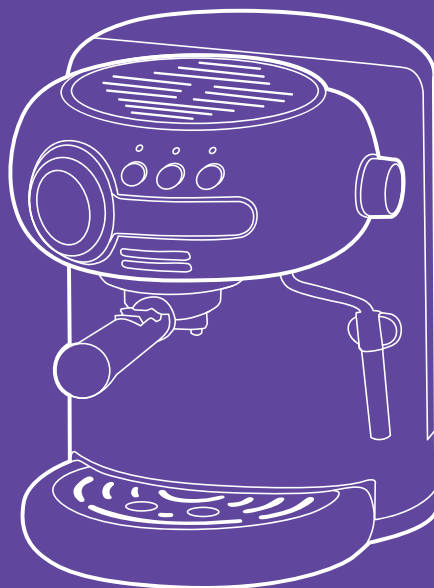


**На страже  
бодрости!**



**Кофеварка  
КТ-7191**

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](mailto: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 |
| Другие товары Kitfort .....               | 26 |

## Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7191 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера в рожковой кофеварке вы можете приготовить молочную пенку или подогреть паром остывшие напитки.

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер в кофеварке и там нагревается до температуры 92–95 °С, а затем 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 около 25 секунд. Кофе получается восхитительно 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: она всегда объемная и стойкая, если кофе свежий. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его еще часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр для 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.

Металлический рожок хорошо прогревает напиток, и кофе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка, которая называется 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.

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.

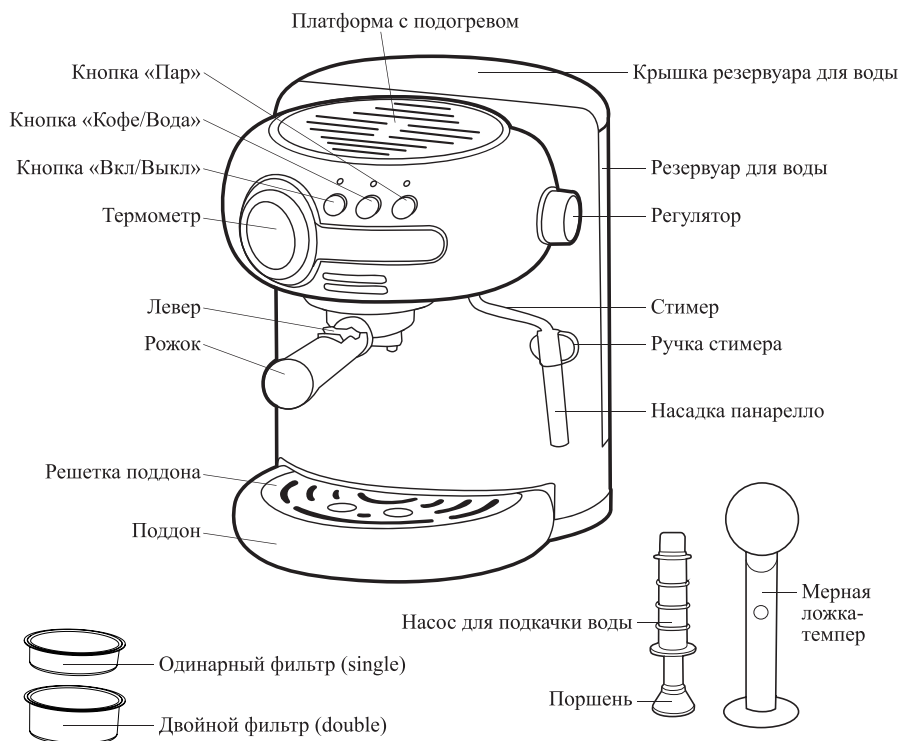


## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
  - Поддон со съёмной решеткой — 1 шт.
2. Ручка стимера — 1 шт.
3. Рожок — 1 шт.
4. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
5. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
6. Насадка панарелло — 1 шт.
7. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
8. Насос для подкачки воды с поршнем — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство кофеварки



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает кофеварку. При включении кофеварки начинается нагрев бойлера для приготовления эспрессо и подачу горячей воды через стимер.

**Кнопка «Кофе/Вода»** включает приготовление эспрессо и подачу горячей воды через стимер. Чтобы остановить приготовление кофе или подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Кофе/Вода» еще раз. Пролив воды не останавливается автоматически.

