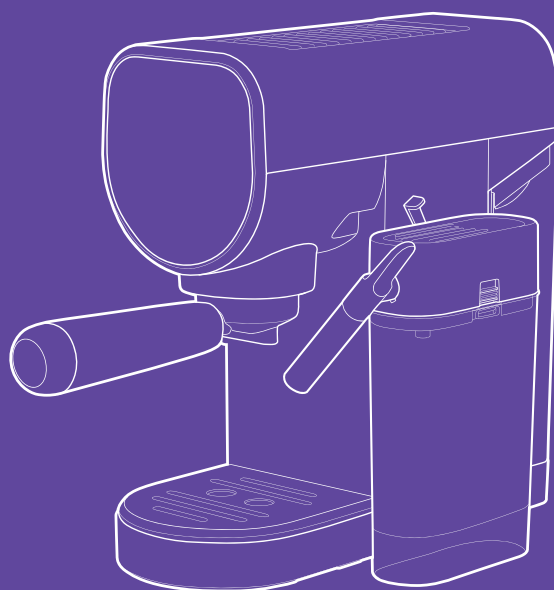


На страже бодрости!



**Кофеварка
КТ-7692**

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.....	23
Устранение неполадок	24
Технические характеристики	26
Меры предосторожности.....	27
Мобильное приложение Kitfort.....	29

Общие сведения

Кофеварка КТ-7692 поможет приготовить эспрессо или капучино, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем более стойкая и объемная пенка, тем свежее 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.

Для приготовления многих напитков на основе эспрессо используют молочную пену. С помощью автоматического капучинатора, который устанавливается в кофеварку, вы можете сделать молочную пену для капучино или латте без особых усилий, просто нажав на кнопку. Автоматический капучинатор представляет собой резервуар для молока с крышкой, в которой находится механизм вспенивания, на внутренней стороне крышки установлена силиконовая трубка забора молока, а снаружи — трубка подачи молочной пены с металлической насадкой. Силиконовая трубка забора молока находится в резервуаре для молока и погружается в холодное молоко. При включении приготовления капучино кофеварка приготовит эспрессо, затем автоматически взобьет молочную пену и подаст ее прямо в чашку через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой. Также вы можете просто включить взбивание молочной пены без предварительного приготовления 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 — процесс, требующий точности. Если утрамбовать слишком сильно, то воде потребуются гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро и вкус кофе будет кислым и водянистым. Мерная ложка-темпер поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

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 быстро прогревает напиток, а сам напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой.

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.

Не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов,

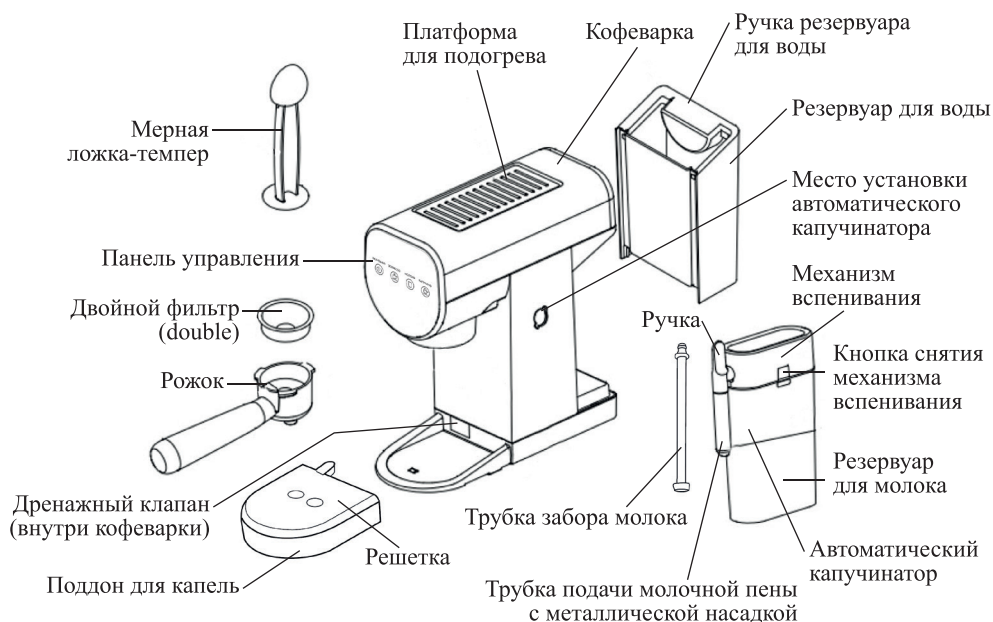
желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

