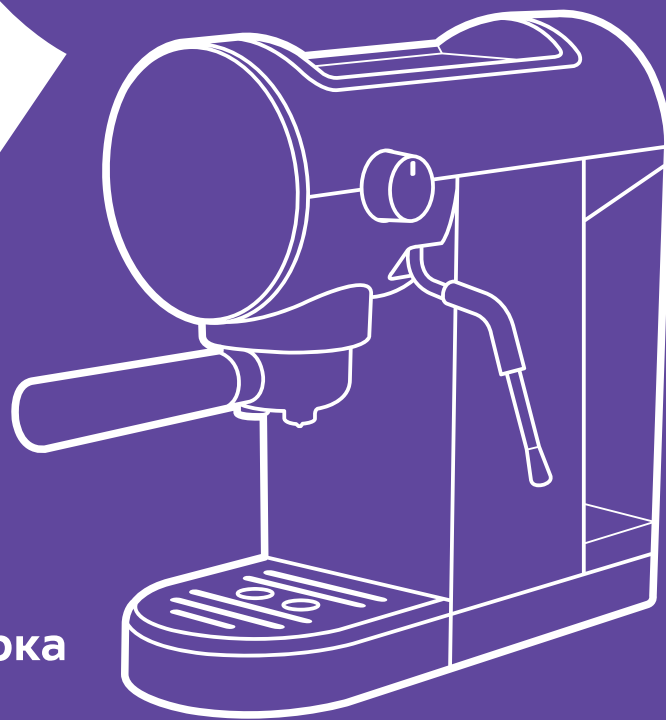


# На страже бодрости!



Кофеварка  
КТ-7226

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

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

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

**info@kitfort.ru**

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофеварки .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание .....	21
Уход и хранение .....	22
Устранение неполадок .....	23
Технические характеристики .....	25
Меры предосторожности .....	27
Другие товары Kitfort .....	29

## Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7226 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера в рожковой кофеварке вы можете приготовить молочную пенку или подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер в кофеварке и там нагревается до температуры 92–95 °С, а затем под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 16–36 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой.

Пенка на эспрессо называется кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе: она всегда объемная и стойкая, если кофе свежий. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его еще часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр для рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде 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.

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

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка, которая называется стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

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

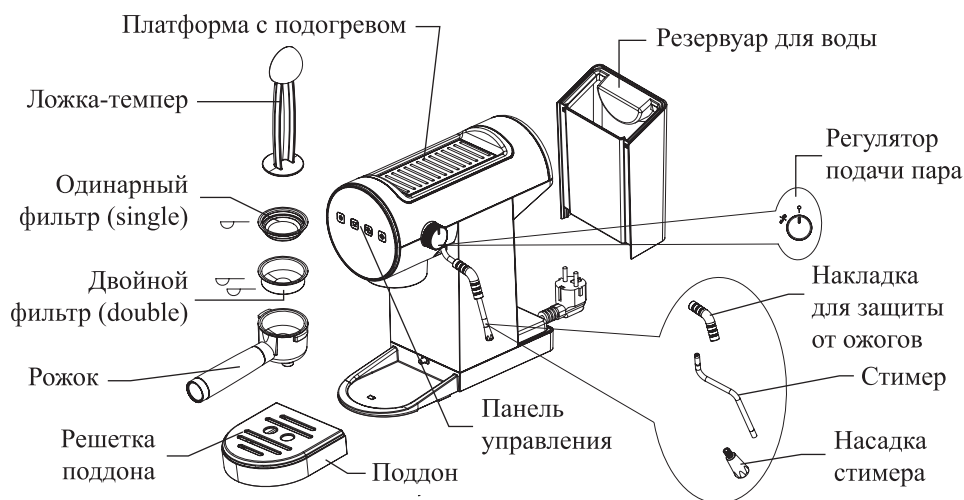
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

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

## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Резервуар для воды — 1 шт.
  - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Ложка-темпер — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*
  - \*опционально

