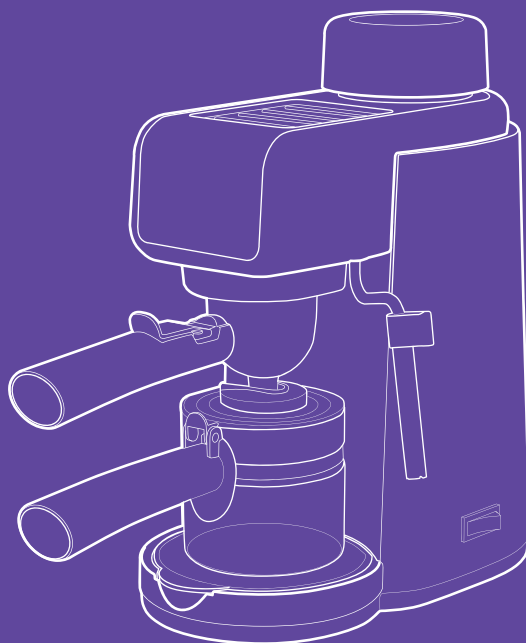


**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7259**

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	18
Уход и хранение	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	22
Меры предосторожности	23
Другие товары Kitfort	25

Общие сведения

Рожковая полуавтоматическая кофеварка КТ-7259 поможет приготовить от 2 до 4 порций эспрессо за один раз. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или молоко.

Принцип действия кофеварки достаточно прост: вода заливается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С, под давлением в несколько атмосфер проходит через молотый кофе и затем попадает в кофейник.

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 — 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. Мерная ложка-темпер поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для подачи пара 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. Насадка панарелло облегчает процесс приготовления молочной пенки.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена металлическим рожком, который хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой.

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.

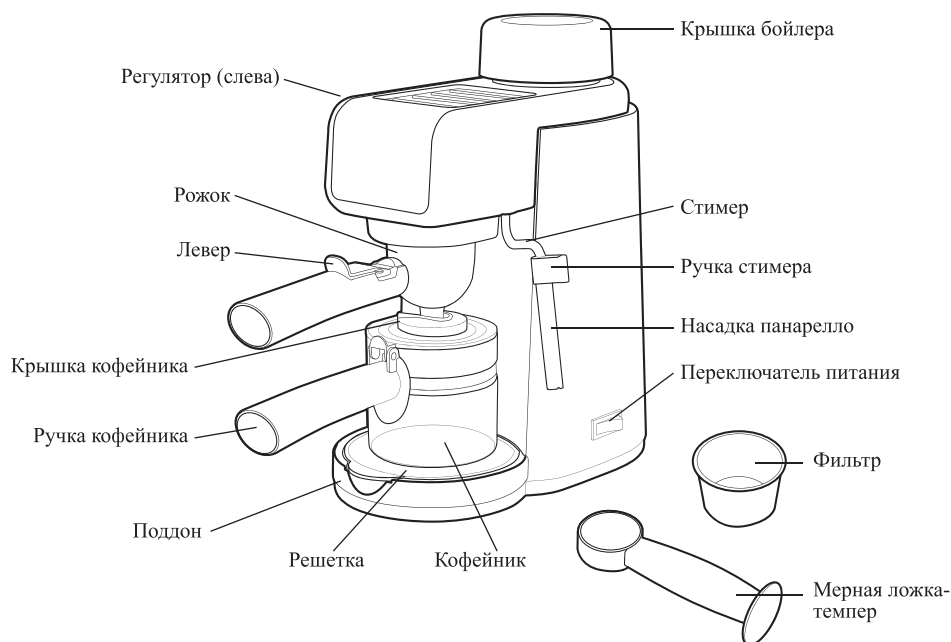
Кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

