

**Чашечку
кофе?**



**Кофеварка
КТ-7106**

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.....	6
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание	22
Уход и хранение.....	24
Устранение неполадок	24
Технические характеристики	27
Меры предосторожности.....	28
Другие товары Kitfort.....	30

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7106 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью рожковой кофеварки вы можете подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 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. Чем более объемная и стойкая получается крема, 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.

Данная модель также имеет функцию «pre-infusion» — предсмачивание кофейной таблетки без использования давления. Предсмачивание — это этап заваривания, который предшествует проливу основной массы воды. Чтобы сделать предсмачивание, в молотый кофе заливают немного воды и выжидают какое-то время, пока он ей пропитается. В процессе намокания молотый кофе увеличивается в объеме. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла выходят на поверхность. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдером. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно таки 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 кофеварке — это паровая трубка с насадкой панарелло. Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Таким же образом можно подогреть сок, чай и другие напитки.

В комплекте с кофеваркой идут фильтры для одной и двух порций эспрессо. Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и сформировать в нем кофейную таблетку.

Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно насладиться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология пригото-

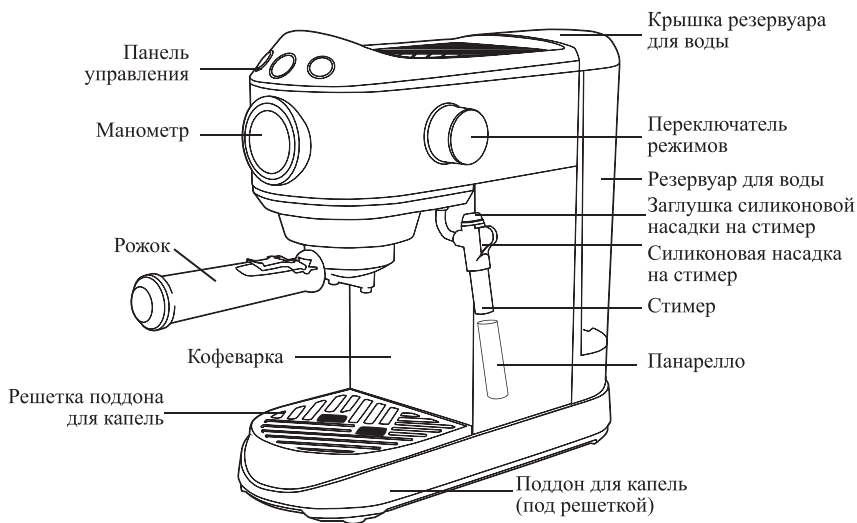
ния позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
2. Резервуар для воды — 1 шт.
3. Крышка резервуара для воды — 1 шт.
4. Поддон для капель — 1 шт.
5. Решетка поддона для капель — 1 шт.
6. Рожок — 1 шт.
7. Силиконовая насадка на стимер — 1 шт.
8. Заглушка силиконовой насадки на стимер — 1 шт.
9. Панарелло — 1 шт.
10. Одинарный фильтр — 1 шт.
11. Двойной фильтр — 1 шт.
12. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
13. Насос с поршнем для подкачки воды — 1 шт.
14. Игла для чистки стимера — 1 шт.
15. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
16. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



Манометр имеет мерную шкалу от 0 до 15 бар. Он позволяет отслеживать давление в бойлере, необходимое для открытия клапана для подачи воды в рожок. Поэтому манометр показывает давление 6–9 бар при приготовлении кофе, даже если рожок и фильтр не установлены. Если давление на манометре слишком высокое, значит, кофе в рожке утрамбован слишком плотно или помол слишком мелкий и кофе забил фильтр. Если в бойлере не создается давление, стрелка манометра в положении 0, вода не поступает в бойлер, необходимо залить воду в резервуар для воды.