## Устройство кофеварки



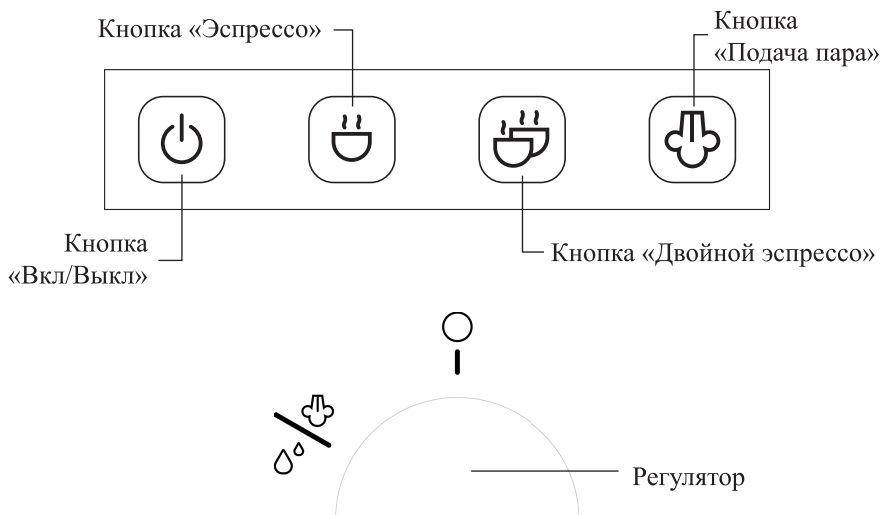
Внутри металлического **рожка** устанавливается **одинарный фильтр** для приготовления одной порции эспрессо или **двойной фильтр** для приготовления двойной порции.

**Ложка-темпер** поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

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

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

### Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает кофеварку.

**Кнопка «Эспрессо»** включает приготовление одной порции эспрессо (по умолчанию 45 мл). Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

**Кнопка «Двойной эспрессо»** включает приготовление двойной порции эспрессо (по умолчанию 90 мл). Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» еще раз.

**Кнопка «Подача пара»** включает или отключает нагрев бойлера для подачи пара.

**Регулятор** служит для включения подачи пара через стимер, а также для подачи горячей воды. Чтобы включить подачу пара, необходимо нажать на кнопку «Подача пара», а затем повернуть регулятор в положение ☁. Подача пара не отключается автоматически. Чтобы отключить подачу пара, нужно повернуть регулятор и установить его так, чтобы он оказался посередине в положении ○. Паром вы можете взбить молочную пенку или подогреть молоко и другие напитки. Чтобы включить

подачу горячей воды, необходимо нажать на кнопку «Эспрессо», а затем повернуть регулятор в положение ☞.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием промойте резервуар для воды, рожок, фильтры, ложку-темпер, решетку поддона и поддон в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофеварки и стимер с накладкой влажной мягкой тканью.
3. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите в кофеварку.
5. Установите поддон в кофеварку. Затем установите решетку на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети электропитания. Убедитесь, что регулятор находится в положении **0**, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.  
**Примечание.** Если прибор издает звуковые сигналы, и при этом мигают индикаторы всех кнопок, необходимо нажать любую кнопку.
7. Установите фильтр в рожок.
8. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка так, чтобы ручка рожка оказалась под значком открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок против часовой стрелки до упора, чтобы ручка рожка оказалась под значком закрытого замка.
9. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Индикаторы кнопок «Двойной эспрессо» и «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно. Через несколько секунд вода начнет вытекать в емкость.
10. Когда пролив воды прекратится, слейте воду из емкости. Повторите действия, описанные в пунктах 9–10 еще 2–3 раза.
11. Подставьте под стимер любую емкость. Нажмите на кнопку «Подача пара». Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут.
12. Поверните регулятор против часовой стрелки в положение ☞. Из стимера начнет выходить пар под давлением. Примерно через 30 секунд выключите подачу пара, повернув регулятор посередине.