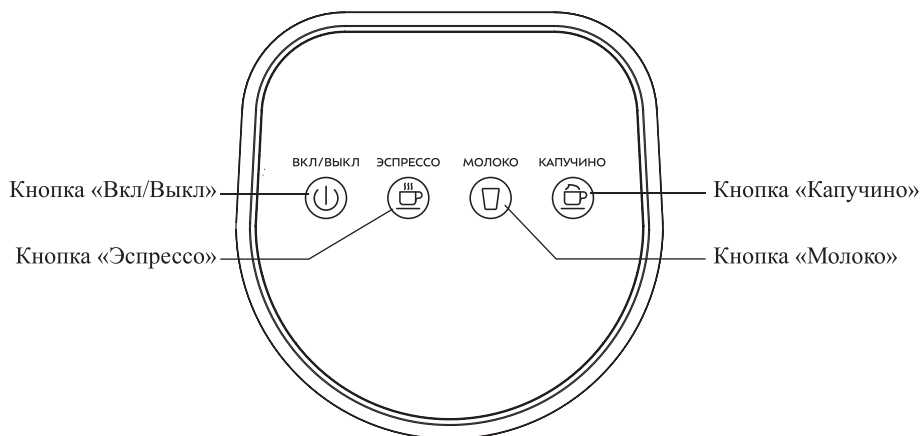
1. Кофеварка — 1 шт.
2. Резервуар для воды — 1 шт.
3. Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
4. Резервуар для молока — 1 шт.
5. Механизм вспенивания с трубкой подачи молочной пены и металлической насадкой — 1 шт.
6. Трубка забора молока — 1 шт.
7. Рожок — 1 шт.
8. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
9. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



Панель управления



При включении в сеть питая кофеварка подаст звуковой сигнал, а сенсорные кнопки на панели управления мигнут три раза.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает нагрев бойлера до температуры приготовления эспрессо и отключает кофеварку. Нажмите на данную кнопку для включения нагрева. Начнется нагрев бойлера, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо, устройство подаст 2 звуковых сигнала, а все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.

Примечания. Если вы нажмете на кнопку «Эспрессо», «Молоко» или «Капучино» до окончания нагрева бойлера, кофеварка подаст 3 звуковых сигнала и не начнет приготовление напитка.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 30 минут бездействия кофеварка автоматически отключается, все кнопки гаснут. Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз для выключения прибора.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо. Объем подаваемой воды для эспрессо составляет примерно 40 ± 10 мл. Обратите внимание, что объем готового напитка будет немного меньше, так как часть воды впитает кофе. Во время приготовления кнопки «Вкл/Выкл» и «Эспрессо» будут гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо», устройство подаст звуковой сигнал и приготовление прекратится.

Кнопка «Капучино» включает приготовление порции капучино (объем готового напитка примерно 200 ± 10 мл). Кнопки «Вкл/Выкл» и «Капучино» будут гореть, остальные кнопки погаснут. Начнется приготовление эспрессо. После приготовления эспрессо прибор подаст звуковой сигнал и начнет нагрев для вспенивания молока, кнопка «Капучино» будет мигать. По окончании нагрева кнопка «Капучино» будет гореть непрерывно, а кофеварка подаст в чашку молочную пенку.

По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут непрерывно гореть. Чтобы остановить приготовление капучино раньше, нажмите на кнопку «Капучино», устройство подаст звуковой сигнал и приготовление прекратится.

Примечание. Для приготовления капучино необходимо установить в кофеварку автоматический капучинатор.

Кнопка «Молоко» включает вспенивание молока (объем вспененного молока примерно 200±20 мл) без последующего приготовления кофе. После нажатия на данную кнопку устройство начнет нагрев для вспенивания молока, кнопка «Молоко» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки погаснут. По окончании нагрева кнопка «Молоко» будет гореть непрерывно, а кофеварка подаст в чашку молочную пенку. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут непрерывно гореть. Чтобы остановить приготовление молочной пены раньше, нажмите на кнопку «Молоко», устройство подаст звуковой сигнал и приготовление прекратится.

Примечания. Для приготовления молочной пены необходимо установить в кофеварку автоматический капучинатор.

После разогрева бойлера до температуры подачи молочной пены необходимо его охладить, если вы хотите приготовить эспрессо или капучино. Выключите прибор и подождите около 10–15 минут.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

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

Автоматический капучинатор состоит из **механизма вспенивания с трубкой подачи молочной пены**, на которую устанавливается **металлическая насадка**, и **трубки забора молока**, а также **резервуара для молока**. Положение трубки подачи молочной пены можно изменить с помощью специальной **ручки**.

Примечания. Во время работы трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью ручки.

Обратите внимание, что при использовании автоматического капучинатора излишки воды могут стекать через дренажный клапан в поддон для капель. Это конструктивная особенность прибора и не является неисправностью. Всегда плотно устанавливайте поддон для капель в кофеварку.

Если автоматический капучинатор не установлен в корпус кофеварки или не зафиксирован, при нажатии на кнопку «Капучино» или «Молоко» приготовление не начнется, устройство подаст 3 звуковых сигнала. Вы можете включить приготовление эспрессо без установленного автоматического капучинатора. Перед приготовлением капучино или взбиванием молочной пены без приготовления напитка убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора.