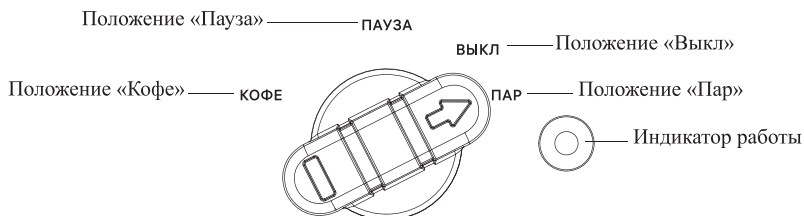
1. Кофеварка — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Крышка бойлера с уплотнителем — 1 шт.
 - Поддон с решеткой — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
 - Уплотнительное кольцо стимера — 1 шт.
 - Панарелло — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Фильтр — 1 шт.
4. Кофейник с крышкой — 1 шт.
5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



Регулятор



Переключатель питания включает и выключает питание прибора. Для включения питания переведите переключатель питания в положение «**⬅**», для выключения — в положение «**○**».

Регулятор включает и выключает кофеварку, а также запускает и останавливает приготовление кофе или подачу пара. Регулятор может находиться в следующих положениях:

- положение «Кофе» — выполняется нагрев бойлера до температуры приготовления кофе, после нагрева автоматически начинается приготовление кофе;
- положение «Пауза» — позволяет остановить приготовление кофе или подачу пара, нагрев бойлера при этом не осуществляется, давление в бойлере не сбрасывается через стимер;
- положение «Выкл» — служит для выключения кофеварки, при этом остатки пара выходят через стимер и давление в бойлере сбрасывается;
- положение «Пар» — выполняется нагрев бойлера до температуры подачи пара, затем автоматически начинается подача пара.

Внимание! Приготовление кофе или подача пара прекратится, когда вода в бойлере закончится, однако бойлер продолжит нагрев. Обязательно выключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл», и подождите около 5–10 минут перед тем, как открыть крышку бойлера. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра.

Примечание. После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить кофе. Если бойлер нагрет слишком сильно для приготовления кофе, то после включения приготовления кофе в рожок будет выходить большое количество пара и слишком горячей воды, в рожке будет создаваться избыточное давление. Выключите кофеварку и подождите около 5–10 минут, чтобы бойлер остыл.

Индикатор работы горит во время нагрева бойлера и приготовления кофе или подачи пара.

Ручка стимера не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара. На уплотнительное кольцо на стимере крепится насадка панарелло, облегчающая процесс приготовления молочной пенки. Насадку панарелло устанавливают на стимер зубчиками вниз.

Фильтр устанавливается в рожок. Обратите внимание, что фильтр не фиксируется в рожке. Чтобы фильтр не выпал из рожка, когда вы выкидываете кофейную таблетку, придерживайте аккуратно фильтр левером.

Мерная ложка-темпер поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

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. Промойте теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите фильтр, рожок, кофейник, решетку поддона, поддон, панарелло и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки, крышку бойлера и стимер влажной, а затем сухой мягкой тканью. Тщательно высушите все части прибора.
4. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
5. Установите фильтр в рожок. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром так, чтобы выступы на рожке попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок справа налево до упора для фиксации рожка в кофеварке.
6. Открутите крышку бойлера против часовой стрелки и залейте воду в бойлер с помощью кофейника. На кофейнике есть мерная шкала, которая поможет отмерить нужное количество воды. Налейте воду на 4 порции (240 мл). Не заливайте более 240 мл воды, иначе излишки воды могут политься из стимера. Закрутите крышку бойлера по часовой стрелке.
7. Подставьте под рожок кофейник или другую емкость.
8. Подключите кофеварку к сети и переведите переключатель питания в положение «I». Индикатор переключателя питания загорится.
9. Переведите регулятор в положение «Кофе». Загорится индикатор работы, и начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка нагреется, автоматически начнется подача воды.
10. Кофеварка прекратит пролив, когда вода в бойлере закончится, однако бойлер продолжит нагрев. Переведите регулятор в положение «Выкл», чтобы сбросить давление в бойлере и выключить кофеварку. Индикатор работы погаснет.
Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!
11. Вылейте воду из кофейника и поставьте его на решетку.
12. Подождите около 5–10 минут, чтобы бойлер остыл, затем повторите действия, описанные в пунктах 6–11, еще 2 раза. Делайте перерыв примерно на 5–10 минут между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.
13. Подставьте под стимер пустую емкость. Налейте воду в бойлер, закрутите крышку и переведите регулятор в положение «Пар». Дождитесь нагрева бойлера до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Выпускайте пар примерно 30 секунд, затем отключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл». Кофеварка готова к эксплуатации.
Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Приготовление кофе