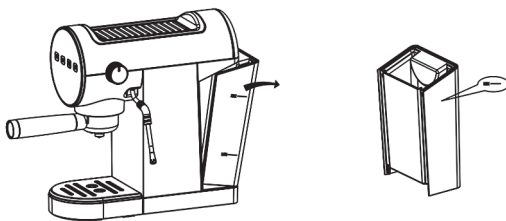
13. Теперь кофеварка готова к использованию.

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

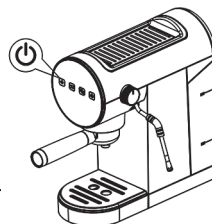
**Внимание!** Будьте осторожны, кофеварка, фильтр, рожок и стимер нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

### Приготовление эспрессо

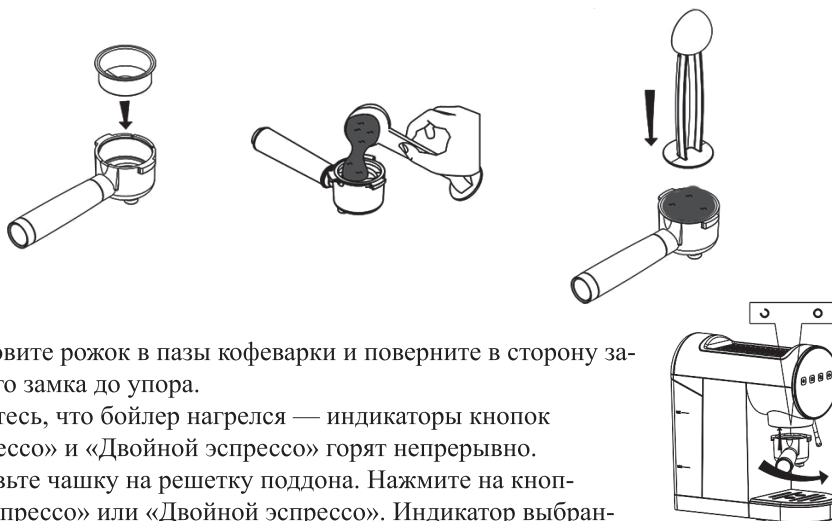
1. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.



2. Убедитесь, что регулятор находится посередине, в положении **O**, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать, начнется нагрев бойлера.
3. Предварительно прогрейте чашки, установив их на платформу сверху.
4. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции (single), для приготовления двойного эспрессо — фильтр для двойного эспрессо (double). 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 9–11 грамм кофе, а фильтр для двойного эспрессо — на 14–18 грамм кофе.
5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпером по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.







6. Установите рожок в пазы кофеварки и поверните в сторону закрытого замка до упора.
7. Убедитесь, что бойлер нагрелся — индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно.
8. Поставьте чашку на решетку поддона. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Индикатор выбранной кнопки и индикатор кнопки «Вкл/Выкл» продолжают гореть непрерывно, а остальные индикаторы погаснут.

**Примечание.** На решетку помещаются чашки высотой до 11 см. Если у вас слишком высокая чашка, то вы можете вытащить поддон с решеткой. Снимите поддон, потянув его вверх, и установите чашку под рожок.

9. Кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Если был выбран режим «Эспрессо», кофеварка приготовит 45 мл кофе и автоматически остановится. В режиме «Двойной эспрессо» кофеварка приготовит 90 мл кофе и автоматически остановится.

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

10. Уберите чашку с кофе с поддона. Подождите пару минут после окончания приготовления, чтобы оставшаяся в кофейной таблетке вода полностью стекла в поддон, и снимите рожок, повернув его в сторону открытого замка.
11. Вытряхните кофейную таблетку. Будьте осторожны, рожок может быть горячим. Затем промойте фильтр и рожок в теплой воде мягкой губкой и протрите место установки рожка салфеткой или тканью. Не подсоединяйте рожок обратно к кофеварке, если не собираетесь готовить еще одну порцию кофе.
12. Отключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания. При необходимости вылейте жидкость из поддона.

