4. Адаптер для молотого кофе вставьте в держатель адаптера.
5. Добавьте не более 20 г молотого кофе в адаптер. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям адаптера. Затем надавите темпером (в комплект не входит) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть адаптер на стол. Не прилагайте больших усилий при надавливании на темпер, чтобы не повредить адаптер для молотого кофе. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Так к поверхности темпера не прилипнет кофе.
6. Установите держатель с адаптером в кофеварку и опустите ручку.
7. Подключите кофеварку к сети, нажмите на любую кнопку. Индикаторы кнопок будут мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно.
8. Убедитесь, что кофеварка разогрелась: все индикаторы кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Ристретто», «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить. Будет мигать индикатор той кнопки, которую вы нажали, кофеварка начнет приготовление кофе.

9. Дождитесь завершения приготовления кофе. Все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на одну из трех кнопок.

**Примечание.** Не пытайтесь достать держатель адаптера из кофеварки во время пролива воды. Не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

10. Дождитесь, когда кофеварка полностью остынет. Поднимите ручку вверх и вытащите держатель адаптера. Открутите крышку адаптера от кофеварки, вытряхните кофейную таблетку из адаптера, постучав по перевернутому адаптеру. Вытащите адаптер из держателя. Затем промойте адаптер с крышкой и держатель теплой водой.

**Внимание!** Будьте осторожны: кофеварка, держатель адаптера и адаптер с крышкой нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки крышки находится острая игла, предназначенная для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

### Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Достаньте резервуар из корпуса, откройте крышку и наполните его чистой водой комнатной температуры, не наливайте более 1 л воды. Убедитесь, что трубка плотно установлена на внутреннюю часть крышки резервуара. Закройте резервуар крышкой и установите резервуар в кофеварку.

**Примечание.** Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе устройство не нагревает воду до температуры кипения.

2. Поднимите ручку кофеварки, достаньте держатель адаптера.
3. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso Original с крышкой или адаптер для капсул Dolce Gusto с крышкой, в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).
4. Установите крышку адаптера в кофеварку, закрутив крышку против часовой стрелки.
5. Адаптер вставьте в держатель адаптера. В адаптер установите подходящую капсулу.

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

6. Установите держатель с адаптером в кофеварку и опустите ручку.
7. Подключите кофеварку к сети, нажмите на любую кнопку. Индикаторы кнопок будут мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно.
8. Убедитесь, что кофеварка разогрелась: все индикаторы кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Ристретто», «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить. Будет мигать индикатор той кнопки, которую вы нажали, кофеварка начнет приготовление кофе.

9. Дождитесь завершения приготовления кофе. Все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на одну из трех кнопок.

**Примечание.** Не пытайтесь достать держатель адаптера из кофеварки во время пролива воды. Не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

10. Дождитесь, когда кофеварка полностью остынет. Поднимите ручку вверх и вытащите держатель адаптера. Открутите крышку адаптера от кофеварки, вытряхните капсулу из адаптера. Вытащите адаптер из держателя. Затем промойте адаптер с крышкой и держатель теплой водой.

**Внимание!** Будьте осторожны: кофеварка, держатель адаптера, адаптер с крышкой и капсула нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки крышки находится острая игла, предназначенная для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

### Советы

Заливайте в резервуар кипяченую воду, так как при приготовлении кофе 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. Однако 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 для молотого кофе. Для этого в чашку наливают горячую воду, адаптер для молотого кофе 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.

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

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

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

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

**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 или одна мерная ложка и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который является обычным эспрессо, но с добавлением горячей воды, или же, при приготовлении другим способом — горячей водой, 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 эспresso**

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Капучино** состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в 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 имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — низкое качество.

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды).

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

### Степень обжарки

Степень обжарки является одним из самых важных факторов, влияющих на вкус заваренного кофе. Ценители кофе выделяют много разновидностей обжарки. На упаковке производители обычно пишут самые распространенные степени обжарки цифрами от 1 до 5.

1. **Очень светлая обжарка (Cinnamon)** придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка (American)** способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. **Средняя обжарка (City, Viennese)**. Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.

4. **Темная обжарка (French, Espresso)** дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. **Очень темная обжарка (Italy).** Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым.

В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

### Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

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

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

Для рожковых кофеварок не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки 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 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.

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

Протирайте корпус кофеварки влажной, затем сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Адаптеры с крышками, поддон для капель с решеткой, резервуар для воды с крышкой и трубкой подачи воды мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Затем тщательно просушивайте все части кофеварки.

Промывайте адаптер с крышками под проточной водой после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять адаптер и крышку адаптера к кофеварке, а класть их на решетку поддона, чтобы они просохли.

