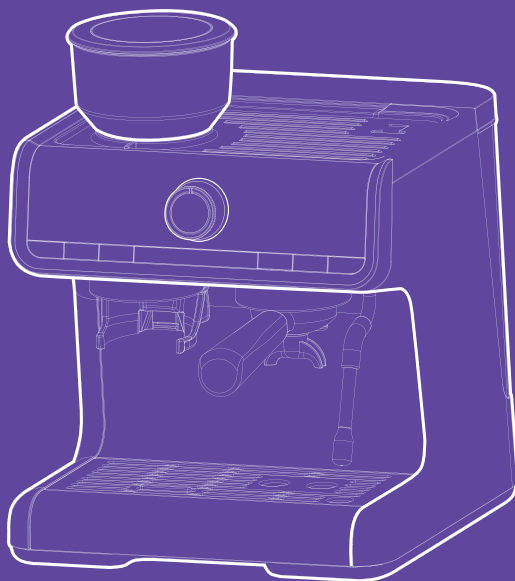


**На страже  
бодрости!**



**Кофейная станция  
КТ-789**

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

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

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

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

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофейной станции .....	6
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание кофейной станции.....	19
Уход и хранение .....	21
Устранение неполадок .....	22
Технические характеристики .....	24
Меры предосторожности .....	25

## Общие сведения

Кофейная станция КТ-789 сочетает в себе два устройства в одном корпусе. Кофеварка поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. Встроенная кофемолка с коническими металлическими жерновами позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением, что положительно отражается на вкусе готового напитка.

С помощью кофейной станции вы можете подогреть паром остывший чай или молоко.

В комплекте к кофейной станции идет профессиональный металлический темпер и питчер. Благодаря этому кофейную станцию можно использовать сразу из коробки и не приобретать данные аксессуары дополнительно.

С помощью функции программирования вы можете настроить объем приготовляемого кофе специально для вашей кружки.

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

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

Также в кофейной станции есть платформа с подогревом. На нее можно ставить чашки и темпер, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофейной станции — это паровая трубка стимер. Трубку 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.

Приготовление пенки состоит из двух этапов: вспенивание молока и нагрев его паром с последующим формированием текстуры.



Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофейная станция оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Металлический темпер поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

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

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

Рожковая кофейная станция — 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.

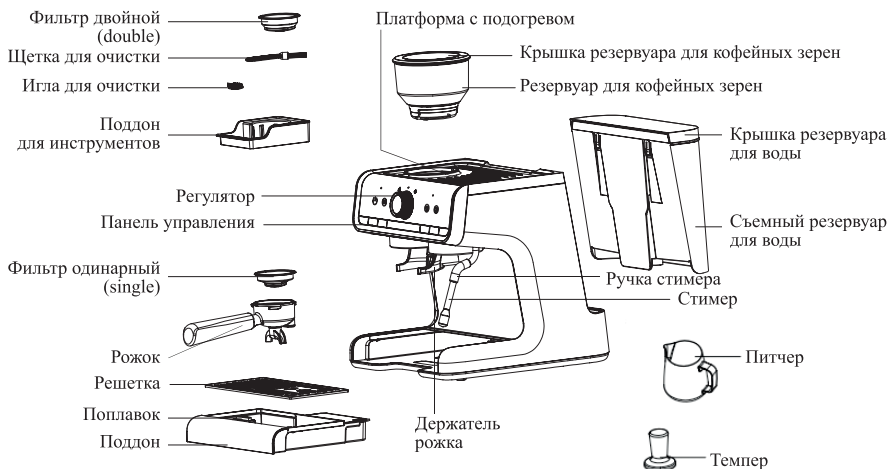
## Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
2. Резервуар для воды — 1 шт.
3. Поддон для капель со съемной решеткой — 1 шт.
4. Рожок — 1 шт.
5. Резервуар для кофейных зерен — 1 шт.
6. Крышка резервуара для кофейных зерен — 1 шт.
7. Питчер — 1 шт.
8. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
9. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
10. Металлический темпер — 1 шт.
11. Поддон для инструментов — 1 шт.
12. Щетка для чистки — 1 шт.
13. Игла для чистки — 1 шт.
14. Ершик — 1 шт.
15. Внешний жернов — 1 шт.
16. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
17. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

