

**На страже  
бодрости!**



**Кофеварка  
КТ-7523**

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 .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание .....	20
Уход и хранение .....	21
Устранение неполадок .....	21
Технические характеристики .....	22
Меры предосторожности .....	24

## Общие сведения

Кофеварка КТ-7523 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший напиток.

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

При методе «эспрессо» вода заливается из резервуара, подкачивается в бойлер, там нагревается 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 кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Если кофе свежий, то 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 растворимый кофе.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от остальных 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. Мерная ложка-темпер поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно сделать самостоятельно. Для приготовления пара и горячей воды 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.

Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей.

Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой.

Ценители кофе выбирают кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка.

Не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. 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.
2. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
3. Поддон с решеткой — 1 шт.
4. Ручка стимера — 1 шт.
5. Насадка стимера с уплотнительным кольцом — 1 шт.
6. Рожок — 1 шт.
7. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
8. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
9. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство кофеварки





**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает кофеварку. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» выполняется нагрев бойлера, при этом индикатор «Вкл/Выкл» горит, индикаторы «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» мигают. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо или подачи горячей воды, индикаторы «Эспрессо», «Двойной эспрессо», «Пар» и «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно. Чтобы выключить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», нагрев устройства прекратится, индикаторы погаснут. Кофеварка также выключается автоматически после 30 минут бездействия.

**Кнопка «Эспрессо»** включает приготовление одной порции эспрессо (по умолчанию 13 секунд). При нажатии мигает индикатор «Эспрессо» и начинается приготовление эспрессо. Программа приготовления эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления одной порции. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо». По завершении приготовления все индикаторы будут гореть непрерывно.

**Кнопка «Двойной эспрессо»** включает приготовление двух порций эспрессо (по умолчанию 21 секунда) — можно приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. При нажатии на кнопку мигает индикатор «Двойной эспрессо», и начинается приготовление эспрессо. Программа приготовления двойного эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». По завершении приготовления все индикаторы будут гореть непрерывно.

**Регулятор** служит для включения приготовления горячей воды или пара. Чтобы включить подачу горячей воды, поверните регулятор против часовой стрелки, когда кофеварка разогреется для приготовления эспрессо. Из стимера будет выходить горячая вода под давлением. Чтобы выключить подачу горячей воды, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

**Кнопка «Пар»** включает и выключает нагрев бойлера для подачи пара. После нажатия на кнопку «Пар» индикатор «Пар» начнет мигать, индикатор «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикаторы «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» не горят. Когда кофеварка достаточно нагреется для подачи пара, индикатор «Пар» будет гореть непрерывно.

После разогрева бойлера можно включить подачу пара. Для этого необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки. Из стимера будет выходить пар под давлением. При этом будет гореть только индикатор «Пар». Чтобы остановить подачу пара, необходимо нажать на кнопку «Пар» (загорятся все четыре индикатора) и повернуть регулятор по часовой стрелке до упора.

**Примечание.** После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Когда бойлер нагрет слишком сильно для приготовления эспрессо, при попытке приготовить кофе индикаторы «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут часто мигать. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и вы нажали на кнопку «Пар» после приготовления пара (все четыре индикатора горят непрерывно). Включите подачу горячей воды из стимера. Будьте осторожны, из стимера сначала будет выходить пар и брызги горячей воды. Через 10–15 секунд выключите подачу воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Затем вы можете приготовить кофе.

*Ручка стимера* не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды.

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

Один из фильтров устанавливается в рожок. На фильтре предусмотрены специальные выступы, которые должны попасть в углубления в рожке, затем фильтр поворачивают для фиксации.

На *платформу для подогрева* можно положить рожок, фильтр и чашку, чтобы прогреть их перед приготовлением эспрессо. Платформа для подогрева нагревается через 10–15 мин после включения кофеварки. Платформа для подогрева не имеет собственного нагревательного элемента, она нагревается от бойлера. Поэтому часть платформы для подогрева, которая находится дальше от бойлера, будет слегка теплой. Это не является неисправностью.