Регулярно промывайте резервуар для воды с трубкой и крышкой. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, слейте воду и промойте резервуар с трубкой и крышкой.

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

### 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 0,2 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Установите один из адаптеров с крышкой (без капсулы или молотого кофе).
3. Подставьте емкость, в которую поместится 0,2 л воды, под держатель адаптера на решетку поддона для капель.
4. Подключите прибор к сети.
5. Нажмите на одну из трех кнопок, чтобы кофеварка начала нагреваться. Дождитесь, когда кофеварка разогреется — индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
6. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопки «Ристретто», «Эспрессо» и «Лунго». Начнется пролив воды. Индикаторы всех кнопок будут мигать.
7. Дождитесь окончания пролива воды. Вылейте жидкость из емкости.
8. Вымойте резервуар для воды с трубкой и крышкой в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки.

9. Залейте в резервуар 0,2 л чистой воды комнатной температуры. Поставьте емкость, в которую поместится 0,2 л воды, под держатель адаптера на решетку поддона для капель.
10. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопки «Ристретто», «Эспрессо» и «Лунго». Кофеварка начнет пролив воды, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.
11. Дождитесь окончания пролива воды. Вылейте жидкость из емкости.

**Примечание.** Чтобы выйти из режима очистки от накипи раньше автоматического завершения, нажмите на любую кнопку.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара и поддона для капель. Промойте и высушите все составные части кофеварки: адаптеры с крышками, поддон для капель с решеткой, резервуар для воды с крышкой и трубкой подачи воды. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку и все аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли. Для компактного хранения вы можете снять ручку, открутив ее против часовой стрелки.

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 утрамбовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не остается. 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

### Вода не подается, индикаторы кнопок мигают, устройство подает звуковой сигнал

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить оповещение
Неплотно стоит резервуар	Достаньте резервуар из корпуса, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар в кофеварку. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить оповещение
Кофеварка не подкачивает воду из резервуара, трубка подачи воды не установлена в крышку резервуара	Плотно установите трубку подачи воды на внутреннюю часть крышки резервуара для воды, наполните резервуар водой, закройте крышкой и установите в корпус. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить оповещение

### Вода вытекает между держателем адаптера и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку или ручка поднята	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер и установите правильно, затем опустите ручку
Адаптер загрязнен	Остановите приготовление кофе. Подождите, когда устройство остынет. Достаньте держатель адаптера, промойте держатель и адаптер, затем просушите

### Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне для капель	Выймите воду из поддона для капель
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или в поддоне есть вода
Резервуар для воды переполнен	Не заливайте более 1 л воды

### 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

Возможная причина	Решение
Кофеварка в режиме удаления накипи	Нажмите на любую кнопку, чтобы выйти из режима удаления накипи

### Не получается снять или установить держатель адаптера

Возможная причина	Решение
Ручка опущена	Чтобы снять или установить держатель адаптера в кофеварку, поднимите ручку. После установки держателя адаптера с адаптером не забудьте опустить ручку вниз

### Индикаторы кнопок «Ристретто» и «Лунго» мигают, устройство подает звуковой сигнал

Возможная причина	Решение
Неисправность цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

### Индикатор кнопки «Эспresso» мигает, устройство подает звуковой сигнал

Возможная причина	Решение
Устройство перегрелось	Отключите устройство от сети питания. Подождите, когда кофеварка полностью остынет. Затем снова включите кофеварку

### После нажатия на одну из трех кнопок, индикатор кнопки «Ристретто» мигает, устройство подает три звуковых сигнала

Возможная причина	Решение
Ручка поднята	После установки держателя с адаптером опустите ручку кофеварки

**После нажатия на одну из трех кнопок, индикатор кнопки «Лунго» мигает, устройство подает четыре звуковых сигнала**

Возможная причина	Решение
Держатель адаптера не установлен	Установите держатель адаптера и опустите ручку кофеварки

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

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

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Давление: <20 бар
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 125 × 316 × 356 мм
8. Размер упаковки: 285 × 153 × 378 мм
9. Вес нетто: 3,9 кг
10. Вес брутто: 4,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Туранду Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 77 Биньхай’эр Рд., Ханчжоубэй Нью Зоун, Нинбо, Чжэцзян, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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



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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

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

Засорение патрубков, резервуара для воды или других частей устройства органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

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

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы 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 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, адаптер, фильтр адаптера или капсула могут 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 Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.
22. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен или ручка поднята.
23. Не снимайте адаптер с кофеварки и не поднимайте ручку во время пролива воды.

24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
25. В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.
26. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

IM-1



**Kitfort**

## **Всегда что-то новенькое!**

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87