**Кнопка «Пар»** включает нагрев кофеварки до температуры подачи пара.

Над каждой кнопкой есть световой индикатор, который горит, когда кнопка нажата.

Поворот **регулятора** включает подачу пара или горячей воды через стимер.

**Ручка стимера** не нагревается, за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл.

Внутри металлического **рожка** устанавливается **одинарный фильтр** для приготовления одной порции эспрессо или **двойной фильтр** для приготовления двойной порции.

**Лever** на рожке служит для того, чтобы придерживать фильтр во время очистки от уже использованной кофейной таблетки. Расположите левый на краю фильтра, придерживая его, и вытряхните кофейную таблетку.

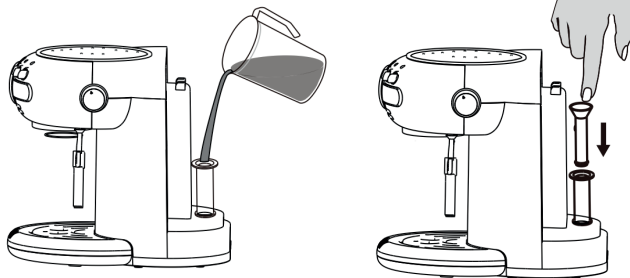
**Мерная ложка-темпер** поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

**Платформа с подогревом** не имеет своего нагревательного элемента, но нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки и рожок, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки и рожок после мытья.

**Термометр** позволяет отслеживать температуру, до которой нагрелась кофеварка. Для приготовления кофе вода нагревается до температуры 92–95 °С, но для подачи пара бойлер должен быть разогрет сильнее. Когда кофеварка нагрета до температуры приготовления эспрессо, стрелка термометра находится в положении «Кофе» ☐. Когда кофеварка нагрета до температуры подачи пара, стрелка термометра находится в положении «Пар» ⬇.

**Резервуар для воды** съемный — его легко снять и наполнить водой в удобном для вас месте.

**Насос для подкачки воды** поможет подкачать в бойлер воду при первом включении пролива воды в кофеварке или после долгого неиспользования. После долгой транспортировки клапан может заклинить, кофеварка не будет подкачивать воду из резервуара. В таком случае необходимо установить внешнюю часть насоса вместо резервуара для воды, наполнить водой, вставить поршень и нажать на него, чтобы протолкнуть воду внутрь.



**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

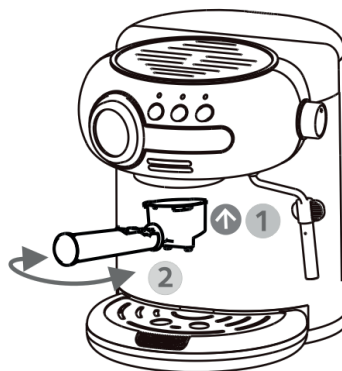
### Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием промойте резервуар для воды, рожок, фильтры, насадку панарелло, мерную ложку-темпер, поддон, решетку поддона, насос для подкачки воды с поршнем в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной мягкой тканью.
3. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «Max». Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку.
5. Установите поддон в кофеварку. Затем установите решетку поддона на поддон.
6. Подключите кофеварку к сети электропитания. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, стрелка на термометре будет находиться в положении «Кофе».

**Примечание.** Перед подключением к сети проверьте, что кнопки «Вкл/Выкл», «Кофе/Вода» и «Пар» не нажаты. Для этого вы можете нажать на каждую кнопку поочередно. Если кнопка слегка «утопится» в корпус, значит, до этого она не была нажата, нажмите на нее еще раз, чтобы она не была «утоплена» в корпус.

7. Установите фильтр в рожок.
8. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под место установки рожка так, чтобы ручка рожка оказалась под значком открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок против часовой стрелки до упора, чтобы ручка рожка оказалась под значком закрытого замка.
9. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок. Нажмите на кнопку «Кофе/Вода». Загорится индикатор кнопки «Кофе/Вода». Через несколько секунд вода начнет вытекать в емкость.

**Примечание.** Если кофеварка не подкачивает воду из бойлера, необходимо подкачать воду вручную. Для этого возьмите внешнюю часть насоса из комплекта, установите вместо резервуара для воды в отверстие на кофеварке, залейте воду, установите поршень и нажмите на него, чтобы прокачать воду. Затем установите резервуар для воды обратно и нажмите на кнопку «Кофе/Вода».