## 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 стола и стен.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды, фильтры, рожок, решетку поддона, поддон, насадку стимера и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «МАХ» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки, индикатор «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут мигать. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут гореть непрерывно.
7. Вставьте фильтр в рожок так, чтобы выступы на фильтре попали в углубления в рожке, и поверните для фиксации. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
8. Подставьте любую подходящую по высоте чашку под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Проведите это действие 5 раз. Не забывайте сливать из чашки воду после 1–2 раз.
9. Поверните стимер в противоположную сторону от кофеварки, держась за ручку стимера, и подставьте под него пустую емкость. Поверните регулятор против



часовой стрелки до упора. Из стимера начнет выходить горячая вода под давлением. Примерно через 1 минуту поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Не убирайте емкость сразу, так как после выключения подачи воды из стимера несколько секунд еще будет подаваться вода.

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

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

### **Приготовление эспрессо**

1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
  2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «МАХ», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
  3. Для приготовления эспрессо или двойного эспрессо возьмите фильтр для одной или двойной порции. Вставьте фильтр в рожок так, чтобы выступы на фильтре попали в углубления в рожке, и поверните для фиксации. Добавьте молотый кофе. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 7 грамм молотого кофе. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан примерно на 14 грамм молотого кофе.
  4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. 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 темпер диском по верхнему слою кофе. Так к поверхности темпера не прилипнет кофе.
  5. Установите рожок в кофеварку и поверните слева направо до упора для фиксации.
  6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» горят непрерывно. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо».
  7. Будет мигать только индикатор «Эспрессо» или «Двойной эспрессо», в соответствии с выбором, кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Когда кофеварка приготовит эспрессо или двойной эспрессо, подача воды прекратится. Снимайте рожок только через 15 секунд после полного окончания приготовления эспрессо, так как через него еще может проходить вода под давлением.
- Примечание.** Если вы хотите остановить приготовление кофе раньше, нажмите снова на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» (в зависимости от того, какая кнопка была нажата).
8. Если вы закончили приготовление кофе, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

9. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой.
10. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

**Внимание!** Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

После снятия рожка с кофеварки из места выхода кофе некоторое время может капать горячая вода, будьте осторожны.

**Примечания.** Прибор автоматически отключается после 30 минут бездействия.

После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Когда бойлер нагрет слишком сильно для приготовления эспрессо, при попытке приготовить кофе индикаторы «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут часто мигать. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и вы нажали на кнопку «Пар» после приготовления пара (все четыре индикатора горят непрерывно). Включите подачу горячей воды из стимера. Будьте осторожны, из стимера сначала будет выходить пар и брызги горячей воды. Через 10–15 секунд выключите подачу воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Затем вы можете начать приготовление кофе.

### **Приготовление вспененного молока**

Процесс приготовления молочной пенки при помощи стимера потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Насадка на стимер создает более тонкую и мощную струю пара, поэтому с ней пена взбивается лучше.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Закрутите насадку на стимер, если она была снята. Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено и не смято.
3. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора в положение, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
4. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы кофеварка начала нагреваться для подачи пара. Индикатор «Пар» будет мигать, индикатор «Вкл/Выкл» гореть непрерывно, индикаторы «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» гореть не будут.
5. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учтите, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.
6. Для начала прогрейте стимер. Убедитесь, что кофеварка достаточно нагрелась, индикатор «Пар» горит непрерывно. Поверните стимер в противоположную сторону от кофеварки, держась за ручку стимера, и подставьте под него пустую емкость, затем поверните регулятор против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.

7. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд 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 против часовой стрелки до упора. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
8. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
9. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд 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 часть стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
10. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигает 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.
11. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, нажав на кнопку «Пар» и повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.  
**Примечание.** Обратите внимание, что через 90 секунд непрерывной подачи пара кофеварка автоматически отключит подачу пара, если вы не сделали это раньше самостоятельно. Обязательно поверните регулятор по часовой стрелке до упора и отключите нагрев бойлера для подачи пара, для этого нажмите на кнопку «Пар».
12. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, вы нажали на кнопку «Пар» после приготовления пара и четыре индикатора горят непрерывно. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу горячей воды, повернув регулятор против часовой стрелки до упора, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу горячей воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.  
**Внимание!** Будьте осторожны и не обожгитесь. Сразу после подачи пара при включении подачи горячей воды из стимера будет выходить пар и брызги горячей воды. Стимер двигайте только за ручку стимера.
13. Если вы закончили приготовление вспененного молока, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

**Внимание!** В течение 15 секунд после завершения подачи пара или воды из стимера могут выходить остатки воды под давлением. Будьте осторожны и не обожгитесь.

### 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. При добавлении сахара в напиток, его рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

### Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. 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 совсем небольшое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

1. Перед включением подачи пара снимите рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
3. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы кофеварка начала нагреваться для подачи пара. Дождитесь, пока индикатор «Пар» начнет гореть непрерывно.
4. Поверните стимер в противоположную сторону от кофеварки, держась за ручку стимера, и подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Выпустите конденсат.
5. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
6. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, нажмите на кнопку «Пар» и поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.

**Примечание.** Обратите внимание, что через 90 секунд непрерывной подачи пара кофеварка автоматически отключит подачу пара, если вы не сделали это раньше самостоятельно. Обязательно поверните регулятор по часовой стрелке до упора и отключите нагрев бойлера для подачи пара, для этого нажмите на кнопку «Пар».

7. Подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу горячей воды, чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью.



**Внимание!** Будьте осторожны и не обожгитесь. Сразу после подачи пара при включении подачи горячей воды из стимера будет выходить пар и брызги горячей воды. Стимер двигайте только за ручку стимера.

8. Если вы закончили разогрев напитков, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

**Внимание!** В течение 15 секунд после завершения подачи пара или воды из стимера могут выходить остатки воды под давлением. Будьте осторожны и не обожгитесь.

### Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете приготовить и налить горячую воду температурой около 90 °С. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку. Дождитесь, когда кофеварка разогреется, индикаторы «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» начнут гореть непрерывно. Подставьте под стимер чашку или другую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки. Из стимера польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением. Выключите подачу воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.

Обратите внимание, что если вы не отключите подачу горячей воды, после 3 минут пролива кофеварка автоматически отключит подачу воды. Обязательно поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

**Внимание!** В течение 15 секунд после завершения подачи пара или воды из стимера могут выходить остатки воды под давлением. Будьте осторожны и не обожгитесь.

### Программирование

С помощью программирования вы можете задать время приготовления эспрессо и двойного эспрессо.

1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку. Дождитесь, когда индикаторы «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут гореть непрерывно.
2. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе. Установите рожок в кофеварку и зафиксируйте.

**Примечание.** Вы также можете не добавлять молотый кофе в фильтр, а запрограммировать объем воды для приготовления. В таком случае учитывайте, что объем напитка потом будет немного отличаться, так как кофе впитает часть воды.

3. Подставьте чашку под рожок.
4. Чтобы установить время приготовления эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо», в течение 3 секунд. Отпустите кнопку «Эспрессо», вода начнет подаваться в рожок. Когда вы получите нужный объем кофе в чашке, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз. Время приготовления эспрессо запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, как вы запрограммировали.
5. Для установки времени приготовления двойного эспрессо выполните аналогичные действия, как с кнопкой «Эспрессо», только нажимайте на кнопку «Двойной эспрессо» вместо кнопки «Эспрессо».

6. Чтобы сбросить настройки до заводских, одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Индикаторы «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигнут три раза.

**Примечание.** Время приготовления, которое вы можете настроить (как для эспрессо, так и для двойного эспрессо) — 5–80 секунд.

При попытке запрограммировать время приготовления меньше минимально допустимого, будет запрограммировано минимально допустимое время. Аналогично при попытке запрограммировать время больше максимально допустимого, будет запрограммировано максимально допустимое время.

### **Советы**

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

Своевременно протирайте поддон, чтобы там не скапливалась вода, или вовремя выливайте из него воду. Периодически протирайте место под поддоном.

