

**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7171**

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-7171 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 остывшие напитки.

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 15–20 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой.

Пенка на эспрессо называется кре́ма, 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 трамбовки 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 и темпер помогут 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 сделаете 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.
 - Корпус с накладкой на стимер и накладкой на трубку для подачи горячей воды — 1 шт.
 - Насадка на стимер с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Насадка на трубку для подачи горячей воды с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон со съёмной решеткой — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Мерная ложка — 1 шт.
6. Темпер — 1 шт.
7. Булавка для очистки — 1 шт.
8. Щеточка для очистки — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. 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.

Мерная ложка поможет отмерить нужное количество молотого кофе, а *темпер* — утрамбовать кофейную таблетку в фильтре. Щеточка на обратной стороне мерной ложки предназначена для чистки кофеварки.

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.

Манометр позволяет отслеживать давление в бойлере, необходимое для открытия клапана для подачи воды в рожок. Если стрелка манометра показывает давление 9–12 бар, значит кофе в рожке хорошо стемперован и подобран подходящий помол. Если давление на манометре слишком высокое (более 12 бар), кофе в рожке утрамбован слишком плотно или помол слишком мелкий и кофе забил фильтр. Если стрелка манометра в положении 0, в бойлере не создается давление, вода не поступает в бойлер.

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

Резервуар для воды съемный — его легко снять и наполнить водой в удобном для вас месте.

Регулятор подачи пара служит для подачи пара через стимер. На регуляторе есть треугольный *индикатор подачи пара*. Индикатор мигает, когда бойлер разогревается для подачи пара, и горит непрерывно, когда бойлер нагрет.

Накладку стимера и трубки для подачи горячей воды не нагреваются, за них удобно поворачивать стимер и трубку, даже если они еще не остыли.

Насадка на стимер накручивается снизу на стимер, создает узкую и сильную струю пара, благодаря чему помогает легче взбивать молочную пену.

Насадка на трубку для подачи горячей воды накручивается на трубку для подачи горячей воды.

Булавка для очистки и щеточка для очистки предназначены для прочистки стимера и трубки для подачи горячей воды.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление одной порции эспрессо (по умол-

чанию около 30–40 мл). Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойной порции эспрессо (по умолчанию около 60–70 мл). Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз.

Кнопка «Горячая вода» включает подачу горячей воды через трубку для подачи горячей воды. По умолчанию за раз подается 200 мл горячей воды. Чтобы остановить подачу горячей воды раньше, нажмите на кнопку «Горячая вода» еще раз.

Все кнопки имеют световые индикаторы и в процессе работы подсвечиваются:

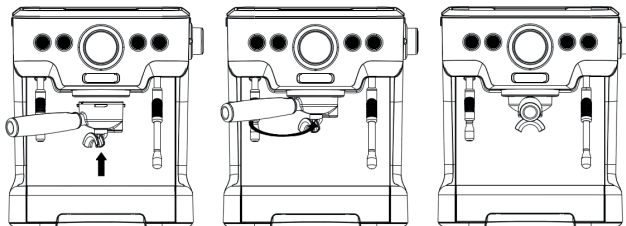
- индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигают — бойлер нагревается до температуры приготовления эспрессо;
- индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно — бойлер нагрелся до нужной для приготовления эспрессо температуры, кофеварка готова к работе;
- во время приготовления эспрессо, двойного эспрессо или подачи горячей воды индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикатор кнопки выбранного режима мигает, остальные индикаторы не горят;
- индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно, индикатор подачи пара мигает, индикаторы кнопок «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» не горят — бойлер нагревается для подачи пара или включена подача пара;
- индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и индикатор подачи пара горят непрерывно, индикаторы кнопок «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» не горят — бойлер нагрелся до температуры, необходимой для подачи пара.

