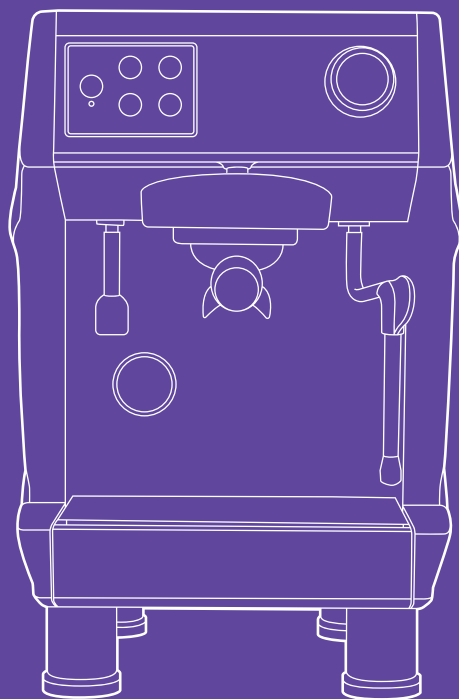


На страже бодрости!



Кофеварка КТ-7531



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	8
Чистка и обслуживание	21
Уход и хранение	22
Устранение неполадок	22
Технические характеристики	25
Меры предосторожности	26

Общие сведения

Кофеварка КТ-7531 поможет приготовить эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера вы можете приготовить молочную пенку, а также подогреть паром остывший напиток.

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 кре́ма, 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.

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 позволит отмерить нужное количество кофе, а темпер поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно сделать самостоятельно. Для приготовления пара и горячей воды в кофеварке есть паровая трубка — стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. В комплекте идут две насадки на стимер, которые облегчают процесс приготовления молочной пенки.

Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, сам напиток получается насыщенный, густым и с хорошей пенкой. Вы можете присоединить к рожку носик, чтобы приготовить кофе одновременно в две чашки. Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей.

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

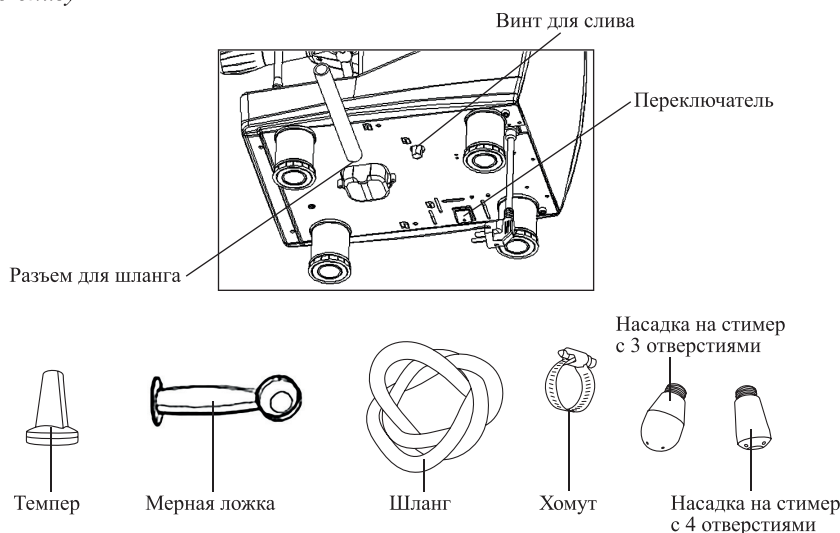
1. Кофеварка — 1 шт.
2. Резервуар для воды — 1 шт.
3. Крышка отсека резервуара для воды — 1 шт.
4. Поддон с решеткой и заглушкой — 1 шт.
5. Ручка стимера — 1 шт.
6. Насадка на трубку подачи горячей воды с держателем и уплотнительным кольцом — 1 шт.
7. Насадка на стимер (3 отверстия) с уплотнительным кольцом — 1 шт.
8. Насадка на стимер (4 отверстия) с уплотнительным кольцом — 1 шт.
9. Рожок с носиком для двух чашек — 1 шт.
10. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
11. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
12. Мерная ложка — 1 шт.
13. Темпер — 1 шт.
14. Подставка для маленьких чашек — 1 шт.
15. Шланг — 1 шт.
16. Хомут — 1 шт.
17. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
18. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

