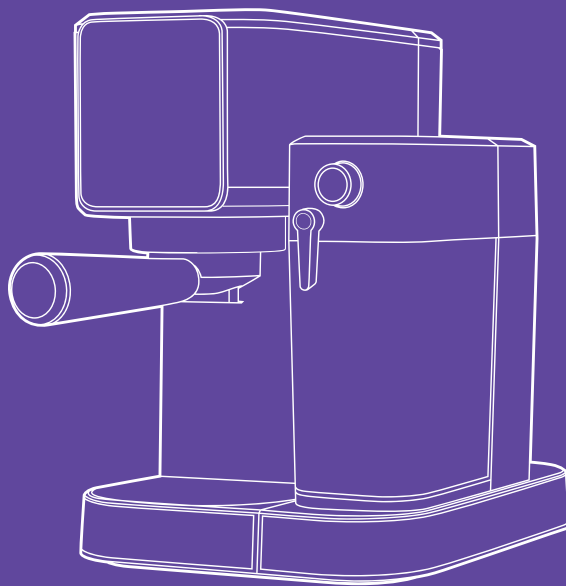


**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7553**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	21
Меры предосторожности	22

Общие сведения

Кофеварка КТ-7553 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, 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 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. Если кофе свежий, то 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.

С помощью автоматического капучинатора вы можете приготовить капучино или латте. Автоматический капучинатор в кофеварке представляет собой резервуар для молока, а также механизм вспенивания с трубкой забора молока и трубкой подачи молочной пены. При включении приготовления капучино или латте кофеварка автоматически взобьет молочную пену и подаст ее в чашку, а затем приготовит кофе.

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

Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревается и поддерживает температуру проходящей воды, сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой.

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

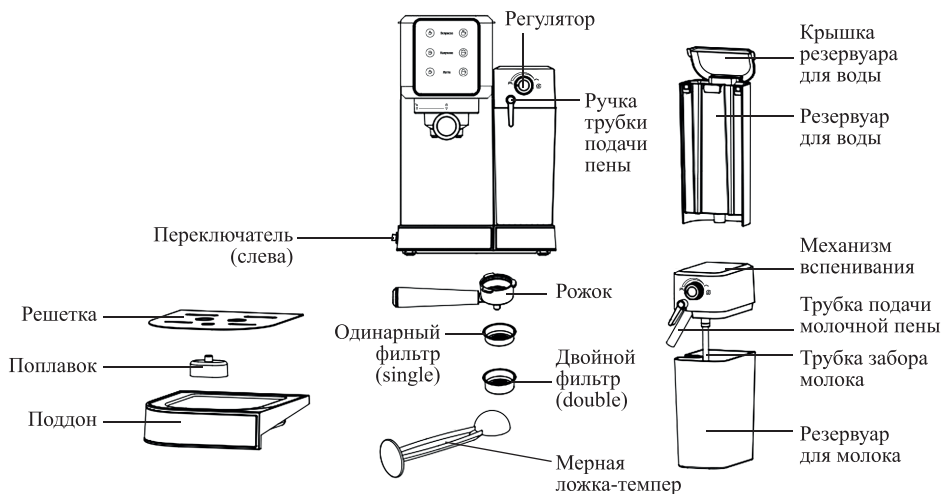
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ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

Комплектация

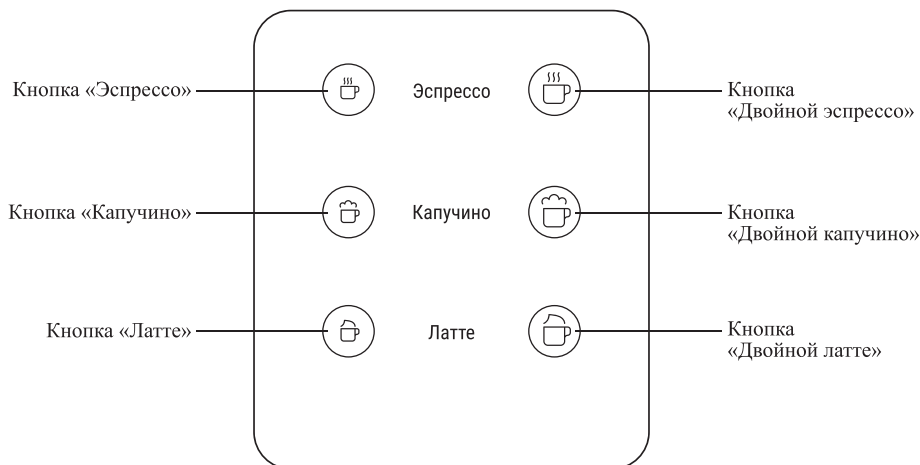
1. Кофеварка — 1 шт.
2. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
3. Поддон с решеткой — 1 шт.
4. Резервуар для молока — 1 шт.
5. Механизм вспенивания с трубкой забора молока — 1 шт.
6. Рожок — 1 шт.
7. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
8. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
9. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