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, решетку поддона и поддон в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофеварки, трубку для подачи горячей воды с насадкой и стимер с насадкой 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 «МАКС». Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку.
5. Установите поддон в кофеварку. Затем установите решетку на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети электропитания. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «Выкл.», и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать. Индикатор подачи пара гореть не будет. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
7. Установите фильтр в рожок.
8. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка так, чтобы ручка рожка оказалась под значком стрелки 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. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Индикатор кнопки «Двойной эспрессо» начнет мигать, индикаторы остальных кнопок, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут. Через несколько секунд вода начнет вытекать в емкость.
10. Когда пролив воды прекратится, слейте воду из емкости.
11. Повторите действия, описанные в пунктах 9–10, еще 2–3 раза.
12. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под трубку для подачи горячей воды. Нажмите на кнопку «Горячая вода». Индикатор кнопки «Горячая вода» начнет мигать, индикаторы остальных кнопок, кроме кнопки «Вкл/Выкл», погаснут.
13. Когда пролив воды прекратится, слейте воду из емкости.
14. Переведите регулятор подачи пара в положение «Нагрев». Индикаторы кнопок «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут, индикатор подачи пара начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор подачи пара начнет гореть непрерывно.
15. Подставьте под стимер любую емкость. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки в положение «МАКС». Из стимера начнет выходить пар. Примерно через 1 минуту остановите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке в положение «Выкл.».
16. 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, трубка для подачи горячей воды и стимер нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление эспрессо

1. Налейте воду в резервуар для воды между отметками «МИН» и «МАКС» и установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.

Примечание. Если в резервуаре для воды будет недостаточно воды (уровень воды будет меньше отметки «МИН»), раздастся звуковой сигнал и все индикаторы начнут мигать. Выключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», долейте воды в резервуар и включите устройство снова.

2. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «Выкл.», и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать. Индикатор подачи пара гореть не будет.
3. Установите фильтр в рожок. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 11–13 грамм кофе, что соответствует одной мерной ложке. Двойной фильтр рассчитан на 18–20 грамма (две мерные ложки).
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером. 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 стрелки 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», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно.
7. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Индикатор выбранной кнопки начнет 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 приготовит около 30–40 мл кофе и автоматически остановится. В режиме «Двойной эспрессо» кофеварка приготовит около 60–70 мл кофе и автоматически остановится.

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.

Аккуратно вытряхните из фильтра кофейную таблетку. Будьте осторожны, рожок и фильтр могут быть горячими. 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 20 минут бездействия.

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

Программирование

С помощью программирования вы можете задать объем воды, подаваемой через рожок, для кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». По умолчанию при нажатии на кнопку «Эспрессо» проливается около 30–40 мл воды, а при нажатии на кнопку «Двойной эспрессо» — около 60–70 мл.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды достаточно воды, а регулятор подачи пара находится в положении «Выкл.». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать. Подождите, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с фильтром и молотым кофе в кофеварку.
3. Подставьте под рожок чашку подходящего размера.
4. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать, индикатор кнопки «Горячая вода» погаснет.
5. Нажмите на кнопку «Эспрессо». Индикатор кнопки «Эспрессо» продолжит мигать, индикатор кнопки «Двойной эспрессо» начнет гореть непрерывно. Начнется пролив воды для одной порции эспрессо.
6. Когда прольется необходимое количество воды, нажмите на кнопку «Горячая вода», чтобы остановить пролив воды. Объем одной порции эспрессо запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться такого объема, как вы запрограммировали.

Примечание. Для кнопки «Эспрессо» можно установить объем воды от 20 до 60 мл.

7. Повторите пункты 4–6 для кнопки «Двойной эспрессо».

Примечание. Для кнопки «Двойной эспрессо» можно установить объем воды от 60 до 100 мл.

Чтобы сбросить объем воды к заводским настройкам, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку («Эспрессо» или «Двойной эспрессо») дольше 5 секунд, пока индикатор кнопки не мигнет два раза.

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 фильтра и промывайте фильтр и рожок.

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.

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

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.

Приготовление вспененного молока

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

1. 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 потребуются примерно 100 мл молока.