Если кофеварка включена в сеть питания, а кнопка «Вкл/Выкл» нажата, то после фиксации автоматического капучинатора и при снятии капучинатора прибор подаст звуковой сигнал.

Двойной фильтр устанавливается в **рожок**. На фильтре предусмотрен специальный выступ, который должен попасть в углубления в рожке, затем фильтр необходимо повернуть для фиксации.

Платформа для подогрева не имеет собственного нагревательного элемента, она нагревается от бойлера. Поэтому часть платформы для подогрева, которая находится дальше от бойлера, будет слегка теплой. Это не является неисправностью. На платформу для подогрева кладут рожок, фильтр и чашки, чтобы прогреть их перед приготовлением эспрессо, а также чтобы они быстрее просохли.

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

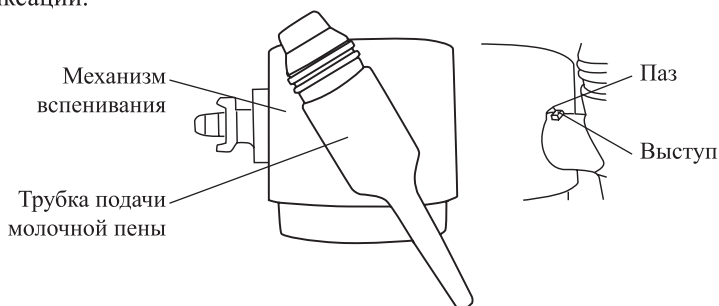
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

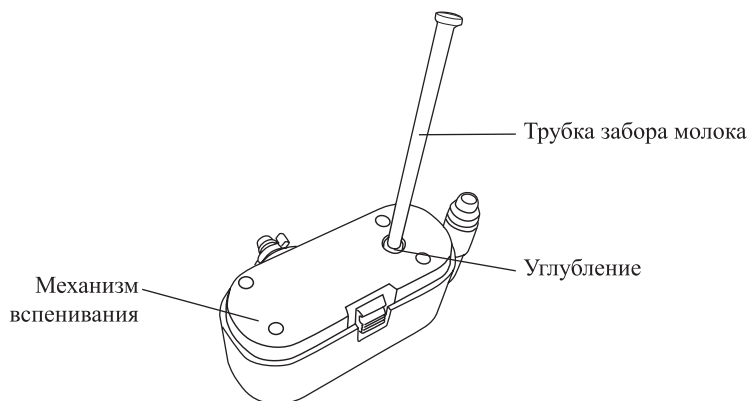
1. Достаньте кофеварку и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки, а затем просушите резервуар для воды, фильтр, рожок, поддон для капель с решеткой, резервуар для молока, металлическую насадку, трубку подачи молочной пены и трубку забора молока, а также мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки и механизм вспенивания влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Примечание. Подробнее о том, как разобрать автоматический капучинатор, читайте в разделе «Чистка автоматического капучинатора».

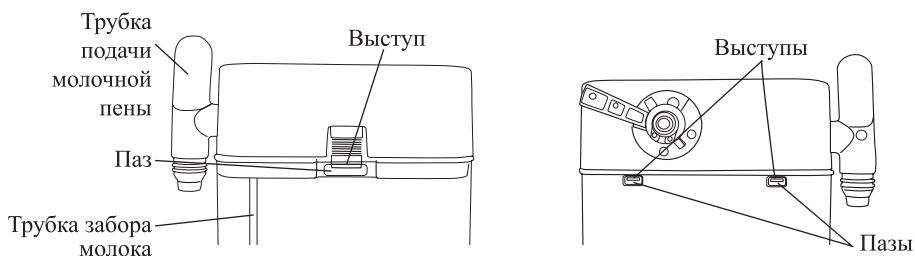
4. Достаньте резервуар для воды из корпуса кофеварки, потянув его за ручку. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку, вставив сначала нижнюю часть резервуара, а затем верхнюю.
5. Установите поддон для капель в кофеварку так, чтобы выступы на корпусе кофеварки вошли в пазы поддона для капель. Установите решетку на поддон для капель.
6. Присоедините трубку подачи молочной пены к механизму вспенивания. Для этого вставьте трубку подачи молочной пены в отверстие на корпусе механизма вспенивания так, чтобы выступы на трубке совпали с пазами на корпусе механизма вспенивания, и нажимая на трубку, поверните ее в любую сторону для фиксации.



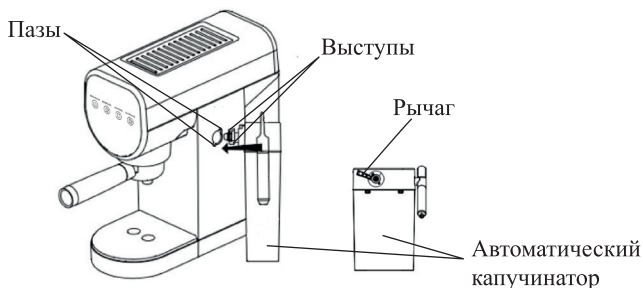
7. Вставьте трубку забора молока в углубление снизу механизма вспенивания до упора.