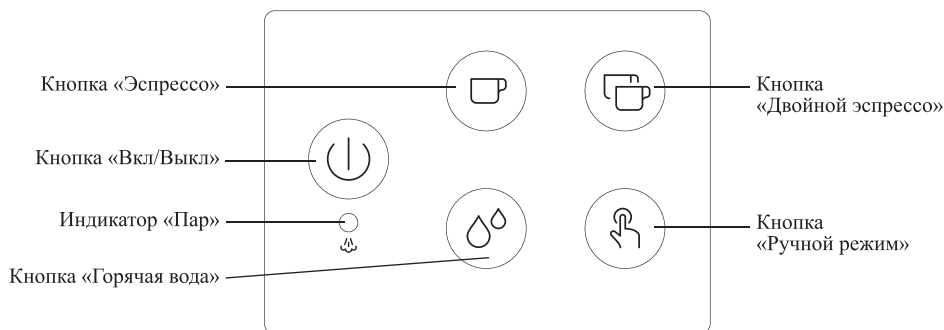
Устройство кофеварки



Вид снизу



Панель управления



Переключатель включает и выключает питание кофеварки. Чтобы включить питание, переведите переключатель влево. Индикатор переключателя и **подсветка зоны подачи кофе** загорятся. Панель управления загорится и погаснет, индикатор «Пар» будет гореть в течение нескольких секунд, затем погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Чтобы выключить питание, переведите переключатель вправо, вся индикация и подсветка зоны подачи кофе погаснет.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает кофеварку. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» кофеварка включится и будет подкачивать воду из резервуара в течение нескольких секунд. Обратите внимание, что излишки воды могут стекать через **дренажные клапаны в поддон**. Это конструктивная особенность прибора и не является неисправностью. Всегда плотно устанавливайте поддон в кофеварку.

После включения начнется нагрев кофеварки. Кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут поочередно мигать, кнопки «Вкл/Выкл», «Горячая вода» и «Ручной режим» будут гореть непрерывно, индикатор «Пар» не будет гореть. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, все кнопки будут гореть непрерывно.

Обратите внимание, что для включения нагрева до температуры подачи пара не предусмотрено отдельной кнопки. При включении кофеварка включает независимый нагрев для приготовления кофе и подачи пара. Когда кофеварка нагреется до температуры подачи пара, **индикатор «Пар»** будет гореть непрерывно.

Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения кофеварки. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать, остальные кнопки погаснут. Индикатор «Пар» может продолжать гореть непрерывно. Это нормально и не является неисправностью. Индикатор «Пар» погаснет через некоторое время после выключения прибора.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо (по умолчанию объем напитка 30 мл). Во время приготовления кнопки «Вкл/Выкл» и «Эспрессо» горят непрерывно, остальные кнопки не горят. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо».

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойного эспрессо (по умолчанию объем напитка 60 мл). Во время приготовления кнопки «Вкл/Выкл» и «Двойной эспрессо» горят непрерывно, остальные кнопки не горят. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо».

Кнопка «Ручной режим» позволяет самостоятельно регулировать время приготовления. Нажмите на кнопку «Ручной режим» для начала приготовления. Во время приготовления кнопки «Вкл/Выкл» и «Ручной режим» горят непрерывно, остальные кнопки не горят. Для прекращения приготовления нажмите на кнопку «Ручной режим» еще раз.

Кнопка «Горячая вода» включает и выключает подачу горячей воды через **трубку подачи горячей воды**. Чтобы включить подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Горячая вода». Во время подачи горячей воды кнопка «Вкл/Выкл» и кнопка «Горячая вода» горят непрерывно, остальные кнопки не горят. По умолчанию подача горячей воды автоматически прекратится через 5 секунд. Чтобы выключить подачу горячей воды раньше, нажмите на кнопку «Горячая вода» еще раз.

Регулятор служит для включения и выключения подачи пара через **стимер**. Чтобы включить подачу пара, поверните регулятор против часовой стрелки. Через стимер будет подаваться пар под давлением, все кнопки будут гореть непрерывно. Чтобы остановить подачу пара, необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке до упора.

Примечание. Во время подачи пара индикатор «Пар» может погаснуть. Это нормальное явление. Вы можете продолжить подачу пара. Дождитесь включения индикатора «Пар» только при первоначальном нагреве.

Манометр позволяет отслеживать давление. Если стрелка манометра показывает давление 6–12 бар, значит, кофе в рожке хорошо стемперован и подобран подходящий помол. Если давление ниже, помол слишком грубый или кофе стемперован слишком слабо. Если давление слишком высокое, кофе утрамбован слишком сильно или помол слишком мелкий.



Темпером трамбуют молотый кофе в фильтре рожка.

Мерная ложка поможет отмерить нужное количество кофе.

Одинарный или *двойной фильтр* устанавливается в *рожок* довольно плотно. Также вытащить фильтр из рожка может быть слегка затруднительно. Это сделано специально для фиксации фильтра в рожке, чтобы он не выпадал, когда вы вытряхиваете кофейную таблетку.