Силиконовая насадка на стимере не нагревается и имеет ручку, за которую удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды. На насадку крепится насадка **панарелло**, облегчающая процесс приготовления молочной пенки. Насадку панарелло устанавливают на стимер так, чтобы небольшое отверстие на насадке панарелло было сверху. Для очистки стимера в комплекте идет специальная **игла**.

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

На **решетку поддона для капель** помещаются чашки высотой до 9 см. Если ваша чашка не входит под рожок, вы можете снять **решетку поддона** и сам **поддон для капель** и установить чашку на их место.

Один из **фильтров** устанавливается в рожок. Для фиксации фильтра в рожке на фильтре есть специальный выступ, а в рожке — углубление. Вставьте фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, затем поверните фильтр. Чтобы фильтр не выпал из рожка, когда вы удаляете кофейную таблетку, на ручке рожка есть рычаг. Расположите рычаг на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и вытряхните кофейную таблетку.

Насос для подкачки воды поможет подкачать в бойлер воду при первом включении пролива воды в кофеварке. После долгой транспортировки клапан может заклипнуть, кофеварка не будет подкачивать воду из резервуара. В таком случае необходимо установить насос вместо резервуара для воды, наполнить его водой и нажать на поршень, чтобы протолкнуть воду внутрь.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает прибор. После подключения кофеварки к сети и нажатия на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно.

Кнопка «Эспрессо» запускает приготовление эспрессо (по умолчанию 35 мл). При нажатии на кнопку подается звуковой сигнал, мигает индикатор кнопки, начинается процесс приготовления кофе. Программа приготовления эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления одной порции. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо». По завершении приготовления прозвучат два звуковых сигнала, загорятся индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо»

Кнопка «Двойной эспрессо» запускает приготовление двух порций эспрессо (по умолчанию 60 мл). Вы можете приготовить сразу две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. При нажатии на кнопку подается звуковой сигнал, мигает индикатор кнопки, начинается процесс приготовления кофе. Программа приготовления двойного эспрессо выключается автоматически по завершении



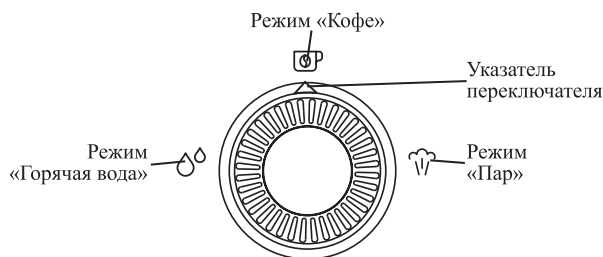
приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». По завершении приготовления прозвучат два звуковых сигнала, загорятся индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо».

Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигают при нагреве воды в бойлере. Когда кофеварка прогрелась, индикаторы загораются непрерывно.

Примечание. Кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» включают приготовление кофе, только когда переключатель находится в положении «Кофе».

Через 15 минут бездействия кофеварка автоматически переходит в режим ожидания. Для выхода из режима ожидания нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления.

Переключатель режимов



Переключатель режимов служит для выбора режимов «Кофе», «Горячая вода» и «Пар». Чтобы видеть, какой режим приготовления установлен, на переключателе есть указатель. При переключении в режимы «Горячая вода» и «Пар» раздается звуковой сигнал.

Внимание! Перед включением кофеварки убедитесь, что переключатель находится в положении «Кофе». Если переключатель режимов находится в положении «Горячая вода» или «Пар», начнется подача горячей воды или пара через стимер, вы сможете обжечься.

После поворота переключателя в положение «Горячая вода» из стимера будет выходить горячая вода под давлением, индикатор кнопки «Эспрессо» будет часто мигать. Чтобы остановить подачу горячей воды, необходимо повернуть переключатель в положение «Кофе».

