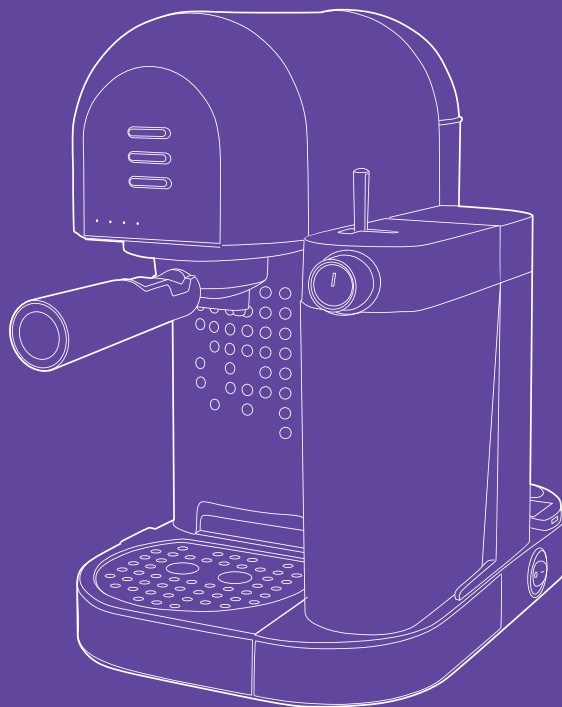


**Со мной
утро всегда
бодрое!**



**Кофеварка
КТ-7112**

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.....	7
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7112 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется 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.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно-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 кофе будет кислым и водянистым.

Благодаря автоматическому капучинатору, встроенному в кофеварку, вы можете сделать молочную пенку для капучино или латте. Автоматический капучинатор в кофеварке представляет собой резервуар для молока с крышкой, трубку забора молока и трубку подачи молочной пены. Трубка забора молока находится в резервуаре для молока и погружена в холодное молоко. При включении приготовления капучино или латте, кофеварка приготовит эспрессо и автоматически взобьет молочную пену и подаст ее прямо в чашку.

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

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

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

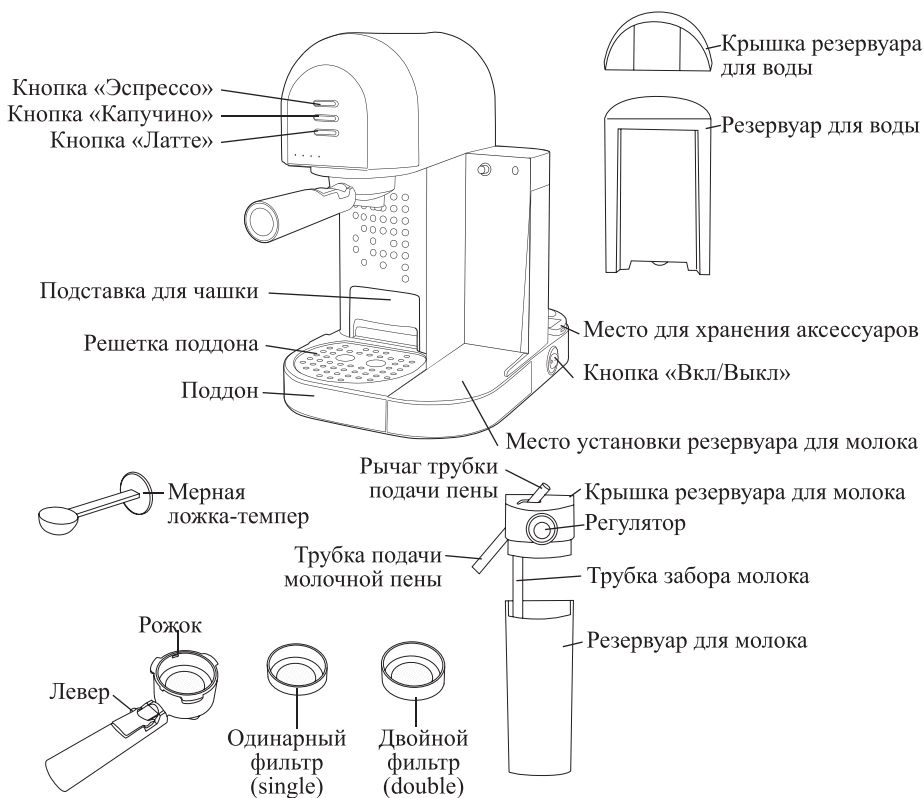
Но стоит не забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

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

Комплектация

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

Устройство кофеварки



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо и двойного эспрессо. Если нажать и удерживать кнопку «Эспрессо», вы можете запрограммировать объем эспрессо.