10. Когда емкость заполнится, нажмите на кнопку «Кофе/Вода» еще раз, чтобы остановить пролив воды. Пролив воды не останавливается автоматически. Слейте воду из емкости.
11. Повторите действия, описанные в пунктах 9–10, еще 2–3 раза.
12. Подставьте под стимер любую емкость. Нажмите на кнопку «Кофе/Вода» и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Начнется подача горячей воды из стимера. Примерно через 1 минуту остановите подачу горячей воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора и нажав на кнопку «Кофе/Вода».
13. Кофеварка готова к использованию.

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

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

### Приготовление эспрессо

1. Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «Мах», и установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть.

**Примечание.** Перед включением кофеварки проверьте, что кнопки «Кофе/Вода» и «Пар» не нажаты. Для этого вы можете нажать на каждую из них поочередно. Если кнопка слегка «утопится» в корпус, значит, до этого она не была нажата, нажмите на нее еще раз, чтобы она не была «утоплена» в корпус.

3. Установите фильтр в рожок. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 7 грамм кофе, что соответствует одной мерной ложке. Двойной фильтр рассчитан на 14 грамм (две мерные ложки).
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем утрамбуйте кофе темпером (обратной стороной мерной ложки). 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 темпером по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.

**Примечание.** 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.

5. Подведите рожок с фильтром под место установки рожка так, чтобы ручка рожка оказалась под значком открытого замка. Поверните рожок против часовой стрелки до упора, чтобы ручка рожка оказалась под значком закрытого замка.
6. Убедитесь, что бойлер нагрелся — стрелка на термометре находится в положении «Кофе».
7. Поставьте чашку на решетку поддона. На решетку помещаются чашки высотой до 9 см. Нажмите на кнопку «Кофе/Вода». Загорится индикатор кнопки «Кофе/Вода».
8. Кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Пролит воды не останавливается автоматически: чтобы выключить приготовление кофе, нажмите на кнопку «Кофе/Вода» еще раз, индикатор кнопки погаснет.
9. Подождите пару минут после окончания приготовления, чтобы оставшаяся в кофейной таблетке вода полностью стекла в чашку. Уберите чашку с кофе с поддона.
10. Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке до упора. Расположите леввер на краю фильтра, придерживайте его в таком положении и встряхните кофейную таблетку. Будьте осторожны, рожок может быть горячим. Затем промойте фильтр и рожок в теплой воде мягкой губкой и протрите место установки рожка салфеткой или тканью. Не подсоединяйте рожок обратно к кофеварке, если не собираетесь готовить еще одну порцию кофе.
11. Отключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем отсоедините кофеварку от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон, потянув его вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду.

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

### Советы

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

Не используйте слишком мелкий или слишком крупный помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка и тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. При слишком крупном помоле вода будет проливаться через кофейную таблетку слишком быстро, и в результате кофе получится кислым и водянистым.

После каждого приготовления кофе встряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Чтобы фильтр не выпал, придерживайте его леввером, когда встряхиваете кофейную таблетку.

После промывки и в промежутке между приготовлением кофе не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не деформировался. Не подсоединяйте рожок, если хотите взбить молоко, подогреть напитки или налить горячую воду. Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно сливайте воду.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, а рожок погружают в горячую воду. Также можно поместить чашку, рожок и фильтр на платформу с подогревом во время нагрева бойлера — так они успеют прогреться. Еще один способ прогрева: можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и нажать на кнопку «Кофе/Вода». После этого необходимо слить воду из чашки и можно приступать к приготовлению кофе.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте молоко или подогревайте напитки, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92–95 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Если не дожидаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным — горьким и кислым. Чтобы приготовить эспрессо после подачи пара, необходимо выключить кофеварку и подождать минимум 2–3 минуты.

### **Приготовление вспененного молока**

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если сделать все согласно инструкции, то получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Все советы указаны для взбивания без насадки панарелло.

1. Возьмите высокую емкость для молока. Желательно, чтобы у емкости был удобный носик для наливания, но можно обойтись обычным стаканом.
2. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть холодным, но не ледяным. Молоко должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
3. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
4. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода.
5. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть. Дождитесь, когда стрелка на термометре будет находиться в положении «Кофе».

**Примечание.** Перед включением кофеварки проверьте, что кнопки «Кофе/Вода» и «Пар» не нажаты. Для этого вы можете нажать на каждую из них поочередно. Если кнопка слегка «утопится» в корпус, значит, до этого она не была нажата, нажмите на нее еще раз, чтобы она не была «утоплена» в корпус.