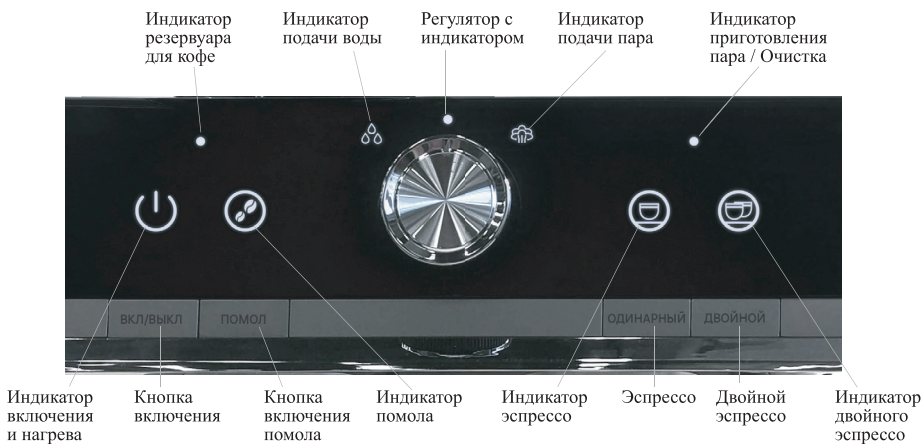
Некоторые части, указанные в комплектации, с завода могут быть установлены в кофейную станцию.

## Устройство кофейной станции



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

### Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает кофейную станцию. Над кнопкой включения расположен индикатор. Если индикатор медленно мигает, то бойлер нагревается. Когда индикатор горит постоянно, бойлер нагрет.

**Кнопка «Одинарный»** готовит одинарный эспрессо (по умолчанию 30 (±10) мл). Кнопка имеет световой индикатор, расположенный над кнопкой.

**Кнопка «Двойной»** готовит двойной эспрессо (по умолчанию 60 ( $\pm$ 15) мл). Кнопка имеет световой индикатор, расположенный над кнопкой.

**Кнопка «Помол»** включает и отключает помол кофе.

Когда кофейная станция включена, бойлер всегда будет находиться в нагретом состоянии.

Кофейная станция отключается автоматически через 20 минут бездействия.

### ***Положение регулятора:***

У регулятора, расположенного посередине панели управления, имеется три положения с индикаторами. Когда регулятор повернут в правое или левое положение, приготовление эспрессо заблокировано. Пролив воды через рожок возможен только при среднем положении регулятора.

**Среднее положение.** В среднем положении можно готовить эспрессо или двойной эспрессо.

**Подача пара (правое положение регулятора).** При повороте регулятора в правое положение «Подача пара» из стимера начинает выходить пар. подача пара имеет световой индикатор. Световой индикатор горит, когда происходит подача пара.

**Подача воды (левое положение регулятора).** При повороте регулятора в левое положение из стимера начинает выходить вода, разогретая до температуры кипения. подача воды имеет световой индикатор. Световой индикатор горит, когда происходит подача воды.

**Платформа с подогревом** не имеет своего подогревателя, а нагревается от тепла, выделяемого при работе кофейной станции от бойлера. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.

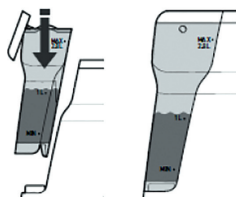
## **Подготовка к работе и использование**

### **Подготовка к работе**

Удалите все упаковочные материалы, снимите все наклейки с корпуса. Установите кофейную станцию на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края. Удалите заглушку на нижней части резервуара для воды.

Перед первым использованием промойте резервуар для воды, рожок, фильтр и поддон. Протрите корпус кофейной станции влажной тканью. После этого проделайте следующие действия:

1. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «MAX», и установите его в кофейную станцию. Закройте крышку резервуара для воды.



