

На страже бодрости!



**Кофеварка «3 в 1»
КТ-7463**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки «3 в 1».....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20
Другие товары Kitfort.....	22

Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» КТ-7463 — multifunctional устройство, сочетающее в себе функции капсульной и рожковой кофеварок. Благодаря адаптерам кофеварка подходит для капсул типа Nespresso Original и Dolce Gusto, а также для молотого кофе.

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

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер в кофеварке и там нагревается до температуры 92–95 °C, 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 эспрессо готовится около 20 секунд. Время приготовления можно настроить. 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 кофеварки «3 в 1» от остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является возможность приготовления кофе из капсул и приготовление кофе аналогично приготовлению в рожковой кофеварке. Молотый кофе помещается в адаптер и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка. Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

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

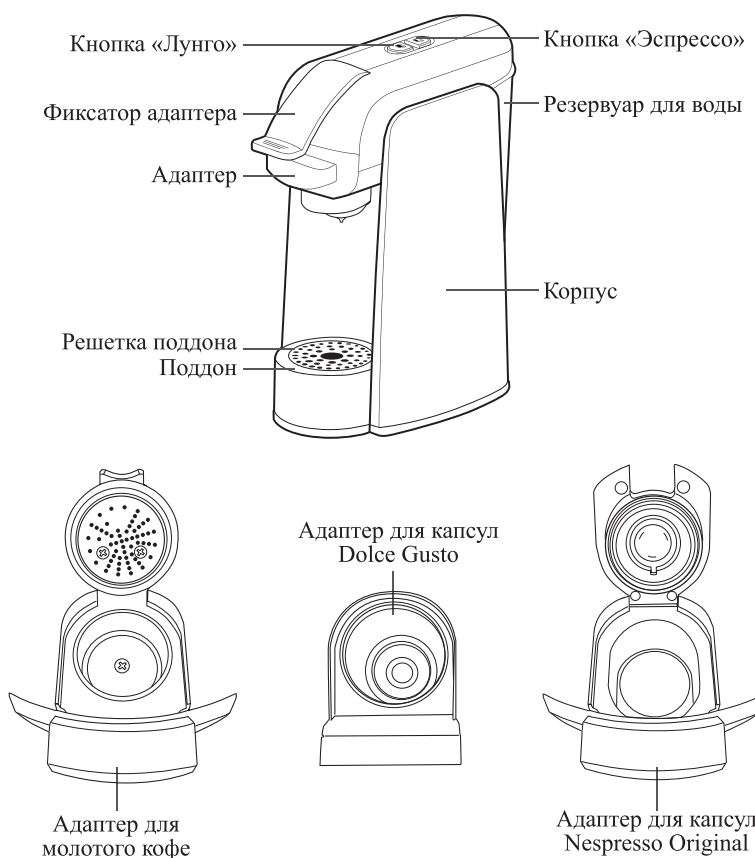
Кофеварка «3 в 1» КТ-7463 совмещает в себе все преимущества рожковой и капсульной кофеварок.

Комплектация

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

*опционально

Устройство кофеварки «3 в 1»





При подключении кофеварки к сети питания индикаторы кнопок «Эспresso» и «Лунго» загораются белым. Чтобы включить нагрев кофеварки, нажмите на любую кнопку. Индикаторы кнопок «Эспresso» и «Лунго» будут мигать белым. Когда кофеварка достаточно разогреется, индикаторы обеих кнопок будут непрерывно гореть зеленым.

Через 25 минут бездействия кофеварка переходит в режим энергосбережения, индикаторы кнопок гаснут. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нажмите на любую кнопку.

Кнопка «Эспresso» включает приготовление эспresso (время приготовления по умолчанию 20 секунд). Во время приготовления индикатор данной кнопки мигает зеленым. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспresso» еще раз.

Кнопка «Лунго» включает приготовление лунго (время приготовления по умолчанию 35 секунд). Во время приготовления индикатор данной кнопки мигает зеленым. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Лунго» еще раз.

