

**Аромат.
Вкус.
Бодрость.**



**Кофеварка «3 в 1»
КТ-7227**

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 «3 в 1»	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» КТ-7227 — multifunctional устройство, сочетающее в себе функции капсульной и рожковой кофеварки. Благодаря адаптерам кофеварка подходит для капсул типа Nespresso Original и Dolce Gusto, а также для молотого кофе.

Капсульно-рожковая кофеварка поможет приготовить эспрессо, американо, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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. 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 «3 в 1» от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является возможность приготовления кофе из капсул и приготовление кофе аналогично приготовлению кофе в рожковой кофеварке. Молотый кофе помещается в фильтр адаптера 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.

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

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для его приготовления необходимо просто поместить капсулу в адаптер, а адаптер — в кофеварку. В таком случае нет необходимости отмерять необходимое количество молотого кофе и самостоятельно его темперовать. Также кофе в капсулах может долго храниться благодаря герметичной упаковке. После приготовления напитка чистить кофеварку становится проще: кофейная капсула просто выбрасывается, нет необходимости выкидывать кофейную таблетку и промывать фильтр.

Кофеварка «3 в 1» КТ-7227 совмещает в себе все преимущества рожковой и капсульной кофеварки.

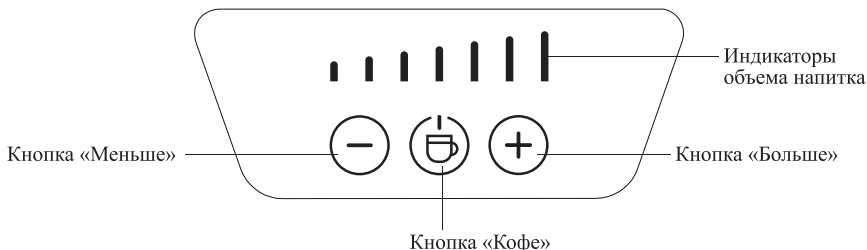
Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 2. Адаптер для капсул Nespresso Original с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 3. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
 4. Адаптер для молотого кофе с фильтром и уплотнительным кольцом — 1 шт.
 5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 6. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство кофеварки «3 в 1»



Панель управления



Переключатель «Вкл/Выкл» включает и отключает кофеварку. Переведите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I», чтобы включить прибор, или в положение «O», чтобы выключить прибор.

При включении начинается нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Индикаторы кнопок «Кофе», «Меньше» и «Больше» мигают во время нагрева прибора и непрерывно горят, когда кофеварка достаточно разогрета.

Кнопками «Меньше» и «Больше» можно настроить количество воды, подаваемой через адаптер: 50, 70, 90, 120, 150, 200 или 260 мл. Чем больше **индикаторов объема напитка** горит, тем большее количество воды будет подаваться.

Примечание. Объем готового напитка будет немного меньше, так как часть воды остается в адаптере после приготовления кофе. Например, при выборе 50 мл объем готового напитка составит примерно 30–40 мл, что соответствует порции эспрессо.

Нажатие на **кнопку «Кофе»** включает и выключает приготовление кофе.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофеварка отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, переведите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «O», а затем в положение «I».

Резервуар для воды съёмный — его можно легко снять и наполнить водой.

Кофейную капсулу или фильтр с молотым кофе помещают в соответствующий адаптер и устанавливают в кофеварку.

Примечание. Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.

Высоту **решетки** можно изменить в зависимости от высоты чашки. Для этого установите решетку на кофеварку так, чтобы выступы на решетке попали в пазы на кофеварке на нужной высоте.

