

**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7647**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение	20
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	23
Меры предосторожности	24

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7647 поможет приготовить эспрессо, капучино или latte, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера на кофеварке вы можете подогреть паром остывший чай, молоко или другие напитки.

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, а там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, 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. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

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

Молочную пенку для капучино можно приготовить самостоятельно. Для приготовления пара 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, то у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Насадка панарелло облегчает процесс приготовления молочной пенки.

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

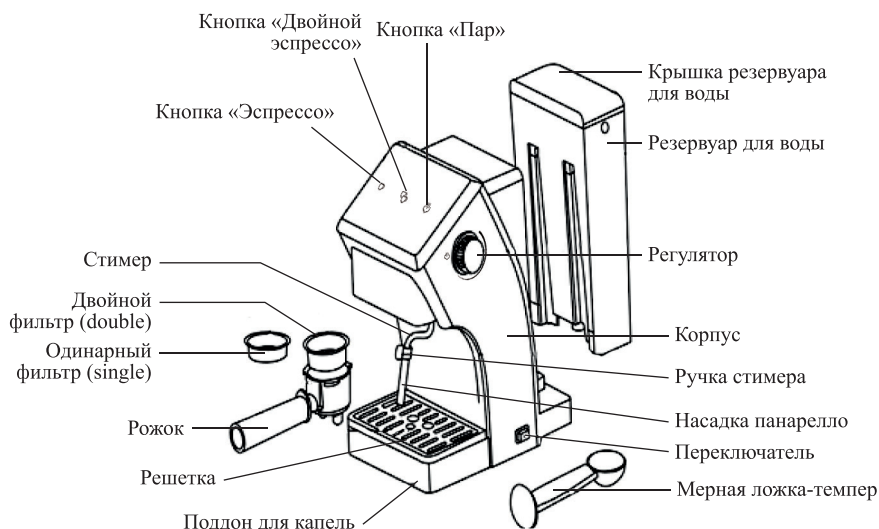
Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка.

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

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой и поплавком — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
 - Насадка панарелло — 1 шт.
 - Уплотнительное кольцо на стимере — 1 шт.
 2. Рожок — 1 шт.
 3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
 4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
 5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
 6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 7. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство кофеварки



Переключатель включает и отключает кофеварку. Подключите устройство к сети питания, переведите переключатель в положение «I», чтобы включить устройство. После включения кофеварки выполняется нагрев бойлера до температуры приготовления кофе, индикатор кнопки «Пар» мигнет один раз, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать. Когда кофе-

варка достаточно нагреется для приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно. Переведите переключатель в положение «О», чтобы выключить устройство, индикаторы всех кнопок погаснут.

Примечание. Через 30 минут бездействия кофеварка перейдет в режим ожидания, индикаторы кнопок «Двойной эспрессо» и «Пар» погаснут, индикатор кнопки «Эспрессо» будет мигать. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на любую кнопку.

Кнопка «Эспрессо» включает и останавливает приготовление эспрессо (объем напитка составляет около 40 мл). Перед приготовлением дождитесь, чтобы кофеварка нагрелась, а затем нажмите на кнопку «Эспрессо». Во время приготовления индикатор кнопки «Эспрессо» медленно загорается и гаснет. Приготовление эспрессо выключится автоматически. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо».

Кнопка «Двойной эспрессо» включает и останавливает приготовление двойного эспрессо (объем напитка составляет примерно 110 мл). Перед приготовлением дождитесь, чтобы кофеварка нагрелась, а затем нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Во время приготовления индикатор кнопки «Двойной эспрессо» медленно загорается и гаснет. Приготовление двойного эспрессо выключится автоматически. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо».

Нажмите на **кнопку «Пар»**, чтобы включить нагрев кофеварки для подачи пара. Индикаторы остальных кнопок погаснут. Когда кофеварка нагревается до температуры подачи пара, индикатор кнопки «Пар» мигает. Когда кофеварка достаточно нагреется для подачи пара, индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Во время подачи пара индикатор кнопки «Пар» медленно загорается и гаснет.

Регулятор служит для включения подачи пара через стимер. Для включения подачи пара поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Чтобы остановить подачу пара, необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке до упора.