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка 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 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.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку 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 чашку и включить приготовление, пока чашка не наполнится. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо. Вы также можете положить рожок, фильтр и чашку на платформу для подогрева. Платформа для подогрева нагревается через 10–15 мин после включения кофеварки.

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена. Пена для капучино должна быть жидкой и текучей.

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 5–6 °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.

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 лишние предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко.

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

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 и насадку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Сахар рекомендуется класть в готовый капучино, а не заранее.

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.

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

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

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

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

*Лунго (длинный эспрессо)* — менее насыщенный кофе. В нем больше воды и кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

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

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

☐ кофе    △ вода    ●●● крепость



### Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

*Классический итальянский американо* — в 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 кофемашине (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

*Эспрессо макиато* — 40–60 мл, 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* 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. 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 чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, так как 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</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
	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 в <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкопомолотого 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 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 улечиваются, 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 получают 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* — 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.

*Кремá* — пенка на приготовленном кофе.

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

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

*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

Перед очисткой прибора отключайте его от сети и дождитесь полного остывания.

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Протирайте мягкой тканью место выхода кофе.

Очищайте стимер и насадку после каждого приготовления вспененного молока или разогрева напитка, иначе на них налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера и насадки можно пропустить воду в пустую емкость и протереть их влажной тканью. Также насадку стимера можно открутить и промыть теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды. Мойте осторожно, чтобы не повредить уплотнительное кольцо. Тщательно просушите насадку, затем закрутите ее на стимер, установив уплотнительное кольцо.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только фильтрованную чистую прохладную воду.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Снимите решетку поддона, поддон вытаскивайте 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. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

### Удаление накипи

Периодически требуется проводить удаление накипи.

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда индикаторы «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» загорятся непрерывно.
3. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте чашку или другую емкость под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо».
4. Затем подставьте пустую емкость под стимер и включите подачу горячей воды из стимера на 1–2 минуты.
5. Подождите 15–20 минут.
6. Повторите действия, описанные в пунктах 3 и 4, пока в резервуаре не закончится вода. Не забывайте сливать воду из емкостей по мере их наполнения.
7. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «MAX». Повторите действия, описанные в пунктах 3 и 4, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

## Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, поддон с решеткой, насадку стимера, резервуар для воды с крышкой и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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

## Устранение неполадок

### Вода остается в 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 хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, 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

### Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Прибор не нагрелся для приготовления кофе	Дождитесь, когда все четыре индикатора будут гореть непрерывно

Возможная причина	Решение
Залип клапан под резервуаром	Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» и несколько раз подряд поднимите и установите резервуар для воды в кофеварку до упора. Когда вода начнет подаваться в кофеварку, вы услышите, что звук работы стал тише

### **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, вытряхните 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
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «MAX». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне вода

### **У кофе кислый привкус**

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

### Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыты стимер и насадка на стимер	Тщательно прочистите стимер и насадку
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
Возможно, бойлер нагревается	Кофеварка подает пар только, когда бойлер достаточно прогрет. Дождитесь, когда индикатор «Пар» будет гореть непрерывно, и только после этого включайте подачу пара
В резервуаре для воды кончилась вода	Залейте воду в резервуар не ниже отметки «MIN». Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара
Насадка или стимер загрязнены	Тщательно очистьте насадку и стимер

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, расположенной 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: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 0,9 л
5. Давление: 12 бар
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 146 × 402 × 288 мм
8. Размер упаковки: 348 × 203 × 338 мм
9. Вес нетто: 3,6 кг
10. Вес брутто: 3,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Бии Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, 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 бойлера, патрубков или резервуара для воды органическими, соевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

Выход прибора из строя вследствие неправильной очистки кофеварки не является гарантийным случаем.

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

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

Выход прибора из строя 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, рожок, фильтр и стимер сильно нагреваются 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 для детей 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 или кофе, 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 паром. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
25. После окончания приготовления кофе или подачи пара/горячей воды не снимайте рожок и не убирайте емкость сразу, подождите 15 секунд, пока остатки воды или пара выйдут.

IM-1





# Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»  
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети  
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87  
[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)