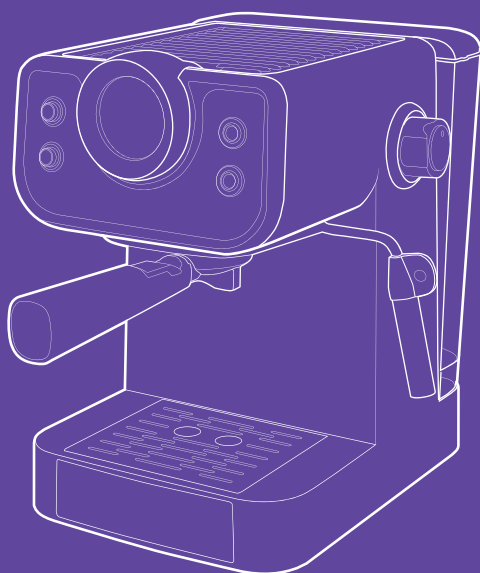


**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7234**

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	23
Меры предосторожности	24

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7234 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера в рожковой кофеварке вы можете подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, в кофеварке нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 15–25 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

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

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка с насадкой панареллю. Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

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

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

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

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

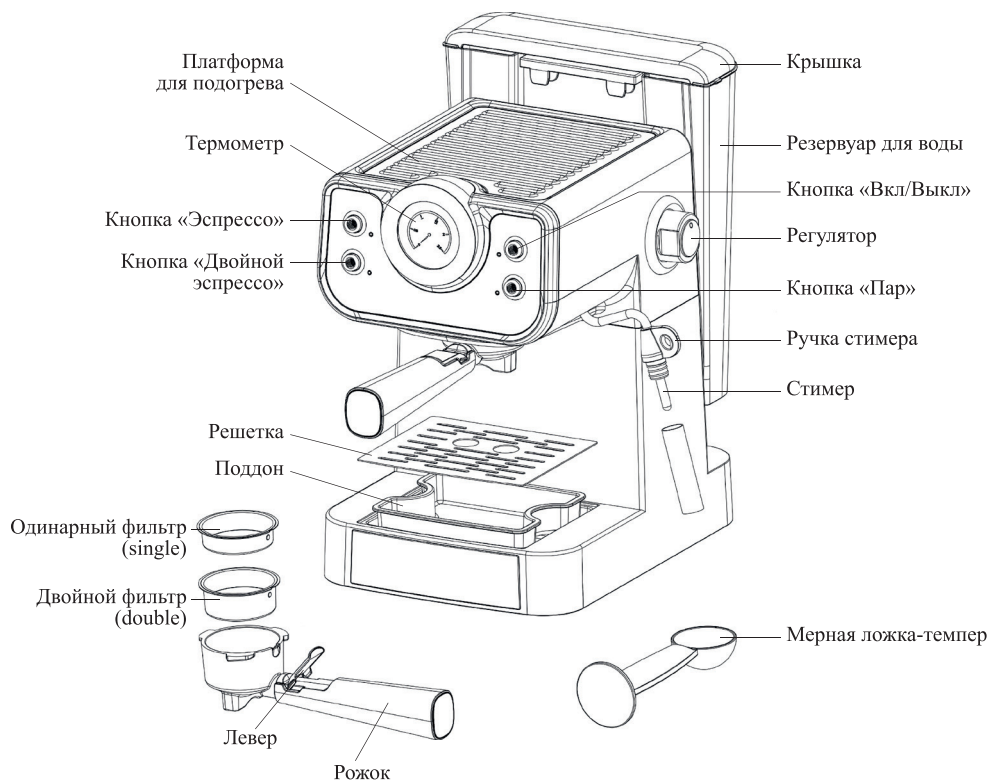
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофеварка с ручкой стимера — 1 шт.
2. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
3. Поддон для капель со съемной решеткой — 1 шт.
4. Панарелло — 1 шт.
5. Рожок — 1 шт.
6. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
7. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
8. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



У каждой кнопки рядом есть световой индикатор.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает нагрев кофеварки. При включении кофеварки загорается индикатор кнопки «Вкл/Выкл», а индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» мигают, начинается нагрев для приготовления эспрессо. Когда кофеварка нагрелась достаточно для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо и горячей воды. При включении приготовления эспрессо горят индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Эспрессо».