- Установите поддон в кофейную станцию, на поддон установите решетку. Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении.
- Данная модель поставляется с уже встроенным в кофейную станцию внешним жерновом кофемолки. Однако, если вы извлекали его для чистки и промывки, при подготовке к работе кофейной станции установите жернов и резервуар для зерен в кофейную станцию в следующем порядке. Установите жернов в корпус кофейной станции и поверните его по часовой стрелке для фиксации. Сверху установите резервуар для зерен так, чтобы выступы на резервуаре вошли в пазы на корпусе кофейной станции, и узкий выступ попал в узкий паз. Затем поверните резервуар для зерен для фиксации по часовой стрелке до упора. Убедитесь, что при достижении значения максимального помола резервуар для зерен не прокручивается дальше. Установите необходимую степень помола кофейных зерен поворотом резервуара для зерен.
- Подключите кофейную станцию к источнику питания.
- Нажмите кнопку включения. Раздастся звуковой сигнал, и индикатор питания будет плавно мигать. Бойлер кофейной станции нагревается. При первом нагреве и подаче воды из поддона может идти пар. Это является нормальным. Кофейная станция сбрасывает лишнее давление в поддон, поэтому готовить кофе без установленного поддона нельзя.
- Дождитесь, когда кнопка питания будет гореть постоянно, это сообщит о том, что кофейная станция прогрелась. Когда кофейная станция прогрета, будут гореть индикаторы одинарного и двойного эспрессо.
- Установите один из фильтров в рожок.
- Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофейной станции. Поверните рожок вправо до упора.
- Поставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок на решетку и под стимер.



- Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении.
- Нажмите кнопку «Двойной». Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость. Проведите это действие дважды, каждый раз сливая из емкости воду.
- Поверните регулятор в положение «Подача пара». Индикатор приготовления пара будет мигать. Дождитесь, когда индикатор начнет гореть непрерывно.
- Поверните регулятор против часовой стрелки до упора в положение «Подача воды». Из стимера начнет выходить вода. Выпускайте воду примерно 10 секунд, затем поверните регулятор в среднее положение.
- Вылейте воду из резервуара для воды и тщательно промойте его.

15. После завершения очистки вы можете использовать кофейную станцию для приготовления кофе.

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

### **Использование встроенной кофемолки**

1. Убедитесь, что регулятор «Горячая вода/Пар» находится в среднем положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения кофейной станции.
2. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен. Закройте крышку резервуара для зерен.
3. Выберите нужную степень помола, поворачивая регулятор помола. Чем меньшее число выставлено на регуляторе, тем мельче будет помол. Для кофеварок рожкового типа и кофейных станций рекомендуется более мелкий помол, но не самый мелкий, так как слишком мелкий помол может забить фильтр рожка.
4. Установите одинарный или двойной фильтр в рожок.
5. Поместите рожок в держатель рожка и нажмите на кнопку «Помол». Кофемолка начнет молоть кофе. По окончании помола кофемолка автоматически отключится.

**Примечание.** Вы также можете молоть кофе не в рожок, а в любую другую емкость, которая помещается под держатель рожка.

6. Если после автоматического отключения вы хотите смолоть еще кофе, нажмите на кнопку «Помол» еще раз.

**Примечание.** Допускается включать кофемолку несколько раз подряд, но не более 3 минут. Через 3 минуты непрерывного использования кофемолки дайте ей остыть около 6 минут, чтобы избежать перегрева устройства.

7. Снимите рожок с держателя рожка.

### **Приготовление кофе эспрессо**

1. Нажмите на кнопку включения. Будет мигать индикатор над кнопкой включения. Кофейная станция начинает нагреваться. В этот момент можно заняться заполнением рожка молотым кофе. Когда кофейная станция прогреется, индикаторы кнопок подачи воды и эспрессо будут гореть непрерывно.
2. Установите фильтр в рожок. Одинарный фильтр (single) рассчитан примерно на одну мерную ложку молотого кофе, что соответствует 1 чашке готового напитка. Двойной фильтр (double) рассчитан примерно на две мерных ложки молотого кофе. Для обычной кружки 300-350 мл может потребоваться 2 ложки.
3. Наполните фильтр молотым кофе или смелите кофе сразу в рожок, как описано в разделе «Использование встроенной кофемолки».
4. Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе без приложения усилий. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.



**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.

5. Установите рожок в кофейную станцию. Подведите рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофейной станции. Поверните рожок вправо до упора.
6. Подставьте под рожок чашку. Нажмите кнопку «одинарный» или «двойной». Следите, чтобы чашка не переполнилась. Подача воды остановится автоматически. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости. Кофе готов.
7. Поверните рожок влево и снимите его с места установки рожка. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, разъем может быть горячий.

