



Kitfort

НА СТРАЖЕ БОДРОСТИ!



Penguin Pack
Кофеварка
КТ-7506

kitfort.ru





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	20
Уход и хранение.....	21
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	24
Меры предосторожности.....	25



Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7506 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофейных напитков на ваш вкус. С помощью рожковой кофеварки вы можете подогреть паром остывший чай или молоко.

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 восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Также в кофеварке есть платформа с подогревом. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.

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.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка с насадкой панарелло. Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

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

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

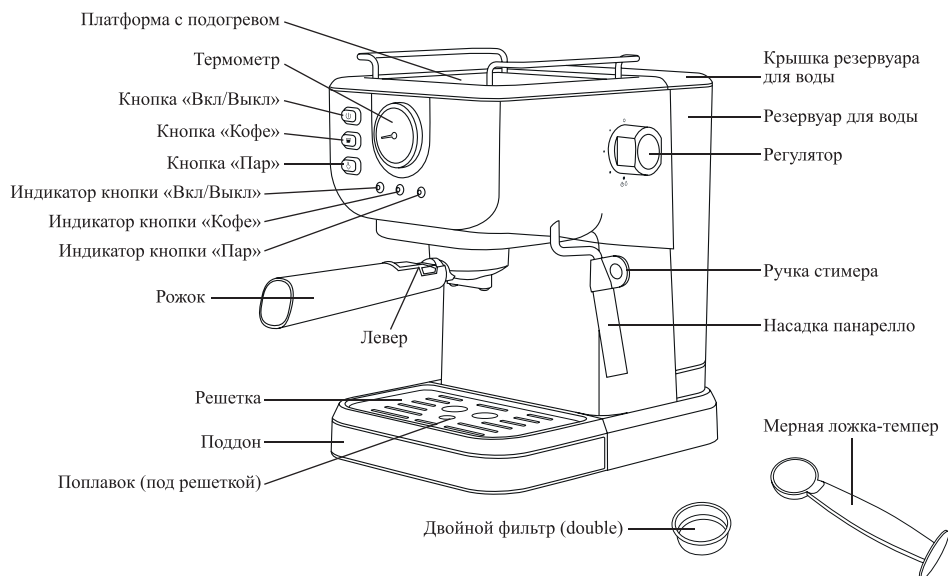
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
 - Насадка панарелло — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
4. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки





Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку. Кнопка имеет световой индикатор. При нажатии индикатор данной кнопки загорается, кофеварка начинает нагрев до температуры приготовления кофе или подачи горячей воды. Когда кофеварка нагреется, загорится индикатор кнопки «Кофе».

Примечание. Перед включением кофеварки убедитесь, что регулятор находится в положении «О».

Вы можете отслеживать температуру нагрева бойлера с помощью *термометра*. Термометр отображает приблизительную температуру нагрева бойлера. Стрелка может не доходить до значков чашки или пара, особенно во время приготовления кофе или подачи пара или горячей воды, это нормальное явление и не является неисправностью. Для определения окончания нагрева ориентируйтесь на индикацию кофеварки.

Кнопка «Кофе» начинает и останавливает приготовление кофе. Чтобы начать приготовление кофе, нажмите на кнопку «Кофе». Чтобы остановить приготовление кофе, нажмите на кнопку «Кофе» еще раз.

Если кнопка «Вкл/Выкл» нажата, то кофеварка держит бойлер в нагретом состоянии, индикатор кнопки «Кофе» при этом может периодически загораться и гаснуть, поддерживая температуру.

Внимание! Приготовление кофе не выключается автоматически!

Кнопка «Пар» включает или отключает нагрев бойлера для подачи пара. Если индикатор данной кнопки горит, значит, кофеварка нагрета, и можно начинать подачу пара.

Регулятор служит для включения подачи горячей воды или пара, а также регулировки интенсивности подачи пара.

Ручка стимера не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды.

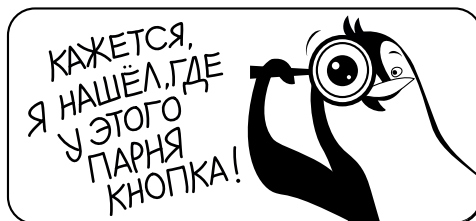
Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. Также можно заливать воду в резервуар, не снимая его, просто открыв крышку.

