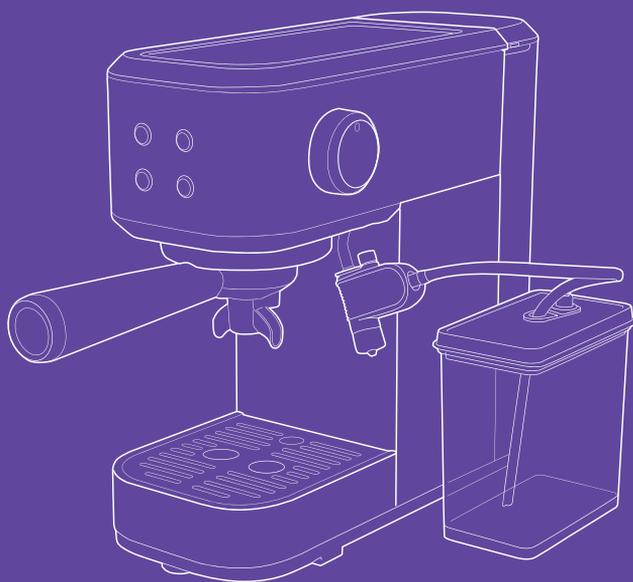


На страже бодрости!



**Кофеварка
КТ-7641**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение.....	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7641 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием 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 — довольно тонкий 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 кофе будет кислым и водянистым.

Благодаря автоматическому капучинатору, встроенному в кофеварку, вы можете сделать молочную пенку для капучино или латте. Автоматический капучинатор в кофеварке включает в себя резервуар для молока с крышкой, трубку забора молока и механизм вспенивания с носиком подачи молочной пены. Трубку забора молока погружают в холодное молоко в резервуаре. При включении подачи пара для приготовления молочной пены кофеварка автоматически взобьет молочную пену и подаст ее прямо в чашку.

Процесс приготовления молочной пенки не потребует от вас специальных навыков. Вам необходимо только добавить холодное молоко в резервуар для молока.

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, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

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

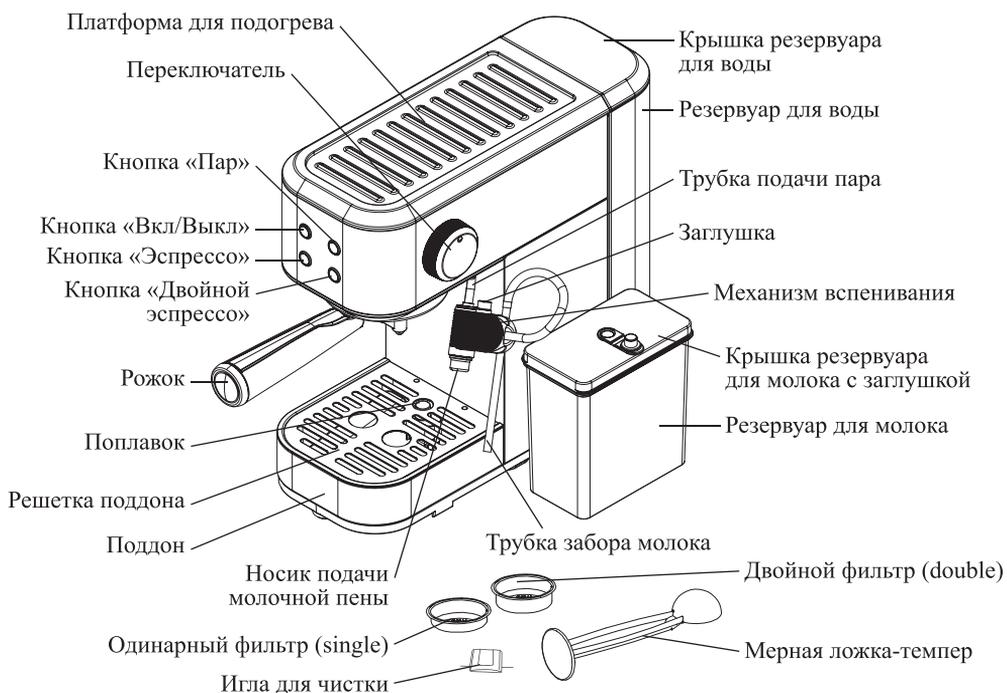
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