8. Наполните резервуар для молока водой, не превышая максимальную отметку. Установите механизм вспенивания на резервуар так, чтобы выступы на механизме вспенивания вошли в пазы на резервуаре для молока, трубка забора молока была погружена в воду, а трубка подачи молочной пены оказалась снаружи резервуара для молока. На трубку подачи молочной пены закручивающими движениями установите металлическую насадку до упора.



9. Убедитесь, что рычаг автоматического капучинатора находится в положении, указанном на рисунке. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы выступы на механизме вспенивания вошли в пазы на корпусе, вставьте автоматический капучинатор до упора в корпус кофеварки и поверните рычаг против часовой стрелки до упора для фиксации.



10. Подключите кофеварку к сети, прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки мигнут три раза. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспresso, устройство подаст 2 звуковых сигнала, а все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.

Примечание. Если кофеварка включена в сеть питания, а кнопка «Вкл/Выкл» нажата, то после фиксации автоматического капучинатора и при снятии капучинатора прибор подаст звуковой сигнал.

11. Вставьте двойной фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, и поверните для фиксации.
12. 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.
13. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую пустую емкость под рожок, поверните трубку подачи молочной пены с металлической насадкой с помощью ручки в емкость и нажмите на кнопку «Капучино». Кнопки «Вкл/Выкл» и «Капучино» будут гореть, остальные кнопки погаснут. Прибор начнет пролив воды в емкость. После пролива воды прибор подаст звуковой сигнал и начнет нагрев для приготовления молочной пены, кнопка «Капучино» будет мигать. По окончании нагрева кнопка «Капучино» будет гореть непрерывно, а автоматический капучинатор через трубку подачи молочной пены подаст в чашку горячую воду и пар.

Примечания. Если вы нажмете на кнопку «Эспresso», «Молоко» или «Капучино» до окончания нагрева бойлера, кофеварка подаст 3 звуковых сигнала и не начнет приготовление напитка.

Если автоматический капучинатор не установлен в корпус кофеварки или не зафиксирован, при нажатии на кнопку «Капучино» приготовление не начнется, устройство подаст 3 звуковых сигнала. Перед приготовлением капучино убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора.

14. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут непрерывно гореть. Чтобы остановить приготовление капучино раньше, нажмите на кнопку «Капучино», устройство подаст звуковой сигнал, и приготовление прекратится.

Примечание. Обратите внимание, что при использовании автоматического капучинатора излишки воды могут стекать через дренажный клапан в поддон для капель. Это конструктивная особенность прибора и не является неисправностью.

15. Повторите действия, описанные в пункте 13, еще два раза. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения. После завершения очистки кофеварка и автоматический капучинатор готовы к использованию.

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

Приготовление эспresso

1. Подключите кофеварку к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки мигнут три раза.
 2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспresso, устройство подаст 2 звуковых сигнала, а все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
 3. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, и установите в кофеварку, вставив сначала нижнюю часть резервуара, а затем верхнюю. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспresso кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
- Примечание.** Запрещено наливать в резервуар для воды горячую воду.
4. Для приготовления эспresso возьмите двойной фильтр и установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубления в рожке, затем поверните фильтр для фиксации. Добавьте примерно 2 мерных ложки (без горки) молотого кофе. Двойной фильтр рассчитан примерно на 16 г молотого кофе.
 5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе в рожке. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
 6. Установите рожок с фильтром в кофеварку так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке, и поверните слева направо до упора для фиксации.
 7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона для капель и нажмите на кнопку «Эспresso».

Примечания. Если высота чашки (более 8,5 см) не позволяет поставить ее на поддон, вы можете снять поддон для капель с решетки и поставить чашку под рожок.

Если вы нажмете на кнопку «Эспresso» до окончания нагрева бойлера, кофеварка подаст 3 звуковых сигнала и не начнет приготовление напитка.

8. Начнется приготовление напитка. Во время приготовления кнопки «Вкл/Выкл» и «Эспresso» будут гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут.

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

9. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспresso», устройство подаст звуковой сигнал, и приготовление прекратится.

10. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости.
 11. Уберите чашку с поддона. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.
- Внимание!** Будьте осторожны: корпус прибора, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь!

Приготовление капучино

1. Выполните действия 1–6 из раздела «Приготовление эспрессо».
 2. Наполните резервуар для молока холодным молоком, не превышая максимальную отметку.
- Примечание.** Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирность 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, а также оно практически не взбивается.
3. Убедитесь, что в механизм вспенивания установлены трубка подачи молочной пены и трубка забора молока, а на трубку подачи молочной пены надета металлическая насадка. Установите механизм вспенивания на резервуар для молока так, чтобы выступы на механизме вспенивания вошли в пазы на резервуаре, трубка забора молока была погружена в молоко, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока.
 4. Установите автоматический капучинатор в корпус кофеварки, как описано в пункте 9 раздела «Подготовка к работе».