Примечание. Если вы хотите приготовить эспрессо или двойной эспрессо после разогрева бойлера до температуры подачи пара, кофеварку необходимо сначала охладить. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора: индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Чтобы выйти из режима подачи пара, нажмите на любую кнопку: индикаторы всех кнопок будут гореть. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо», чтобы включить нагрев бойлера до температуры приготовления кофе: индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать, индикатор кнопки «Пар» погаснет. Затем поверните регулятор против часовой стрелки до упора: начнется подача воды. Подача воды прекратится автоматически, однако после окончания подачи воды необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке. Индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы выключить подачу воды раньше, поверните регулятор по часовой стрелке.

На **решетку поддона** устанавливаются кружки. Капли кофе и воды стекают в поддон для капель, в который установлен специальный поплавок. Если поддон для капель заполнился водой, то поплавок всплывет выше решетки. В таком случае следует слить воду из поддона для капель.

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

Насадка панарелло облегчает процесс приготовления молочной пенки.

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

Внутрь *рожка* устанавливается *одинарный фильтр* для приготовления одной порции эспresso или *двойной фильтр* для приготовления двойной порции. На фильтрах предусмотрены специальные выступы, которые должны попасть в углубления в рожке, затем фильтр поворачивают для фиксации.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола.
3. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, фильтры, рожок, поддон с решеткой, мерную ложку-темпер и насадку панарелло теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите их. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «Макс» и установите резервуар в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон для капель в кофеварку, сверху на поддон установите решетку.
6. Наденьте панарелло на стимер так, чтобы отверстие в насадке находилось сверху.
7. Убедитесь, что переключатель находится в положении «О».
8. Подключите кофеварку к сети питания. Переведите переключатель в положение «I», начнется нагрев кофеварки. Индикатор кнопки «Пар» мигнет один раз, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут мигать, пока кофеварка не нагреется для приготовления эспresso, затем индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
9. Вставьте одинарный или двойной фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление на рожке. Поверните фильтр, чтобы зафиксировать его в рожке. 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.
10. Поставьте под рожок любую подходящую по высоте чашку или другую пустую емкость и нажмите на кнопку «Двойной эспresso», индикаторы кнопок «Эспresso» и «Пар» погаснут. Индикатор кнопки «Двойной эспresso» будет медленно загораться и гаснуть. Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Двойной эспresso». Индикаторы всех кнопок будут гореть.

11. Повторите действия, описанные в пункте 10, 2 раза. Не забывайте сливать из емкости воду по мере ее наполнения.
12. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Пар», индикатор данной кнопки будет мигать, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Двойной эспresso» погаснут. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Это значит, что кофеварка достаточно разогрелась для подачи пара.
13. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Индикатор кнопки «Пар» будет медленно загораться и гаснуть. Сначала вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет пар. Спустя минуту выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Чтобы выйти из режима подачи пара, нажмите на любую кнопку: индикаторы всех кнопок будут гореть.
14. 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. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «Макс». Установите резервуар в кофеварку и закройте его крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду комнатной температуры, так как при приготовлении эспresso кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
2. Переключите переключатель в положение «I», начнется нагрев кофеварки. Индикатор кнопки «Пар» мигнет один раз, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут мигать, пока кофеварка не нагреется для приготовления эспresso, затем индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
3. Для приготовления эспresso возьмите одинарный фильтр, для двойного эспresso — двойной фильтр. Вставьте одинарный или двойной фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление на рожке. Поверните фильтр, чтобы зафиксировать его в рожке. Добавьте в фильтр молотый кофе: для одной порции готового напитка потребуется около 7 грамм кофе (примерно одна мерная ложка), для двойного эспresso — около 14 грамм (примерно две мерные ложки).
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Установите рожок с фильтром в кофеварку так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации.

6. Убедитесь, что кофеварка нагрелась и индикаторы всех кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку или две чашки на решетку поддона. Нажмите на кнопку «Эспрессо» для приготовления эспрессо или на кнопку «Двойной эспрессо» для приготовления двойного эспрессо. Кофеварка начнет приготовление, индикатор нажатой кнопки будет медленно загораться и гаснуть, остальные индикаторы кнопок погаснут.

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

7. Приготовление кофе выключится автоматически. Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Пар» будут гореть непрерывно. Чтобы прекратить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку выбранного напитка еще раз: индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
8. Выключите кофеварку, переведя переключатель в положение «О». Индикаторы всех кнопок погаснут.
9. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо. Уберите одну или две чашки с поддона. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. 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, то у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Переведите переключатель в положение «I». Нажмите на кнопку «Пар», индикатор данной кнопки будет мигать, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Это значит, что кофеварка достаточно разогрелась для подачи пара.
3. Возьмите емкость и налейте в нее необходимое количество холодного молока. Молоко должно быть холодным, но не ледяным (оптимальная температура 4–6 °C). 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. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Индикатор кнопки «Пар»

будет медленно загораться и гаснуть. Сначала вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет пар.