Фильтр устанавливается в *рожок*. На фильтре предусмотрены специальные выступы, которые должны попасть в углубления в рожке, затем фильтр поворачивают для фиксации.

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.

Кофеварка отключается автоматически через 25 минут бездействия, нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

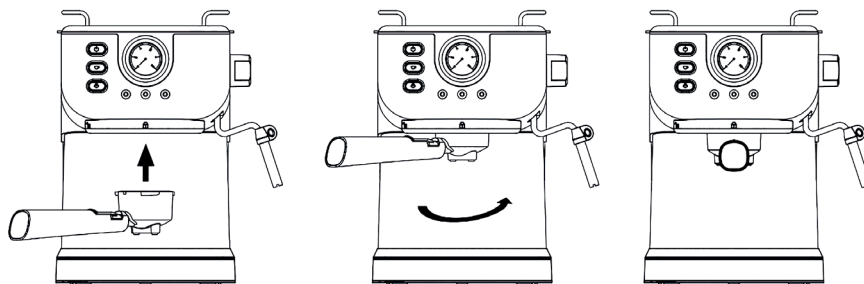
Платформа с подогревом не имеет своего подогревателя, а нагревается от тепла, выделяемого при работе кофеварки. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.



Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте прибор и аксессуары из коробки, удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Вымойте резервуар для воды с крышкой, рожок, фильтр, насадку панарелло и поддон с решеткой.
4. Протрите корпус кофеварки влажной тканью.
5. Откройте крышку резервуара для воды, налейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку, закройте крышку и установите его в кофеварку.
6. Установите поддон в кофеварку, на поддон установите решетку.
7. Подключите кофеварку к источнику питания. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» до щелчка, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится, кофеварка начнет прогреваться, на термометре будет отображаться температура нагрева бойлера.
8. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Кофе» загорится, это сообщит о том, что кофеварка прогрелась. Стрелка термометра будет указывать в область от «80» до «☕».
9. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке. Немного прокрутите фильтр: так фильтр зафиксируется и не будет выпадать.
10. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Г». При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Затем поверните рожок слева направо до упора в положение «В».





11. Поставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку.

Примечание. Если емкость высокая, то можно вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, подняв его, и установите чашку в углубление под рожком.

12. Нажмите на кнопку «Кофе». Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость.
13. Когда вода заполнит емкость, нажмите повторно на кнопку «Кофе» для остановки подачи воды. Слейте воду из емкости. Повторно наполните емкость водой и слейте.
14. Подставьте под стимер любую емкость или направьте стимер в поддон.
15. Убедитесь, что регулятор находится в выключенном положении «О».

16. Нажмите на кнопку «Пар», подождите, пока индикатор данной кнопки загорится, а стрелка термометра будет показывать в область от «☞» до «☛».

Примечание. Во время работы индикатор кнопки «Пар» может периодически гаснуть и загораться для поддержания необходимой температуры.

17. Плавное поворачивайте регулятор против часовой стрелки. Из стимера начнет выходить пар. Вы можете изменять интенсивность подачи пара, поворачивая регулятор против часовой стрелки для увеличения интенсивности, по часовой стрелке для уменьшения интенсивности. Выпускайте пар примерно 30 секунд, затем поверните регулятор в обратном направлении в положение «О», чтобы прекратить подачу пара.

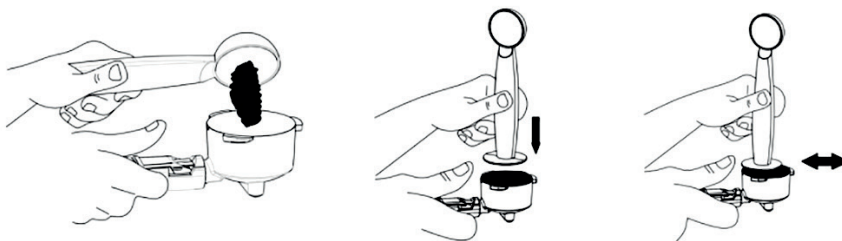
18. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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

Если кофеварка не прогрелась (индикатор кнопки «Кофе» не горит), не нажимайте на кнопку «Кофе» или «Пар».