**Примечание.** Кофеварка переходит в спящий режим через 10 минут бездействия.

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

## Программирование

С помощью программирования вы можете задать время приготовления эспрессо и двойной порции эспрессо. По умолчанию при нажатии на кнопку «Эспрессо» приготовление кофе завершится через 16 секунд, а при нажатии на кнопку «Двойной эспрессо» — через 36 секунд. Для обеих программ можно настроить время приготовления от 8 до 60 секунд.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать. Подождите, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с фильтром (без кофе) в кофеварку.
3. Подставьте под рожок чашку подходящего размера.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо». Кофеварка начнет приготовление одной порции эспрессо. Вода будет подаваться в рожок, пока вы удерживаете кнопку.
5. Когда пройдет необходимое количество времени, отпустите кнопку «Эспрессо», чтобы остановить приготовление кофе. Время приготовления одной порции эспрессо запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали.
6. Повторите пункты 4–5 для кнопки «Двойной эспрессо».

Чтобы сбросить время приготовления кофе к заводским настройкам, отключите кофеварку от сети питания, а затем снова подключите. Не нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл», индикаторы всех кнопок мигнут в течение двух секунд. Зажмите кнопку «Подача пара» на 3 секунды, прозвучит звуковой сигнал. Сразу же после этого нажмите на кнопку «Двойной эспрессо», прозвучит 5 звуковых сигналов, сообщающих о том, что настройки сброшены. После этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», прозвучит звуковой сигнал. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо», прольется немного воды и звуковой сигнал прекратится.

## Советы

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

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

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

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

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

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


Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92–95 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Если не дожидаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным — горьким и кислым. Чтобы приготовить эспрессо после подачи пара, необходимо выключить кофеварку и подождать 7–10 минут.

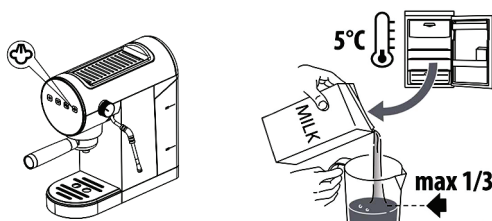
**Примечание.** Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер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



### Приготовление вспененного молока

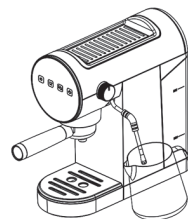
Процесс приготовления молочной пенки при помощи стимера потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку, и наполнить резервуар для воды, не превышая максимальную отметку.

- Убедитесь, что регулятор находится посередине, в положении , и включите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок загорятся непрерывно.
- Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного 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. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.




- Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость. Нажмите на кнопку подачи пара дождитесь, пока прибор нагреется, а затем поверните регулятор в положение . Начнется подача пара. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение .
- Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
- Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально 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.
- 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 вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет стимер, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
- В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать темпера-



туру 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.

**Примечание.** После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.

9. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор в положение , и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
10. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки в крайнее левое положение, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара, повернув регулятор в крайнее правое положение, и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить. Также можно дождаться остывания прибора, снять насадку и помыть ее под струей воды.

### Советы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Очищайте стимер после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Для этого протрите стимер влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30 секунд подачу пара. Также можно дождаться остывания прибора, снять насадку и помыть ее под струей воды.

### **Приготовление капучино**

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

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус.

### ***Советы***




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

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.



## Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

1. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор находится в положении .
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» начнут мигать. Дождитесь, когда индикаторы погаснут.
3. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, нажав на кнопку «Подача пара» и повернув регулятор против часовой стрелки в крайнее левое положение. Выпустите конденсат.
4. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор в положение .
5. 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, отключите подачу пара. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
6. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого переведите регулятор в положение .
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофеварки.
8. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

## Подача горячей воды

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

1. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь прогрева.
3. Переведите регулятор в положение  и тут же нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Из стимера будет подаваться горячая вода.
4. Чтобы остановить подачу горячей воды, переведите регулятор в положение .