Кофейную капсулу или молотый кофе помещают в соответствующий адаптер. На дне адаптера для молотого кофе уже установлен фильтр, молотый кофе засыпается сразу в адаптер без дополнительных фильтров. Адаптеры магнитные и легко устанавливаются в кофеварку.

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

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

Поддон съемный. Сняв поддон, решетку можно установить в углубление в корпусе кофеварки, чтобы под адаптер помещались более высокие чашки. В кофеварку помещаются чашки высотой 9–12 см.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте резервуар для воды, адаптеры, поддон, решетку поддона в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите их. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.
Внимание! В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.
4. Налейте не больше 0,43 л воды в резервуар для воды. Установите резервуар в кофеварку.

5. При желании установите поддон в кофеварку. На поддон или корпус кофеварки установите решетку поддона.
6. Поднимите фиксатор адаптера и подсоедините любой адаптер из комплектации прибора (без капсул или молотого кофе) к кофеварке. Опустите фиксатор адаптера до упора. Подставьте емкость под адаптер.
7. Подключите кофеварку к сети электропитания. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» загорятся белым.
8. Нажмите на любую кнопку, начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» будут мигать белым. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть зеленым.
9. Нажмите на кнопку «Лунго». Индикатор кнопки «Лунго» начнет мигать, индикатор кнопки «Эспрессо» погаснет. Через несколько секунд вода начнет вытекать в емкость.
10. Когда пролив воды прекратится, слейте воду из емкости и поставьте ее под адаптер.
11. Повторите действия, описанные в пунктах 9–10, еще 2–3 раза. Делайте перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.
12. Кофеварка готова к использованию.

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

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и адаптеры нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

Приготовление кофе из молотого кофе

1. Снимите резервуар и наполните его прохладной чистой водой, не превышая 0,43 л. Установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления эспрессо из молотого кофе возьмите адаптер для молотого кофе и добавьте в него кофе. Адаптер рассчитан примерно на 5–6 грамм кофе.
3. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам адаптера. Затем утрамбуйте кофе темпером (в комплект не входит). Для удобства вы можете опереть адаптер о стол. Не прилагайте больших усилий при надавливании на темпер, чтобы не повредить адаптер. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпером по верхнему слою кофе. Таким образом, кофе не прилипнет к поверхности темпера.
4. Закройте крышку адаптера. Поднимите фиксатор адаптера и установите адаптер в кофеварку до упора. Опустите фиксатор адаптера.
5. Подключите кофеварку к сети электропитания. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» загорятся белым.
6. Нажмите на любую кнопку, начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» будут мигать белым. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть зеленым.

7. На поддон или корпус кофеварки установите решетку и поставьте на нее чашку. В кофеварку помещаются чашки высотой 9–12 см.
8. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго». Индикатор выбранной кнопки начнет мигать, индикатор второй кнопки погаснет. Кофеварка начнет приготовление кофе. Если вы нажали на кнопку «Эспрессо», приготовление кофе по умолчанию завершится через 20 секунд, если вы нажали на кнопку «Лунго» — через 35 секунд. Вы можете остановить приготовление кофе раньше, нажав на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» еще раз.

Примечание. Не поднимайте фиксатор адаптера, не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

9. Уберите чашку с кофе с решетки поддона.
10. Поднимите фиксатор адаптера и снимите адаптер, потянув его в сторону от кофеварки. Откройте крышку адаптера и аккуратно встряхните кофейную таблетку. Затем промойте адаптер теплой водой.
11. Отключите кофеварку от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон, потянув его вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду.

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

Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Снимите резервуар и наполните его прохладной чистой водой, не превышая 0,43 л. Установите резервуар в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso Original или Dolce Gusto в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).

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

3. Поместите капсулу внутрь адаптера. Затем закройте крышку адаптера (у адаптера для капсул Dolce Gusto конструктивно не предусмотрено крышки).

Примечание. Капсула Dolce Gusto устанавливается плоской стороной капсулы вверх. Капсула Nespresso Original устанавливается плоской стороной капсулы вниз. Для удобства также можно устанавливать капсулу Nespresso Original в крышку адаптера.

4. Поднимите фиксатор адаптера и установите адаптер в кофеварку до упора. Опустите фиксатор адаптера.
5. Подключите кофеварку к сети электропитания. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» загорятся белым.
6. Нажмите на любую кнопку, начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» будут мигать белым. Когда бойлер нагреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть зеленым.

7. На поддон или корпус кофеварки установите решетку и поставьте на нее чашку. В кофеварку помещаются чашки высотой 9–12 см.
8. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго». Индикатор выбранной кнопки начнет мигать, индикатор второй кнопки погаснет. Кофеварка начнет приготовление кофе. Если вы нажали на кнопку «Эспрессо», приготовление кофе по умолчанию завершится через 20 секунд, если вы нажали на кнопку «Лунго» — через 35 секунд. Вы можете остановить приготовление кофе раньше, нажав на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» еще раз.

Примечание. Не поднимайте фиксатор адаптера, не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

9. Уберите чашку с кофе с решетки поддона.
10. Поднимите фиксатор адаптера и снимите адаптер, потянув его в сторону от кофеварки. Откройте крышку адаптера и аккуратно выбросьте капсулу в мусорное ведро. Затем промойте адаптер теплой водой.
11. Отключите кофеварку от сети электропитания. При необходимости аккуратно снимите поддон, потянув его вместе с решеткой вверх, снимите решетку и слейте воду.

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

Программирование

С помощью программирования вы можете задать время приготовления порции эспрессо или лунго. По умолчанию при нажатии на кнопку «Эспрессо» приготовление кофе завершится через 20 секунд, а при нажатии на кнопку «Лунго» — через 35 секунд. Для кнопки «Эспрессо» можно настроить время приготовления 15–80 секунд, для кнопки «Лунго» — 25–120 секунд.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Нажмите любую на кнопку, начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» будут мигать белым. Подождите, когда индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть зеленым.
2. Подсоедините любой адаптер к кофеварке.
3. Подставьте под адаптер чашку подходящего размера.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо». Примерно через 3 секунды кофеварка начнет приготовление кофе.
5. Когда прольется необходимое количество воды, отпустите кнопку «Эспрессо», чтобы остановить приготовление кофе. Индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Лунго» будут непрерывно гореть зеленым. Время приготовления порции эспрессо запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали.
6. Чтобы запрограммировать время приготовления порции лунго, повторите пункты 4–5, нажимая на кнопку «Лунго».

Сброс к заводским настройкам

Чтобы сбросить настройки кофеварки к заводским, выполните следующие действия:

1. Нажмите на любую кнопку, начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок «Эспresso» и «Лунго» будут мигать белым. Подождите, когда индикаторы всех кнопок будут непрерывно гореть зеленым.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Эспresso» и «Лунго» около 3 секунд. Индикаторы кнопок три раза мигнут белым. Настройки будут сброшены.

Советы

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

Не используйте слишком мелкий или слишком крупный помол кофе. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр адаптера 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.

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 адаптера и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри адаптера. 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.

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

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

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

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

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

Разновидности эспresso

Доппио (doppio, it.) — двойной эспresso. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспresso. 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.

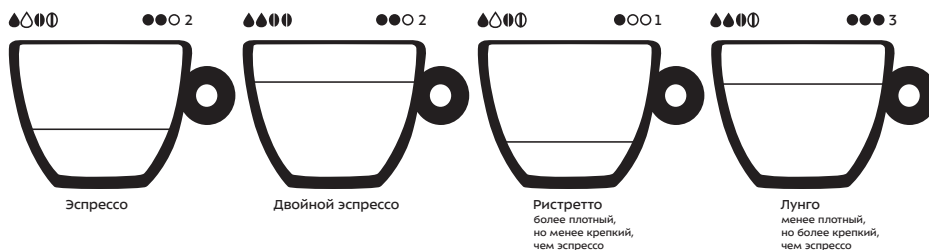
Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как первым.

