

**ТВОЙ  
НЕИССЯКАЮЩИЙ  
ИСТОЧНИК СИЛЫ!**



**Кофеварка «3 в 1»  
КТ-7509**

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 «3 в 1».....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание .....	15
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок .....	16
Технические характеристики .....	18
Меры предосторожности.....	19
Другие товары Kitfort.....	22

## Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» КТ-7509 — многофункциональное 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 кофе эспрессо, американо или лунго, 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. У свежего кофе пенка объемная и стойкая. 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 остальных кофеварок, турок и других кофейных устройств является возможность приготовления кофе из капсул и 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.

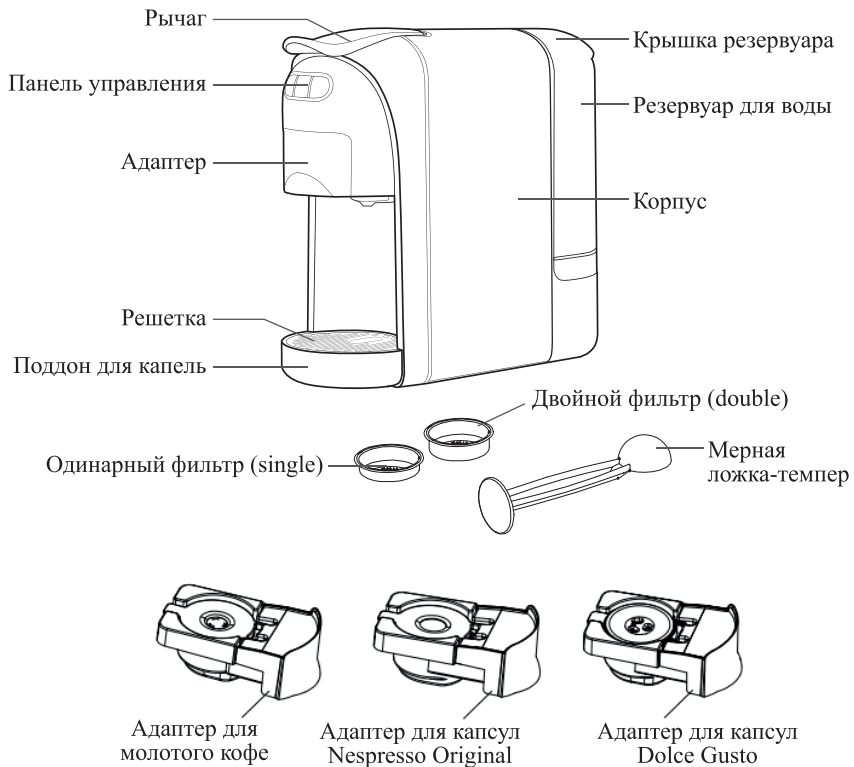
Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для приготовления кофе в капсулах необходимо просто поместить капсулу в адаптер, а адаптер — в кофеварку. В таком случае нет необходимости отмерять необходимое количество молотого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

Кофеварка «3 в 1» КТ-7509 совмещает в себе все преимущества двух видов кофеварок.

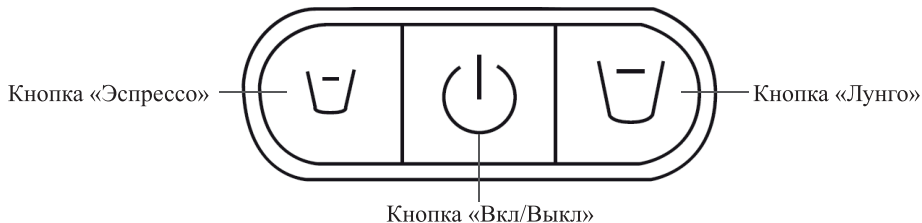
## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
  - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
2. Адаптер для молотого кофе — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Адаптер для капсул Nespresso Original — 1 шт.
6. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
7. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство кофеварки «3 в 1»



## Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и отключает нагрев кофеварки. После включения устройства индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начнет мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка готова к приготовлению кофе, индикаторы всех кнопок горят непрерывно.

**Кнопка «Эспрессо»** включает приготовление одной порции эспрессо. Во время приготовления эспрессо мигает индикатор кнопки «Эспрессо». Программа приготовления эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления одной порции. Нажатие на кнопку «Эспрессо» во время приготовления эспрессо останавливает приготовление кофе.

**Кнопка «Лунго»** включает приготовление лунго. Во время приготовления кофе мигает индикатор кнопки «Лунго». Программа приготовления лунго выключается автоматически по завершении приготовления. Нажатие на кнопку «Лунго» во время приготовления лунго останавливает приготовление кофе.

У кофеварки есть режим энергосбережения: при отсутствии нажатий на кнопки в течение 10 минут кофеварка отключается. При этом нагрев не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нужно нажать на кнопку «Вкл/Выкл».