## 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 напи-

ток 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 и 60–110 мл воды.

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



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

### Напитки на основе эспрессо

**Американо** — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную



таблетку, а доливаётся 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 и т.д. 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. Ка-

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

Маркировка качества сортов кофе:

- 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 выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. **Средняя обжарка** (City, Viennese). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.

4. **Темная обжарка** (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. **Очень темная обжарка** (Italy). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым. В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

### Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол	Описание	Время экстракции
Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в <b>капельной кофеварке и френч-прессе</b> . 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 <b>гейзерной кофеварке</b>	1–4 минуты
Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <b>кофеварках эспрессо</b> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
Порошкообразный Pulverized	Подходит для <b>турки</b> (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 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** — 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 с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

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

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

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

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

## Чистка и обслуживание

Очищайте рожок и фильтры от кофейной гущи и промывайте их после каждого использования. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался. Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Место установки рожка следует протирать салфеткой или очищать щеточкой (в комплект не входит).

**Внимание!** Кофеварка может быть горячей!

Очищайте кофеварку только после того, как она остынет. Очищайте стимер и насадку стимера после каждого использования, иначе на них налипнут остатки молока или разогретого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар или воду через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Насадку можно снять и помыть.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар.

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

Протирайте корпус кофеварки влажной тканью.

### Режим самоочистки



1. Налейте в резервуар воду, не превышая максимальную отметку.

2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Включите прибор в сеть. Индикаторы всех кнопок мигнут в течение двух секунд. Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок погаснут.
4. Нажмите на кнопку «Подача пара» и удерживайте ее в течение трех секунд, прозвучит звуковой сигнал. Сразу же нажмите на кнопку «Эспрессо», прозвучит 1 звуковой сигнал, указывающий на то, что включен режим самоочистки. Машина автоматически прокачает 100 мл воды для промывки кофейной трубки и автоматически выключится после этого.

**Примечание.** Режим самоочистки можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

### Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая максимальную отметку. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Убедитесь, что регулятор находится в положении . Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо» и дождитесь, когда кофеварка прекратит пролив воды.
4. Повторите действия, описанные в пункте 3, еще 2–3 раза. Когда емкость наполнится, вылейте из нее воду.
5. Подставьте емкость под стимер. Нажмите на кнопку «Эспрессо» и переведите регулятор в положение . Дождитесь, когда кофеварка закончит пролив воды. Слейте воду из емкости.
6. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая максимальную отметку. Повторите пункты 3–5 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

## Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание». Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не слеживалось.

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

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

## Устранение неполадок

### Вода остается в рожке

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

### Устройство не включается, индикация не горит

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

### Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку

Возможная причина	Решение
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Залип клапан	Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды

#### **Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой**

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

#### **Из кофеварки вытекает вода на стол**

Возможная причина	Решение
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки максимальной. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре вода

#### **У кофе кислый привкус**

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



**Не получается молочная пена**

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

**Стимер не выдает пар**

Возможная причина	Решение
В резервуаре закончилась вода	Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку
Стимер загрязнен	Тщательно прочистите стимер, воспользуйтесь ершиком для прочистки (не входит в комплект)

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

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

**Технические характеристики**

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1150–1360 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 0,9 л
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 293 × 125 × 295 мм
8. Размер упаковки: 365 × 185 × 335 мм
9. Вес нетто: 3,3 кг
10. Вес брутто: 3,7 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: **EAC**

Производитель: Тэнфлай Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 2/10 Кэци Рд, Синтань Хай-Тэк Эриа, 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](mailto:info@kitfort.ru)

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

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

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

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

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

Повреждение прибора вследствие попадания жидкость внутрь корпуса, на панель управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте кофеварку только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте кофеварку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.

14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода или кофе, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды через рожок.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1

## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая гладка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт

### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник



### Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов



### Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

### Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона



### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнерах





## Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87