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

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. Вымойте резервуар для воды, адаптеры, фильтр и поддон с решеткой теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.
Внимание! В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Подсоедините любой адаптер (без капсул или молотого кофе) и подставьте емкость под адаптер.
6. Подключите прибор к сети.
7. Переверните переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I», чтобы включить прибор. Индикаторы всех кнопок будут мигать. Дождитесь, когда индикаторы будут гореть непрерывно — к этому моменту кофеварка разогреется достаточно для приготовления кофе.
8. Нажимайте на кнопку «Больше», чтобы выбрать максимальный объем напитка.
9. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка начнет пролив воды. Индикаторы кнопок «Меньше» и «Больше» погаснут. Чтобы прекратить пролив раньше, нажмите на кнопку «Кофе».
10. Слейте воду из емкости и поставьте под адаптер.
11. Повторите действия, описанные в пункте 9–10, пока вода в резервуаре не закончится.
12. 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 кофе из молотого кофе

1. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления эспрессо из молотого кофе возьмите адаптер для молотого кофе. Фильтр адаптера для молотого кофе рассчитан примерно на 13 грамм кофе. Установите фильтр в адаптер, немного поверните его для фиксации и добавьте молотый кофе.
3. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям адаптера. Затем надавите темпером (в комплект не входит) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть адаптер о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить адаптер для молотого кофе. После нада-



вливания, без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.

4. Установите адаптер в кофеварку до упора.
5. Переверните переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I», чтобы включить прибор. Индикаторы всех кнопок будут мигать. Дождитесь, когда индикаторы будут гореть непрерывно — к этому моменту кофеварка разогреется достаточно для приготовления кофе.
6. Установите решетку на нужную высоту и поставьте чашку на решетку.
7. Выберите объем напитка с помощью кнопок «Меньше» и «Больше». Чем больше индикаторов объема напитка горит, тем большее количество воды будет подаваться.
8. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка начнет приготовление кофе. Индикаторы кнопок «Меньше» и «Больше» погаснут. Чтобы выключить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Кофе». Когда кофеварка приготовит кофе, индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть. Не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.
9. Для снятия адаптера потяните его в сторону от корпуса прибора. Откройте крышку адаптера и аккуратно встряхните кофейную таблетку. Затем промойте адаптер и фильтр теплой водой.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не пораньтесь.

Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso Original или Dolce Gusto в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).

Внимание! Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их.

Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.

Лезвия в адаптере для капсул Nespresso Original очень острые. Будьте осторожны и не пораньтесь.

3. Поместите капсулу внутрь адаптера. Затем закройте крышку адаптера (у адаптера для капсул Dolce Gusto конструктивно не предусмотрено крышки).
4. Установите адаптер в кофеварку до упора.
5. Переверните переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I», чтобы включить прибор. Индикаторы всех кнопок будут мигать. Дождитесь, когда индикаторы будут гореть непрерывно — к этому моменту кофеварка разогреется достаточно для приготовления кофе.
6. Установите решетку на нужную высоту и поставьте чашку на решетку.
7. Выберите объем напитка с помощью кнопок «Меньше» и «Больше». Чем больше индикаторов объема напитка горит, тем большее количество воды будет подаваться.

8. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка начнет приготовление кофе. Индикаторы кнопок «Меньше» и «Больше» погаснут. Когда кофеварка приготовит кофе, индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть. Не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.
9. Чтобы выключить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Кофе».
10. Для снятия адаптера потяните его в сторону от корпуса прибора. Выкиньте капсулу в мусорное ведро, перевернув адаптер. Затем промойте адаптер теплой водой. **Внимание!** Будьте осторожны, кофеварка и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Советы

На решетку помещаются чашки высотой примерно до 10 см. Высоту решетки можно изменить в зависимости от высоты чашки. Для этого установите решетку на кофеварку так, чтобы выступы на решетке попали в пазы на кофеварке на нужной высоте. Если чашка слишком высокая и не помещается под рожок, поддон можно снять.

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

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон с решеткой.

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

Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.

Не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды. Не включайте прибор без установленного адаптера.

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку или капсулу из адаптера и промывайте его.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку. Для этого в чашку наливают горячую воду, а через пару минут выливают воду и включают приготовление кофе.

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.

Ристрэтто — 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), Shrank (шранк) и Short (шот).