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойного эспрессо. При включении приготовления двойного эспрессо горят индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Двойной эспрессо».

Перед включением подачи горячей воды подставьте емкость под стимер и поверните **регулятор** против часовой стрелки, чтобы после нажатия на кнопку «Эспрессо» вода подавалась из стимера.

Кнопка «Пар» включает и отключает нагрев бойлера для подачи пара. Когда кофеварка нагревается для подачи пара, индикатор кнопки «Пар» мигает, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» при этом не горят. Когда кофеварка прогрелась для подачи пара, индикатор кнопки «Пар» горит непрерывно. Чтобы включить подачу пара, необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки. Подача пара не отключается автоматически. Чтобы отключить подачу пара, нужно повернуть регулятор по часовой стрелке до упора. Паром вы можете взбить молочную пенку или подогреть молоко и другие напитки.

После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо отключить нагрев для подачи пара. Если вы хотите приготовить эспрессо после подачи пара, потребуется немного охладить бойлер. После подачи пара при нажатии на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» индикаторы данных кнопок будут быстро мигать. Эта индикация говорит о том, что температура бойлера слишком высока для подачи пара. Подставьте под стимер пустую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз или подождите 15–20 минут, пока стрелка на термометре не будет показывать на диапазон температур для приготовления эспрессо.

У кофеварки есть режим энергосбережения — она отключается через 25 минут при отсутствии нажатий на кнопки.

Термометр позволяет отслеживать температуру в бойлере. Для удобства на шкале отмечены диапазоны оптимальной температуры для приготовления эспрессо и пара. Рекомендуется перед включением приготовления эспрессо или горячей воды убедиться, что температура в бойлере не превышает температуру приготовления эспрессо. В противном случае если включить приготовление эспрессо, когда кофеварка нагрета для подачи пара, в рожок будет подаваться большое количество пара и горячей воды, что приведет к избыточному давлению в рожке, а кофе переэкстрагируется и будет невкусным. Если включить приготовление горячей воды, когда кофеварка нагрета для подачи пара, из стимера будет выходить большое количество пара с брызгами горячей воды.

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

Насадка панарелло надевается на стимер и помогает легче взбивать молочную пену. Чтобы подогреть напиток паром, используйте стимер без насадки панарелло.

Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. Крышка резервуара для воды открывается, вы можете заливать воду в резервуар, не снимая его.

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

Платформа для подогрева не имеет отдельного нагревательного элемента и нагревается от бойлера. На платформу для подогрева кладут рожок, фильтры и чашки, чтобы прогреть их перед приготовлением эспрессо, а также чтобы они лучше сохли.

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, фильтры, рожок, решетку поддона, поддон и насадку панарелло. 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. Наденьте панарелло на стимер.
 6. Подключите кофеварку к сети, убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть, а индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
 7. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре совпал с пазом на рожке. Поверните фильтр, чтобы зафиксировать его в рожке. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
 8. Подставьте любую подходящую по высоте чашку под рожок, убедитесь, что индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку.
- Примечание.** Если чашка высокая, то можно убрать решетку поддона и поставить чашку в поддон.
9. Подставьте под стимер любую емкость. Поверните регулятор против часовой



стрелки и нажмите на кнопку «Эспрессо». Из стимера начнет выходить горячая вода под давлением. Дождитесь, когда подача горячей воды прекратится, и поверните регулятор по часовой стрелке.

10. Повторите действия, описанные в 8 и 9 пунктах, еще 2–3 раза.

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 повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться. Индикатор питания загорится.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «МАХ», 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, для приготовления двойного эспрессо — фильтр для двойного эспрессо. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз в рожке, и немного поверните фильтр. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан примерно на 8 грамм кофе, а фильтр для двойного эспрессо — на 16 грамм кофе.
4. Добавьте молотый кофе в рожок. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания, без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Установите рожок в пазы кофеварки и поверните слева направо до упора.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо».
7. Кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.
8. По завершении приготовления поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Хотя фильтр фиксируется в рожке, рекомендуется удерживать фильтр левым. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Будьте осторожны, рожок может быть горячим.
9. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.
Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление вспененного молока

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

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл».
3. Нажмите на кнопку «Пар». Кофеварка будет нагреваться для подачи пара. Когда кофеварка достаточно разогреется, индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно.
4. 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.
5. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость. Когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно, поверните регулятор против часовой стрелки. Начнется подача пара. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора в положение «Выкл».
6. 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.
7. 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.
8. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд с молоком, так чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и 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 подогреться.
9. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.