6. Нажмите на кнопку «Пар». Загорится индикатор кнопки «Пар». Начнется нагрев бойлера для подачи пара. Когда стрелка на термометре будет находиться в положении «Пар» — бойлер нагрет.
7. Перед взбиванием молока стимер необходимо прогреть. Для этого подставьте под стимер пустую емкость.
8. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Начнется подача пара.
9. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из стимера пойдет только пар — стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
10. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.



11. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком, чтобы стимер приближался к поверхности молока. Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдвух 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 кончик стимера, и граница раздела пена-жидкость не будет видна.
12. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте, и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.  
**Примечание.** После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.
13. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из молока. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
14. Направьте стимер в пустую емкость, чтобы промыть остатки молока в стимере. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Остановите подачу пара через 30–60 секунд, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы выключить нагрев бойлера до температуры подачи пара. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Если стимер не почистить после использования, остатки молока подсохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!
15. Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном емкости о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

### **Панарелло**

Вы можете взбивать молоко с насадкой панарелло. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера.

Чтобы установить панарелло, наденьте ее на ручку стимера так, чтобы отверстие на стенке насадки было сверху. Для снятия насадки потяните ее вниз.

### **Советы**

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена.

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

Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного сужается сверху. Лучший питчер — металлический, так



как с ним можно легко определить температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

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

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

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 другие предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

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 после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Для этого протрите стимер влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30–60 секунд подачу пара.

### **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.



### Советы

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.

### Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно подогреть сок, остывший чай и другие напитки. 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. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, а регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть. Дождитесь, когда стрелка на термометре будет находиться в положении «Кофе».
2. Нажмите на кнопку «Пар». Загорится индикатор кнопки «Пар». Начнется нагрев бойлера для подачи пара. Когда стрелка на термометре будет находиться в положении «Пар» — бойлер нагрет.
3. Чтобы прогреть стимер, направьте его в пустую емкость. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора и подавайте пар примерно 30 секунд. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
4. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Придерживайте емкость рукой, чтобы контролировать температуру напитка.
5. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
6. Сразу после окончания разогрева направьте стимер в любую пустую емкость и примерно на 30–60 секунд включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в стимере. После этого поверните регулятор по часовой стрелке до упора и нажмите на кнопку «Пар», чтобы выключить нагрев бойлера до температуры подачи пара.
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофеварки.
8. Протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

### **Подача горячей воды**

Вы можете наливать горячую воду с помощью кофеварки. Вода нагревается до той же температуры, что и при приготовлении кофе.

1. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить воду.
2. Включите кофеварку и дождитесь прогрева.
3. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора и нажмите на кнопку «Кофе/Вода».
4. Чтобы остановить подачу горячей воды, поверните регулятор по часовой стрелке до упора и нажмите на кнопку «Кофе/Вода».

### **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), Shrunk (шранк) и Short (шот).

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

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

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

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

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



### Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

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

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

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

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

*Капучино (cappuccino, it.)* состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино

подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

*Latte macchiato* (*latte macchiato, it.*) состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте следует сварить стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в пиччере 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<br>Coarse<br>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<br>Medium<br>grind                | Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами  | 4–6 минут        |
|  | Тонкий<br>Fine grind                      | Используется в кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке   | 1–4 минуты       |
|  | Тонкий эспрессо<br>Fine espresso<br>grind | Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкого молотого кофе под давлением   | Не более 4 минут |
|  | Порошкообразный<br>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 latte-art* — создание объемных рисунков и скульптур из густой молочной пенки на поверхности капучино.

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

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

## Чистка и обслуживание

Очищайте рожок и фильтр от кофейной гущи и промывайте их после каждого использования. Для этого зафиксируйте фильтр левером и встряхните кофейную таблетку, затем промойте рожок и фильтр. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки не подсоединяйте рожок к кофеварке, а кладите его на решетку поддона или на платформу с подогревом, чтобы он просох и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не деформировался. Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Место установки рожка следует протирать салфеткой.

**Внимание!** Кофеварка может быть горячей!

Очищайте стимер и насадку панарелло после каждого использования, иначе на него налипнут остатки молока или разогреваемого напитка. Для очистки стимера можно пропустить пар или воду через стимер в пустую емкость и протереть его влажной тканью. Стимер оснащен съемной насадкой для взбивания — панарелло. После каждого использования снимайте ее и промывайте.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Вода не кипятится в кофеварке, поэтому рекомендуется наливать в резервуар уже кипяченую воду. Наливайте в резервуар воду комнатной температуры.

