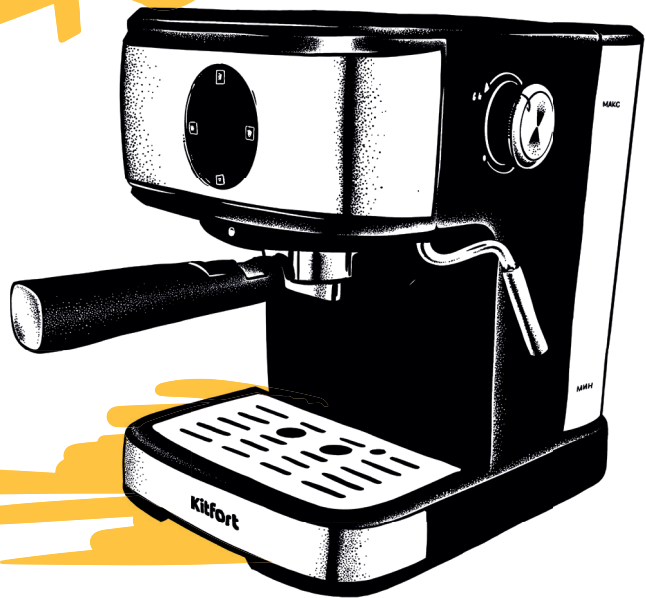




Kitfort

НА СТРАЖЕ БОДРОСТИ



Penguin Pack
Кофеварка
КТ-7224

kitfort.ru



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	19
Уход и хранение.....	20
Устранение неполадок	20
Технические характеристики	23
Меры предосторожности.....	24



Общие сведения

Кофеварка КТ-7224 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

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

Молочную пенку для капучино можно приготовить самостоятельно. Для приготовления пара и горячей воды в кофеварке есть паровая трубка — стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

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

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.

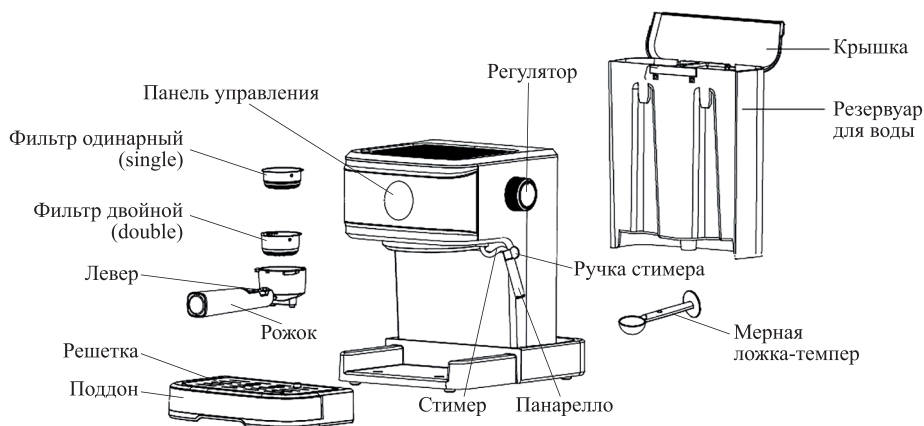
Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка.

Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

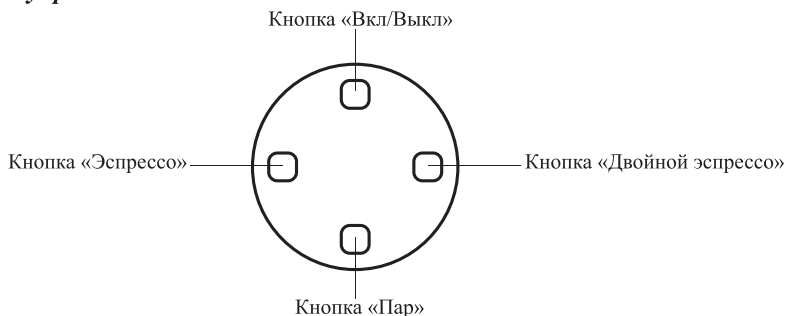
1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
 - Панарелло — 1 шт.
 2. Рожок — 1 шт.
 3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
 4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
 5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
 6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.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

Устройство кофеварки





Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает кофеварку. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» выполняется нагрев бойлера, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» мигают. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо или горячей воды, все кнопки будут гореть непрерывно.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление одной порции эспрессо, при этом мигает кнопка «Эспрессо», а кнопки «Двойной эспрессо» и «Пар» не горят. Программа приготовления эспрессо выключается автоматически через 15 секунд — это оптимальное время для приготовления одной порции эспрессо.

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойного эспрессо, при этом мигает кнопка «Двойной эспрессо», а кнопки «Эспрессо» и «Пар» не горят. Вы можете приготовить одновременно две чашки эспрессо или одну чашку двойного эспрессо. Программа приготовления двойного эспрессо выключается автоматически через 25 секунд — это оптимальное время для приготовления двойной порции эспрессо.