**Резервуар для воды** съемный: его можно легко снять и наполнить водой.

Кофейную капсулу или **фильтр** с молотым кофе помещают в соответствующий **адаптер**, а его устанавливают в кофеварку, после чего нажимают на **рычаг**, чтобы зафиксировать адаптер в кофеварке и проколоть капсулу. Чтобы вытащить адаптер, нужно поднять рычаг, а затем потянуть адаптер на себя.

**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.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием вымойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и тщательно просушите резервуар для воды, адаптеры, фильтры и мерную ложку-темпер.

4. Протрите корпус кофеварки сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.  
**Внимание!** В месте установки адаптера находится острая игла. Будьте осторожны и не поранитесь.
5. Налейте 0,7 л воды в резервуар для воды и установите его в кофеварку.
6. Установите решетку на поддон, а поддон — в кофеварку.
7. Поднимите рычаг, установите адаптер для капсул Nespresso Original (без капсулы) в кофеварку и опустите рычаг вниз, чтобы зафиксировать адаптер в кофеварке.
8. Поставьте емкость под адаптер на решетку поддона для капель.
9. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно.
10. Нажмите на кнопку «Лунго». Кофеварка начнет пролив горячей воды. Индикатор нажатой кнопки будет мигать.  
**Примечание.** При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.
11. Дождитесь завершения пролива воды. Индикатор кнопки «Лунго» будет гореть непрерывно. Чтобы прекратить пролив раньше, нажмите на кнопку «Лунго».
12. Слейте воду из емкости и поставьте под адаптер на решетку поддона для капель.
13. Повторите действия, описанные в пунктах 10–12, пока вода в резервуаре не закончится.
14. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

#### **Приготовление кофе из молотого кофе**

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его чистой водой комнатной температуры, не наливайте более 0,7 л воды. Установите резервуар в кофеварку и закройте резервуар крышкой.  
**Примечание.** Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления эспрессо из молотого кофе возьмите адаптер для молотого кофе. Откройте крышку адаптера, установите в него один из фильтров и добавьте молотый кофе. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 5–6 грамм кофе. Двойной фильтр рассчитан на 11–12 грамм.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям адаптера. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть адаптер на стол. Не прилагайте больших усилий при надавливании на темпер, чтобы не повредить адаптер для молотого кофе. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Так к поверхности темпера не прилипнет кофе. Закройте адаптер крышкой.
5. Поднимите рычаг вверх. Установите адаптер в кофеварку и опустите рычаг вниз.



6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась: все индикаторы кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить. Будет мигать индикатор той кнопки, которую вы нажали, кофеварка начнет приготовление кофе.
7. Дождитесь завершения приготовления кофе. Все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы выбрали.  
**Примечание.** Не пытайтесь достать адаптер из кофеварки во время пролива воды. Не убирайте чашку до полного окончания приготовления кофе.
8. Поднимите рычаг вверх и вытащите адаптер для молотого кофе. Откройте крышку адаптера и вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому адаптеру. Затем промойте адаптер и фильтр теплой водой.  
**Внимание!** Будьте осторожны: кофеварка, фильтр и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптеров находится острая игла, предназначенная для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

### Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его чистой водой комнатной температуры, не наливайте более 0,7 л воды. Установите резервуар в кофеварку и закройте резервуар крышкой.  
**Примечание.** Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. 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.
4. Откройте крышку адаптера и поместите капсулу внутрь. Затем закройте крышку адаптера.
5. Поднимите рычаг вверх. Установите адаптер в кофеварку и опустите рычаг вниз.  
**Примечание.** Чтобы опустить рычаг, может потребоваться приложить небольшое усилие, так как, опуская рычаг, вы прокалываете капсулу. Не прикладывайте чрезмерных усилий, чтобы избежать повреждения кофеварки.
9. Убедитесь, что кофеварка разогрелась: все индикаторы кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить. Будет мигать индикатор той кнопки, которую вы нажали, кофеварка начнет приготовление кофе.
10. Дождитесь завершения приготовления кофе. Все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы выбрали.



**Примечание.** Не пытайтесь достать адаптер из кофеварки во время пролива воды. Не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

11. Поднимите рычаг вверх и вытащите адаптер. Откройте крышку адаптера и выбросьте капсулу в мусорное ведро. Затем промойте адаптер теплой водой.

**Внимание!** Будьте осторожны: кофеварка, капсула и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптеров находится острая игла, предназначенная для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

### **Советы**

На решетку помещаются чашки высотой до 10 см. Если у вас более высокая чашка, то вы можете убрать поддон.

Если в кофеварку не поступает вода, то все три индикатора кнопок будут быстро мигать. Нажмите на любую кнопку. Затем наполните резервуар водой и убедитесь, что он плотно установлен на корпус.

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

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон и решетку.