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.

10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
11. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара ненадолго, повернув регулятор против часовой стрелки, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.
12. Выключите нагрев кофеварки для подачи пара, нажав на кнопку «Пар» еще раз.

Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло

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

Порядок действий аналогичен шагам, описанным в предыдущей главе.

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. При добавлении сахара 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 началом подачи пара необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл».

3. Нажмите на кнопку «Пар». Кофеварка будет нагреваться для подачи пара. Когда кофеварка достаточно разогреется, индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно.
4. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без насадки панарелло. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Выпустите конденсат.
5. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
6. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, отключите подачу пара. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
7. Сразу после разогрева подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу пара, чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью.

Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете налить горячую воду температурой около 90 °С. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Включите кофеварку и дождитесь, пока она прогреется. Подставьте под стимер чашку или другую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Эспрессо». Из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением. Чтобы отключить подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Эспрессо» и поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Выключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

Программирование

С помощью программирования вы можете задать необходимое время приготовления эспрессо и двойного эспрессо.

1. Включите кофеварку.
2. Дождитесь, когда кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.
3. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе, прижмите кофе темпером. Установите рожок в кофейную станцию и зафиксируйте.
4. Подставьте чашку под рожок.
5. Чтобы установить время пролива воды для приготовления эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо» в течение 3 секунд. Прозвучит 3 звуковых сигнала и начнется подача воды в рожок. Когда вы получите нужный объем кофе в чашке, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз. Время приготовления эспрессо запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали. Для установки времени пролива воды для приготовления двойного эспрессо выполните аналогичные действия как с кнопкой «Эспрессо». Только нажимайте и удерживайте кнопку «Двойной эспрессо» вместо кнопки «Эспрессо».



Примечание. Настроить время пролива можно в пределах 8–60 секунд. При попытке настроить меньшее или большее время, настройки не будут сохранены.

Настройка температуры

Оптимальной температурой для приготовления эспрессо считается температура 90–94 °С. Температура воды влияет на вкус напитка. Чем выше температура воды, тем более насыщенным, крепким будем кофе. При этом кислые нотки будут проявляться меньше при повышении температуры приготовления эспрессо.

По умолчанию для приготовления эспрессо вода в кофеварке прогревается до 92 °С. Вы также можете настроить температуру воды 88–96 °С.

1. Включите кофеварку и дождитесь, когда она прогреется.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Пар» в течение 10 секунд. Прозвучит 3 звуковых сигнала, 3 индикатора будут гореть непрерывно, а 1 — мигать. В зависимости от того, какой индикатор мигает, вы можете определить, какая температура установлена:
 - мигает индикатор «Эспрессо» — температура 88 °С;
 - мигает индикатор «Двойной эспрессо» — температура 92 °С;
 - мигает индикатор «Пар» — температура 96 °С.
3. Чтобы выбрать нужную температуру, нажмите соответствующую кнопку, а затем подождите 15 секунд, кофеварка выйдет из режима настройки температуры.

Примечание. При отсутствии нажатий на кнопки в течение 15 секунд кофеварка выйдет из режима настройки температуры.

Сброс к заводским настройкам

Чтобы сбросить настройки времени приготовления эспрессо и двойного эспрессо, а также температуру приготовления, включите кофеварку и дождитесь ее нагрева, затем нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» в течение 3 секунд. Прозвучит 3 звуковых сигнала, индикаторы всех кнопок мигнут 5 раз. Отпустите кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Сброс к заводским настройкам выполнен.

Советы

Если ваша чашка не помещается под рожок, то вы можете убрать решетку и установить чашку в поддон.

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

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Рекомендуется придерживать фильтр леввером, когда вы вытряхиваете кофейную таблетку.

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 филь-

тра. 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 недостаточной плотности темперовки 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 их кладут на платформу для подогрева. Также для подогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и включить приготовление эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92–95 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. Если не дождаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным — горьким и кислым.

