

**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7169**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

| | |
|---|----|
| Общие сведения | 4 |
| Комплектация | 5 |
| Устройство кофеварки | 5 |
| Подготовка к работе и использование | 7 |
| Чистка и обслуживание | 20 |
| Уход и хранение | 21 |
| Устранение неполадок | 21 |
| Технические характеристики | 24 |
| Меры предосторожности | 25 |

Общие сведения

Кофеварка КТ-7169 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается очень 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 кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — довольно ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым. Темпер, поставляемый в комплекте, поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для приготовления пара и горячей воды в кофеварке есть паровая трубка — 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.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует 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.

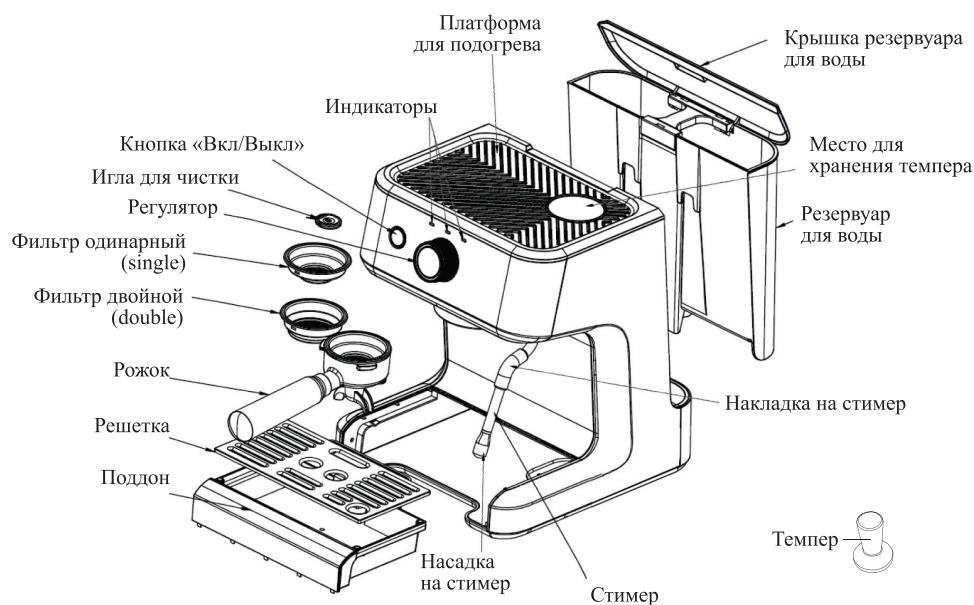
Ценители кофе выбирают кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка.

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

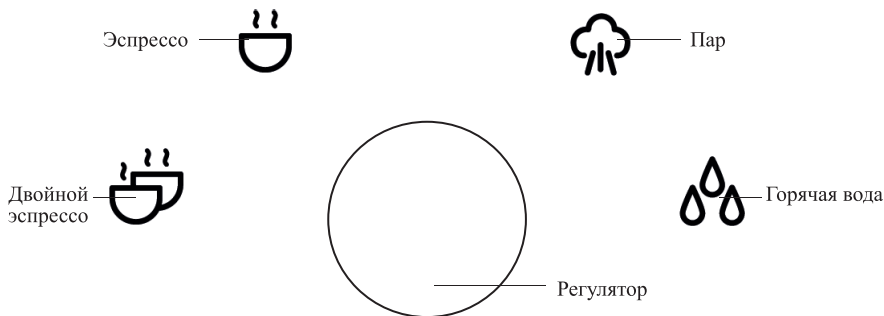
1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
 - Накладка на стимер — 1 шт.
 - Насадка на стимер с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 2. Рожок — 1 шт.
 3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
 4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
 5. Темпер — 1 шт.
 6. Игла для чистки — 1 шт.
 7. Щетка для чистки — 1 шт.
 8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 9. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство кофеварки





Регулятор



У кофеварки 3 индикатора: «Кофе» (слева), «Ожидание» (посередине) и «Пар» (справа). Также у кнопки «Вкл/Выкл» вокруг есть световая индикация

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает кофеварку. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» кофеварка переходит в режим ожидания, выполняется нагрев бойлера, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» мигает. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо или горячей воды, индикатор «Ожидание» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно.