5. Чтобы выключить подачу пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора, индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно.
6. Поставьте 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. Индикатор кнопки «Пар» будет медленно загораться и гаснуть. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, то полетят брызги.
7. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в емкости, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком так, чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух, и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук. Можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, то пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
9. 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, 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.
10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. И только потом вытаскивайте стимер из емкости. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
11. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Поставьте под стимер пустую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки до упора, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Через стимер начнет выходить пар. Спустя несколько секунд выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Если не почистить стимер сразу, то молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.
12. Выключите кофеварку, переведя переключатель в положение «О». Индикаторы всех кнопок погаснут.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Пар очень горячий, стимер сильно нагревается.

Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло

Насадка панарелло предназначена для облегчения процесса приготовления молочной пенки. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера.

Порядок действий аналогичен шагам, описанным в предыдущем разделе.

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. При добавлении сахара его рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Разогрев соков и напитков

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

1. Перед началом разогрева необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Переведите переключатель в положение «I». Нажмите на кнопку «Пар», индикатор данной кнопки будет мигать, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» погаснут. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Это значит, что кофеварка достаточно разогрелась для подачи пара.
3. Для начала прогрейте стимер. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Индикатор кнопки «Пар» будет медленно загораться и гаснуть. Сначала вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет пар.
4. Чтобы выключить подачу пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора: индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно.
5. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, отключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
6. Сразу после разогрева напитков обязательно проведите чистку стимера. Поставьте под стимер пустую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки до упора, чтобы удалить остатки напитка внутри стимера. Через стимер

начнет выходить пар. Спустя несколько секунд выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора. Протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, то остатки напитка присохнут и стимер будет сложнее очистить.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Пар очень горячий, стимер сильно нагревается.

7. Выключите кофеварку, переведя переключатель в положение «О». Индикаторы всех кнопок погаснут.

Советы

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

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

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

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

Перед приготовлением эспresso рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого можно налить в чашку горячую воду, а рожок полностью погрузить 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 эспresso. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. После этого необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспresso.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспresso подходит температура около 92 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Если не дожидаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным — горьким и кислым.

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 перегрется 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 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 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. Молоко должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

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

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

Овсяное или кокосовое молоко может взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко.

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспенивается.

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

Очищайте стимер и насадку панарелло после каждого использования, так как они являются средой для роста молочных бактерий.

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разновидности эспрессо

Доппио (*doppio, it.*) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. У доппио интенсивный вкус и аромат. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейно-молочных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристретто — 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 (шпанк) 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 или одна мерная ложка и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

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

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

☐ кофе ☐ вода ●●● крепость



Напитки на основе эспresso

Американо — это классический эспresso, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку: она 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 свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспresso макиато — это 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 эспresso. В некоторых современных кофейнях принято добавлять взбитое молоко в эспresso в пропорции 1:1 или даже больше.

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

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

Капучино состоит на одну треть из эспresso, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспresso.

Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

Степень обжарки

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

1. **Очень светлая обжарка** (*Cinnamon*) придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка** (*American*) способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. **Средняя обжарка** (*City, Viennese*). Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. **Темная обжарка** (*French, Espresso*) дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.

5. **Очень темная обжарка (Italy).** Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым.

В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, то 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 и кофейных станций не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок 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 разнообразным из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами.

Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

Американо — 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.

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

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы снять фильтр, подождите, пока рожок и фильтр полностью остынут, а затем поверните фильтр так, чтобы совместить выступ на нем с прорезью на рожке, после чего потяните фильтр вверх.

Протирайте салфеткой или тканью место установки рожка после приготовления кофе и снятия рожка, когда прибор полностью остынет.

Очищайте стимер и панарелло после каждого приготовления вспененного молока или разогрева напитков, иначе на них налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера и панарелло можно выпустить пар в пустую емкость и протереть стимер влажной тканью. Чтобы снять насадку панарелло, просто потяните ее вниз. Вымойте панарелло теплой водой с использованием средства для мытья посуды. Тщательно просушите насадку панарелло, затем установите ее обратно на уплотнительное кольцо стимера так, чтобы отверстие было сверху.

Регулярно промывайте резервуар для воды с крышкой. 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 кипяченую прохладную воду.