1. Наполните бойлер водой. Рекомендуется использовать очищенную кипяченую воду комнатной температуры, так как при приготовлении кофе кофеварка не нагревает воду до температуры кипения. Для отмеривания количества воды воспользуйтесь кофейником, уровень воды должен быть не ниже отметки «2» и не выше отметки «4» (не менее 120 мл и не более 240 мл). Не заливайте воды более, чем на 4 порции, иначе излишки воды могут политься из стимера. Закрутите крышку бойлера по часовой стрелке.
2. Установите фильтр в рожок. Обратите внимание, что фильтр не фиксируется в рожке.
3. Добавьте 1–2 мерные ложки молотого кофе в зависимости от того, сколько порций хотите приготовить. 1 мерная ложка (примерно 8 грамм) соответствует 2 порциям готового напитка. Фильтр рассчитан примерно на 16 грамм молотого кофе.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям 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 так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке, и поверните его справа налево до упора для фиксации.
6. Подставьте под рожок кофейник или чашку.
7. Переведите регулятор в положение «Кофе». Загорится индикатор работы, и начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка нагреется, автоматически начнется подача воды.
8. Чтобы остановить приготовление кофе, переведите регулятор в положение «Пауза». Индикатор работы погаснет. Для продолжения приготовления кофе снова поверните регулятор в положение «Кофе». Индикатор работы загорится, и кофеварка продолжит приготовление кофе.
9. Кофеварка прекратит пролив, когда вода в бойлере закончится. Переведите регулятор в положение «Выкл», чтобы сбросить давление в бойлере и выключить кофеварку. Индикатор работы погаснет.

Внимание! Нагрев бойлера не отключается автоматически. Обратите внимание, что вам нужно вручную выключить кофеварку по завершении приготовления кофе. Поэтому не оставляйте работающую кофеварку без присмотра.

Вы также можете выключить кофеварку раньше окончания пролива, повернув регулятор в положение «Выкл».

При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Примечание. Если вода в бойлере закончилась, и вы хотите приготовить еще кофе, то выключите кофеварку и дождитесь, когда она остынет, только потом открутите крышку бойлера и долейте воду в бойлер. Не откручивайте крышку бойлера и не заливайте воду, пока бойлер не остыл.

10. Поверните рожок слева направо и снимите его. Расположите леввер на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и вытряхните кофейную таблетку. Будьте осторожны, рожок может быть горячим. Промойте фильтр и рожок теплой водой.
11. Когда прибор остынет, протрите салфеткой или тканью место установки рожка. **Внимание!** Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление вспененного молока

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

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Возьмите высокую емкость и налейте в нее необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте емкость наполовину или меньше.
3. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость. Переведите регулятор в положение «Пар». Индикатор работы загорится, и кофеварка начнет нагрев до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пауза».
4. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость 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, повернув регулятор в положение «Пар». Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
5. 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 емкости, тогда пена начнет подниматься.
6. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком, 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 головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
7. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей 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.

8. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Пауза», и только потом вытаскивайте стимер из емкости. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
9. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара ненадолго, повернув регулятор в положение «Пар», чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Выкл». Дождитесь, пока давление в бойлере сбросится и пар перестанет подаваться через стимер, и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.
Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!
Примечание. Если вода в бойлере закончилась, и вы хотите продолжить подачу пара, то выключите кофеварку и дождитесь, когда она остынет, только потом откройте крышку бойлера и долейте воду в бойлер. Не откручивайте крышку бойлера и не заливайте воду, пока бойлер не остыл.

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.

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

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 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, а также 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. Подставьте под стимер пустую емкость и включите нагрев бойлера до температуры подачи пара, повернув регулятор в положение «Пар».
3. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Выпустите конденсат. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор в положение «Пауза».
4. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, поверните регулятор в положение «Пауза». Только после прекращения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
5. Сразу после разогрева подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу пара, чтобы очистить стимер от остатков напитка.
6. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «Выкл». Дождитесь, пока давление в бойлере сбросится и пар перестанет подаваться через стимер, и протрите стимер влажной тканью.

Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Советы

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

Своевременно протирайте поддон, чтобы там не скапливалась вода, или вовремя выливайте из него воду. Периодически протирайте место под поддоном.

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 и кофейник.

Не разогревайте кофейник в микроволновой печи, так как он содержит металлические элементы.

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточной 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 кофейник или чашку, а также рожок с фильтром. Для этого в емкость наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить кофейник или чашку и включить приготовление кофе. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению кофе.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. После подачи пара и перед приготовлением кофе выключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл», и подождите около 5–10 минут.

Внимание! Нагрев бойлера не отключается автоматически. Обратите внимание, что вам нужно вручную выключить кофеварку по завершении приготовления кофе или подачи пара. Поэтому не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

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 может взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко.

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

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

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

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

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.

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

Ристретто называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunken (шранк) и Short (шот).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как новым.

Лунго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола или одна мерная ложка и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

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

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



Напитки на основе эспрессо

Американо — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку, а доливается уже в готовый напиток.

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе в кофемашине (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

Эспрессо макиато — эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

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

Латте макиато состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспрессо. Затем

взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. При этом пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем медленно тонкой струйкой влейте в него эспрессо.

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

Капучино состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — низкое качество.

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

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

Степень обжарки

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






1. Очень светлая обжарка (Cinnamon) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.

2. Светлая или легкая обжарка (American) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделения масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. Средняя обжарка (City, Viennese). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. Темная обжарка (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. Очень темная обжарка (Italy). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым. В идеале зерна должны быть свежесобжаренными. 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 <i>капельной кофеварке</i> и <i>френч-прессе</i> . 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 <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки</i> (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

Для рожковых кофеварок не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

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

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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



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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте рожок и кофейник после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Место установки рожка следует протереть салфеткой.

Мойте кофейник в теплой воде мягкой губкой с моющим средством для посуды. Не используйте для мытья абразивные чистящие средства, а также жесткие губки.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь, кофеварка, рожок, место установки рожка и кофейник могут быть горячими!

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Обратите внимание, что фильтр не фиксируется в рожке. Чтобы вытащить фильтр, потяните его в сторону от рожка.

Очищайте стимер и панарелло после каждого приготовления вспененного молока или подогрева напитка, иначе на них налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера и панарелло можно пропустить пар в пустую емкость и протереть их влажной тканью. Также панарелло можно промыть водой, так как насадка панарелло съемная. Чтобы снять насадку панарелло просто потяните ее вниз. Вымойте панарелло теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды. Тщательно просушите панарелло, затем установите панарелло обратно на трубку подачи пара зубчиками вниз.

Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным бойлером, рекомендуется открутить крышку, аккуратно наклонить прибор и слить воду. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления. Чтобы вода в бойлере дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую кипяченую прохладную воду.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Снимите решетку с поддона, поддон вытаскивайте из кофеварки, 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 мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Удаление накипи

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

1. Налейте в бойлер 240 мл воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).