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

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

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Однако самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам адаптера и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев адаптера частички кофе для того, чтобы адаптер лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

Перед приготовлением кофе рекомендуется прогреть чашку и адаптер с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, адаптер с фильтром погружают в горячую воду.

### **Разновидности эспрессо**

**Доппио** (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. У доппио интенсивный вкус и аромат. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейно-молочных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

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

Ристретто называют также *Corto* (корто), *Literally* (лайтирэлли), *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 первым.

**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 горечью, 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 готовят с помощью добавления горячей воды в обычный эспрессо, или с иным способом приготовления, когда в горячую воду 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.

☐ кофе    ▽ вода    ●●● крепость



### Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочетанием цифр или букв. Информационный профайл каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и 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 свежесобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

## Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдадут вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в <i>капельной кофеварке и френч-прессе</i> . Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в Кофеварках с фильтрами и <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки</i> (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и плотным	7–10 минут

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

Для рожковых кофеварок не подходит слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить фильтр адаптера 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 перегреву 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 по зубочистке с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

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

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

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

## Чистка и обслуживание

Протирайте корпус кофеварки влажной, затем сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Резервуар для воды, адаптеры, фильтры и мерную ложку-тепмер мойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Затем тщательно просушивайте.

Промывайте адаптер под проточной водой 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 и промывайте его и пространство под ним.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, слейте воду и промойте резервуар.

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.

### Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи в кофеварке есть специальный режим.

1. Налейте в резервуар 0,7 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините адаптер для капсул Nespresso Original (без капсулы) и подставьте емкость, в которую поместится 0,7 л воды, под адаптер на решетку поддона для капель.
3. Подключите прибор к сети.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться. Дождитесь, когда кофеварка разогреется — индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
5. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопки «Эспрессо» и «Лунго». Начнется пролив воды.
6. Дождитесь окончания пролива воды. Вылейте жидкость из емкости.
7. Вымойте резервуар для воды в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки.
8. Залейте в резервуар 0,7 л чистой воды комнатной температуры. Поставьте емкость, в которую поместится 0,7 л воды, под адаптер на решетку поддона для капель.
9. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопки «Эспрессо» и «Лунго». Кофеварка начнет пролив воды, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.
10. Дождитесь окончания пролива воды. Вылейте жидкость из емкости.

**Примечание.** Во время очистки вы можете нажать на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы поставить пролив воды на паузу. Для возобновления подачи воды нажмите на кнопки «Эспрессо» и «Лунго». Чтобы выйти из режима очистки от накипи раньше, чем в резервуаре закончится вода, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 1 минуты.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара и поддона для капель. Промойте и высушите все составные части кофеварки: адаптеры, фильтры, поддон для капель с решеткой, резервуар для воды с крышкой, мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью. На длительное хранение уберите кофеварку и все аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

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, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован 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 остается. 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
Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

### Вода не подается, индикаторы кнопок быстро мигают

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить световое оповещение. Долейте воду в резервуар



Возможная причина	Решение
Неплотно стоит резервуар	Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить световое оповещение. 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	Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить световое оповещение. Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды

### Вода идет из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку или рычаг поднят	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер и установите правильно, затем опустите рычаг
Фильтр адаптера загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер, вытряхните кофейную таблетку, достаньте фильтр из адаптера. Промойте их и просушите

### Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне для капель	Вылейте воду из поддона для капель
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте более 0,7 л воды. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне есть вода
Резервуар для воды переполнен	Не заливайте более 0,7 л воды

### 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
Кофеварка в режиме удаления накипи	Нажмите и удерживайте 1 минуту кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выйти из режима удаления накипи



### Не получается снять или установить адаптер

Возможная причина	Решение
Рычаг опущен	Чтобы снять или установить адаптер в кофеварку, поднимите рычаг. После установки адаптера не забудьте опустить рычаг вниз

### Все индикаторы кнопок быстро мигают

Возможная причина	Решение
Устройство перегрелось	Отключите кофеварку от сети питания и дождитесь полного остывания устройства

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, расположенной 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: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 0,7 л
5. Давление: <20 бар
6. Длина шнура: 1,2 м
7. Размер устройства: 118 × 290 × 258 мм
8. Размер упаковки: 389 × 143 × 305 мм
9. Вес нетто: 2,9 кг
10. Вес брутто: 3,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Хуагуан Илектрик Эплаенс Груп Ко., Лтд. Чжоусян Индустриэл Дивелопмент Зоун, Цыси, Чжэцзян, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Засорение патрубков, резервуара для воды или других частей устройства органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

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

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

## **Меры предосторожности**

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым 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, адаптер, фильтр адаптера или капсула могут 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 пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с 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 или рычаг поднят.
23. Не снимайте адаптер с кофеварки и не поднимайте рычаг 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.
26. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

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