Вы можете закрутить *носик для двух чашек* на нижнюю часть рожка для приготовления кофе в две чашки одновременно.

Резервуар для воды можно вытащить снять и наполнить водой. Также можно заливать воду в резервуар, не вытаскивая его.

В комплекте идет *подставка для маленьких чашек*.

Одна из насадок на стимер накручивается снизу на стимер, создает узкую и сильную струю пара, благодаря чему помогает легче взбивать молочную пену. *Насадка на стимер с 4 отверстиями* служит для более быстрого вспенивания, а *насадка на стимер с 3 отверстиями* — для более продолжительной подачи пара.

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

Платформа для подогрева 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.

Снизу кофеварки расположен *винт для слива* воды из бойлера для пара при очистке прибора.

Вы можете установить слив жидкости из поддона в канализацию или какую-либо емкость с помощью *шланга* и *хомута* из комплекта.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку и аксессуары 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, крышку отсека для резервуара, фильтры, рожок с носиком для двух чашек, поддон с решеткой, насадки на стимер, темпер, мерную ложку, подставку для маленьких чашек и шланг теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите их. Протрите корпус кофеварки, стимер и трубку подачи горячей воды влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, установите резервуар в отсек для резервуара и закройте крышкой.

5. Вы можете установить слив жидкости из поддона в канализацию или какую-либо емкость. Для этого подсоедините один конец шланга к разьему для шланга снизу кофеварки. Закрепите шланг хомутом. Подключите другой конец шланга к месту, в которое будет стекать жидкость из поддона (например, к канализации или какой-либо емкости). Убедитесь, что шланг не перегибается. Вытащите заглушку из поддона.

Примечание. Если вы не планируете использовать шланг для слива жидкости, то убедитесь, что заглушка плотно установлена в поддон.

6. Подключите кофеварку к сети. Чтобы включить питание, переведите переключатель влево. Индикатор переключателя и подсветка зоны подачи кофе загорятся. Панель управления загорится и погаснет, индикатор «Пар» будет гореть в течение нескольких секунд, затем погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.
7. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофеварка включится и будет подкачивать воду из резервуара в течение нескольких секунд, прибор начнет нагрев до температуры приготовления кофе и подачи пара. Кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут поочередно мигать, кнопки «Вкл/Выкл», «Горячая вода» и Ручной режим» будут гореть непрерывно, индикатор «Пар» не будет гореть. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, все кнопки будут гореть непрерывно.
8. Вставьте фильтр в рожок до упора. 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.
9. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую пустую емкость под рожок и нажмите на кнопку «Двойной эспresso». Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость. Повторите это действие 2–3 раза. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения.
10. Подставьте пустую емкость под трубку подачи горячей воды. Нажмите на кнопку «Горячая вода». Горячая вода будет подаваться через трубку горячей воды. Подача горячей воды автоматически прекратится через 5 секунд. Повторите данное действие 4–5 раз. Слейте воду из емкости.
11. Дождитесь, когда индикатор «Пар» будет гореть непрерывно — кофеварка разогреется до температуры подачи пара. Подставьте под стимер пустую емкость. Поверните регулятор против часовой стрелки. Из стимера начнет подаваться пар. Примерно через 30 секунд поверните регулятор по часовой стрелке до упора. После завершения очистки 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 кофе

1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофеварка включится и будет подкачивать воду из резервуара в течение нескольких секунд, прибор начнет нагрев до температуры приготовления кофе и подачи пара. Кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут

поочередно мигать, кнопки «Вкл/Выкл», «Горячая вода» и Ручной режим» будут гореть непрерывно, индикатор «Пар» не будет гореть. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, все кнопки будут гореть непрерывно.

2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, установите резервуар в отсек для резервуара и закройте крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе 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 8 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 16 грамм молотого кофе.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Подложите под рожок специальный коврик для темперовки (в комплект не входит) или плотный материал, чтобы при надавливании на рожок не повредить поверхность стола. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе в рожке. 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. Так кофе не прилипнет к поверхности темпера.
5. Установите рожок в кофеварку и поверните слева направо до упора для фиксации. Если вы хотите приготовить кофе в две чашки одновременно, закрутите носик для двух чашек на нижнюю часть рожка.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки горят непрерывно. Поставьте одну или две чашки на решетку поддона или на подставку для маленьких чашек.
7. Нажмите на кнопку «Эспрессо» для приготовления эспрессо или на кнопку «Двойной эспрессо» для приготовления двойного эспрессо. Также вы можете нажать на кнопку «Ручной режим», чтобы самостоятельно контролировать время приготовления. Нажатая кнопка и кнопка «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть. Во время приготовления вы можете отслеживать давление с помощью манометра.