Панель управления и дисплей



Переключатель включает и отключает кофеварку. Переведите переключатель в положение «I» для включения прибора. При включении кофеварка подаст звуковой сигнал. Начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспрессо, все кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.

Переведите переключатель в положение «O» для выключения прибора.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо. Объем подаваемой воды для эспрессо составляет примерно 50 мл. Обратите внимание, что объем готового напитка будет немного меньше, так как часть воды впитает кофе. Во время приготовления кнопка «Эспрессо» мигает. По завершении приготовления все кнопки на панели управления будут мигать некоторое время, кофеварка будет нагреваться, затем все кнопки начнут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо».

Кнопка «Двойной эспрессо» работает аналогично кнопке «Эспрессо», только включает приготовление двойного эспрессо (объем подаваемой воды примерно 100 мл).

Кнопка «Капучино» включает приготовление порции капучино (объем подаваемой жидкости примерно 180 мл). Кнопка «Капучино» будет мигать, остальные кнопки погаснут. Перед приготовлением прибор начнет нагрев для вспенивания. По окончании нагрева кофеварка сначала подаст в чашку молочную пенку, затем включит приготовление кофе. По завершении приготовления все кнопки на панели управления будут мигать некоторое время, кофеварка будет нагреваться, затем все кнопки начнут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Капучино».

Кнопка «Двойной капучино» работает аналогично кнопке «Капучино», только включает приготовление двойного капучино (объем подаваемой жидкости примерно 350 мл).

Кнопка «Латте» включает приготовление порции латте (объем подаваемой жидкости примерно 340 мл). Кнопка «Латте» будет мигать, остальные кнопки погаснут. Перед приготовлением прибор начнет нагрев для вспенивания. По окончании нагрева кофеварка сначала подаст в чашку молочную пенку, затем включит приготовление кофе. По завершении приготовления все кнопки на панели управления будут мигать некоторое время, кофеварка будет нагреваться, затем все кнопки начнут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Латте».

Кнопка «Двойной латте» работает аналогично кнопке «Латте», только включает приготовление двойного латте (объем подаваемой жидкости примерно 450 мл).

Примечание. Если автоматический капучинатор не подсоединен или неплотно подсоединен к кофеварке, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» не будут гореть. Вы можете включить приготовление эспрессо без установленного автоматического капучинатора. Перед приготовлением капучино или латте убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора.

Регулятор позволяет настраивать пышность молочной пены или выбрать режим очистки автоматического капучинатора. Для более пышной молочной пены поворачивайте регулятор против часовой стрелки, для менее пышной — по часовой стрелке. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для выбора очистки.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 25 минут бездействия кофеварка автоматически отключается, нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы включить кофеварку, нажмите на любую кнопку на панели управления.

Резервуар для воды съемный: его можно легко снять и наполнить водой. Также можно заливать воду в резервуар, не снимая его.

Автоматический капучинатор состоит из **механизма вспенивания**, **трубки забора молока** и **поддачи молочной пены**, а также **резервуара для молока**. Положение трубки подачи молочной пены можно изменить с помощью специальной **ручки**.

Одинарный или двойной фильтр устанавливается в **рожек**. На фильтре предусмотрены специальные выступы, которые должны попасть в углубления в рожке, затем фильтр поворачивают для фиксации.