Чтобы охладить бойлер после подачи пара до температуры приготовления эспрессо, необходимо подставить емкость под стимер и включить подачу горячей воды. Будьте осторожны, из стимера будет выходить большое количество пара и брызги горячей воды. Не обожгитесь!

В начале приготовления эспрессо кофеварка подает небольшое количество воды в рожок, а затем делает паузу, только после этого начинается приготовление эспрессо. Так кофеварка выполняет предсмачивание (pre-brewing) кофейной таблетки. После обжарки кофейные зерна выделяют углекислый газ. При помоле скорость выделения газа резко возрастает. Предсмачивание используется для того, чтобы большая часть углекислого газа вышла до начала приготовления кофе. Также в процессе намокания, молотый кофе увеличивается в объеме. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла выходят на поверхность. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции. Это положительно влияет на вкус готового напитка.

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 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.

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

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

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

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

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

Очищайте стимер и 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 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:

- 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 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 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 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.

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 панарелло после каждого приготовления вспененного молока, иначе на них налипнут остатки молока. Для очистки стимера пропустите пар или горячую воду в пустую емкость и протрите его влажной тканью. Насадку панарелло мойте теплой водой, средством для мытья посуды и мягкой губкой.

Регулярно промывайте резервуар для воды. 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 мягкой губкой и просушите.

Протирайте корпус кофеварки влажной или сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса, на кнопки и шнур питания.

Удаление накипи

Периодически требуется проводить удаление накипи. У кофеварки есть специальное напоминание необходимости очистки и режим удаления накипи. После приготовления 500 чашек кофе включится напоминание об очистке от накипи, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начнет мигать. Проведите очистку от накипи.

1. Налейте в резервуар 1,2 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Включите кофеварку и дождитесь, когда индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.
3. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте чашки или другие емкости под рожок и стимер.
4. Нажмите и удерживайте в течение 10 секунд кнопку «Пар». Прозвучит 3 звуковых сигнала. Кофеварка перейдет в режим настройки температуры.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить очистку от накипи. Помпа будет работать прерывисто, вода будет подаваться в рожок.
6. Когда емкость под рожком наполнится, поверните регулятор против часовой стрелки. Вода начнет подаваться из стимера. В это время слейте воду из емкости, которая установлена под рожок, и поставьте ее обратно.
7. Когда емкость под стимером наполнится, поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Вода будет подаваться в рожок.
8. Программа очистки от накипи отключится автоматически.
9. После этого тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «МАКС»
10. Повторите пункты 2–7.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, поддон, решетку, насадку панарелло и резервуар для воды. 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 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 хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность 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»

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Выключите кофеварку, долейте воду в резервуар
Кофеварка не прогрелась	Включить приготовление эспрессо или двойного эспрессо можно только после нагрева кофеварки. Это не является неисправностью

Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
--------------------------	---

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, 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 его до отметки «МАКС» и пролейте всю воду из резервуара, нажав на кнопку «Эспрессо»
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 панарелло	Тщательно прочистите стимер и насадку панарелло
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит взбить пенку проще

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Бойлер нагревается	Кофеварка подает пар не сразу — бойлер сначала должен нагреться. Нажмите на кнопку «Пар», подождите, когда индикатор будет гореть, и поверните регулятор против часовой стрелки, не убирайте емкость из-под стимера, подача пара скоро начнется. Это не является неисправностью
В резервуаре для воды кончилась вода	Залейте не менее 150–200 мл воды в резервуар для воды. Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите сначала насадку, тщательно вымойте ее в теплой воде, затем протрите стимер влажной тканью

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеofайлы, 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: 950 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
6. Длина шнура: 0,6 м
7. Размер устройства: 214 × 286 × 293 мм
8. Размер упаковки: 305 × 240 × 338 мм
9. Вес нетто: 3,2 кг
10. Вес брутто: 3,5 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Хардшэл Текнолэджи (Фошань) Ко., Лтд. №6, Чжунцзянь Роуд, Чжунчун Вилидж, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

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

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

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.

Выход из строя кофеварки вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса, на панель управления или 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 устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части Кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверьте 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 пролива воды.
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