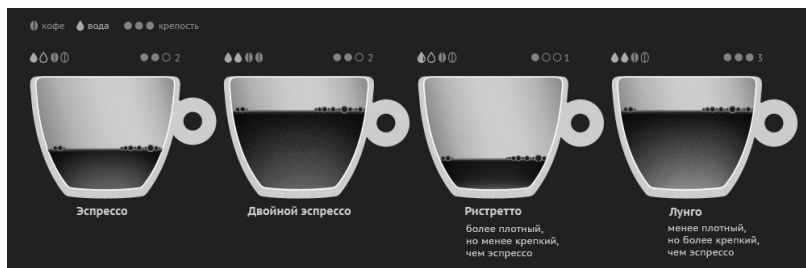
Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

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

Лунго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом. Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды.

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

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



Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлече-

ние веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд или более. Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

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

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

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

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

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

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;



- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — низкое качество.

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды). Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

Степень обжарки


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





1. Очень светлая обжарка (Cinnamon) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. Светлая или легкая обжарка (American) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. Средняя обжарка (City, Viennese). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. Темная обжарка (French, Espresso) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. Очень темная обжарка (Italy). Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым. В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут

	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

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

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно 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.

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте адаптер после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять адаптер к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох.

Периодически вынимайте фильтр из адаптера для молотого кофе и промывайте его и пространство под ним.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку. 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 кипяченую воду.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Вытащите поддон из кофеварки, снимите решетку, 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.

Самоочистка

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) включайте режим самоочистки.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи до максимальной отметки (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).

2. Подключите прибор к сети.
3. Подсоедините адаптер для капсул Nespresso Original (без капсулы) и подставьте емкость объемом 0,8 л под адаптер.
4. Убедитесь, что переключатель «Вкл/Выкл» находится в положении «О». Нажмите кнопку «Кофе» и переведите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I», затем отпустите кнопку «Кофе». Индикаторы всех кнопок начнут поочередно мигать.
5. Нажмите на кнопку «Кофе». Индикатор кнопки «Кофе» будет непрерывно гореть, и кофеварка включит режим самоочистки. Дождитесь, когда индикаторы всех кнопок будут мигать.
6. Вылейте жидкость из емкости. Залейте в резервуар чистую прохладную воду до максимальной отметки и нажмите на кнопку «Кофе», чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. По окончании самоочистки прибор будет готов к приготовлению кофе.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: адаптеры, фильтр, решетку, поддон и резервуар для воды. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку и все аксессуары 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 адаптере

Вода, остающаяся в адаптере после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается адаптер, и дном фильтра или капсулы в адаптере. 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 адаптере может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в адаптере, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, при приготовлении из молотого кофе влияет температура. Если кофе мелкого помола и утрамбован 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 вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в адаптере — 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
Переключатель «Вкл/Выкл» находится в положении «О»	Чтобы включить кофеварку, переведите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I»

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Залейте воду в резервуар до уровня между минимальной и максимальной отметками
Залип клапан	Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды

Вода идет из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер и установите правильно
Фильтр адаптера загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из адаптера. 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 максимальной отметки. 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

Подается большое количество воды

Возможная причина	Решение
Выбран большой объем напитка	Нажмите на кнопку «Кофе», чтобы прекратить приготовление кофе. Уменьшите объем напитка с помощью кнопки «Меньше»
Кофеварка в режиме удаления накипи	Переведите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «О». Кофеварка отключится. Затем переведите переключатель «Вкл/Выкл» в положение «I», чтобы включить прибор в режиме приготовления кофе

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: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 0,8 л
5. Давление: 20 бар
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 136 × 285 × 245 мм
8. Размер упаковки: 345 × 188 × 303 мм
9. Вес нетто: 2,9 кг
10. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Шэньчжэнь Чулакс Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 233, Билдинг 2, Лунгуан Сэнчури Билдинг, №23 Дистрикт, Дайван Кэмыюнити, Синьянь Стрит, Баоань Дистрикт, Шэньчжэнь, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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



Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Потемнение и пожелтение фильтра 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 адаптера является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для данной кофеварки. Во избежание засорения фильтра не используйте слишком мелкий помол.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте 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 использовании 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 кофеваркой. Не устанавливайте капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.
22. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен.
23. Не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
25. В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не пораньтесь.



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