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

В **поддоне** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнился водой, то поплавок всплывет выше **решетки**. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

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 с крышкой, фильтры, рожок, поддон с решеткой, резервуар для молока с механизмом вспенивания и трубку забора молока и мерную ложку-темпер теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой губки и просушите их. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
6. Вставьте трубку забора молока в механизм вспенивания. Налейте не более 0,7 л воды в резервуар для молока и установите механизм вспенивания на резервуар. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора до щелчка так, чтобы резервуар для молока совпал с направляющими на корпусе. Направьте трубку подачи молочной пены в емкость.
7. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для выбора очистки.
8. Подключите кофеварку к сети. Переведите переключатель в положение «I». Прибор подаст звуковой сигнал. Начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso, все кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспresso, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
9. Вставьте фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, и поверните для фиксации. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
10. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую пустую емкость под рожок, направьте трубку подачи молочной пены в емкость и нажмите на кнопку «Двойной латте». Кнопка «Двойной латте» будет мигать, остальные кнопки погаснут. Перед приготовлением прибор начнет нагрев для вспенивания. По окончании нагрева кофеварка включит сначала подачу пара, а затем пролив воды через рожок. Повторите это действие 4–5 раз. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения. После завершения очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока. Теперь вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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

Приготовление эспresso

1. Переведите переключатель в положения «I» для включения кофеварки. Начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso, все кнопки на панели управления будут мигать.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспresso кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.

3. Для приготовления эспрессо возьмите одинарный фильтр и установите фильтр в рожок. Добавьте 1 мерную ложку молотого кофе. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 7 грамм молотого кофе. Для приготовления двойного эспрессо возьмите двойной фильтр и установите его в рожок. Добавьте 2 мерных ложки (без горки) молотого кофе. Двойной фильтр рассчитан примерно на 14 грамм молотого кофе.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе в рожке. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Установите рожок в кофеварку и поверните слева направо до упора для фиксации.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо».

Примечание. Если автоматический капучинатор не присоединен к кофеварке, то во время нагрева будут мигать только кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо», остальные кнопки не будут гореть. Дождитесь, когда кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно.

7. Нажатая кнопка начнет мигать, кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением.

Примечание. При нажатии на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки, поэтому после начала подачи воды в рожок будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится. Предсмачивание («prebrewing») используется, чтобы большая часть углекислого газа вышла до начала приготовления кофе. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла выходят на поверхность. Также в процессе намокания молотый кофе увеличивается в объеме. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции. Это положительно влияет на вкус готового напитка.

8. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо. Когда приготовление завершится, все кнопки на панели управления будут мигать некоторое время. По окончании нагрева все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.

Примечание. Если автоматический капучинатор не присоединен к кофеварке, то во время нагрева будут мигать только кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо», остальные кнопки не будут гореть.

9. Уберите чашку с поддона. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

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

Приготовление капучино/латте

Процесс приготовления молочной пенки при помощи стимера потребует от вас некоторой сноровки. Если вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Выполните действия 1–5 из раздела «Приготовление эспresso».
2. Налейте не более 0,7 л молока в резервуар для молока. Вставьте трубку забора молока в механизм вспенивания. Установите механизм вспенивания на резервуар для молока так, чтобы трубка забора молока была внутри резервуара.
3. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы резервуар попал в направляющие на корпусе.
4. Поставьте чашку на решетку поддона и направьте трубку подачи молочной пены в чашку.
5. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Нажмите на кнопку «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» или «Двойной латте» в зависимости от того, что вы собираетесь приготовить.
6. Нажатая кнопка будет мигать, остальные кнопки погаснут. Перед приготовлением прибор начнет нагрев для вспенивания. По окончании нагрева кофеварка включит приготовление сначала молочной пенки, а затем кофе.
7. Когда приготовление завершится, все кнопки на панели управления будут мигать некоторое время. По окончании нагрева все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспresso.
8. Уберите чашку с поддона. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.
9. Сразу после приготовления обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него воду до уровня не ниже минимальной отметки, подсоедините механизм вспенивания с трубкой забора молока. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке.
10. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для выбора очистки. Нажмите на кнопку «Двойной капучино» или «Двойной латте» и дождитесь окончания работы кофеварки. По окончании очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.

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

Советы

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

Своевременно протирайте поддон, чтобы там не скапливалась вода, или вовремя выливайте из него воду. Периодически протирайте место под поддоном.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. В связи с этим рекомендуется использовать более крупный помол.

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Очищайте автоматический капучинатор после каждого использования.

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 рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

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

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

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

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

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

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус. При желании сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

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.