После поворота переключателя в положение «Пар» из стимера будет выходить пар под давлением, индикатор кнопки «Двойной эспрессо» будет часто мигать. Чтобы остановить подачу пара, необходимо повернуть переключатель в положение «Кофе».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

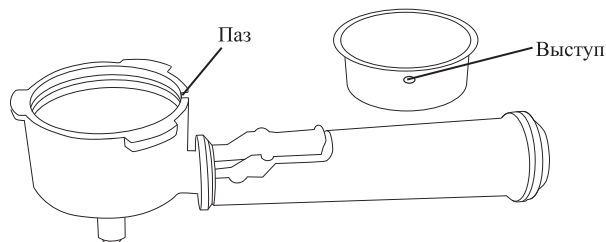
Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы. Установите ее на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не

менее 10 см от края.

Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, крышку резервуара для воды, рожок, фильтры, ложку-темпер, поддон и решетку поддона для капель теплой водой с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки. Протрите корпус кофеварки сначала влажной, а затем сухой тканью.

После этого проделайте следующие действия:

1. Налейте воду в резервуар для воды, чтобы уровень воды находился между отметками «Min» и «Max», и установите его в кофеварку. Затем закройте крышку резервуара.
2. Установите поддон для капель в кофеварку, на него установите решетку поддона для капель.
3. Подключите кофеварку к источнику питания.
4. Убедитесь, что указатель переключателя находится в положении «Кофе». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее загорится кнопка «Вкл/Выкл», кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать.
5. Дождитесь, когда кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» перестанут мигать — кофеварка прогрелась.
6. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз в рожке. Немного прокрутите фильтр, чтобы зафиксировать его.



7. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под значок открытого замка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора (до значка закрытого замка) для фиксации рожка в кофеварке.
8. Поставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку поддона для капель.

Примечание. Если чашка высокая, то можно вытащить поддон для капель. Сначала извлеките решетку, а затем поддон для капель, потянув его вверх, и установите чашку под рожок.

9. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо», прозвучит звуковой сигнал, индикатор кнопки начнет мигать. Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. По окончании процесса приготовления прозвучат два звуковых сигнала. Все кнопки будут гореть непрерывно.

Примечание. Если кофеварка не подкачивает воду из резервуара, необходимо подкачать воду вручную (см. раздел «Подкачка воды вручную»).

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

10. Прodelайте действия, описанные в пункте 9, дважды, каждый раз сливая воду из чашки.
11. Подставьте под стимер любую емкость объемом более 300 мл.
12. Поверните переключатель режимов против часовой стрелки в положение «Горячая вода», прозвучит звуковой сигнал, кнопка «Эспрессо» будет часто мигать. Из стимера начнет выходить горячая вода под давлением.

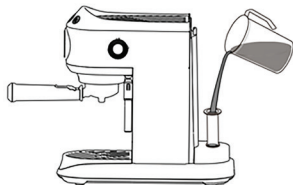
Примечание. Кофеварка автоматически отключит подачу горячей воды через 2 минуты, прозвучат два звуковых сигнала. Для продолжения работы в режиме «Горячая вода» необходимо повернуть переключатель сначала в положение «Кофе», а затем вернуть в положение «Горячая вода».

13. Снимите резервуар для воды, слейте воду и промойте резервуар и крышку.
14. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

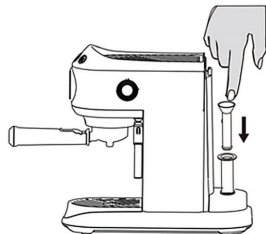
Подкачка воды вручную

Если кофеварка используется в первый раз или не использовалась в течение долгого времени, она может не подкачивать воду из резервуара. В такой ситуации требуется подкачать воду вручную. Для этого выполните следующее:

1. Выключите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл».
2. Снимите резервуар для воды.
3. Переведите переключатель в положение «Горячая вода». Подставьте под стимер какую-нибудь емкость.
4. Возьмите насос из комплекта, установите его вместо резервуара для воды в отверстие на кофеварке. Налейте в него воду.



5. Нажмите на поршень, чтобы прокачать воду. Вода потечет из стимера.