Кнопка «Капучино» включает приготовление капучино и двойного капучино. Если нажать и удерживать кнопку «Капучино», включится приготовление молочной пены без приготовления эспрессо.

Кнопка «Латте» включает приготовление латте и двойного латте. Если нажать и удерживать кнопку «Латте», включится автоматическая очистка резервуара для молока.

У кнопок «Эспрессо», «Капучино» и «Латте» есть световой индикатор. Индикаторы кнопок мигают, когда бойлер нагревается. Когда бойлер разогрелся до рабочей температуры, индикаторы всех кнопок горят непрерывно. При включении приготовления кофе индикатор соответствующей кнопки горит. При этом индикаторы остальных кнопок не горят.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия она отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Эспрессо», «Капучино» или «Латте».

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

Резервуар для молока тоже съемный, его удобно наполнять, мыть и можно хранить оставшееся молоко в холодильнике, не переливая его из резервуара. Резервуар для молока состоит из крышки, трубки забора молока и подачи молочной пены, а также соединителя, который установлен с обратной стороны крышки.

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 выбрасываете кофейную таблетку, на ручке рожка есть леввер — расположите леввер на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и вытряхните кофейную таблетку.

На задней стороне кофеварки есть место для хранения фильтра и рожка с фильтром.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды и крышку, фильтры, рожок, поддон с решеткой, трубки забора молока и подачи пены, резервуар для молока, соединитель и крышку, мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «MAX» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон с решеткой в кофеварку.
6. Установите резервуар для молока в кофеварку и наполните водой, затем закройте крышкой.
7. Убедитесь, что кнопка «Вкл/Выкл» находится в выключенном положении, и подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Капучино» и «Латте» будут гореть непрерывно.
8. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре совпал с пазом на рожке. Поверните фильтр, чтобы зафиксировать его в рожке. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева

направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.

9. Подставьте любую подходящую по высоте чашку под рожок так, чтобы трубка подачи молочной пены была направлена в чашку, и нажмите дважды на кнопку «Капучино». Прodelайте это действие 2–3 раза. Не забывайте сливать из чашки воду после 1–2 раз.

Примечание. Если чашка высокая, то можно убрать поддон.

10. Теперь кофеварка готова к использованию.

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

Приготовление эспрессо

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «МАХ». Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции, для приготовления двойного эспрессо — фильтр для двойного эспрессо. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 7 грамм кофе, а фильтр для двойного эспрессо — на 14 грамм кофе.
4. Добавьте молотый кофе в рожок. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Установите рожок в пазы кофеварки и поверните слева направо до упора.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Эспрессо», «Капучино» и «Латте» горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» один раз для приготовления одной порции эспрессо или дважды для двойной порции эспрессо.

Примечание. Если вы используете специальную чашку демитассе, выдвиньте подставку и установите на нее чашку.

7. Кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением, будет гореть только соответствующий индикатор. Когда кофеварка приготовит эспрессо или двойной эспрессо, загорится индикация всех кнопок. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.
8. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постукая по перевернутому рожку. Хотя фильтр фиксируется в рожке, рекомендуется удерживать фильтр левым. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Будьте осторожны, рожок может быть горячим.
9. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

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

Приготовление капучино и латте

1. Включите кофеварку и выполните шаги 1–5 из главы «Приготовление эспрессо».
2. Наполните резервуар для молока молоком. Вы можете наполнить резервуар примерным количеством, необходимым для приготовления одной порции или наполнить резервуар для молока до отметки «МАХ», т. к. остатки молока можно хранить в холодильнике, не переливая из резервуара.