У регулятора 5 положений:

- нейтральное (сверху по центру) — кофеварка в режиме ожидания;
- «Эспрессо» — включено приготовление эспрессо, индикатор «Кофе» мигает, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и «Ожидание» горят непрерывно. По завершении пролива 30 мл воды, индикатор «Кофе» начнет быстро мигать, подача воды в рожок прекратится. Это означает, что эспрессо готов, поверните регулятор в нейтральное положение, чтобы завершить приготовление.
- «Двойной эспрессо» — включено приготовление двойного эспрессо, индикатор «Кофе» мигает, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и «Ожидание» горят непрерывно. По завершении пролива 60 мл воды, индикатор «Кофе» начнет быстро мигать. Это означает, что двойной эспрессо готов, поверните регулятор в нейтральное положение, чтобы завершить приготовление.
- «Пар» — включена подача пара, при нагреве индикатор «Пар» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется, начнется подача пара, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикатор «Пар» будет мигать. Чтобы выключить подачу пара необходимо повернуть регулятор в нейтральное положение.
- «Горячая вода» — включена подача воды из стимера. Чтобы выключить подачу горячей воды необходимо повернуть регулятор в нейтральное положение.

Примечание. После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо дать ему остыть. Сразу после выключения подачи пара индикатор «Ожидание» будет мигать. Подождите, когда кофеварка остынет до температуры приготовления эспрессо, индикатор «Ожидание» перестанет мигать и будет гореть непрерывно. Теперь вы можете включить приготовление эспрессо.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофеварка отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Силиконовая накладка на стимер не нагревается, за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды.

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

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

Один из фильтров устанавливается в рожок довольно плотно. Также вытащить фильтр из рожка может быть слегка затруднительно. Это сделано специально, для фиксации фильтра в рожке, чтобы он не выпадал, когда вы вытряхиваете кофейную таблетку.

Игла для чистки поможет очистить стимер или насадку.

Когда кофеварка нагрелась, бойлер будет нагревать платформу для подогрева, где можно разместить чашки или рожок с фильтром, чтобы прогреть их перед приготовлением или просушить после использования.

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, решетку поддона, поддон, насадку на стимер с уплотнителем и темпер. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «МАКС» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети.
7. Убедитесь, что регулятор находится в нейтральном положении (указатель регулятора направлен вверх), и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо или горячей воды, индикатор «Ожидание» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно.
8. Установите фильтр в рожок до упора. 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 и поверните регулятор в положение «Двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Когда чашка наполнится, переведите регулятор в нейтральное положение и слейте воду из чашки. Повторите это действие еще 2–3 раза.

Примечание. Если чашка высокая, то можно убрать решетку поддона и установить чашку под рожок.

10. Подставьте под стимер любую емкость. Поверните регулятор в положение «Горячая вода». Из стимера начнет выходить горячая вода под давлением. Примерно через 1–2 минуты выключите подачу горячей воды, повернув регулятор по часовой стрелке.
11. 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. Убедитесь, что регулятор находится в нейтральном положении. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой до уровня между отметками «МИН» и «МАКС», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. 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, установите фильтр в рожок до упора. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 13 грамм кофе. Для приготовления двойного эспрессо возьмите фильтр для двойного эспрессо, установите фильтр в рожок до упора. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан примерно на 19 грамм кофе.
4. Вставьте фильтр в рожок и добавьте молотый кофе.
5. 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.
6. Установите рожок в пазы кофеварки и поверните слева направо до упора, одной рукой придерживая корпус кофеварки.
7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикатор «Ожидание» горит непрерывно. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона и поверните регулятор в положение «Эспрессо» или «Двойной эспрессо».
8. Будет мигать индикатор «Кофе», кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Когда кофеварка приготовит эспрессо или двойной эспрессо, индикатор «Кофе» будет быстро мигать, подача воды в рожок прекратится. Отключите кофеварку, повернув регулятор в нейтральное положение. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.

Примечание. Кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки («pre-brewing»), используется для того, чтобы большая часть углекислого газа вышла

до начала приготовления кофе. Также в процессе намокания, молотый кофе увеличивается в объёме. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла выходят на поверхность).

9. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Будьте осторожны, рожок может быть горячим.
10. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

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

Приготовление вспененного молока

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

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку. Также проверьте, что насадка на стимер установлена.
2. 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.
3. Включите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда индикатор «Ожидание» загорится непрерывно. Подставьте под стимер пустую емкость или направьте стимер в поддон. Поверните регулятор в положение «Пар», чтобы включить разогрев бойлера для подачи пара. Индикатор «Пар» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начнут мигать. Когда кофеварка разогреется, начнется подача пара, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, индикатор «Пар» будет мигать.
4. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки в нейтральное положение.
5. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
6. Держите стимер так, чтобы кончик насадки на стимере 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.
7. 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 ориентиро-



- ваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет насадку на 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.
8. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
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 против часовой стрелки в нейтральное 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 горячей воды ненадолго, повернув регулятор по часовой стрелке в положение «Горячая вода», чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Будьте осторожны, сразу после подачи пара при включении подачи горячей воды из стимера будет выходить горячая вода под давлением с паром.
 11. Выключите подачу горячей воды, повернув регулятор против часовой стрелки в нейтральное положение, и сразу протрите внешнюю часть стимера и насадки влажной тканью. Если не почистить стимер и насадку сразу, молоко присохнет и их будет сложнее очистить.

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере (в комплект не входит) 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 вкус. При добавлении сахара в напиток, его рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое 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. Перед включением подачи пара снимите рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофеварку. Дождитесь, когда индикатор «Ожидание» загорится непрерывно.
3. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке в положение «Пар». Выпустите конденсат.
4. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор в нейтральное 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 разогрева подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу горячей воды, чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью.

Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете приготовить и налить горячую воду температурой около 90 °С. Включите кофеварку, дождитесь, когда индикатор «Ожидание» будет гореть непрерывно. Подставьте под стимер чашку или другую емкость и поверните регулятор в положение «Горячая вода». Из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением. Чтобы отключить подачу горячей воды, поверните регулятор в нейтральное положение.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать объем воды, подаваемой через рожок, для приготовления эспresso и двойного эспresso. По умолчанию объем эспresso 30 мл, а двойного эспresso — 60 мл.

1. Включите кофеварку. Дождитесь, когда индикатор «Ожидание» перестанет мигать и начнет гореть непрерывно.
2. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе, прижмите темпером. Установите рожок в кофеварку и зафиксируйте.
3. Подставьте чашку под рожок.
4. Чтобы установить объем воды для приготовления эспresso, поверните регулятор в положение «Эспresso», нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», пока не получите нужный объем кофе в чашке. Отпустите кнопку «Вкл/Выкл» И поверните регулятор в нейтральное положение. Объем запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка будут готовиться такого объема, как вы запрограммировали. Минимально допустимый объем для эспresso 20 мл, а максимально — 125 мл.
5. Для установки объема для приготовления двойного эспresso выполните аналогичные действия, как с настройкой объема эспresso. Только поверните регулятор в положение «Двойной эспresso» вместо «Эспresso». Для приготовления двойного эспresso нельзя установить объем менее 20 мл и более 250 мл.

Настройка температуры воды

Вы также можете настроить температуру воды, при которой будут готовиться эспрессо и двойной эспрессо. Температура воды по умолчанию 92 °С. Настроить температуру можно в пределах 90–96 °С с шагом 2 °С. Чем выше температура экстракции, тем больше горечи и меньше кислоты в напитке. И наоборот, при более низкой температуре экстракции в кофе больше кислого вкуса и меньше горечи.

1. Включите кофеварку и дождитесь, когда индикатор «Ожидание» загорится непрерывно.
2. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор «Ожидание» начнет мигать, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. Это означает, что кофеварка находится в режиме настройки температуры воды.
3. Поверните регулятор в нужное вам положение: «Эспрессо» — температура приготовления 90 °С, «Двойной эспрессо» — температура приготовления 92 °С, «Пар» — температура приготовления 94 °С, «Горячая вода» — температура приготовления 96 °С.
4. Для сохранения настроек нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
5. Поверните регулятор в нейтральное положение.