Приготовление эспresso

1. Подключите устройство к сети питания.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспresso кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» до щелчка, индикатор данной кнопки загорится. Кофеварка начнет нагреваться. В этот момент можно заняться заполнением рожка. Когда кофеварка прогреется, индикатор кнопки «Кофе» загорится.
4. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр. Чтобы приготовить одну порцию эспresso, вам понадобится примерно 7 грамм кофе, а для двойного эспresso — 14 грамм кофе.
5. Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. 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.



Примечание. Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления.

6. Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Г». Затем поверните рожок слева направо до упора в положение «В».
7. Подставьте под рожок одну или две чашки. После того как кофеварка прогрелась (индикатор кнопки «Кофе» загорелся, а стрелка термометра указывает в область от «80» до «☕»), нажмите на кнопку «Кофе». Спустя несколько секунд индикатор кнопки «Кофе» погаснет. Следите, чтобы чашка не переполнилась. Чтобы остановить подачу кофе, нажмите на кнопку «Кофе» еще раз, индикатор кнопки «Кофе» загорится. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости. Кофе готов.

Примечание. Индикатор кнопки «Кофе» может периодически загораться и гаснуть, так как кофеварка поддерживает температуру.

8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Отключите прибор от сети питания. Индикаторы кнопки «Вкл/Выкл» и «Кофе» погаснут.
9. Поверните рожок в положение «Г» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Придерживайте фильтр левым. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.

Примечание. Не оставляйте кофеварку без присмотра во время приготовления кофе, иначе кофе может перелиться через края чашки.

Приготовление вспененного молока

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

1. Перед включением подачи пара снимите рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор находится в положении «О».





3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор данной кнопки загорится. Кофеварка начнет нагреваться. Когда кофеварка прогреется, загорится индикатор кнопки «Кофе».
4. Нажмите на кнопку «Пар» до щелчка, индикатор кнопки «Кофе» погаснет. Подождите, пока индикатор кнопки «Пар» загорится, а стрелка термометра станет показывать в область от «☞» до «☛».

Примечание. Во время работы индикатор кнопки «Пар» может периодически гаснуть и загораться для поддержания необходимой температуры.

5. Возьмите высокую емкость и налейте в нее примерно 100–150 мл молока. Рекомендуется использовать охлажденное молоко. Имейте в виду, что объем молока в процессе взбивания увеличится в два раза.
6. Подставьте под стимер пустую емкость и плавно поворачивайте регулятор против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Вы можете изменять интенсивность подачи пара, поворачивая регулятор против часовой стрелки для увеличения интенсивности, по часовой стрелке для уменьшения интенсивности. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «О».
7. Подставьте емкость с молоком под стимер. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 мм. Только после этого включайте подачу пара, плавно поворачивая регулятор против часовой стрелки. Вы можете изменять интенсивность подачи пара, поворачивая регулятор против часовой стрелки для увеличения интенсивности, по часовой стрелке для уменьшения интенсивности. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
8. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в емкости, тогда пена начнет подниматься.
9. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком так, чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пена скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
10. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.
11. По окончании приготовления поверните регулятор в положение «О» и нажмите на кнопку «Пар», только потом вытаскивайте стимер из емкости. Если сделать

наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха. Индикаторы кнопок «Вкл/Выкл», «Кофе» и «Пар» будут гореть.

12. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки до упора и нажмите на кнопку «Кофе». Проливайте воду 30 секунд, затем снова нажмите на кнопку «Кофе», чтобы выключить подачу воды. Так удалятся остатки молока внутри стимера. Поверните регулятор в положение «О» и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Сразу после подачи пара при включении подачи горячей воды из стимера будет выходить пар и брызги горячей воды.

Примечания. После подачи пара температура кофеварки очень высокая, отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть около 20 минут, прежде чем снова использовать устройство.

Чтобы снизить температуру в бойлере, вы можете включить подачу горячей воды.

Панарелло

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

В верхней части панарелло находится отверстие для подкачки воздуха, а в нижней части, погружаемой в молоко, есть специальные пропилы. Чтобы установить панарелло, наденьте ее на ручку стимера пропилами вниз. Для снятия насадки потяните ее вниз.