6. Переведите переключатель в положение «Кофе». Снимите насос, затем установите резервуар для воды обратно. Продолжите приготовление кофе как обычно.

Приготовление эспрессо

1. Наполните резервуар прохладной чистой водой, чтобы уровень воды находился между отметками «Min» и «Max», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой.

Примечание. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.

2. Убедитесь, что переключатель находится в положении «Кофе» и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции, установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр. Добавьте 1 мерную ложку (без горки) молотого кофе. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 9 грамм молотого кофе.

Примечание. Не кладите молотого кофе выше отметки MAX.

4. Для приготовления двойного эспрессо возьмите фильтр для двойного эспрессо, установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр. Добавьте 2 мерных ложки (без горки) молотого кофе. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан примерно на 15 грамм молотого кофе.

Примечание. Не кладите молотого кофе выше отметки MAX.

5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
6. Подведите рожок с фильтром под значок открытого замка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора (до значка закрытого замка) для фиксации рожка в кофеварке
7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно.
8. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона для капель и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо».
9. Прозвучит звуковой сигнал, будет мигать только индикатор нажатой кнопки, кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Небольшая пауза в начале процесса приготовления является нормальной, так как кофеварка выполняет «pre-infusion» — предмачивание кофейной таблетки без использования давления. Кофеварка перед приготовлением включает подачу воды на 3 секунды и отключает ее на 2 секунды, затем включает полноценную подачу воды для приготовления кофе.
10. Когда кофеварка приготовит эспрессо или двойной эспрессо, прозвучат два звуковых сигнала, загорится индикация всех кнопок. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.



11. Поверните рожок справа налево до значка открытого замка и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Рекомендуется удерживать фильтр леввером.
12. Промойте фильтр и рожок теплой водой. Будьте осторожны, рожок может быть горячим.
13. Выключите кофеварку нажатием на кнопку «Вкл/Выкл», прозвучат два звуковых сигнала. Индикация погаснет.
14. Дождитесь, когда кофеварка остынет. Затем протрите сухой салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.
Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки при помощи стимера потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что переключатель находится в положении «Кофе», и включите кофеварку. Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
3. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуются около 100 мл молока.
4. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните переключатель по часовой стрелке в положение «Пар». Прозвучит звуковой сигнал, кнопка «Двойной эспрессо» будет часто мигать. Вода в бойлере разогреется, и начнется подача пара. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув переключатель в положение «Кофе».
5. 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.
6. Только после этого включите подачу пара, повернув переключатель в положение «Пар». Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги. После включения режима «Пар» индикатор кнопки «Двойной эспрессо» будет быстро мигать.
7. Держите стимер так, чтобы кончик стимера на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд с молоком, так чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух, и вдвигать 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. Если опустить стимер слиш-

- ком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреться.
9. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
 10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув переключатель в положение «Кофе», и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
 11. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу горячей воды, повернув переключатель в положение «Горячая вода», чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу горячей воды, повернув переключатель в положение «Кофе», и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко засохнет и стимер будет сложнее очистить.

Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло

Насадка панарелло предназначена для облегчения процесса приготовления молочной пенки. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно емкости.

На насадке панарелло есть специальное маленькое отверстие для циркуляции воздуха. Панарелло устанавливают на стимер так, чтобы это отверстие было сверху.

Порядок действий аналогичен шагам, описанным в разделе «Приготовление вспененного молока».

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо, как описано в главе «Приготовление эспрессо». Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

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

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 коли-



чество 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. Перед включением подачи пара снимите рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что переключатель находится в положении «Кофе», и включите кофеварку. Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
3. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без использования насадки панарелло.
4. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув переключатель в положение «Пар». Выпустите конденсат.
5. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните переключатель в положение «Кофе».
6. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, поверните переключатель в положение «Кофе». Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
7. Сразу после разогрева подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу горячей воды, переведя переключатель в положение «Горячая вода», чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью.

Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете налить горячую воду температурой около 90 °С. Убедитесь, что переключатель находится в положении «Кофе», и включите кофеварку. Подставьте под стимер чашку или другую емкость и поверните переключатель в положение «Горячая вода». Из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением.

Примечание. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при работе кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.

Режим энергосбережения

У кофеварки КТ-7106 есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофеварка автоматически отключится. Чтобы включить кофеварку снова, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Режим энергосбережения можно отключить или включить по желанию. Однако при отключенном режиме энергосбережения рекомендуется самостоятельно отключать кофеварку, если она не используется.

Для включения и выключения режима энергосбережения проделайте следующие действия:

1. Отключите кофеварку от сети электропитания.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Подключите кофеварку к сети электропитания. Только после этого отпустите кнопки.

3. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.
4. Нажмите на кнопку «Эспрессо», чтобы включить или отключить режим энергосбережения. Если индикатор кнопки «Эспрессо» горит, режим энергосбережения включен. Если индикатор кнопки «Эспрессо» не горит, режим энергосбережения отключен.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы завершить настройку режима энергосбережения. Прозвучат два звуковых сигнала.

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» вода проливается через рожок в течение 15 секунд, в режиме двойного эспрессо это время увеличено до 25 секунд.

1. Убедитесь, что переключатель находится в положении «Кофе» и включите кофеварку. Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с фильтром и кофе.
3. Подставьте под рожок чашку.
4. Чтобы установить время пролива воды для кнопки «Эспрессо», нажмите и удерживайте ее. Кнопка начнет мигать.
5. Кофеварка начнет приготовление напитка. Как только таймер отсчитает нужное вам время пролива, отпустите кнопку «Эспрессо». Подача воды прекратится. Время запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться ровно столько времени, сколько вы запрограммировали.

Примечание. Для кнопки «Эспрессо» нельзя задать время, менее 10 и более 90 секунд.

6. Для установки времени для кнопки «Двойной эспрессо» выполните аналогичные действия как с кнопкой «Эспрессо». Только нажимать необходимо кнопку «Двойной эспрессо».

Примечание. Для кнопки «Эспрессо» нельзя задать время, менее 10 и более 90 секунд.

Сброс к заводским настройкам

1. Отключите кофеварку от сети электропитания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Двойной эспрессо». Одновременно с этим подключите кофеварку к сети. Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Эспрессо» дважды мигнут, чтобы произвести сброс к заводским настройкам.

Советы

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

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

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

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Рекомендуется придерживать фильтр левером, когда вы вытряхиваете кофейную таблетку. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона для капель, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

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 ровно кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и включить приготовление двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. После этого необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагреется сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. 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 охладить бойлер после подачи пара до температуры приготовления эспрессо, необходимо подставить емкость под место, куда устанавливается рожок, нажать на кнопку «Двойной эспрессо», не устанавливая рожок, дождаться завершения программы приготовления двойного эспрессо, повторить 3–5 раз.

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

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

Для взбивания молочной пены лучше всего использовать специальный железный сосуд — питчер. Его форма наилучшим образом подходит для взбивания

пены, а железные стенки позволяют лучше чувствовать температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его 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 производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

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

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

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

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

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

Сахар рекомендуется класть в готовый капучино, а не заранее.

Чтобы придать чашке латте эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в эспрессо вспененного молока оно выливается особым образом, в результате на поверхности образуется тот или иной узор. Самый простой узор (цветок) можно создать, если при вливании молока двигать его струйку зигзагообразно по поверхности кофе. В конце процесса проведите струйкой снизу вверх — это создаст стебелек. Подробнее о латте-арте можно прочитать в специальных руководствах или в интернете.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разновидности эспрессо

Доппио (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. У доппио интенсивный вкус и аромат. Итальянцы прибавляют приставку

«доппио» ко всем названиям кофейно-молочных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

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

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.