Сброс к заводским настройкам

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте 9 секунд кнопку «Вкл/Выкл». Сначала начнет мигать индикатор «Ожидание», продолжайте удерживать кнопку «Вкл/Выкл». Затем начнут мигать индикатор «Ожидание» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл», продолжайте удерживать кнопку «Вкл/Выкл».
2. Затем все индикаторы мигнут трижды. Это говорит о том, что сброс к заводским настройкам выполнен. Отпустите кнопку «Вкл/Выкл».

Советы

Если у вас высокая чашка и она не помещается под рожок, то вы можете убрать решетку поддона и устанавливать чашку прямо в поддон.

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

В поддоне для каплей есть специальный поплавок, который указывает на необходимость вылить жидкость из поддона. Когда из решетки поддона начинает выступать поплавок, вылейте скопившуюся в поддоне жидкость, вымойте и просушите поддон и решетку, затем установите обратно.

Чтобы снять поддон потяните его в сторону от кофеварки. Будьте осторожны, не разлейте жидкость, скопившуюся в поддоне. Не допускайте переполнения поддона. Не прилагайте чрезмерные усилия, чтобы снять поддон, во избежание повреждения корпуса кофеварки и поддона.

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его.

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правиль-

ной 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.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофе в кофеварку, под рожок поставить чашку и включить приготовление двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо. Вы также можете расположить чашку и рожок с фильтром на платформе для подогрева и подождать, пока они прогреются.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92–96 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагреет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. Дождитесь, когда индикатор «Ожидание» перестанет мигать и будет гореть непрерывно.

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

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

Для взбивания молочной пены лучше всего использовать специальный железный сосуд — питчер. Его форма наилучшим образом подходит для взбивания пены, а железные стенки позволяют лучше чувствовать температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 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 меняются рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое

вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

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

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

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

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

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

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

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.

Разновидности эспрессо

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

Ристретто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспрессо, но с меньшим количеством воды. В Италии ристретто считается самым настоящим из всех видов кофе, а человек, его заказывающий, пользуется неизменным уважением 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 (Americano, it.) — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку, а доливается уже в готовый напиток.

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд или более. Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

Эспрессо макиато (Macchiato, it.) — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

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

Капучино (cappuccino, it.) состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

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

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;

- ВВ и С — низкое качество.

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

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов.

Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных 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.

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

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

| Помол | | Описание | Время экстракции |
|---|--|---|------------------|
|  | Грубый Coarse grind | Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку | 6–8 минут |
|  | Средний Medium grind | Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами | 4–6 минут |
|  | Тонкий Fine grind | Используется в кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке | 1–4 минуты |
|  | Тонкий эспрессо Fine espresso grind | Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкого молотого кофе под давлением | Не более 4 минут |
|  | Порошкообразный Pulverized | Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим | 7–10 минут |

Используйте сверхтонкий помол только для заваривания кофе «по-турецки».

Для рожковых кофеварок и 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 одно-

родным 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. У встроенной кофемолки в данной модели кофеварки конические жернова.

Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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 платформу для подогрева, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Очищайте стимер и насадку после каждого приготовления вспененного молока или разогрева напитков, иначе на них налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера и насадки можно пропустить пар или горячую воду в пустую емкость и протереть их влажной тканью. Также насадку на стимер можно промыть водой, так как насадка съемная. Чтобы снять насадку открутите ее от стимера, поворачивая справа налево. Вымойте насадку теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды. Тщательно просушите ее, затем установите обратно на трубку подачи пара, закрутите для фиксации, поворачивая слева направо. Вы также можете использовать иглу из комплекта для чистки отверстия стимера и насадки.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку во избежание развития на их поверхности отложений и микроорганизмов. 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 только чистую прохладную воду.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Снимите решетку поддона, вытащите из кофеварки поддон, слейте накопившуюся жидкость. Решетку и поддон вымойте в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой и просушите.

Протирайте корпус кофеварки влажной или сухой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Удаление накипи

У кофеварки есть напоминание о необходимости очистки. Когда кофеварка прольет (при приготовлении эспрессо и двойного эспрессо, подаче пара и горячей воды) 15 литров воды, индикаторы «Кофе» и «Пар» начнут мигать. Произведите удаление накипи. Удаление накипи займет 10 минут.