Примечание. 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% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

3. Закройте резервуар для молока крышкой и установите в кофеварку.
4. Поставьте чашку на решетку поддона под рожок и проверьте, чтобы трубка подачи молочной пены была направлена в чашку. Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, молочная пена может разбрызгаться. Отрегулировать положение трубки подачи молочной пены можно с помощью рычага. Для капучино и латте рекомендуется использовать чашки емкостью 200–450 мл.
5. Поверните регулятор на крышке резервуара для молока, чтобы настроить количество молочной пены: влево — для уменьшения количества пены, вправо — для увеличения.

Примечание. Не поворачивайте регулятор в крайнее правое положение, т. к. это включает очистку резервуара для молока, трубок забора молока и подачи молочной пены.

6. Нажмите на кнопку «Капучино» или «Латте» один раз или дважды для приготовления одной или двойной порции капучино или латте.
7. По окончании приготовления очистьте трубку подачи пара. Для этого снимите резервуар для молока и крышку, вытащите трубку забора молока и подачи молочной пены. Чтобы снять трубку подачи молочной пены ее необходимо сдвинуть ближе к регулятору. Промойте водой (рекомендуется делать это сразу, пока остатки молочной пены не присохли). Снимите рожок, встряхните кофейную таблетку и промойте рожок с фильтром водой. Резервуар для молока можно вымыть или закрыть крышкой и убрать в холодильник, если там еще осталось молоко. Если вы использовали все молоко, проведите чистку капучинатора, как это описано в главе «Чистка резервуара для молока».

Приготовление вспененного молока

Вы также можете приготовить только молочную пенку, например, для горячего шоколада или латте на основе чая.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Включите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок загорятся непрерывно.
3. Налейте молоко в резервуар для молока. 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% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
4. Проверьте, что в резервуаре для воды есть как минимум 150–200 мл воды.
 5. Подставьте под трубку подачи молочной пены чашку. Нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Капучино». Начнется подача молочной пены. По достижении нужного объема, нажмите на кнопку «Капучино» еще раз, чтобы прекратить подачу молочной пены.
 6. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку трубки подачи молочной пены. Для этого снимите резервуар для молока и крышку, вытащите трубки забора молока и подачи молочной пены. Чтобы снять трубку подачи молочной пены ее необходимо сдвинуть ближе к регулятору. Промойте водой (рекомендуется делать это сразу, пока остатки молочной пены не присохли).

Примечание. Если в резервуаре для молока еще осталось молоко, вы можете снять резервуар для молока с кофеварки и убрать его в холодильник для хранения молока.

Программирование

С помощью программирования вы можете настроить необходимый объем эспresso.

1. Включите кофеварку. Дождитесь, когда кнопки панели управления перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с фильтром и кофе.
3. Подставьте под рожок чашку.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспresso» в течение 3–5 секунд.
5. Начнется приготовление эспresso. Когда вы получите необходимый объем эспresso, нажмите на кнопку «Эспresso» еще раз. Программирование выполнено. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку эспresso будут готовиться такого объема.

Сброс к заводским настройкам

1. Подключите кофеварку к сети. Убедитесь, что кнопка «Вкл/Выкл» находится в выключенном положении.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино». Включите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл» и только после этого отпустите кнопку «Капучино».
3. Сброс к заводским настройкам выполнен.

Разновидности эспresso

Доппио (doppio, it.) — двойной эспresso. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспresso. 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 кофеварке (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:

- 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.

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.

Советы

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое.

Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности.

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года, это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители 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 поблизости от кофеварки лишние предметы, также обязательно направьте трубку подачи молочной пены в чашку, 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.

Очищайте трубку подачи молочной пены после каждого использования, так как она — прекрасная среда для роста молочных бактерий, а также после засыхания остатков молочной пены очистить ее будет трудно. Если остатки пены присохли к трубке подачи пены, снимите ее и замочите в теплой воде, затем вымойте ее.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

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 или устанавливать в место хранения аксессуаров на обратной стороне кофеварки, 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. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив прорези, а затем немного поверните, чтобы фильтр

не выскакивал.

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 очищайте резервуар для молока и все его составные части, как это описано в главе «Чистка резервуара для молока».