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

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Резервуар для молока — 1 шт.
 - Крышка резервуара для молока с силиконовой заглушкой — 1 шт.
 - Трубка забора молока с соединителем — 1 шт.
 - Механизм вспенивания с заглушкой и носиком подачи молочной пены — 1 шт.
 - Поддон для капель с поплавком и решеткой — 1 шт.
 2. Рожок — 1 шт.
 3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
 4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
 5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
 6. Игла для чистки — 1 шт.
 7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 8. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство кофеварки





Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает нагрев кофеварки. После подключения кофеварки к сети и нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Пар» горят непрерывно, а индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигают, пока бойлер нагревается. Когда кофеварка готова к приготовлению кофе, индикаторы всех кнопок горят непрерывно.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление одной порции эспрессо (по умолчанию кофеварка проливает 50 мл воды). При нажатии на кнопку «Эспрессо» горит индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и мигает индикатор кнопки «Эспрессо», 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 загораются индикаторы всех кнопок.

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двух порций эспрессо (по умолчанию кофеварка проливает 100 мл воды) — можно приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. При нажатии на кнопку «Двойной эспрессо» горит индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и мигает индикатор кнопки «Двойной эспрессо», 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 загораются индикаторы всех кнопок.

Переключатель включает подачу горячей воды или пара для приготовления молочной пены. Перед тем, как повернуть переключатель против часовой стрелки для подачи горячей воды, подставьте под трубку подачи пара чашку или другую емкость. Перед тем, как включить подачу пара для приготовления молочной пены, наденьте на трубку подачи пара механизм вспенивания, трубку забора молока погрузите в молоко в резервуаре для молока и нажмите на кнопку «Пар».

После поворота переключателя против часовой стрелки из трубки подачи пара будет выходить горячая вода под давлением, индикатор кнопки «Пар» погаснет.

После нажатия на кнопку «Пар» и поворота переключателя против часовой стрелки из трубки подачи пара будет выходить пар под давлением, индикатор кнопки «Пар» будет мигать, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» гореть не будут.

Чтобы отключить подачу горячей воды или пара, поверните переключатель по часовой стрелке до упора.

Примечание. После подачи пара необходимо немного охладить бойлер, если вы хотите сразу же приготовить эспрессо. После подачи пара для приготовления молочной пены нажмите на кнопку «Пар», чтобы отключить нагрев бойлера для подачи пара. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, включить приготовление эспрессо сразу нельзя. Чтобы бойлер остыл, подождите около 15 минут, пока индикаторы всех кнопок не начнут гореть непрерывно. Для более быстрого охлаждения бойлера снимите механизм вспенивания с трубки подачи пара, подставьте пустую емкость, поверните переключатель против часовой стрелки и подождите, пока индикаторы кнопок «Пар», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» не начнут мигать, а подача горячей воды с паром не прекратится. Затем поверните переключатель

по часовой стрелке. Индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно, кофеварка готова к приготовлению эспрессо.

У кофеварки есть режим энергосбережения. Через 30 минут бездействия кофеварка автоматически отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Если ваша чашка не помещается под рожок, вы можете снять *решетку поддона* для капель и установить чашку в поддон.

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

Резервуар для молока также съемный, его удобно наполнять, мыть и в нем можно хранить оставшееся молоко в холодильнике, не переливая его из резервуара.

Один из фильтров устанавливается в рожок.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды с крышкой, фильтры, рожок, поддон с поплавком и решеткой, трубку забора молока с соединителем, механизм вспенивания с заглушкой и носиком подачи молочной пены, резервуар для молока и крышку, мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «МАКС» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон с решеткой в кофеварку.
6. Наполните резервуар для молока водой, затем закройте крышкой и откройте заглушку крышки.
7. В механизм вспенивания вставьте заглушку и носик подачи молочной пены так, чтобы заглушка находилась сверху, а носик — снизу. К механизму вспенивания подсоедините трубку забора молока до упора, механизм вспенивания наденьте на трубку подачи пара. Трубку забора молока погрузите в воду в резервуаре для молока.
8. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
9. Установите фильтр в рожок до упора. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
10. Подставьте любую подходящую по высоте чашку под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Прделайте это действие 3–5 раз. Не забывайте сливать из чашки воду по мере наполнения.



Примечание. Если чашка высокая, то можно убрать поддон.

11. Подставьте пустую емкость под носик подачи молочной пены. Нажмите на кнопку «Пар» и поверните переключатель против часовой стрелки. Примерно через 1 минуту поверните переключатель по часовой стрелке и нажмите на кнопку «Пар».
12. Теперь кофеварка готова к использованию.

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

Приготовление эспрессо

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «МАКС». Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции, для приготовления двойного эспрессо — фильтр для двойного эспрессо. Установите фильтр в рожок до упора. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 7 грамм кофе, а фильтр для двойного эспрессо — на 14 грамм кофе.
4. Добавьте молотый кофе в рожок. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам 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 прокрутите без приложения усилий темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Установите рожок в пазы кофеварки и поверните слева направо до упора.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась и индикаторы всех кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» для приготовления одной порции эспрессо или «Двойной эспрессо» для двойной порции эспрессо.
7. Кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением, будет гореть индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и мигать только индикатор той кнопки, которую вы нажали. Когда кофеварка приготовит эспрессо или двойной эспрессо, загорится индикация всех кнопок. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.
8. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Будьте осторожны, рожок может быть горячим.
9. Протрите салфеткой или тканью место на кофеварке, куда устанавливается рожок.

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

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки при помощи механизма вспенивания не требует специальных навыков, это очень просто и удобно. В результате у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Включите кофеварку и нажмите на кнопку «Пар». Если кофеварка не была включена и прогрета до этого, индикатор кнопки «Пар» будет мигать, пока бойлер нагревается для подачи пара.
3. Проверьте, чтобы резервуар для воды был наполнен водой не ниже уровня «МИН».
4. Откройте крышку резервуара для молока и налейте в него необходимое количество холодного молока. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока. Вы можете налить больше молока, а затем убрать резервуар с молоком в холодильник для хранения. Закройте резервуар для молока крышкой.
5. Возьмите механизм вспенивания, вставьте в него заглушку и носик подачи молочной пены так, чтобы заглушка была направлена вверх, а носик подачи молочной пены вниз. Вставьте в механизм вспенивания трубку забора молока до упора. Трубку забора молока погрузите в молоко в резервуаре для молока, открыв заглушку в крышке.
6. Подставьте под носик подачи молочной пены пустую емкость или чашку с эспрессо.
7. Убедитесь, что кофеварка готова к подаче пара, индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Пар» горят непрерывно. Поверните переключатель против часовой стрелки.
8. По окончании приготовления выключите подачу пара, повернув переключатель по часовой стрелке.
9. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку механизма вспенивания. Для этого погрузите трубку забора молока в емкость с чистой водой и включите подачу пара, повернув переключатель против часовой стрелки. Подождите, пока из носика подачи молочной пены начнет выходить чистая вода. Выключите подачу пара, повернув переключатель по часовой стрелке.

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко и влейте молоко с пеной в кофе. Пену можно также выложить ложкой.

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

Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете приготовить и налить горячую воду температурой около 90 °С. Включите кофеварку и дождитесь, когда индикаторы всех кнопок загорятся непрерывно. Подставьте под трубку подачи пара чашку или другую емкость и поверните переключатель против часовой стрелки. Из трубки подачи



пара тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением, а в начале может выходить вода с паром.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать количество воды для кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо».

1. Включите кофеварку и дождитесь, когда индикаторы всех кнопок начнут гореть непрерывно.
2. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе, прижмите его темпером. Установите рожок в кофеварку и зафиксируйте.

Примечание. Вы можете запрограммировать объем воды, не добавляя в рожок кофе. В таком случае учитывайте, что объем готового напитка будет немного меньше, чем объем воды, который вы запрограммируете.

3. Подставьте чашку под рожок.
4. Чтобы установить количество воды для кнопки «Эспрессо», нажмите и удерживайте ее, пока не получите нужный объем кофе в чашке. Затем отпустите кнопку «Эспрессо». Объем эспрессо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться такого объема, который вы запрограммировали.
5. Для установки количества воды для приготовления двойного эспрессо выполните аналогичные действия, как с кнопкой «Эспрессо». Только нажимайте на кнопку «Двойной эспрессо» вместо кнопки «Эспрессо».

Примечание. Минимально допустимое количество воды для эспрессо и двойного эспрессо — 15 мл, а максимально допустимое для эспрессо — 130 мл и для двойного эспрессо — 200 мл.

Сброс к заводским настройкам

1. Подключите кофеварку к сети, включите ее и дождитесь, когда она нагреется для приготовления эспрессо, индикаторы всех кнопок загорятся непрерывно.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигнут 5 раз, только после этого отпустите кнопки.
3. Сброс к заводским настройкам выполнен.

Советы

На решетку помещаются чашки высотой до 9,5 см. Если у вас чашка выше, то вы можете убрать решетку поддона и установить чашку прямо в поддон.

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

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

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

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

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого, также 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 слишком 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 двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо. Также сверху кофеварки есть платформа для подогрева, на ней можно разместить рожок с фильтром и чашку, чтобы они прогрелись.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. Приготовление эспрессо и двойного эспрессо не включать, пока бойлер не остынет после подачи пара до температуры приготовления эспрессо.

Чтобы охладить бойлер после подачи пара до температуры приготовления эспрессо, снимите механизм вспенивания с трубки подачи пара, подставьте пустую емкость, поверните переключатель против часовой стрелки и подождите, пока индикаторы кнопок «Пар», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» не начнут мигать, а подача горячей воды с паром не прекратится. Затем поверните переключатель по часовой стрелке.

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, 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 указывают на упаковке: «для капучино». Это означает,

что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

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 механизм вспенивания после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Сахар рекомендуется добавлять в уже 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. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. Итальянцы прибавляют приставку «дoppiо» ко всем названиям кофейных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше по объему: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристрétто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. В нем меньше воды, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). В Италии ристретто считается самым настоящим кофе.

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 не принято, чтобы сохранить истинный вкус напитка.

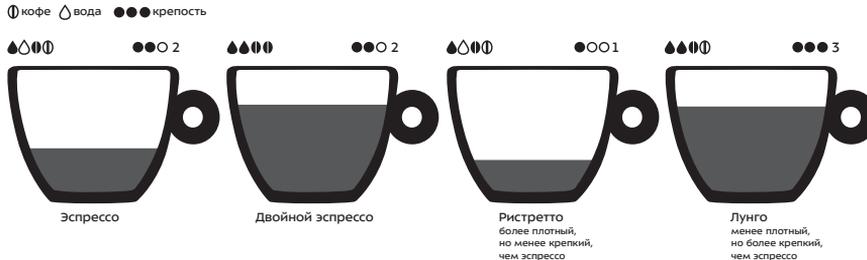
Ристретто обычно подают со стаканом холодной воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как первым.

Лунго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. Его иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, пролив дольше, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). Кофеина в лунго больше, чем в ристретто, хотя они готовятся похожим способом. На вкус лунго более горький, 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 готовится иначе: в эспрессо вливают горячую воду. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго, как правило, меньше, чем объем американо.

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



Напитки на основе эспрессо

Американо — 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.

Иногда в кофейнях и барах под видом американо подают 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 — эспрессо с каплей взбитого молока (объем напитка — 40–60 мл). На первый взгляд он напоминает капучино, 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 (англизированный и сокращенный вариант от *it. caffè latte* — «кофе с молоком») — кофейный напиток на основе молока, представляющий собой трехслойную смесь из пены, молока (*latte, it.*) и кофе эспрессо. В отличие от капучино, в латте больше молока и меньше молочной пены.

Латте макиато — горячий напиток, приготовленный путем вливания в молоко кофе эспрессо в пропорции 3:1. Кофе латте макиато похож на латте. Основное отличие латте макиато заключается в том, что при его приготовлении кофе добавляется в молоко (а не молоко в кофе, как в латте), и, таким образом, напиток получается слоистым: слой молока, слой эспрессо, слой вспененного молока. Латте дает более сильный вкус кофе, латте макиато — молока. При этом пена для латте макиато должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино.

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 добавлять в напиток.

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

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, ведь 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:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — 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 выделения 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 кофеварок эспрессо не подходит 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. Если же 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 кофемолки

Кофемолки можно разделить на группы:

- по типу жерновов (конические или плоские);
- по типу привода (механические и электрические).

Истинные гурманы предпочитают механические кофемолки. Кофе, смолотый в ручной мельнице, получается более качественным за счет невысокой скорости работы. В процессе помола зерна не так сильно нагреваются и не теряют свой аромат.

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помолу. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помолу коническими жерновыми. 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, приготовленный путем пролива через фильтр с молотыми кофейными зернами горячей воды под давлением.

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

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

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

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте 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 или платформу для подогрева, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Если отверстия в фильтре забились, прочистите их при помощи иглы для чистки.

Регулярно промывайте резервуар для воды во избежание развития внутри него бактерий и отложений. 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 кипяченую воду. Не наливайте в резервуар горячую воду.

Регулярно очищайте резервуар для молока и механизм вспенивания, как это описано в разделе «Чистка механизма вспенивания».

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Промойте поддон и решетку и установите их обратно.

Протирайте корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

Чистка механизма вспенивания

После каждого использования обязательно очищайте трубку забора молока, механизм вспенивания и носик подачи молочной пены. Резервуар для молока и крышку также необходимо регулярно очищать (допускается хранить остатки молока в резервуаре в холодильнике, но когда молоко закончится, резервуар необходимо очистить).

1. Отсоедините трубку забора молока от механизма вспенивания и извлеките ее из резервуара для молока. Снимите крышку с резервуара для молока. Возьмитесь за механизм вспенивания и потяните его в сторону от трубки подачи пара, чтобы снять. Извлеките из механизма вспенивания заглушку и носик подачи молочной пены. Промойте все части в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой.
2. Соберите все части в обратной последовательности, наполните резервуар для молока водой и закройте его крышкой. Подсоедините трубку забора молока к механизму вспенивания, вставьте ее в резервуар для молока.
3. Включите кофеварку и нажмите на кнопку «Пар». Если кофеварка не была включена и прогрета до этого, индикатор кнопки «Пар» будет мигать, пока бойлер нагревается для подачи пара.
4. Убедитесь, что кофеварка готова к подаче пара, индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Пар» горят непрерывно. Поставьте под трубку подачи молочной пены пустую чашку или другую емкость. Поверните переключатель против часовой стрелки.
5. Пропустите через механизм вспенивания некоторое количество воды. Когда в чашку или емкость начнет поступать только чистая вода (без остатков молока), поверните переключатель по часовой стрелке, чтобы остановить очистку. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы выключить нагрев бойлера для подачи пара.
6. Слейте остатки воды и сполосните резервуар для молока, крышку, трубку забора молока и механизм вспенивания.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи проделайте следующие действия.

1. Налейте в резервуар 1,2 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Включите кофеварку и дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
3. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте чашку или другую емкость под рожок.
4. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Дождитесь окончания пролива воды и повторите еще 5 раз. Не забывайте своевременно сливать воду из чашки.
5. Подставьте пустую чашку или емкость под трубку подачи пара и включите подачу горячей воды, повернув переключатель против часовой стрелки.
6. Когда емкость под стимером наполнится, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
7. Подождите около 15 минут и повторите действия, описанные в пунктах 4–6, пока вода в резервуаре не закончится.

8. После этого тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «МАКС».
9. Повторите пункты 4–6, пока вода в резервуаре не закончится, чтобы удалить остатки средства от накипи.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара для воды и молоко из резервуара для молока. Промойте и высушите все составные части кофеварки, как это описано в главе «Чистка и обслуживание». 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

Кофеварка не включается, индикаторы кнопок «Пар», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» быстро мигают, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» медленно мигает

Возможная причина	Решение
Переключатель повернут против часовой стрелки	Это защита от подачи горячей воды из трубки подачи пара сразу после включения. Поверните переключатель по часовой стрелке до упора, индикаторы кнопок «Пар», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут. Включите кофеварку



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

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

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

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Влейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно заделали с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «МАКС». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне есть вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и включите приготовление двойного эспрессо и подачу горячей воды еще несколько раз, чтобы промыть внутренние части
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

Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
В резервуаре для молока закончилось молоко	Залейте в резервуар для молока достаточное количество молока и повторите попытку
В резервуаре для воды закончилась вода	Залейте не менее 200 мл воды в резервуар для воды и повторите попытку
Трубка забора молока, механизм вспенивания и носик подачи молочной пены загрязнены	Снимите их, тщательно вымойте в теплой воде

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1250 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,3 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,5 л
6. Давление: 15 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 140 × 310 × 290 мм
9. Размер упаковки: 424 × 174 × 336 мм
10. Вес нетто: 4,0 кг
11. Вес брутто: 5,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзаньн Куэнь (Чжанчжоу) Интепрайз Ко., Лтд. Цзаньн Куэнь Индастриэл Парк, Тайваньэсэ Инвестмэнт Зоун, Чжанчжоу, Фуцзянь, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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



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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифици-

- рованному 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 кофейной станцией только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
 8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
 9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
 10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
 11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
 12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
 13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
 14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
 15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
 16. Храните устройство в недоступных детям местах.
 17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
 18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
 19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
 20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 21. Не снимайте рожек с кофеварки во время пролива воды.
 22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
 23. Наливайте в резервуар для молока только молоко или воду для очистки, не добавляйте другие жидкости.
 24. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса кофеварки, на панель управления и шнур питания.



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