Примечания. 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 приготовления и улучшает качество экстракции. Это положительно влияет на вкус напитка.

8. При приготовлении с помощью кнопки «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» приготовление завершится автоматически. При выборе ручного режима нажмите на кнопку «Ручной режим» для прекращения пролива, когда кофе будет достаточно. По окончании приготовления все кнопки будут гореть непрерывно. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе.

9. Уберите чашку с поддона или подставки для маленьких чашек. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой.

10. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

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

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. Прикрутите одну из насадок на стимер.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Когда кофеварка разогреется достаточно для подачи пара, индикатор «Пар» будет гореть непрерывно.
3. Возьмите высокую емкость и налейте в нее необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте емкость наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.
4. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Вначале вместо пара может пойти струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
5. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги. На дисплее будет отображаться время подачи пара.
6. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 см был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в емкости, тогда пена начнет подниматься.
7. 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, так как по мере образования пены она скроет нижнюю часть 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.
8. 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. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

9. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из емкости. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
10. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Протрите насадку и стимер влажной тканью. Если не почистить стимер и насадку сразу, молоко присохнет и их будет сложнее очистить.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, стимер с насадкой и другие части прибора могут сильно нагреваться во время использования. Не обожгитесь!

Приготовление капучино

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

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

Разогрев соков и напитков

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

1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Когда кофеварка разогреется достаточно для подачи пара, индикатор «Пар» будет гореть непрерывно.
2. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Выпустите конденсат.
3. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
4. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. На дисплее будет отображаться время подачи пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Только после выключения подачи пара вытаскивайте стимер из емкости с напитком.

5. Сразу после разогрева напитка подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу пара, чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, стимер и другие части прибора могут сильно нагреваться во время использования. Не обожгитесь!

Подача горячей воды

С помощью кофеварки вы можете налить горячую воду. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку. Дождитесь, когда кофеварка разогреется, все кнопки будут гореть непрерывно. Подставьте чашку или другую емкость под трубку подачи горячей воды и нажмите на кнопку «Горячая вода». Кнопка «Вкл/Выкл» и кнопка «Горячая вода» будут гореть непрерывно. Через трубку подачи горячей воды струйкой польется горячая вода. Будьте осторожны, она будет литься под давлением. Через 5 секунд подача горячей воды автоматически прекратится.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, трубка подачи горячей воды и другие части прибора могут сильно нагреваться во время использования. Не обожгитесь!

Программирование

С помощью программирования вы можете задать объем эспresso, двойного эспresso и время подачи горячей воды.

1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и включите кофеварку. Дождитесь, когда все кнопки начнут гореть непрерывно.
2. Установите в рожок фильтр, добавьте молотый кофе, прижмите темпером. Установите рожок в кофеварку и зафиксируйте.

Примечания. Вы можете не добавлять молотый кофе в фильтр при программировании. В таком случае учитывайте, что объем напитка в дальнейшем будет немного меньше, так как кофе впитает часть воды.

Чтобы запрограммировать время подачи горячей воды, не нужно подсоединять рожок с кофе.

3. Подставьте чашку под рожок.
4. Чтобы установить объем эспresso, нажмите и удерживайте кнопку «Эспresso». Через несколько секунд начнется приготовление эспresso в режиме программирования, кнопка «Эспresso» будет мигать. Продолжайте удерживать кнопку «Эспresso». Когда прибор прольет достаточное количество кофе, отпустите кнопку «Эспresso». Объем эспresso запрограммирован. Теперь объем напитка при нажатии на кнопку «Эспresso» будет таким, как вы запрограммировали.
5. Чтобы установить объем двойного эспresso, выполните аналогичные действия, описанные в пункте 4, только нажимайте на кнопку «Двойной эспresso» вместо кнопки «Эспresso».
6. Чтобы установить время подачи горячей воды, подставьте емкость под трубку подачи горячей воды, затем выполните аналогичные действия, описанные в пункте 4, только нажимайте на кнопку «Горячая вода» вместо кнопки «Эспresso». Вы можете установить время подачи горячей воды от 5 до 30 секунд.



Сброс к заводским настройкам

Когда кофеварка выключена (кнопка «Вкл/Выкл» мигает, остальные кнопки не горят), нажмите кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» на 3 секунды. Кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» загорятся, затем будут мигать в течение нескольких секунд и погаснут. Сброс к заводским настройкам выполнен.

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. Если к поддону подключен шланг, то периодически отсоединяйте шланг и промывайте шланг и поддон. Перед установкой тщательно просушите поддон и шланг.