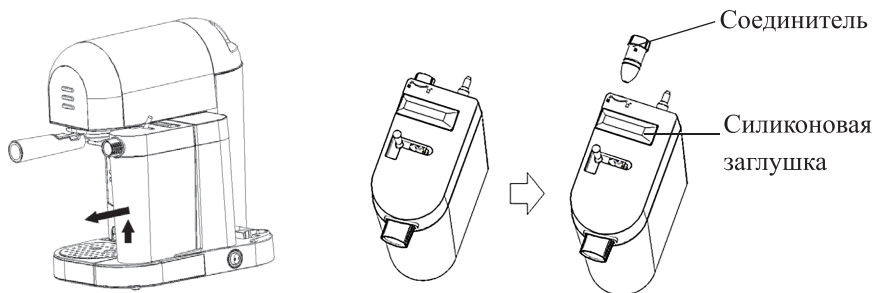
Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Промойте поддон и решетку и установите их обратно.

Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

Чистка резервуара для молока

После каждого использования обязательно очищайте трубки забора молока и подачи вспененного молока. Резервуар для молока и крышку, соединитель, силиконовую заглушку также необходимо регулярно очищать (допускается хранить остатки молока в резервуаре в холодильнике, но когда молоко закончится, резервуар необходимо очистить).

1. Снимите резервуар для молока, слегка приподняв и потянув на себя. Снимите крышку, трубку забора молока, а затем трубку подачи вспененного молока, сдвинув ее ближе к регулятору. С обратной стороны крышки снимите соединитель, повернув его против часовой стрелки и потянув на себя. Промойте все части в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Приоткройте силиконовую заглушку на крышке (но не вытаскивайте ее) и промойте теплой водой.



2. Соберите все части в обратной последовательности, наполните резервуар для молока водой и установите его в кофеварку.
3. Включите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофеварка разогреется, все индикаторы будут гореть непрерывно.
4. Поставьте под трубку подачи вспененного молока большую чашку. Переведите регулятор в положение очистки (крайнее правое положение), нажмите и удерживайте кнопку «Латте» около 3 секунд.
5. Когда в чашку начнет поступать только чистая вода (без остатков молока), нажмите на кнопку «Латте» еще раз, чтобы остановить очистку.



6. Слейте остатки воды и сполосните резервуар для молока, крышку, трубки забора молока и подачи молочной пены.

Удаление накипи

Кофеварка КТ-7112 имеет функцию напоминания и очистки от накипи. Когда все индикаторы будут поочередно быстро мигать, необходимо провести очистку от накипи.

1. Налейте в резервуар для воды около 600 мл воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Одновременно нажмите на кнопки «Эспрессо» и «Латте». Начнется процесс очистки от накипи, который длится приблизительно полчаса. В это время индикаторы поочередно медленно мигают.
3. Дождитесь окончания очистки, индикаторы начнут поочередно быстро мигать. Промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой.
4. Запустите процесс очистки еще раз, одновременно нажав на кнопки «Эспрессо» и «Латте».
5. После этого индикация необходимости очистки не будет подаваться.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара для воды и молоко из резервуара для молока. Промойте и высушите все составные части кофеварки, как это описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение убирайте кофеварку в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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

Устранение неполадок

Вода остается в адаптере

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

через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не 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
Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку после подключения к сети, переведите кнопку «Вкл/Выкл» в включенное положение

Вода не подается

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

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и 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, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите



Из кофеварки вытекает вода на стол

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

Все индикаторы поочередно быстро мигают

Возможная причина	Решение
Это индикация необходимости очистки от накипи	Проведите чистку как это описано в главе «Удаление накипи»

Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
В резервуаре для молока кончилось молоко	Залейте в резервуар для молока достаточное количество молока и повторите попытку
В резервуаре для воды кончилась вода	Залейте не менее 150–200 мл воды в резервуар для воды и повторите попытку
Трубки подачи молочной пены и забора молока загрязнены	Снимите их, тщательно вымойте в теплой воде

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, 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 Гц
2. Мощность: 1230–1470 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,7 л
6. Давление: 15 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 208 × 312 × 331 мм
9. Размер упаковки: 356 × 246 × 380 мм
10. Вес нетто: 4,2 кг
11. Вес брутто: 5,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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



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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части Кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к 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 кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе

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

IM-1



Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87