Кнопка «Пар» включает нагрев бойлера до температуры приготовления пара.

Регулятор служит для включения подачи пара и горячей воды. Перед включением кофеварки убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Перед тем, как повернуть регулятор против часовой стрелки для приготовления пара или подачи горячей воды, подставьте под стимер чашку или другую емкость.

Чтобы включить подачу горячей воды, дождитесь, чтобы кофеварка нагрелась для приготовления эспрессо, поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Из стимера будет выходить горячая вода под давлением. Через 15 или 25 секунд подача горячей воды остановится, в зависимости от того, на какую кнопку вы нажали. Чтобы отключить подачу горячей воды раньше, нажмите на ту же кнопку и поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

Чтобы включить подачу пара, необходимо сначала включить нагрев бойлера для подачи пара. Для этого нажмите **на кнопку «Пар»**. Кнопка «Пар» начнет мигать, кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» гореть не будут. Когда кофеварка достаточно нагреется для подачи пара, кнопка «Пар» будет гореть непрерывно.

После разогрева бойлера можно включить подачу пара. Для этого необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки. Из стимера будет выходить пар под

давлением. Чтобы остановить подачу пара, необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке до упора.

Примечание. После разогрева бойлера до температуры подачи пара необходимо его охладить, если вы хотите сразу приготовить эспрессо. Для этого подождите около 15 минут или поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Будьте осторожны, сначала будут выходить пар и брызги горячей воды. Когда кофеварка остынет до температуры приготовления эспрессо, подача горячей воды из стимера прекратится, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

Через 25 минут бездействия кофеварка автоматически отключается, нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Ручка стимера не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара.

Насадка **панарелло** облегчает процесс приготовления молочной пенки.

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

Фильтр устанавливается в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, а затем фильтр необходимо повернуть для фиксации в рожке. Чтобы фильтр не выпал из рожка, когда вы выкидываете кофейную таблетку, на ручке рожка есть **левер** — расположите левер на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и встряхните кофейную таблетку.

В поддоне предусмотрен специальный поплавок, который поднимается и начинает выступать из решетки поддона, когда в поддоне скопилось много жидкости.

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 средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды, фильтры, рожок, решетку поддона, поддон, панарелло и мерную ложку-тепмер. Тщательно высушите. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «МАКС» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» начнут мигать. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, все кнопки будут гореть непрерывно.



7. Установите фильтр в рожок. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку так, чтобы выступы на рожке попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
8. Подставьте любую подходящую по высоте чашку под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Повторите еще 3–4 раза. Не забывайте сливать воду из чашки, когда она наполнится.

Примечание. При первом включении кофеварке потребуется некоторое время, чтобы подкачать воду из резервуара в бойлер. Будут мигать кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». Может потребоваться несколько раз включить приготовление эспрессо, прежде чем вода начнет подаваться в рожок.

9. Нажмите на кнопку «Пар» и дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» начнет гореть непрерывно. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки. Из стимера начнет выходить пар. Примерно через 1 минуту поверните регулятор по часовой стрелке до упора и нажмите на кнопку «Пар» еще раз.
10. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «МАКС», установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления эспрессо возьмите одинарный фильтр, а для двойного эспрессо — двойной фильтр. Установите фильтр в рожок. Добавьте молотый кофе: для одной порции эспрессо потребуется примерно 7 грамм молотого кофе, для двойного эспрессо — примерно 14 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 в кофеварку и поверните слева направо до упора.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо.



7. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Рекомендуется удерживать фильтр левером. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой.
8. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.
Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обжигитесь.

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. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофеварка прогреется для приготовления эспрессо.
3. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы кофеварка начала нагреваться для подачи пара.
4. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. 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. Убедитесь, что кофеварка достаточно нагрелась, кнопка «Пар» горит непрерывно. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки. 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.
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, повернув регулятор против часовой стрелки. 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 вдвигать 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 сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
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.

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, повернув регулятор против часовой стрелки, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара. Сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.
Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Пар очень горячий, стимер сильно нагревается.
12. Отключите нагрев бойлера для подачи пара, нажав на кнопку «Пар».

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. Добавлять сахар рекомендуется 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 разогрева необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.

2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофеварка нагреется для приготовления эспрессо.
3. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы кофеварка начала нагреваться для подачи пара. Дождитесь, когда кнопка «Пар» загорится непрерывно.
4. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без использования 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, поверните регулятор по часовой стрелке до упора. 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.
Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Пар очень горячий, стимер сильно нагревается.
8. Отключите нагрев бойлера для подачи пара, нажав на кнопку «Пар».

Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете приготовить и налить горячую воду температурой около 90 °С. Убедитесь, что переключатель повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку. Дождитесь, когда кофеварка разогреется. Подставьте под стимер чашку или другую емкость, поверните переключатель против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо». Из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением. Подача горячей воды выключится автоматически. Чтобы отключить подачу горячей воды раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» и поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

Программирование

Вы можете настроить время пролива воды для эспрессо и двойного эспрессо. При настройке времени пролива для эспрессо, время пролива для двойного эспрессо автоматически запрограммируется в 2 раза больше. И наоборот, если вы запрограммируете время приготовления двойного эспрессо, время приготовления одной порции автоматически изменится на время в 2 раза меньшее.

Максимально возможная длительность приготовления для эспрессо — 45 секунд, для двойного эспрессо — 90 секунд.

1. Включите кофеварку и дождитесь, когда она разогреется.
2. Установите фильтр в рожок и наполните нужным количеством кофе. Стемперуйте кофе в рожке, подсоедините рожок к кофеварке.
3. Добавьте воду в резервуар.



4. Нажмите и удерживайте в течение 3–5 секунд кнопку «Эспрессо». Кофеварка перейдет в режим настройки времени пролива.
5. Подставьте чашку под рожок и нажмите на кнопку «Эспрессо». Начнется приготовление эспрессо.
6. Когда в чашке будет нужный объем эспрессо, выключите приготовление, нажав на кнопку «Эспрессо» еще раз. Время приготовления эспрессо запрограммировано. Все последующие порции эспрессо будут готовиться заданное время, а двойного эспрессо — в 2 раза больше.

Сброс к заводским настройкам

Чтобы сбросить время приготовления эспрессо и двойного эспрессо к заводским настройкам, нажмите и удерживайте в течение 3–5 секунд кнопки «Двойной эспрессо» и «Пар». Они мигнут 3 раза. Сброс к заводским настройками выполнен.

Советы

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

Когда поплавков поддона начинается выступать из решетки, необходимо слить жидкость из поддона. 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. Рекомендуется придерживать фильтр левером, 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 фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и включить приготовление двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

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.

Сразу после подачи пара включить приготовление эспрессо не получится, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать. Чтобы охладить бойлер до температуры приготовления эспрессо, поверните регулятор против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Из стимера будет выходить горячая вода с паром. Когда температура бойлера станет оптимальной для приготовления эспрессо, подача горячей воды прекратится автоматически.

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 перегрется, и пена не получится.

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

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

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

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

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать 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 панарелло 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), Shrunк (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 (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 в кофеварке (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

Эспрессо макиато (Macchiato, it.) — 40–60 мл, эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

Классический рецепт приготовления эспрессо макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе



эспрессо. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

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

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

Капучино (cappuccino, it.) 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 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 <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 тонкого молотого 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. 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 вышашается 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 latte-art — создание объемных рисунков и скульптур из густой молочной пенки на поверхности капучино.

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался. Протирайте место выхода кофе влажной тканью. Будьте осторожны, не обожгитесь.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Очищайте стимер и панарелло после каждого приготовления вспененного молока или разогрева напитков, иначе на них налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера и панарелло можно пропустить пар в пустую емкость и протереть стимер 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 средства для мытья посуды и мягкой губки. Тщательно просушите панарелло, затем установите панарелло обратно на трубку подачи пара.

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, поддон вытащите 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 резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофеварка прогреется.



3. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте чашку или другую емкость под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Слейте воду из чашки.
4. Затем подставьте емкость под стимер и включите подачу пара на 1–2 минуты.
5. Подождите 15 минут, чтобы средство для удаления накипи подействовало.
6. Повторите действия, описанные в пунктах 3 и 4 несколько раз, пока в резервуаре не закончится вода. Не забывайте сливать воду из чашки по мере ее наполнения.
7. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «МАКС». Повторите действия, описанные в пунктах 3–4, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.



Уход и хранение

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

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

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

кофе и будет 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

Вода не подается

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

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 1–1,5 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, а мягкой стороной почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите





Из кофеварки вытекает вода на стол

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

У кофе кислый привкус

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

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 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 главе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит взбить пенку проще

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Возможно, бойлер нагревается	Кофеварка подает пар только когда бойлер достаточно прогрет. Дождитесь, когда бойлер нагреется для подачи пара
В резервуаре для воды кончилась вода	Залейте воду в резервуар не ниже отметки «МИН». Подставьте под стимер чашку и повторите попытку подачи пара
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите панарелло и вымойте, стимер тщательно протрите влажной мягкой тканью

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: 1100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
5. Давление: 15 бар
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 218 × 273 × 289 мм
8. Размер упаковки: 316 × 260 × 350 мм
9. Вес нетто: 3,1 кг
10. Вес брутто: 3,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



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

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, 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 рожковой кофеварки. Во избежание засорения фильтра рожка не используйте слишком мелкий помол.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь кофеварки, на органы управления и 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 непроизводственной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

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

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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