5. Поставьте чашку на решетку поддона для капель и с помощью ручки поверните трубку подачи молочной пены с металлической насадкой в чашку. Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, молочная пена может разбрызгаться.

Примечание. Во время работы трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью ручки.

6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Нажмите на кнопку «Капучино». Кнопки «Вкл/Выкл» и «Капучино» будут гореть, остальные кнопки погаснут. Начнется приготовление эспрессо. После приготовления эспрессо прибор подаст звуковой сигнал и начнет нагрев для вспенивания молока, кнопка «Капучино» будет мигать. По окончании нагрева кнопка «Капучино» будет гореть непрерывно, а автоматический капучинатор через трубку подачи молочной пены подаст в чашку молочную пенку.

Примечания. При нажатии на кнопку «Капучино» кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки, поэтому после начала подачи воды в рожок будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится. Предсмачивание («pre-brewing») 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 намочения молотый кофе увеличивается в объеме. Предсмачивание помогает стабилизировать

процесс заваривания и улучшает качество экстракции. Это положительно влияет на вкус готового напитка.

Если автоматический капучинатор не установлен в корпус кофеварки или не зафиксирован, при нажатии на кнопку «Капучино» приготовление не начнется, устройство подаст 3 звуковых сигнала. Перед приготовлением капучино убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора. Если вы нажмете на кнопку «Капучино» до окончания нагрева бойлера, кофеварка подаст 3 звуковых сигнала и не начнет приготовление напитка.

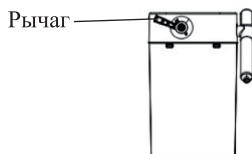
Если вы начали приготовление капучино, а резервуар для молока пуст или имеет недостаточный уровень молока, устройство подаст только кофе.

Если вы начали приготовление капучино, а резервуар для воды пуст или имеет недостаточный уровень воды, устройство подаст только молочную пену.

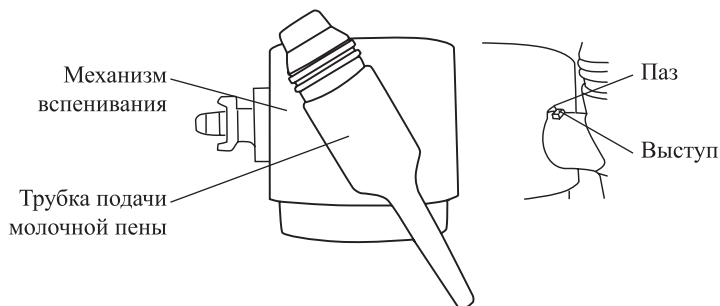
- По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут непрерывно гореть. Чтобы остановить приготовление капучино раньше, нажмите на кнопку «Капучино», устройство подаст звуковой сигнал и приготовление прекратится.

Примечание. Обратите внимание, что при использовании автоматического капучинатора излишки воды могут стекать через дренажный клапан в поддон для капель. Это конструктивная особенность прибора и не является неисправностью.

- Сразу после приготовления обязательно проведите чистку системы вспенивания молока. Чтобы отсоединить автоматический капучинатор от корпуса кофеварки, поверните рычаг в положение, указанное на рисунке, а затем потяните автоматический капучинатор на себя.



- Отсоедините механизм вспенивания от резервуара для молока, для этого удерживайте кнопку снятия механизма вспенивания и поднимите механизм вспенивания сначала стороной с кнопкой, а затем вытащите выступы механизма вспенивания из пазов резервуара для молока с другой стороны. Вытащите трубку забора молока и снимите металлическую насадку с трубки подачи молочной пены, потянув на себя. Отсоедините трубку подачи молочной пены от механизма вспенивания. Для этого поверните трубку подачи молочной пены в положение, указанное на рисунке ниже, и потяните на себя.



Будьте осторожны: металлическая насадка сильно нагревается во время приготовления! Промойте все части, кроме механизма вспенивания, в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой неабразивной губкой (рекомендуется делать это сразу, пока остатки молочной пены не присохли). Механизм вспенивания протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

10. Резервуар для молока можно убрать в холодильник, если там еще осталось молоко. Если вы использовали все молоко, вымойте резервуар для молока.

Примечание. Для очистки автоматического капучинатора вы также можете запустить приготовление капучино, налив в оба резервуара чистую воду, как это описано в разделе «Подготовка к работе».

11. Поверните рожек справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожек теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожек.

Приготовление молочной пены

Вы также можете приготовить только молочную пенку, например, для горячего шоколада или латте на основе чая.

1. Подключите кофеварку к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки мигнут три раза.
2. Налейте молоко в резервуар для молока, не превышая максимальную отметку. Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
3. Установите автоматический капучинатор в корпус кофеварки, как описано в пункте 9 раздела «Подготовка к работе». Убедитесь, что в автоматический капучинатор установлены трубка забора молока и трубка подачи молочной пены с металлической насадкой.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспрессо, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо, устройство подаст 2 звуковых сигнала, а все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.

Примечания. Если вы нажмете на кнопку «Молоко» до окончания нагрева бойлера, кофеварка подаст 3 звуковых сигнала и не начнет приготовление напитка. Если автоматический капучинатор не установлен в корпус кофеварки или не зафиксирован, при нажатии на кнопку «Молоко» приготовление молочной пены не начнется, устройство подаст 3 звуковых сигнала. Перед приготовлением молочной пены убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора.

5. Подставьте под трубку подачи молочной пены с металлической насадкой чашку.
6. Нажмите на кнопку «Молоко». После нажатия на данную кнопку устройство начнет нагрев для вспенивания молока, кнопка «Молоко» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки погаснут. По окончании нагрева кнопка «Молоко» будет гореть непрерывно, а автоматический

капучинатор через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой подаст в чашку молочную пенку.

7. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут непрерывно гореть. Чтобы остановить приготовление молочной пены раньше, нажмите на кнопку «Молоко», устройство подаст звуковой сигнал и приготовление прекратится.

Примечание. Обратите внимание, что при использовании автоматического капучинатора излишки воды могут стекать через дренажный клапан в поддон для капель. Это конструктивная особенность прибора и не является неисправностью.

8. Подача пены остановится через несколько секунд, не убирайте чашку сразу.
9. Обязательно проведите чистку системы вспенивания, как описано в пунктах 8–10 раздела «Приготовление капучино».

Разновидности эспresso

Доппио (doppio, it.) — двойной эспresso, кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспresso. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше по объему: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристрétто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. В нем меньше воды, чем в эспresso, но количество кофе то же (7–10 г). В Италии ристретто считается самым настоящим 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 не принято, чтобы сохранить истинный вкус напитка.

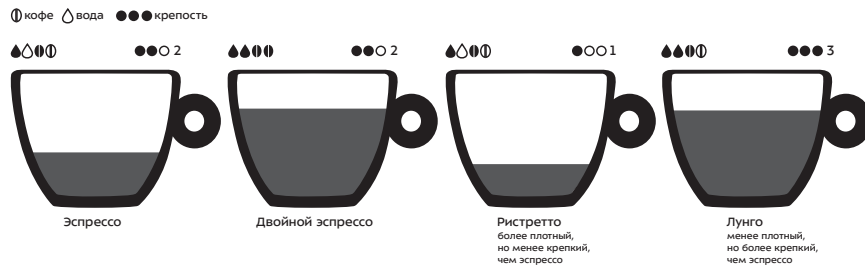
Ристретто обычно подают со стаканом холодной воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым новым глотком как первым.

Лунго (lungo, it.) — менее насыщенный кофе. Его иногда называют «растянутым эспresso». В нем больше воды, пролив дольше, чем в эспresso, но количество кофе то же (7–10 г). Кофеина в лунго больше, чем в ристретто, хотя они готовятся похожим способом. На вкус лунго более горький, чем эспresso. 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 эспresso, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Лунго не стоит путать с американо, который готовится иначе: в эспresso вливают горячую воду. 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.



Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

- **классический итальянский американо** — в эспрессо добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °C);
- **современный скандинавский американо** — в горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °C) добавляют эспрессо;
- **европейская демократическая подача** — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °C) 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.

Иногда в кофейнях и барах под видом американо подают 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 — эспрессо с каплей взбитого молока (объем напитка — 40–60 мл). На первый взгляд он напоминает капучино, 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 (от it. caffè latte — «кофе с молоком») — кофейный напиток на основе молока, представляющий собой трехслойную смесь из пены, молока и эспresso. В отличие от капучино, в латте больше молока и меньше молочной пены.

Латте макиато — горячий напиток, приготовленный путем вливания в молоко эспresso в пропорции 3:1. Латте макиато похож на латте. Основное отличие латте макиато заключается в том, что при его приготовлении кофе добавляется в молоко (а не молоко в кофе, как в латте), и, таким образом, напиток получается слоистым: слой молока, слой эспresso, слой вспененного молока. Латте дает более сильный вкус кофе, латте макиато — молока. При этом пена для латте макиато должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино.

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 добавлять в напиток.

Капучино (cappuccino, it.) состоит на одну треть из эспresso, на треть из молочной пены и на треть из молока. При этом молочной пены добавляется больше, чем молока. Вспененное молоко вливается в эспresso. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, ведь 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:

- АА и А — лучшее качество;
- АВ — высокое качество;
- В и ВА — среднее качество;
- ВВ и С — низкое качество.

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды).

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

Степень обжарки

Степень обжарки является одним из самых важных факторов, влияющих на вкус заваренного кофе. Ценители кофе выделяют много разновидностей обжарки. На упаковке производители обычно пишут самые распространенные степени обжарки цифрами от 1 до 5.



1. **Очень светлая обжарка (Cinnamon)** придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка (American)** способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделения 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

Помол		Описание	Время экстракции
	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 тягучим	7–10 минут

Используйте сверхтонкий помол только для заваривания кофе по-турецки.

Для кофеварок эспрессо не подходит 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.

Советы

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не

будет взбиваться (даже если его остудить), 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, 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 поближе от кофеварки лишние предметы, также обязательно направьте трубку подачи молочной пены в чашку, так как молоко может разбрызгаться.

Овсяное или кокосовое молоко может 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.

Очищайте систему вспенивания после каждого использования, так как она может стать средой для роста молочных бактерий. Кроме того, после засыхания остатков молочной пены очистить ее будет трудно. Если остатки пены присохли, отсоедините трубку забора молока и металлическую насадку, замочите их в теплой воде, а затем вымойте.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Краткий словарь бариста

Бариста — специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — кофе, приготовленный путем пролива через фильтр с молотыми кофейными зернами горячей воды под давлением.

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

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

Торо — 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.

Крема — 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 и фильтр после каждого использования. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуется не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона или на платформу для подогрева, чтобы рожок просох.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с пазом на рожке, поворачивая фильтр, а затем потяните его вверх.

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 очищайте резервуар для молока и систему вспенивания, как это описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора».

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Промойте поддон и решетку и установите их обратно.

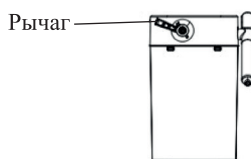
Протирайте корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

Не используйте для мытья никаких частей кофеварки и автоматического капучинатора посудомоечную машину, абразивные чистящие средства и жесткие губки. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, механизма вспенивания, на панель управления и шнур питания.

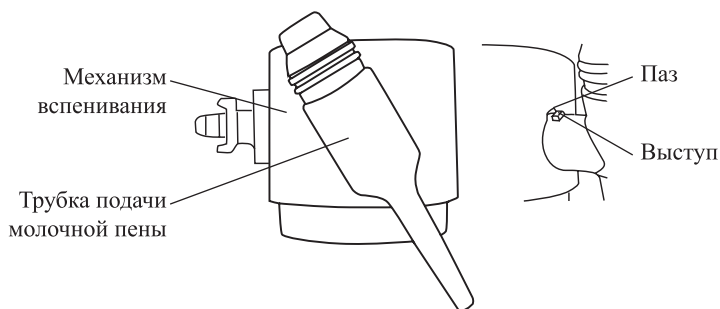
Чистка автоматического капучинатора

После каждого использования обязательно очищайте трубку забора молока, трубку подачи молочной пены и металлическую насадку. Резервуар для молока, механизм вспенивания с трубкой забора молока также необходимо регулярно очищать (допускается хранить остатки молока в резервуаре для молока в холодильнике, но когда молоко закончится, резервуар необходимо очистить).

1. Отсоедините автоматический капучинатор от корпуса кофеварки, для этого поверните рычаг в положение, указанное на рисунке ниже, а затем потяните автоматический капучинатор на себя.



2. Отсоедините механизм вспенивания от резервуара для молока, для этого удерживайте кнопку снятия механизма вспенивания и поднимите механизм вспенивания сначала стороной с кнопкой, а затем вытащите выступы механизма вспенивания из пазов резервуара для молока с другой стороны.
3. Вытащите трубку забора молока и снимите металлическую насадку с трубки подачи молочной пены, потянув на себя.
4. Отсоедините трубку подачи молочной пены от механизма вспенивания. Для этого поверните трубку подачи молочной пены в положение, указанное на рисунке ниже, и потяните на себя.



5. Промойте все части, кроме механизма вспенивания, в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой неабразивной губкой. Механизм вспенивания протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.
6. Соберите все части в обратной последовательности, наполните резервуар для молока чистой прохладной водой, не превышая максимальную отметку, и установите его в кофеварку.
7. Убедитесь, что резервуар для воды установлен в кофеварку и в нем есть вода.
8. Подключите кофеварку к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки мигнут три раза. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспрессо, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, а остальные кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо, устройство подаст 2 звуковых сигнала, а все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
9. Поставьте на поддон для капель большую чашку или другую емкость, поверните в нее трубку подачи молочной пены с помощью ручки.
10. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Нажмите на кнопку «Капучино». Кнопки «Вкл/Выкл» и «Капучино» будут гореть, остальные кнопки погаснут. Начнется пролив воды. После пролива воды прибор подаст звуковой сигнал и начнет нагрев для приготовления молочной пены, кнопка «Капучино» будет мигать. По окончании нагрева кнопка «Капучино»

будет гореть непрерывно, а автоматический капучинатор через трубку подачи молочной пены подаст в чашку горячую воду и пар.

11. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут непрерывно гореть. Чтобы остановить очистку раньше, нажмите на кнопку «Капучино», устройство подаст звуковой сигнал, и приготовление прекратится.
12. По окончании очистки слейте воду из чашки, резервуара для воды и резервуара для молока. При необходимости вы можете провести такую чистку несколько раз подряд.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи.

1. Налейте в резервуар для воды около 500 мл воды с разведенным в ней 3% раствором лимонной кислоты.
2. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, поставьте чашку или другую емкость.
3. Включите приготовление эспрессо, нажав на кнопку «Эспрессо». Вода с разведенным в ней средством будет подаваться в чашку. Пролейте таким образом все средство из резервуара.

Примечание. После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут во избежание срабатывания защиты от перегрева.

4. Промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до максимальной отметки.
5. Включите приготовление эспрессо, нажав на кнопку «Эспрессо». Пролейте таким образом всю воду из резервуара.

Примечание. После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут во избежание срабатывания защиты от перегрева.

Уход и хранение

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара для воды и молоко из резервуара для молока. Промойте и высушите все составные части кофеварки и автоматического капучинатора, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

На длительное хранение убирайте кофеварку вместе с аксессуарами в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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 или адаптера 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 утрамбовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может пролиться только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. 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
Вы подключили устройство к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»
В кофеварке предусмотрен режим энергосбережения: спустя 30 минут бездействия устройство выключится	Чтобы включить кофеварку снова, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»
Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Устройство длительное время не использовалось, трубки подачи воды пересохли	Это не является неисправностью. Устройство нужно время, чтобы подкачать воду из резервуара для воды. Включите кофеварку, дождитесь нагрева и запустите приготовление эспresso, если вода не подается, повторите цикл приготовления эспresso. Запускайте приготовление эспresso, пока вода не начнет подаваться. Если спустя 10 циклов вода не подается, обратитесь в сервисный центр
Нет или недостаточно воды в резервуаре для воды	Долейте воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку
Резервуар для воды стоит неплотно	Поднимите резервуар для воды, проверьте, нет ли посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар для воды обратно на кофеварку

Возможная причина	Решение
Фильтр загрязнен или плохо промыт	Снимите рожок, достаньте фильтр и тщательно промойте его в теплой воде, затем добавьте кофе и попробуйте снова

Устройство подает 3 звуковых сигнала при нажатии на кнопку «Капучино» или «Молоко», приготовление напитка не запускается

Возможная причина	Решение
Автоматический капучинатор не зафиксирован или не установлен в корпус кофеварки	Установите и зафиксируйте автоматический капучинатор в корпус кофеварки, как описано в разделе «Подготовка к работе»

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне для капель	Вылейте воду из поддона для капель
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром для воды или заполненными поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду в резервуар для воды выше максимальной отметки. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре для воды или поддоне есть вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните его чистой водой и включите приготовление двойного эспresso, чтобы промыть внутренние части
Молотый кофе испортился, потому что хранился в теплом влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в сухом прохладном месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть кофе

Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
Резервуар для молока не установлен или установлен неправильно	Установите резервуар для молока, как это описано в разделе «Использование»
В резервуаре для молока кончилось молоко	Залейте в резервуар для молока достаточное количество молока и повторите попытку
Трубки подачи молочной пены и забора молока загрязнены	Тщательно очистите трубку забора молока, снимите металлическую насадку и прочистите трубку подачи молочной пены

Возможная причина	Решение
Автоматический капучинатор не зафиксирован или не установлен в корпус кофеварки, при нажатии на кнопку «Молоко» или «Капучино» устройство подает 3 звуковых сигнала	Установите и зафиксируйте автоматический капучинатор в корпус кофеварки, как описано в разделе «Подготовка к работе»

Устройство не работает, все кнопки мигают

Возможная причина	Решение
Устройство вышло из строя	Отключите устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр

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: 1150–1360 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 0,9 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,4 л
6. Давление: 20 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 184 × 290 × 297 мм
9. Размер упаковки: 365 × 185 × 400 мм
10. Вес нетто: 3,5 кг
11. Вес брутто: 4,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Шуньдэ Тэнфлай Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. 2/10, Кэцзи Рд, Синтань ХИГУ-Тэк Эриа, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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 резервуаров для воды и молока органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется использовать кипяченую воду и 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 кофеварки. Во избежание засорения фильтра рожка не используйте слишком мелкий помол.

Выход кофеварки из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, механизма вспенивания, на панель управления и шнур питания также не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

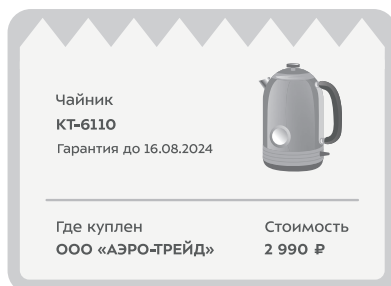
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 кофе-

варки 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 для воды или без него. 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, трубка подачи молочной пены, металлическая насадка, рожок и фильтр могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не включайте приготовление кофе без установленного рожка. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
23. Наливайте в резервуар для молока только молоко или воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, механизма вспенивания, на панель управления и шнур питания.

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







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