### **Программирование**

С помощью программирования вы можете задать время пролива воды, подаваемой через рожок, для кнопок эспрессо или двойной эспрессо. По умолчанию при нажатии кнопки эспрессо через рожок проливается 30 ( $\pm 10$ ) мл воды, в режиме двойного эспрессо проливается 60 ( $\pm 15$ ) мл воды.

1. Включите кофейную станцию. Дождитесь, когда кнопка включения перестанет мигать и начнет гореть непрерывно. Кофейная станция прогрета.
2. Установите рожок с фильтром и молотым кофе.
3. Подставьте под рожок мерный стакан, чтобы точно контролировать количество напитка.
4. Чтобы установить время пролива воды для кнопки эспрессо, нажмите и удерживайте ее, пока наливается кофе. Когда необходимое количество воды налито, отпустите кнопку.

Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «эспрессо» будут готовиться ровно столько времени, сколько вы запрограммировали (держали кнопку зажатой). Для кнопки двойного эспрессо время установится автоматически. Оно будет соответствовать двойному времени, которое вы задали для кнопки эспрессо. Для кнопки «Эспрессо» нельзя задать объем, превышающий 120 мл. Для кнопки «Двойной эспрессо» нельзя задать объем, превышающий 240 мл.

Для установки времени для кнопки двойного эспрессо выполните аналогичные действия как с кнопкой эспрессо. Только нажимать необходимо кнопку двойного эспрессо.

### **Сброс на заводские настройки**

Для сброса на заводские настройки зажмите одновременно кнопку включения + кнопку включения кофемолки + кнопку «Эспрессо».

Для двойного эспрессо настройки сбрасываются аналогичным образом, только вместо кнопки «Эспрессо» зажмите кнопку «Двойной Эспрессо».

### Настройка температуры заваривания кофе

Кофе следует заваривать при температуре воды 92 °С. Однако многие предпочитают изменять температуру под свой вкус. В кофейной станции предусмотрена возможность изменять температуру заваривания кофе в диапазоне от 88 до 96 °С с шагом 2 °С.

Чем температура выше, тем кофе крепче и насыщеннее.

Кофейная станция оборудована датчиком температуры. Используя функцию программирования температуры заваривания кофе, вы можете изменить температуру воды, которая проливается через кофе.

Для того, чтобы войти в режим изменения температуры, проделайте следующие действия.

1. Включите кофейную станцию кнопкой включения и дождитесь прогрева. После прогрева индикатор питания загорится постоянно.
2. Зажмите кнопки «Вкл/Выкл» и «Одинарный» на 4 секунды. Когда кофейная станция перейдет в режим изменения температуры, индикатор над кнопкой «Вкл/Выкл» будет быстро мигать, а индикаторы над кнопками «Помол», «Одинарный», «Двойной» будут гореть в последовательности, которая отображена на рисунке ниже.
3. Определите по рисунку, какая температура сейчас установлена, и изменяйте ее кнопками «Помол» и «Двойной».



4. Для выхода из режима программирования нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Температура воды на выходе рожка может незначительно отличаться от выбранной по причине отличия температуры рожка и фильтра с кофе от выбранной температуры.

### Полный сброс на заводские настройки

Для сброса на заводские настройки сразу всех настроек (температура, объем эспresso и объем двойного эспresso) зажмите одновременно все 4 кнопки на передней панели. Все индикаторы трижды моргнут, и раздастся звуковой сигнал.



### Разновидности эспрессо

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

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

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

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

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как 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 или одна мерная ложка и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

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

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

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

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

*Латте макиато* состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. При этом пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем медленно тонкой струйкой влейте в него эспрессо.

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

*Капучино* состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, так как тут на самом деле речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

### Советы

Если у вас высокая чашка, то вы можете вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, потянув его вверх, и установите чашку в углубление под решетком. На решетку влезает чашка высотой до 9,7 см.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте. Если в решетке оказался поплавок, то поддон переполнен.

### Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

### Степень обжарки

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

1. **Очень светлая обжарка** (Cinnamon) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен — светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка** (American) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделения масел. Кофе обладает хорошим ароматом.