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свой внешний вид и вкус. При добавлении сахара в напиток, его рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Подача горячей воды

1. Перед включением подачи горячей воды снимите рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор находится в выключенном положении «О».
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор данной кнопки загорится. Кофеварка начнет прогреваться. Когда кофеварка прогреется, загорится индикатор кнопки «Кофе».
4. Подставьте под стимер чашку или другую емкость.



5. Плавно поверните регулятор против часовой стрелки до упора.
6. Нажмите на кнопку «Кофе», бойлер начнет перекачивать воду.
7. Из стимера тонкой струйкой пойдет горячая вода. Будьте осторожны, вода льется под давлением. Чтобы прекратить подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Кофе» и поверните регулятор в положение «О».

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, удобен и не занимает много времени.

1. Убедитесь, что регулятор находится в положении «О».
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор данной кнопки загорится. Кофеварка начнет нагреваться. Когда кофеварка прогреется, загорится индикатор кнопки «Кофе».
3. Нажмите на кнопку «Пар», подождите, пока индикатор данной кнопки загорится, а стрелка термометра станет показывать в область от «☞» до «☛».

Примечание. Во время работы индикатор кнопки «Пар» будет периодически гаснуть и загораться для поддержания необходимой температуры.

4. Подставьте под стимер пустую емкость и плавно поворачивайте регулятор против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Вы можете изменять интенсивность подачи пара, поворачивая регулятор против часовой стрелки для увеличения интенсивности, по часовой стрелке для уменьшения интенсивности. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «О».
5. Опустите стимер в емкость с разогреваемым напитком на 3–4 см и включайте подачу пара, поворачивая регулятор против часовой стрелки. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру.
6. Выключите подачу пара, повернув регулятор в положение «О».
7. Сразу после подогрева напитков обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, плавно поверните регулятор против часовой стрелки до упора и нажмите на кнопку «Кофе». Проливайте воду 30 секунд, затем снова нажмите на кнопку «Кофе», чтобы выключить подачу воды. Так удалятся остатки напитка внутри стимера. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора, и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, напиток присохнет и стимер будет сложнее очистить.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Сразу после подачи пара при включении подачи горячей воды из стимера будет выходить пар и брызги горячей воды.

После использования стимера температура кофеварки очень высокая, отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть минимум 20 минут, прежде чем снова использовать устройство.

Советы

Если у вас высокая чашка, то вы можете вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, подняв его, и установите чашку в углубление под рожком.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте. Если в решетке оказался поплавок, то поддон переполнен.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. Поменяйте помол на более крупный.

Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его.

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

Перед приготовлением эспresso рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром с помощью платформы с подогревом. Также вы можете вставить пустой рожок с фильтром (без кофе), подставить под него чашку и включить приготовление кофе.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспresso идеально подходит температура около 92 °C, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспresso.

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена. Пена для капучино должна быть жидкой и текучей.

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

Для взбивания молочной пены лучше всего использовать специальный железный сосуд — питчер. Его форма наилучшим образом подходит для взбивания пены, а железные стенки позволяют лучше чувствовать температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.



Холодное молоко из холодильника температурой 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 качества для взбивания.

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать от кофеварки лишние предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

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. Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Чтобы придать чашке латте эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в эспрессо вспененного молока оно выливается особым образом, в результате на поверхности образуется тот или иной узор. Самый простой узор (цветок) можно создать, если при вливании молока двигать его струйку зигзагообразно по поверхности кофе. В конце процесса проведите струйкой снизу вверх — это создаст стебелек. Подробнее о латте-арте можно прочитать в специальных руководствах или в интернете. Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

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

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

☉ кофе △ вода ●●● крепость



Напитки на основе эспрессо

Американо — 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 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. А об избытке кофеина в чашке кофе ярко свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато (Macchiato, it.) — 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 (latte macchiato, it.) состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспрессо. 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 эспрессо.

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

Капучино (cappuccino, it.) 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 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 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 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. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро, и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

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

однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

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

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая вышляется 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.

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.

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. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с прорезью на рожке, вращая фильтр, а затем выньте его вверх. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив прорези, а затем немного поверните, чтобы фильтр не выскакивал.