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

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

Перед темперовкой подложите под рожок специальный коврик для темперовки (в комплект не входит) или плотный материал, чтобы при надавливании на рожок не повредить поверхность стола.

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 в ручном режиме, пока чашка не наполнится. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

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. Так, 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.

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.

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

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 интенсивные 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 представляет 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 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, а 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 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 в <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 — 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. Регулярно откручивайте носик для двух чашек и промывайте его, а также место его присоединения.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Очищайте стимер и насадку после каждого приготовления вспененного молока, иначе на них налипнут остатки молока. Для очистки стимера и насадки можно пропустить пар в пустую емкость и протереть их влажной тканью. Также насадку на стимер можно открутить и промыть теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды. Тщательно просушите насадку, затем закрутите ее на стимер.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку отсека для резервуара. 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. Если к поддону подключен шланг, то периодически отсоединяйте шланг и промывайте шланг и поддон с решеткой. Перед установкой тщательно просушите поддон с решеткой и шланг.

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.

Удаление накипи

Периодически требуется проводить удаление накипи. Для удаления накипи выполните следующие действия:

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте чашку или другую емкость под рожок.
3. Переведите переключатель влево. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда индикатор «Пар» и все кнопки будут гореть непрерывно.
4. Нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость. Повторите это действие 2–3 раза. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения.
5. Подставьте пустую емкость под трубку подачи горячей воды. Нажмите на кнопку «Горячая вода». Горячая вода будет подаваться через трубку горячей воды. По умолчанию подача горячей воды автоматически прекратится через 5 секунд. Повторите данное действие 4–5 раз. Слейте воду из емкости.

6. Подставьте пустую емкость под стимер. Поверните регулятор против часовой стрелки. Пар будет подаваться через стимер. Через 30–40 секунд поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
7. Выключите кофеварку и отключите ее от сети питания. Дождитесь полного остывания прибора, затем поверните винт для слива с помощью гаечного ключа (не откручивайте винт полностью). Вода из бойлера для пара будет стекать в поддон через дренажные клапаны. Дождитесь, когда вся вода вытечет, затем закрутите винт против часовой стрелки до упора. Если шланг для слива не установлен, вытаскивайте поддон и вылейте из него воду, затем установите обратно в кофеварку.
8. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до максимальной отметки. Повторите действия, описанные в пунктах 3–6, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Поверните винт для слива с помощью гаечного ключа и слейте воду из бойлера для пара, затем закрутите винт для слива до упора. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок с носиком для двух чашек, фильтры, поддон с решеткой, насадки на стимер, резервуар для воды с крышкой, мерную ложку, подставку для маленьких чашек и шланг. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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 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
Переключатель переведен вправо	Переведите переключатель влево для включения питания 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
Кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» поочередно мигают, кнопки «Вкл/Выкл», «Горячая вода» и Ручной режим» горят непрерывно. Бойлер нагревается до температуры приготовления кофе	Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно
Все кнопки на панели управления мигают. Датчик температуры неисправен	Обратитесь в сервисный центр

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	Вылейте воду из поддона
Поддон не установлен	Всегда устанавливайте поддон в кофеварку
Заглушка поддона не установлена	Если вы не используете шланг для слива жидкости из поддона, плотно закройте отверстие в поддоне заглушкой
Шланг для слива не установлен или не плотно закреплен хомутом	Если вы используете шланг для слива жидкости из поддона, проверьте, плотно ли затянут хомут
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 есть 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
Используемая емкость слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую емкость
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыты стимер и насадка	Тщательно прочистите стимер и насадку
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока»

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
В резервуаре для воды кончилась вода	Поверните регулятор по часовой стрелке до упора и выключите кофеварку. Залейте воду в резервуар. Подставьте под стимер емкость и повторите попытку подачи пара
Насадка или стимер загрязнены	Тщательно очистьте насадку и стимер
Насадка или стимер загрязнены	Тщательно очистьте насадку и стимер

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 2900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,7 л
5. Давление: 15 бар
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Длина шланга: 1,5 м
8. Размер устройства: 345 × 432 × 522 мм
9. Размер упаковки: 510 × 420 × 560 мм
10. Вес нетто: 17,0 кг
11. Вес брутто: 20,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Гэмилай Интелиджэнт Текнолэджи Ко., Лтд. 1 оф Билдинг 2 энд Билдинг 1 оф Интелиджэнт Текнолэджи Парк, №1 оф Цзиньдоу Индастриэл Эвэнью, Хунган Кэмыонити, Далян Стрит, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, 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 бойлера, патрубков или резервуара для воды 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 использовании прибора.
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. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время приготовления кофе.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru