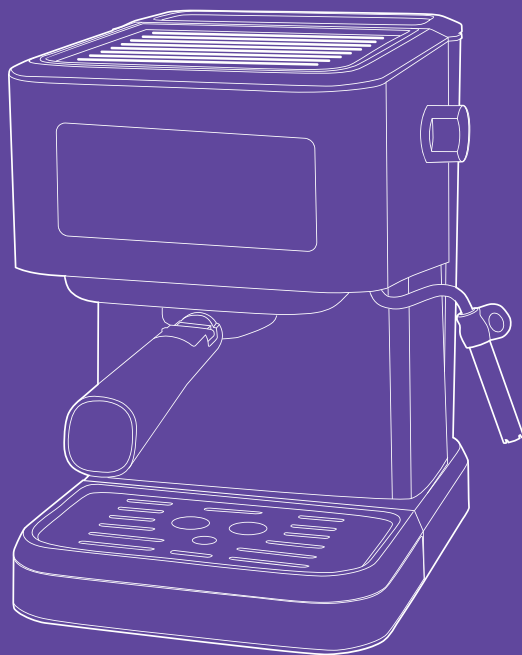


**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7139**

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	20
Уход и хранение.....	21
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	24
Меры предосторожности.....	25

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7139 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера в рожковой кофеварке вы можете приготовить молочную пенку или подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер в кофеварке и там нагревается до температуры 92–95 °С, а затем 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 15–25 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: она всегда объемная и стойкая, если кофе свежий. 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 всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его еще часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр для рожка и прессуется в таблетку. Процесс утрамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуются гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Металлический рожок хорошо прогревает напиток, и кофе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка, которая называется 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 делаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

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 с крышкой — 1 шт.
 - Поддон со съёмной решеткой — 1 шт.
2. Ручка стимера — 1 шт.
3. Насадка панарелло — 1 шт.
4. Рожок — 1 шт.
5. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
6. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
7. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



Внутри металлического **рожка** устанавливается **одинарный фильтр** для приготовления одной порции эспрессо или **двойной фильтр** для приготовления двойной порции.

Левер на рожке служит для того, чтобы придерживать фильтр во время очистки от уже использованной кофейной таблетки. Расположите левер на краю фильтра, придерживайте за него фильтр и вытряхните кофейную таблетку.

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

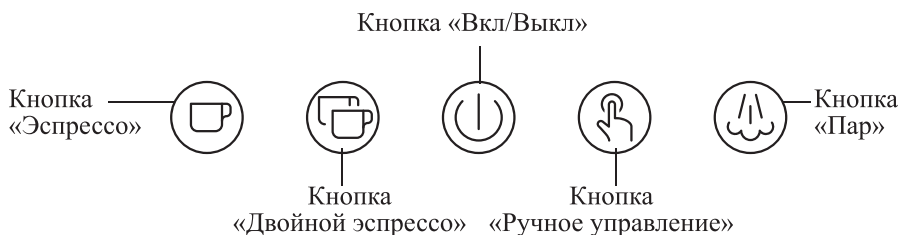
Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, но нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки и рожок, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки и рожок после мытья.

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

В **поддоне** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнится водой, поплавок всплывет выше решетки. В таком случае необходимо снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

Регулятор подачи пара служит для запуска подачи пара или горячей воды (в зависимости от выбранного режима работы кофеварки). Пар или вода при повороте регулятора подаются через **стимер**.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо (время пролива — 22 секунды).

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойного эспрессо (время пролива — 34 секунды).

Кнопка «Ручное управление» позволяет самостоятельно регулировать объем напитка. Максимальное время пролива в ручном режиме — 120 секунд. Остановить подачу воды и приготовление кофе можно повторным нажатием на кнопку «Ручное управление».

Кнопка «Пар» включает и отключает нагрев бойлера для подачи пара. Для подачи пара нужно повернуть регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Для прекращения подачи пара следует повернуть регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.

В процессе работы кофеварки кнопки подсвечиваются:

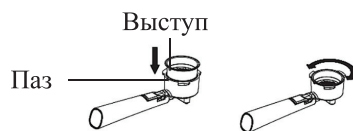
- индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» мигают, индикатор кнопки «Пар» не горит — бойлер нагревается до температуры приготовления эспрессо;

- индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» горят непрерывно, индикатор кнопки «Пар» не горит — бойлер нагрелся до нужной для приготовления эспрессо температуры, кофеварка готова к работе;
- во время приготовления эспрессо индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикатор кнопки выбранного режима медленно мигает, остальные индикаторы не горят;
- индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикатор кнопки «Пар» мигает, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» не горят — бойлер нагревается для подачи пара;
- индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Пар» горят непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» не горят — бойлер нагрелся до нужной температуры, кофеварка готова к подаче пара;
- во время подачи пара индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Пар» продолжают гореть непрерывно, остальные индикаторы не горят.

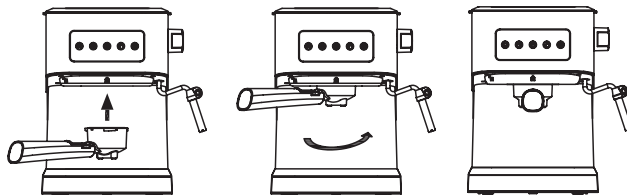
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием промойте резервуар для воды, рожок, фильтры, мерную ложку-темпер, насадку панарелло, решетку поддона и поддон теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите их. Протрите корпус кофеварки и стимер с ручкой влажной мягкой тканью.
3. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «MAX». Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку.
5. Установите поддон в кофеварку. Затем установите решетку на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети электропитания. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» начнут мигать. Индикатор кнопки «Пар» гореть не будет. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» будут гореть непрерывно.
7. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке. Прокрутите фильтр в любую сторону — это зафиксирует фильтр.



8. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка так, чтобы ручка рожка оказалась под значком открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок против часовой стрелки до упора, чтобы ручка рожка оказалась под значком закрытого замка.



9. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок. Убедитесь, что регулятор подачи пара повернут до упора по часовой стрелке, и нажмите на кнопку «Ручное управление». Индикатор кнопки «Ручное управление» начнет медленно мигать, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут. Через несколько секунд вода начнет вытекать в емкость.
10. Когда емкость наполнится, нажмите на кнопку «Ручное управление» еще раз, чтобы остановить пролив воды. Слейте воду из емкости. Повторите действия, описанные в пункте 9, еще 2–3 раза.

Примечание. В режиме «Ручное управление» пролив воды автоматически отключается через 2 минуты.

11. Подставьте под стимер любую емкость. Нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Ручное управление» и сразу поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Из стимера начнет течь горячая вода. Примерно через 1 минуту остановите подачу воды через стимер, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора и повторно нажав на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Ручное управление».
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.

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

Приготовление эспрессо

1. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «МАХ» и установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
Внимание! Не включайте кофеварку, если резервуар для воды пуст. Это может привести к повреждению устройства.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» начнут мигать.

3. Установите фильтр в рожок и добавьте в него молотый кофе. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 7–10 грамм кофе, что соответствует одной мерной ложке. Двойной фильтр рассчитан на 14–20 грамм (две мерные ложки).
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером (обратной стороной мерной ложки). Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпером по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.

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

5. Подведите рожок с фильтром под место установки рожка так, чтобы ручка рожка оказалась под значком открытого замка на корпусе кофеварки. Поверните рожок против часовой стрелки до упора, чтобы ручка рожка оказалась под значком закрытого замка.
6. Убедитесь, что бойлер нагрелся — индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» горят непрерывно.

Примечание. Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» могут снова начать мигать, потому что в процессе работы кофеварки в бойлер поступает вода из резервуара, которую нужно нагревать до определенной температуры. Подождите, пока индикаторы начнут гореть непрерывно, прежде чем готовить следующую порцию кофе.

7. Поставьте чашку на решетку поддона. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в верхнем положении, и нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Ручной режим». Индикатор выбранной кнопки начнет медленно мигать, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» продолжит гореть непрерывно, а остальные индикаторы погаснут.

Примечание. На решетку помещаются чашки высотой до 9 см. Если у вас слишком высокая чашка, то вы можете вытащить поддон с решеткой. Снимите поддон, потянув его вверх, и установите чашку под рожок.

8. Кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Если был выбран режим «Эспрессо», кофеварка автоматически остановится через 22 секунды. В режиме «Двойной эспрессо» кофеварка автоматически остановится через 34 секунды. При нажатии на кнопку «Ручной режим» кофеварка автоматически остановится через 120 секунд.



Примечание. Кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки («pre-brewing»), поэтому вначале приготовления после начала подачи воды будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится.

9. Уберите чашку с кофе с поддона. Подождите пару минут после окончания приготовления, чтобы оставшаяся в кофейной таблетке вода полностью стекла в поддон, и снимите рожок, повернув его по часовой стрелке до упора. Расположите леввер на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и вытряхните кофейную таблетку. Будьте осторожны, рожок может быть горячим. Затем промойте фильтр и рожок в теплой воде мягкой губкой и протрите место установки рожка салфеткой или тканью. Не подсоединяйте рожок обратно к кофеварке, если не собираетесь готовить еще одну порцию кофе.

10. Отключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания. При необходимости вылейте жидкость из поддона.

Примечание. Кофеварка отключается автоматически через 25 минут бездействия.

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

Советы

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

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Чтобы фильтр не выпал, придерживайте его леввером, когда вытряхиваете кофейную таблетку.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно сливайте воду. Если поплавок в поддоне всплыл и показался из решетки, значит, поддон переполнен.

После промывки и в промежутке между приготовлением кофе не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался. Не подсоединяйте рожок, если хотите взбить молоко, подогреть напитки или налить горячую воду через стимер.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, а рожок погружают в горячую воду. Также можно поместить чашку, рожок и фильтр на платформу с подогревом во время нагрева бойлера — так они успеют прогреться. Еще один способ прогрева: можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и нажать на кнопку «Эспрессо». После этого необходимо слить воду и можно приступать к приготовлению кофе.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92–95 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Если не дожидаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка

может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным — горьким и кислым. Чтобы приготовить эспрессо после подачи пара, необходимо выключить кофеварку и подождать 7–10 минут.

Примечание. Если для выхода из режима подачи пара снова нажать на кнопку «Пар», индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут быстро мигать, а индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Ручное управление» непрерывно гореть. Это означает, что вода в бойлере слишком горячая для приготовления эспрессо. Отключите кофеварку и подождите, пока она остынет.

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если сделать все согласно инструкции, то получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Все советы указаны для взбивания без насадки панарелло.

1. Возьмите высокую емкость для молока. Желательно, чтобы у емкости был удобный носик для наливания, но можно обойтись обычным стаканом.
2. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть холодным, но не ледяным. Молоко должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
3. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
4. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода и ее уровень не превышает отметку «МАХ».
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть, а индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» начнут мигать.
6. Убедитесь, что регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Пар». Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» погаснут, индикатор кнопки «Пар» начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет непрерывно гореть.
7. Прогрейте стимер. Для этого подставьте под стимер пустую емкость и медленно поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.

Примечание. Не поворачивайте регулятор подачи пара быстро. Пар подается под высоким давлением, резкое увеличение давления может привести к повреждению устройства.

8. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.

9. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком, чтобы стимер приближался к поверхности молока. Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. 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 кончик стимера, и граница раздела пена-жидкость не будет видна.
10. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте, и контролируйте рукой температуру сосуда. Если емкость начинает становиться горячей и слегка обжигать руку, это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.
11. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара 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.
12. Направьте стимер в пустую емкость, чтобы промыть остатки молока в стимере. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки. Остановите подачу пара через 30–60 секунд, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, остатки молока подсохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Передвигайте стимер за ручку, так как она меньше греется.
13. Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном емкости о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

Панарелло

Вы можете взбивать молоко с насадкой панарелло. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно емкости.

Чтобы установить панарелло, наденьте ее на ручку стимера зубчатым концом вниз. Для снятия насадки потяните ее вниз.

Советы

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

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

Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного сужается кверху. Лучший питчер — металлический, так как с ним можно легко определить температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

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

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

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

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

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

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

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

Очищайте стимер и панарелло после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Для этого снимите панарелло и промойте его, а стимер протрите влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30 секунд подачу пара или горячей воды.

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.

Советы

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Чтобы придать чашке капучино эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в капучино 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.

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 очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

Для разогрева соков и напитков не потребуются насадка панарелло.

1. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» начнут мигать.
2. Нажмите на кнопку «Пар». Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» погаснут, индикатор кнопки «Пар» начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно.
3. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость и примерно на 30 секунд включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
4. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
5. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
6. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30 секунд включите подачу пара, чтобы промыть стимер.
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофеварки.
8. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Приготовление горячей воды

Вы можете наливать горячую воду с помощью кофеварки. Вода нагревается до той же температуры, что и при приготовлении кофе.

1. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду.
2. Включите кофеварку и дождитесь прогрева.
3. Нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Ручное управление» и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки. Из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, вода будет литься под давлением. Чтобы прекратить подачу воды, поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора и снова нажмите на кнопку «Эспрессо», «Двойной эспрессо» или «Ручное управление».

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 «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 (ristretto, it.) — 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 Корто (corto), Шранк (shrunk), Шот (shot) и Лайтирэлли (Literally).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять сахар в ристретто 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 (lungo, it.) иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, больше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола или одна мерная ложка и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который представляет 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.



Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд 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 свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато (Macchiato, it.) — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он 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 капелку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспрессо. В некоторых современных кофейнях принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Капучино (cappuccino, it.) состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из 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, так как тут на самом деле речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

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

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочетанием цифр или букв. Информационный профайл каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и название плантации или имя фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

Степень обжарки




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



1. **Очень светлая обжарка** (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 капельной кофеварке и френч-прессе . 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 гейзерной кофеварке	1–4 минуты

	<p>Тонкий эспрессо Fine espresso grind</p>	<p>Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением</p>	<p>Не более 4 минут</p>
	<p>Порошкообразный Pulverized</p>	<p>Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим</p>	<p>7–10 минут</p>

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

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

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами.

Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — кофе, приготовляемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зёрнами.

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



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

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

Крема — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Очищайте рожок и фильтр от кофейной гущи и промывайте их после каждого приготовления кофе. Для этого зафиксируйте фильтр левером и вытряхните кофейную таблетку, затем промойте рожок и фильтр. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Место установки рожка следует протереть салфеткой.

Внимание! Кофеварка может быть горячей!

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с пазом на рожке, прокручивая фильтр, а затем потяните его вверх.

Очищайте стимер после каждого приготовления вспененного молока или подогрева напитка, иначе на него налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар или воду через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Стимер оснащен съемной насадкой для взбивания — панарелло — которая крепится на силиконовую ручку. После каждого использования снимайте ее и промывайте.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Вода не кипятится в кофеварке, поэтому рекомендуется наливать в резервуар уже кипяченую воду. Наливайте в резервуар воду комнатной температуры.

Регулярно или по мере наполнения выливайте из поддона воду. Промойте поддон и решетку и просушите их, прежде чем устанавливать обратно.

Протирайте корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая отметку «МАХ». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь, когда индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» будут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Убедитесь, что регулятор подачи пара повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Ручное управление». Когда емкость наполнится, остановите пролив воды повторным нажатием на кнопку «Ручное управление» и вылейте воду из емкости. Повторите еще 2–3 раза.
4. Подставьте емкость под стимер, нажмите на кнопку «Ручное управление» и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки. Из стимера под давлением польется горячая вода. Примерно через 30–60 секунд остановите пролив воды, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора и снова нажав на кнопку «Ручное управление». Когда чашка наполнится, вылейте из чашки воду и повторите еще 2–3 раза, пока вода в резервуаре для воды не закончится.
5. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «МАХ». Повторите пункты 3 и 4 несколько раз, 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 резервуар для воды. Промойте и высушите рожок и фильтры, а также решетку и поддон. Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не слеживалось.

Чтобы удалить остатки воды из бойлера, включите приготовление пара с пустым резервуаром и выпускайте пар, пока он не перестанет идти.

Прочищайте стимер и панарелло после каждого использования.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

Если после приготовления кофе в рожке вместе с кофейной таблеткой остается вода — это нормально и не является неисправностью. 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 останется. 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
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофеварку. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть, а индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Ручное управление» начнут мигать

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая отметку «MAX»
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Залип клапан	Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды

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 мягкой губкой уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, поплавков всплыл вверх	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «МАХ». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре вода

У кофе кислый привкус

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

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая емкость слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую емкость
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного, слишком жирного или горячего молока. Подробнее см. в главе «Приготовление вспененного молока»
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь ершиком для прочистки (не входит в комплект)

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Мигает кнопка «Пар»	Подачу пара можно включить после того, как кнопка «Пар» начнет гореть непрерывно
Регулятор повернут по часовой стрелке до упора	Поверните регулятор против часовой стрелки
В бойлере испарилась или отсутствует вода	Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар, не превышая максимальной отметки
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь ершиком для прочистки (не входит в комплект)



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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1050 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 212 × 263 × 284 мм
8. Размер упаковки: 305 × 245 × 320 мм
9. Вес нетто: 3,2 кг
10. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Зонсэнвэй Илектрик Текнолэджи Ко., Лтд. №106 Аутер Рин Роуд, Жунгуй, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс 528305, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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

Засорение фильтров рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофеварки. Во избежание засорения фильтров 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 кофеварку 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. Это может привести к повреждению устройства.

10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети или источника питания, 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 кофеварку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды через рожок.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87