3. **Средняя обжарка** (City, Viennese). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. **Темная обжарка** (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. **Очень темная обжарка** (Italy). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым. В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами — смотрите на дату изготовления.

### Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в 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 помола 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



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

### **Приготовление вспененного молока**

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете, как написано ниже, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Возьмите высокий сосуд для молока. Желательно, чтобы у сосуда был удобный носик для наливания, но в простейшем случае можно обойтись обычным стаканом. Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного суживается кверху. Лучший питчер — металлический, так легко можно определить температуру молока рукой.

Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5%, некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

Налейте молоко в сосуд наполовину или меньше. При взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.

Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в среднем положении. Нажмите на кнопку включения.

Для начала прогрейте стимер. Направьте стимер в поддон или подставьте под него пустую емкость. Поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара в среднее положение.

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

Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Закройте подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.

После включения пара медленно поднимайте стимер к поверхности. 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 головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость.

В процессе вспенивания передвигайте сосуд 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.

По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара в среднее положение, и только потом вынимайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Сразу после окончания приготовления направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки молока в канале головки стимера. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Если стимер не почистить сразу, остатки молока подсохнут, и их придется отмачивать. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

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 сосуда 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.

Пена для капучино должна быть жидкой и текучей.

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

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его 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.

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 про-

изводители 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 лишние предметы вблизи от кофейной станции, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

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

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.

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

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

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

Очищайте стимер и головку стимера после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

### **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.

### **Разогрев соков и напитков**

С помощью струи пара можно легко и удобно 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.

При разогреве напитков подготовительные действия аналогичны тем, что и при взбивании молока.

Убедитесь, что регулятор находится в среднем положении. Нажмите на кнопку включения. Подождите, пока кофейная станция прогреется, и кнопка включения будет гореть постоянно, таким образом информируя о готовности к работе.

Направьте стимер в поддон и, чтобы прогреть стимер, кратковременно включите подачу пара, повернув регулятор в положение «Подача пара». Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение. Этап прогрева можно пропустить, тогда в напиток попадет чуть менее 1 столовой ложки горячей воды на первоначальном этапе разогрева.

Опустите стимер в сосуд с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру напитка, держа сосуд за его корпус. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор в среднее положение.

Сразу после окончания разогрева направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в канале головки стимера. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

### **Приготовление кипятка**

Вы можете наливать воду, доведенную до кипения, с помощью кофейной станции. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить кипяток. Включите кофейную станцию и дождитесь прогрева. Поверните регулятор в левое положение «Подача воды». Из стимера тонкой струйкой польется кипяток. Будьте осторожны, кипяток будет литься под давлением.

За один раз можно приготовить не больше 180–220 мл кипятка.

По окончании подачи кипятка поверните регулятор в среднее положение.

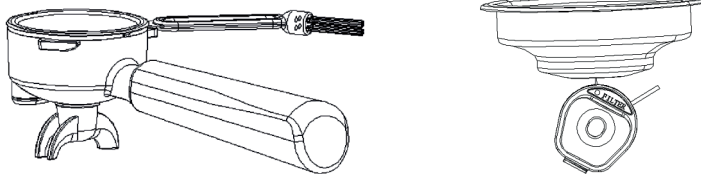
## **Чистка и обслуживание кофейной станции**

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

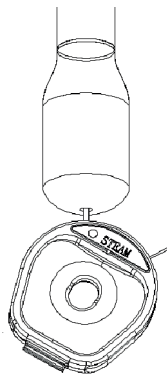
Кофейная станция оборудована специальным поддонном для хранения инструментов для очистки. Поддон для инструментов находится слева и доступен, если извлечь поддон кофейной станции. В поддоне также располагается круглое гнездо для установки неиспользуемого фильтра, чтобы он не потерялся.



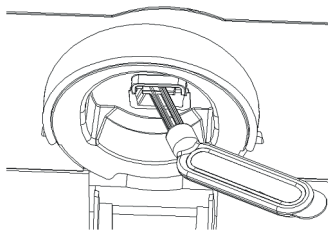
Периодически вынимайте фильтр из рожка и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, вы можете использовать щетку для чистки, как показано на рисунке.