Протирайте стимер и панарелло после каждого приготовления вспененного молока или нагревания напитков, иначе на них налипнут остатки молока и других жидкостей. Насадка панарелло съемная и крепится на силиконовом уплотнении, она необходима для приготовления пенки для капучино и латте. В верхней части панарелло находится отверстие для подкачки воздуха, а в нижней части, погружаемой в молоко, есть специальные пропилы. Для снятия панарелло потяните ее на себя, а для установки обратно натягивайте, также вращая.

Регулярно промывайте резервуар для воды. 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 кипяченую воду. Не наливайте в резервуар горячую воду.

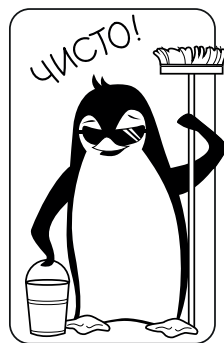
Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Для отсоединения поддона возьмите решетку за отверстия в ней и поднимите вверх. Затем отсоедините поддон, подняв его. Промойте поддон и решетку и установите их в обратной последовательности.

Протирайте корпус кофеварки влажной мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на кнопки «Вкл/Выкл», «Кофе», «Пар» и на шнур питания.

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) до максимального уровня.
2. Снимите рожок, если он установлен в кофеварку.
3. Убедитесь, что регулятор находится в выключенном положении «О».
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор данной кнопки загорится. Кофеварка начнет прогреваться. Когда кофеварка прогреется, загорится индикатор кнопки «Кофе».
5. Подставьте под стимер любую емкость.
6. Поверните регулятор против часовой стрелки до упора.
7. Нажмите на кнопку «Кофе», бойлер начнет перекачивать воду.



8. Из стимера тонкой струйкой пойдет горячая вода. Будьте осторожны, вода льется под давлением. Чтобы прекратить подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Кофе» и поверните регулятор в положение «О».
9. Наливайте и опустошайте сосуд, пока не закончится вода в резервуаре для воды.
10. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду. Повторите пункты 7–9 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Чтобы извлечь остатки воды из бойлера включите приготовление пара и выпускайте пар, пока он не перестанет идти.

Промойте и высушите все составные части: резервуар для воды с крышкой, рожок, фильтр, решетку, поддон и насадку панарелло. Не подсоединяйте рожок, чтобы уплотнение рожка на корпусе кофеварки не слеживалось.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

После приготовления кофе в рожке вместе с кофейной заваркой остается вода — это нормально и не является неисправностью. 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 толщину 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 темперовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован 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 останется. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.



Устройство не включается, индикация не горит

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

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
Залип клапан	Разработайте клапан, несколько раз поднимая и опустив резервуар для воды

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 20 минут, 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 установлен неправильно	Установите рожок правильно
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофе, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, поплавок всплыл вверх	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше максимальной отметки. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре есть вода
Кофеварка вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр

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
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока. Подробнее см. в главе «Советы» про взбивание молока
Плохо промыты стимер и насадка панарелло	Тщательно прочистите стимер и насадку панарелло

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Кнопка «Пар» не горит	Стимер можно использовать после того, как кнопка «Пар» загорится
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите панарелло, тщательно очистите. Опустите стимер в стакан с водой и дайте отмокнуть, затем тщательно отмойте
В резервуаре для воды закончилась вода	Поверните регулятор в положение «О», нажмите на кнопку «Пар», а затем на кнопку «Вкл/Выкл». Залейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку. Повторите попытку подачи пара

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: 1050 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 20 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 263 × 212 × 295 мм
8. Размер упаковки: 308 × 250 × 335 мм
9. Вес нетто: 3,3 кг
10. Вес брутто: 3,9 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

Засорение кофеварки 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 кофеварки».

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

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

Засорение фильтра рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для рожковой кофеварки. Во избежание засорения фильтра рожка делайте помол не слишком мелким. Выход из строя кофеварки вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на кнопки «Вкл/Выкл», «Кофе», «Пар» и на шнур питания 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. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отклю-



чите 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. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на кнопки «Вкл/Выкл», «Кофе», «Пар» и на шнур питания.

IM-1







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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