2. Подсоедините рожок с фильтром (без кофе) и подставьте кофейник или другую емкость под рожок.
3. Подключите кофеварку к сети и переведите переключатель питания в положение «I». Индикатор переключателя питания загорится.
4. Переведите регулятор в положение «Кофе». Загорится индикатор работы, и начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка нагреется, автоматически начнется подача воды.
5. Подождите, пока кофеварка прольет примерно одну порцию, затем переведите регулятор в положение «Пауза». Индикатор работы погаснет.
6. Подставьте под стимер пустую емкость и переведите регулятор в положение «Пар». Дождитесь нагрева бойлера до температуры подачи пара. После окончания нагрева подача пара начнется автоматически. Выпускайте пар примерно 30–60 секунд, затем отключите кофеварку, повернув регулятор в положение «Выкл».
7. Подождите около 15 минут, чтобы средство от накипи подействовало. Затем повторите пункты 4–6.
8. Аккуратно промойте бойлер чистой водой, затем залейте в него не более 240 мл чистой прохладной воды. Повторите действия, описанные в пунктах 4–6, пока вода в бойлере не закончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Кофеварка готова к эксплуатации.

Внимание! При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, убедитесь, что рожок и поддон не установлены в кофеварку, и слейте воду из бойлера, открутив крышку бойлера и аккуратно перевернув прибор над раковиной. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтр, кофейник, решетку, поддон, панарелло и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение уберите 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 тя-



жести. 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, индикатор переключателя питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Переключатель питания находится в положении «О»	Переведите переключатель питания в положение «I»

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в бойлере	Выключите кофеварку, дождитесь, когда она остынет, затем долейте воду в бойлер

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

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

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Влейте воду из поддона
В бойлере слишком много воды, вода вытекает из стимера	Не заливайте более 240 мл воды (4 порции). Для удобства измерения пользуйтесь кофейником

У кофе кислый привкус

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

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая емкость слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую емкость
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее о взбивании молока см. в главе «Советы»
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и 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 разделе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит упростить процесс взбивания пенки

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Возможно, бойлер нагревается	Кофеварка подает пар, только когда бойлер достаточно прогрет. Дождитесь, когда бойлер нагреется, после этого подача пара начнется автоматически
В бойлере нет воды	Выключите кофеварку, дождитесь, когда она остынет, затем долейте воду в бойлер
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Очистите стимер и панарелло, как указано в главе «Чистка и обслуживание»

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: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость бойлера: 0,24 л
5. Емкость кофейника: 0,24 л
6. Давление: 3,5 бар
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер устройства: 252 × 310 × 289 мм
9. Размер упаковки: 300 × 234 × 348 мм
10. Вес нетто: 1,8 кг
11. Вес брутто: 2,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Фэшн Илектрикэл Эплаенсис Мфг. Ко., Лтд. № 24-2, Фуань Индастриэл Зоун Фэйз 1, Ляньду Вилидж, Лэлю Таун, Шуньдэ Дис-трикт, 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 фильтра и других частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение бойлера органическими, соевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации, а также использовать кипяченую фильтрованную воду.

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

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

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления 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 бойлером. Это может привести к повреждению устройства.
10. Нагрев бойлера не отключается автоматически. Обратите внимание, что вам нужно вручную выключить кофеварку по завершении приготовления кофе или подачи пара.



11. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
12. При выключении кофеварки через стимер подается пар для сброса давления в бойлере. Будьте осторожны, не обожгитесь!
13. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
14. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
15. 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.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных детям местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
23. Соблюдайте осторожность во время работы с паром. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
24. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
25. Наливайте в бойлер только воду, не добавляйте другие жидкости.
26. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
27. Не используйте микроволновку для разогрева напитка в кофейнике.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

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

Вертикальный пылесос КТ-5105

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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





Инфракрасная плита КТ-139

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

Ручной отпариватель КТ-9108

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



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

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

Настольная лампа КТ-3326

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





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