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 свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в <i>капельной кофеварке 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 эспresso, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

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

Торо — кофейный напиток на основе эспresso. Для его приготовления на поверхность эспresso ложкой выкладывается густая молочная пена, которая вышатается 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 эспresso, как правило, готовится вдвое большего объема.

Крема — 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, эспresso или ристретто; эталон объема при приготовлении кофе по-турецки.

Чистка и обслуживание

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

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 выливайте из поддона воду. Аккуратно снимите поддон, потянув его вверх от устройства, снимите решетку и слейте воду. Промойте поддон и решетку в теплой воде мягкой губкой и тщательно просушите.

Протирайте корпус кофеварки мягкой влажной тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину. Тщательно просушите все части кофеварки после очистки.

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 0,43 л.
2. Поднимите фиксатор адаптера и подсоедините любой адаптер (без капсул или молотого кофе) к кофеварке. Опустите фиксатор адаптера.
3. Подставьте емкость под адаптер.
4. Подключите кофеварку к сети электропитания и нажмите на любую кнопку. Дождитесь прогрева кофеварки.
5. Нажмите на кнопку «Лунго». Кофеварка начнет пролив воды.
6. По окончании пролива повторите действия, описанные в пункте 5, еще 3–4 раза, сливая воду из емкости по мере ее наполнения. Делайте небольшие перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.
7. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая 0,43 л.
8. Повторите действия, описанные в пункте 5 еще 3–4 раза, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Сливайте воду из емкости по мере ее наполнения. Делайте небольшие перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, очистите ее, как указано в главе «Чистка и обслуживание».

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 адаптере

Вода, остающаяся в адаптере после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается адаптер, и молотым кофе или дном капсулы в адаптере. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в адаптере может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в адаптере, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, при приготовлении напитка из молотого кофе влияет температурка. Если кофе мелкого помола и утрамбован очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в адаптере — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Устройство отключилось, все индикаторы мигают

Возможная причина	Решение
Сработала защита от перегрева	Выключите кофеварку, отключите ее от сети и дайте полностью остыть

Устройство отключилось и не включается

Возможная причина	Решение
Сгорели термopедохранители	Обратитесь в сервисный центр

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая 0,43 л
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку

Возможная причина	Решение
Адаптер установлен неправильно	Снимите адаптер с кофеварки и установите правильно, как описано в главе «Подготовка к работе и использование»

Вода идет из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку	Выключите кофеварку. Достаньте адаптер и установите его правильно
Фильтр адаптера для молотого кофе загрязнен	Выключите кофеварку. Достаньте адаптер и встряхните кофейную таблетку. Тщательно промойте адаптер и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте больше 0,43 л воды. 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 горячем влажном месте 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

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1850 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 0,43 л
5. Давление: 19 бар
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 121 × 212 × 282 мм
8. Размер упаковки: 252 × 168 × 316 мм
9. Вес нетто: 2,0 кг
10. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Сивэр Интелиджэнт Текнолэджи Ко., Лтд. Билдинг 11#, Диджитэл Иканэми Индастриэл Парк, №68 Юйхай Ист Роуд, Ханчжоу Бэй Нью Зоун, Нинбо, Чжэцзян, 315336, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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



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

Выход кофеварки из строя вследствие попадания воды, порошков или 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 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, 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, на шнур питания 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 кофеваркой. Не устанавливайте капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот.
23. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен.
24. Не поднимайте фиксатор адаптера и не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды.
25. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
26. В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

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



Кофеварка «3 в 1»
КТ-7463



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87