Регулярно или по мере наполнения выливайте из поддона воду. Аккуратно снимите поддон, потянув его вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду. Промойте поддон и решетку в теплой воде мягкой губкой. Просушите их, прежде чем устанавливать обратно.

Протирайте корпус кофеварки мягкой влажной тканью.

### Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая отметку «Мах».
2. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) и поместите под него пустую емкость.
3. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и дождитесь прогрева кофеварки.

4. Нажмите на кнопку «Кофе/Вода», начнется пролив воды через рожок. Когда емкость заполнится, остановите подачу воды, снова нажав на кнопку «Кофе/Вода». Слейте воду из емкости. Повторите этот пункт еще несколько раз, чтобы пролилась примерно половина воды из резервуара.
5. Подставьте емкость под стимер. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора, нажмите на кнопку «Кофе/Вода» и дождитесь, когда емкость заполнится. Выключите пролив воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора и нажав на кнопку «Кофе/Вода». Слейте воду из емкости. Повторите этот пункт еще несколько раз, пока вода в резервуаре не закончится.
6. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая отметку «Max».
7. Поставьте емкость под рожок. Нажмите на кнопку «Кофе/Вода». Когда емкость заполнится, остановите пролив воды, нажав на кнопку «Кофе/Вода». Слейте воду из емкости. Повторите этот пункт еще несколько раз, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.
8. Подставьте емкость под стимер. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора и нажмите на кнопку «Кофе/Вода». Когда емкость заполнится, выключите пролив воды, повернув регулятор по часовой стрелке до упора и нажав на кнопку «Кофе/Вода». Слейте воду из емкости. Повторите этот пункт еще несколько раз, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

## Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание». Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не деформировалось.

Чтобы удалить остатки воды из бойлера, включите подачу пара с пустым резервуаром и выпускайте пар, пока он не перестанет идти.

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении убирайте кофеварку в коробку или пакет для защиты от пыли.

## 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 1 минуту и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше, 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  |
| Не нажата кнопка «Вкл/Выкл» | Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофеварку. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть |

### Вода не подается

| Возможная причина  | Решение   |
|--|---|
| Нет или недостаточно воды в резервуаре   | Долейте воду в резервуар, не превышая отметку «Мах»   |
| Неплотно стоит резервуар   | Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку   |
| Кофеварка не подкачивает воду из резервуара, залип клапан, так как кофеварка долго не использовалась | Возьмите внешнюю часть насоса для подкачки воды из комплекта, установите вместо резервуара для воды, залейте воду, установите поршень и нажмите на него, чтобы подкачать воду |

### Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

| Возможная причина       | Решение   |
|-------------------------|---|
| Загрязнилось уплотнение | Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке |

### 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, и вода выплеснулась | Не заливайте воду выше отметки «Мах». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре 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 месте с повышенной влажностью и температурой в течение длительного времени | Используйте свежий молотый кофе. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в прохладном сухом месте, чтобы сохранить свежесть |

### Не получается молочная пена

| 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. Подробнее см. в главе «Приготовление вспененного молока» |
| Плохо промыт стимер                                 | Тщательно прочистите стимер, воспользуйтесь ершиком для прочистки (не входит в комплект)                 |

### Стимер не выдает пар

| Возможная причина                          | Решение  |
|--|--|
| Бойлер недостаточно нагрет для подачи пара | Бойлеру требуется время, чтобы нагреться до температуры подачи пара                      |
| В бойлере закончилась вода                 | Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку         |
| Стимер загрязнен                           | Тщательно прочистите стимер, воспользуйтесь ершиком для прочистки (не входит в комплект) |

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1050 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,8 л
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 244 × 317 × 289 мм
8. Размер упаковки: 361 × 276 × 334 мм
9. Вес нетто: 3,3 кг
10. Вес брутто: 3,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Стэлэн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Наньпу Индастриэл Эриа, Цзюньхэ Роуд, Цзюньань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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

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

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение кофеварки органическими, соевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите кофеварку, 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 прибора 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с кофеваркой.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру напитка 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
23. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды через рожок.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1

## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

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

### Вертикальный пылесос КТ-5105

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



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

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







## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87