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

Протирайте корпус кофеварки влажной или сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.

Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Убедитесь, что переключатель находится в положении «О».
3. Подключите кофеварку к сети питания. Переведите переключатель в положение «I», начнется нагрев кофеварки. Индикатор кнопки «Пар» мигнет один раз, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут ми-

гать, пока кофеварка не нагреется для приготовления эспresso, затем индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.

4. Подсоедините пустой (без кофе) рожок с любым фильтром, поставьте емкость под рожок.
5. Нажмите на кнопку «Двойной эспresso», индикатор данной кнопки будет медленно загораться и гаснуть, остальные индикаторы кнопок погаснут. Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость.
6. Приготовление прекратится автоматически. Индикаторы кнопок «Эспresso», «Двойной эспresso» и «Пар» будут гореть непрерывно.
7. Повторите действия, описанные в пункте 5, еще три раза. Не забывайте сливать воду из емкости по мере ее наполнения.
8. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Пар»: индикатор данной кнопки будет мигать, индикаторы кнопок «Эспresso» и «Двойной эспresso» погаснут. Дождитесь, когда индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно. Это значит, что кофеварка достаточно разогрелась для подачи пара.
9. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Индикатор кнопки «Пар» будет медленно загораться и гаснуть. Сначала вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет пар. Спустя минуту выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора: индикатор кнопки «Пар» будет гореть непрерывно.
10. Несколько раз повторите действия, описанные в пункте 9, пока в резервуаре не закончится вода. Не забывайте сливать воду из емкости по мере ее наполнения.
11. Дайте кофеварке не менее часа для того, чтобы остыть, во избежание срабатывания защиты от перегрева. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «Макс». Повторите действия, описанные в пунктах 5 и 9, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара для воды.

Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, поддон с решеткой, панарелло, резервуар для воды с крышкой и мерную ложку-темпер. На время хранения рекомендуется не подсоединять рожок к кофеварке, чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не деформировался.

Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку и аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

После приготовления кофе в рожке вместе с кофейной таблеткой остается вода — это нормально явление, которое не считается неисправностью. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального и вода через 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 утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не протечь через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикация не горит

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

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Воды в резервуаре для воды нет или недостаточно	Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «Макс»
Резервуар для воды стоит неплотно	Поднимите резервуар для воды, проверьте наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку

Индикаторы кнопок «Эспresso» и «Двойной эспresso» мигают

Возможная причина	Решение
Сработала защита от перегрева, кофеварка не работает	Выключите устройство и отключите его от сети питания. Дайте кофеварке полностью остыть, а затем попробуйте включить ее снова
Происходит нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе	Это не является неисправностью. Когда кофеварка нагреется до температуры приготовления кофе, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и дождитесь полного остывания. 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 правильно, повернув слева направо до упора
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофейную таблетку. Дождитесь, пока рожок с фильтром остынет, и выньте фильтр из рожка. Промойте фильтр рожка и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, поднялся поплавок	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	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, как это описано в разделе «Удаление накипи»
Молотый кофе испортился, потому что хранился в горячем влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Возьмите высокую и узкую чашку
Вы используете неподходящее для данной цели молоко	Выбирайте молоко, как это описано в разделе «Советы»
Плохо промыты стимер и насадка панарелло	Тщательно прочистите стимер и насадку панарелло

Возможная причина	Решение
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 разделе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит проще взбить пенку

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Возможно, бойлер нагревается, и индикатор кнопки «Пар» мигает	Кофеварка подает пар только тогда, когда бойлер достаточно прогрет. Дождитесь, когда бойлер нагреется для подачи пара и индикатор «Пар» будет гореть непрерывно
В резервуаре для воды кончилась вода	Добавьте воду в резервуар, не превышая отметку «Макс». Поставьте под стимер чашку и поверните регулятор против часовой стрелки до упора
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите панарелло и тщательно очистите 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: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
5. Давление: 15 бар
6. Длина шнура: 1,2 м
7. Размер устройства: 180 × 265 × 325 мм
8. Размер упаковки: 320 × 242 × 370 мм
9. Вес нетто: 3,2 кг
10. Вес брутто: 4,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Хуагуан Илектрик Эплаенс Груп Ко., Лтд. Чжоусян Индастриэл Дивелэпмэнт Зоун, Цыси, Чжэцзян, 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 фильтра и других частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, — нормальное явление, которое 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 из строя кофеварки вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара для воды. 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! Есть 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 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 пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.

IM-1



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