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подставьте емкости, вмещающие по 1 литру, под стимер и под место установки рожка.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте 6 секунд кнопку «Вкл/Выкл». Через некоторое время начнет мигать индикатор «Ожидание», продолжайте удерживать кнопку «Вкл/Выкл». Затем начнут мигать индикатор «Ожидание» и индикатор кнопки «Вкл/Выкл». В этот момент отпустите кнопку «Вкл/Выкл».
4. Поверните регулятор в положение «Эспрессо». В течение 2 минут будет подаваться горячая вода из места установки рожка, индикаторы «Эспрессо» и «Ожидание», а также индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будут мигать. Дождитесь, когда вода перестанет вытекать, индикаторы начнут быстро мигать.
5. Поверните регулятор в положение «Пар». Из стимера будет подаваться горячая

- вода в течение 2 минут, индикаторы «Пар» и «Ожидание», а также индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будут мигать. Дождитесь окончания подачи горячей воды, индикаторы начнут быстро мигать.
6. Слейте воду из емкостей и из резервуара для воды. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «МАКС», установите в кофеварку. Емкости так же подставьте под стимер и под место установки рожка.
 7. Поверните регулятор в положение «Горячая вода». В течение 2 минут из стимера будет подаваться горячая вода. Дождитесь окончания подачи горячей воды.
 8. Поверните регулятор в положение «Двойной эспрессо». Из места установки рожка будет подаваться горячая вода. Дождитесь, когда подачи воды прекратится.
 9. Поверните регулятор в нейтральное положение. Очистка от накипи выполнена, напоминание о необходимости очистки включится снова, когда кофеварка использует 15 литров воды.

Уход и хранение

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

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

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 ка-



пать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность 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, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» |
| Кофеварка перешла в режим энергосбережения | Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться для приготовления кофе |

Вода не подается, все индикаторы мигают

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| В резервуаре закончилась вода | Залейте воду в резервуар |
| Неплотно стоит резервуар | Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку |
| Помол слишком мелкий, молотый кофе забил фильтр рожка | Выключите кофеварку, снимите рожок, достаньте фильтр и тщательно промойте |

Индикаторы «Кофе» и «Пар» мигают

| Возможная причина | Решение |
|---|--|
| Напоминание о необходимости очистки от накипи | Произведите очистку, как описано в главе «Удаление накипи» |

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

| Возможная причина | Решение |
|-------------------------|---|
| Загрязнилось уплотнение | Отключите кофеварку и оставьте на 1–2 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке |

| | |
|--|---|
| Рожок неправильно установлен в кофеварку | Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно |
| Фильтр рожка загрязнен | Остановите приготовление кофе, снимите рожок, вытряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите |

Из кофеварки вытекает вода на стол

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

У кофе кислый привкус

| Возможная причина | Решение |
|--|--|
| Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи | Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и включите приготовление эспрессо (без кофе в рожке) еще 2–3 раза, чтобы промыть внутренние части |
| Молотый кофе испортился, потому что хранился в горячем влажном месте в течение длительного времени | Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть |

Не получается пена для капучино

| Возможная причина | Решение |
|---|---|
| Используемая чашка слишком большая или не той формы | Используйте высокую и узкую чашку |
| Вы используете неправильное молоко | Пена не может взбиться из обезжиренного молока |
| Плохо промыты стимер и насадка | Тщательно прочистите стимер и насадку |
| Молоко было нагрето до температуры кипения | Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Стимер опущен в молоко слишком низко | Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока» |
|--------------------------------------|--|

Стимер не выдает пар

| Возможная причина | Решение |
|--------------------------------------|---|
| Бойлер нагревается | Подождите немного, подача пара скоро начнется |
| В резервуаре для воды кончилась вода | Залейте не менее 200–300 мл воды в резервуар для воды. Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара |
| Насадка или стимер загрязнены | Снимите сначала насадку, тщательно вымойте ее в теплой воде, затем протрите стимер влажной тканью. Прочистьте насадку и стимер иглой из комплекта при необходимости |

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1250–1450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 2,2 л
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 262 × 310 × 330 мм
8. Размер упаковки: 380 × 340 × 398 мм
9. Вес нетто: 5,9 кг
10. Вес брутто: 7,2 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 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.

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 кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора, рожок, фильтр и стимер могут 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. Соблюдайте осторожность во время работы с паром. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время приготовления кофе.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, 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