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

Маркировка качества сортов кофе:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — низкое качество.

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

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

Степень обжарки

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

1. **Очень светлая обжарка** (Cinnamon) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка** (American) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделения масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. При **средней обжарке** (City, Viennese) выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Кофе имеет сладковатый с горчинкой вкус.
4. **Темная обжарка** (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. При **очень темной обжарке** (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 тонкомолотого 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 кофеварок эспрессо не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки, и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро, и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами. Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять

рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона для капель, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с прорезью на рожке, вращая фильтр, а затем выньте его вверх.

Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проводите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу горячей воды, повернув переключатель режимов в положение «Горячая вода», чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу горячей воды, повернув переключатель в положение «Кофе». После этого протрите стимер и панарелло влажной тканью. Для очистки стимера и панарелло в комплекте есть специальная игла.

Регулярно промывайте резервуар для воды во избежание развития на его поверхности флоры и фауны. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать кипяченую воду. Не наливайте в резервуар горячую воду.

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона для капель. Для отсоединения поддона для капель возьмите решетку поддона за отверстия в ней и поднимите вверх. Затем отсоедините поддон для капель. Промойте поддон и решетку поддона для капель и установите их в обратной последовательности.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи в кофеварке есть специальный режим.

1. Отключите кофеварку от сети электропитания.
2. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты) до максимального уровня.
3. Подставьте под рожок емкость.
4. Поверните переключатель на режим «Кофе».
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо». Одновременно с этим подключите кофеварку к сети. Прозвучит звуковой сигнал. Только после этого отпустите кнопку «Эспрессо».
6. На дисплее загорятся кнопки «Вкл/Выкл» и «Эспрессо», нажмите на кнопку «Эспрессо», чтобы начать процесс удаления накипи. Данный процесс займет 2 минуты. Во время него кофеварка выдаст 600 мл воды. По окончании процесса прозвучат два звуковых сигнала. Если вы хотите остановить процесс подачи воды, нажмите на кнопку «Эспрессо».
7. Слейте оставшийся раствор из резервуара, промойте его и залейте в него чистую воду. Вылейте воду из емкости под рожком.
8. Повторите действия, описанные в пункте 6, несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.
9. Чтобы отключить режим удаления накипи, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, поддон и решетку поддона для капель, панарелло, резервуар для воды и крышку. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

После приготовления кофе в рожке вместе с кофейной заваркой остается вода — это нормально и не является неисправностью. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести.

Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикация не горит

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

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку

Кофеварка не подкачивает воду из резервуара, залип клапан, так как кофеварка долго не использовалась	Подкачайте вводу вручную с помощью насоса, как описано в главе «Подкачка воды вручную»
--	--

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, вытряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

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

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи	Промойте кофеварку водой несколько раз
Молотый кофе испортился, потому что хранился в горячем влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в 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 промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло, используйте иглу для очистки стимера
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит взбить пенку проще

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Возможно, бойлер нагревается	Кофеварка подает пар не сразу после поворота переключателя в положение «Пар» — бойлер сначала должен нагреться. Немного подождите, не убирайте емкость из под стимера, подача пара скоро начнется. Это не является неисправностью
В резервуаре для воды кончилась вода	Поверните регулятор в положение «Кофе». Залейте воду в резервуар не ниже отметки «Min». Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите сначала панарелло, затем стимер и тщательно очистьте их, используйте иглу для очистки стимера

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Давление: 15 бар
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Уровень шума: ≤75 дБ
8. Размер устройства: 140 × 300 × 300 мм
9. Размер упаковки: 348 × 186 × 380 мм
10. Вес нетто: 3,0 кг
11. Вес брутто: 3,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Стэлэн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Наньпу Индастриэл Эриа, Цзюньхэ Роуд, Цзюньвань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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

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 главе «Удаление накипи».

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

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.

10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора 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. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только кипяченую воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



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