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. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который является обычным 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.

☐ кофе △ вода ●●● крепость



Напитки на основе эспresso

Американо — это классический эспresso, 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 эспresso добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С);

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

Европейская демократическая подача — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °С) и эспresso 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 кофемашине (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. Об избытке кофеина в чашке кофе ярко свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспresso макиато — 40–60 мл эспresso с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспresso макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспresso 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 эспresso макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспresso. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспresso в пропорции 1:1 или даже больше.

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

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

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

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — 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</i> и <i>френч-прессе</i> . Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки (джезвы)</i> . В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

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

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

- по типу жерновов (конические или плоские);
- по типу привода (механические и электрические).

Истинные гурманы предпочитают механические кофемолки. Кофе, смолотый в ручной мельнице, получается более качественным за счет невысокой скорости работы. В процессе помола зерна не так сильно нагреваются и не теряют свой аромат.

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами. Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — кофе, приготовляемый при пропускании горячей воды под давлением через фильтр с молотыми кофейными зернами.

Американо — это кофе эспрессо, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

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

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая возвышается шапкой над краем чашки на 1–2 см и хорошо держит форму. В отличие от капучино в торо не добавляют молоко, а только пену. Пена используется густая, а эспрессо, как правило, готовится вдвое большего объема.

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

Латте-арт — создание узора из молочной пенки на поверхности капучино. Узор создается особой техникой вливания пенки зубочисткой с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

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

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную воду.

Регулярно очищайте поддон и решетку. Снимите решетку поддона, поддон вытаскивайте из кофеварки, слейте накопившуюся жидкость. Решетку и поддон вымойте в теплой воде средством для мытья посуды мягкой губкой и просушите.

Протирайте корпус кофеварки влажной или сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него воду до уровня не ниже минимальной отметки, подсоедините механизм вспенивания с трубкой забора молока. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для выбора очистки.

Нажмите на кнопку «Двойной латте». Нажатая кнопка будет мигать, остальные кнопки не будут гореть. После нагрева кофеварка запустит сначала подачу пара через трубку подачи молочной пены, затем пролив воды через варочную группу. По окончании очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.

Внимание! Будьте осторожны: кофеварка и автоматический капучинатор нагреваются во время использования. Также при очистке автоматического капучинатора через трубку подачи молочной пены будет пар и могут быть брызги горячей воды. Не обожитесь!

Удаление накипи

Периодически проводите удаление накипи.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая максимальную отметку.
2. Налейте в резервуар для молока воду с разведенным в ней средством для удаления накипи не ниже минимальной отметки (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты). Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке.
3. Переверните переключатель в положение «I» для включения прибора. Дождитесь, когда все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
4. Подсоедините рожок с фильтром без кофе.
5. Подставьте чашку или другую емкость под рожок. Направьте трубку подачи молочной пены в емкость.



6. Нажмите на кнопку «Двойной латте». Перед приготовлением прибор начнет нагрев для вспенивания. По окончании нагрева кофеварка включит сначала подачу пара, а затем пролив воды через рожок. Повторите это действие 4–5 раз. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения.
7. Тщательно промойте резервуары для воды и для молока и наполните их чистой прохладной водой. Повторите действия, описанные в пунктах 5–6, пока вода в резервуарах не закончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Делайте небольшие перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, решетку, поддон, резервуар для молока, механизм вспенивания, трубку забора молока, резервуар для воды с крышкой и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

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

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Все кнопки на панели управления мигают, бойлер нагревается	Дождитесь, когда все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно

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
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите его так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, поплавков всплыл выше решетки	Вылейте воду из поддона

Возможная причина	Решение
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше максимальной отметки. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне вода

У кофе кислый привкус

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

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыт автоматический капучинатор	Тщательно очистите автоматический капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко

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, 50/60 Гц
2. Мощность: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Давление: 20 бар
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 217 × 300 × 317 мм
8. Размер упаковки: 330 × 250 × 365 мм
9. Вес нетто: 5,2 кг
10. Вес брутто: 5,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Зонсэнвэй Илектрик Текнолэджи Ко., Лтд. №106 Аутер Рин Роуд, Жунгуй, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс 528305, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Засорение кофеварки или автоматического капучинатора органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь 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 может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей 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. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.



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