4. Убедитесь, что уровень воды в резервуаре для воды находится между отметками «МИН» и «МАКС».
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать.
6. Переведите регулятор подачи пара в положение «Нагрев». Индикаторы кнопок «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут, индикатор подачи пара начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор подачи пара будет гореть непрерывно.
7. Прогрейте стимер. Для этого подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки в положение «МАКС». Индикатор подачи пара начнет мигать. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке в положение «Нагрев».
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. 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 в положение «Нагрев», 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 в положение «Выкл.». 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!

Примечание. Не подавайте пар дольше 10 минут подряд. После 10 минут непрерывной подачи пара подождите минимум 1 минуту, чтобы избежать перегрева устройства.

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.

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 охладить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

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

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

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

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

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

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



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

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 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.

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.

1. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор подачи пара находится в положении «Выкл.». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать.
2. Переведите регулятор подачи пара в положение «Нагрев». Индикаторы кнопок «Горячая вода», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут, индикатор подачи пара начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор подачи пара 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 в положение «Нагрев».
4. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки в положение

ние «МАКС». Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.

5. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке в положение «Нагрев».
6. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30–60 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого переведите регулятор подачи пара в положение «Выкл.».
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 трубку для подачи горячей воды емкость, в которую вы хотите налить воду.
2. Включите кофеварку и дождитесь прогрева.
3. Нажмите на кнопку «Горячая вода». Из трубки для подачи горячей воды будет подаваться горячая вода.
4. После того как прольется 200 мл воды, подача горячей воды прекратится. Чтобы остановить подачу воды раньше, снова нажмите на кнопку «Горячая вода».

Разновидности эспрессо

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

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

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

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

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

Лунго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления

больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом. Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды.

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

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



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 капельку 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 код каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропор-



циях, 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.

Для достижения наилучшего вкуса кофе зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, обратите внимание на дату изготовления на упаковке.

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

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая возвышается



шапкой над краем чашки на 1–2 см и хорошо держит форму. В отличие от капучино в торо не добавляют молоко, а только пену. Пена используется густая, а эспрессо, как правило, готовится вдвое большего объема.

Крема — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Очищайте рожок и фильтр от кофейной гущи и промывайте их после каждого использования. 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. Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Место установки рожка следует протирать салфеткой или очищать щеточкой из комплекта.

Внимание! Кофеварка может быть горячей!

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, иначе на него налипнут остатки молока или разогретого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Также для очистки стимера в комплекте идут специальная щеточка и булавка.

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 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 «МАКС». Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в положении «Выкл.». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.

2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» и дождитесь, когда кофеварка прекратит пролив воды.
4. Повторите действия, описанные в пункте 3, еще 2–3 раза. Когда емкость наполнится, вылейте из нее воду.
5. Подставьте емкость под трубку для подачи горячей воды. Нажмите на кнопку «Горячая вода» и дождитесь, когда кофеварка закончит пролив воды. Слейте воду из емкости.
6. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «МАКС». Повторите пункты 3–5 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, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание». 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.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

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



Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофеварку. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть, а индикаторы кнопок «Горячая воды», «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая отметку «МАКС»
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 уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, поплавок всплыл вверх	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «МАКС». 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
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 молочная пена

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «Приготовление вспененного молока»
Плохо промыт стимер	Тщательно прочистите стимер, воспользуйтесь щеточкой или булавкой из комплекта

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Мигает индикатор подачи пара	Стимер можно использовать после того, как индикатор подачи пара начнет гореть непрерывно
В бойлере закончилась вода	Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку
Стимер загрязнен	Тщательно прочистите стимер, воспользуйтесь щеточкой или булавкой из комплекта

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1250–1450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 2,7 л
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 324 × 300 × 342 мм
8. Размер упаковки: 376 × 336 × 406 мм
9. Вес нетто: 7,9 кг
10. Вес брутто: 9,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, 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 кофеварку, 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 его 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-2



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