Протирайте стимер после каждого приготовления вспененного молока, иначе на нем налипнут остатки молока. Головка стимера съемная и крепится на силиконовом уплотнении. Для снятия головки стимера открутите его против часовой стрелки. Для очистки стимера в комплекте есть игла для очистки.



Регулярно и при смене сорта кофе прочищайте щеткой отверстие выхода кофе у кофемолки.



Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофейная станция не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать кипяченую воду. Не наливайте в резервуар горячую воду.

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Для отсоединения поддона потяните его на себя. Промойте поддон и решетку и установите их в обратной последовательности.

Протирайте корпус кофейной станции влажной тканью.



### Удаление накипи

Кофейная станция самостоятельно напомнит о необходимости очистки. Когда кофейная станция прольет 15 л воды, загорится индикатор «Приготовление пара/Очистка».

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты). Включите режим приготовления кофе и дайте кофейной станции прогреться. Подсоедините пустой рожок и установите пустые емкости под него и под стимер.



2. Зажмите кнопку включения и кнопку «Двойной». Запустится режим очистки.
3. Поверните регулятор в сторону подачи пара. Индикатор загорится. Помпа начнет качать воду. Вода будет литься из стимера и рожка в течение 2-х минут. По окончании раздастся звуковой сигнал.
4. Вылейте оставшуюся воду из резервуара и заполните резервуар чистой водой. Вылейте воду из емкостей под рожком и стимером.
5. Индикатор пара будет мигать. Поверните регулятор в среднее положение.
6. Поверните регулятор в режим подачи воды. Прибор начнет пролив и остановится по истечении 2 минут. После этого нужно повернуть регулятор в среднее положение — должны загореться 3 индикатора, прозвучит сигнал и прибор перестанет мигать индикатором включения.

### Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофейную станцию на хранение, слейте воду из резервуара и бойлера. Промойте и высушите резервуар для воды. Промойте и высушите рожок и фильтр, а также решетку и поддон.

Храните кофейную станцию в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Устранение неполадок

### Вода остается в рожке

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утряска. Если кофе мелкого помола и утряска в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке, — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофейной станции.

### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

### Вода не подается, кофейная станция прерывисто шумит (включает помпу)

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофейную станцию
Вы случайно запрограммировали подачу воды на пару секунд	Поэтапно выполните пункты, как это указано в главе «Сброс на заводские настройки», либо запрограммируйте кнопки самостоятельно, как это указано в главе «Программирование»

### Вода идет из уплотнения между рожком и кофейной станцией

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофейную станцию и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на фильтре, который прилегает к кофейной станции, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофейной станции

### Из кофейной станции вытекает вода на стол

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

### У кофе кислый привкус

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

### Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыт стимер	Тщательно прочистите стимер, воспользуйтесь иглой для прочистки



### Кофейная станция не включается

Возможная причина	Решение
Вы слишком долго зажимаете кнопку включения	Кнопка включения срабатывает при легком секундном нажатии на нее

### Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Мигает индикатор подачи пара	Стимер можно использовать после того, как кнопка приготовления пара начнет гореть непрерывно
В бойлере испарилась или отсутствует вода	Отключите подачу пара. Добавьте воду в резервуар для воды. Попробуйте подать пар еще раз
Стимер загрязнен	Тщательно очистите стимер и дайте ему отмокнуть, затем тщательно отмойте. Воспользуйтесь иглой для прочистки

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

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

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1380–1550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Температура заваривания кофе: от 88 до 96 °С с шагом 2 °С
6. Емкость резервуара для воды: 2,8 л
7. Емкость резервуара для кофейных зерен: 250 г
8. Длина шнура: 0,9 м
9. Размер устройства: 340 × 330 × 395 мм
10. Размер упаковки: 398 × 378 × 449 мм
11. Вес нетто: 9,2 кг
12. Вес брутто: 10,6 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, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

Засорение кофейной станции органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в главе «Чистка и обслуживание кофейной станции».

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

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей кофейной станции, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение фильтра рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для рожковой кофейной станции. Во избежание засорения фильтра рожка делайте помол не слишком мелким.

## **Меры предосторожности**

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параме-



тры 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 кофейной станцией только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофейной станции, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофейную станцию с пустым резервуаром. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофейную станцию без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, 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 кофейной станции во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.





## Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87