

На страже бодрости!



Кофеварка КТ-7693

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	22
Уход и хранение.....	25
Устранение неполадок	25
Технические характеристики	28
Меры предосторожности.....	29

Общие сведения

Кофеварка КТ-7693 поможет приготовить эспрессо, капучино, латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, а 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. Если кофе свежий, то пенка объемная и стойкая. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка. В рожок устанавливается металлический фильтр, в который помещается молотый кофе. Затем кофе прессуется в таблетку — этот процесс известен как темперовка. 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 молотого кофе слишком быстро и вкус напитка будет кислым и водянистым.

В комплекте предусмотрены 2 металлических фильтра для одинарной и двойной порции эспрессо, металлический рожок и мерная ложка-темпер. Также в комплект входит подставка для маленьких чашек, которую можно выдвинуть из корпуса кофеварки. Сзади корпуса устройства расположены специальные углубления для удобного хранения рожка и фильтра.

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. В крышке резервуара для молока также находится трубка забора молока и трубка подачи молочной пены с металлической насадкой. При включении приготовления капучино или латте сначала автоматический капучинатор взобьет молочную пену и подаст ее в чашку через трубку подачи молочной пены с металлический насадкой, а затем кофеварка приготовит эспрессо. Автоматический капучинатор также может взбить молочную пену без последующего приготовления эспрессо.

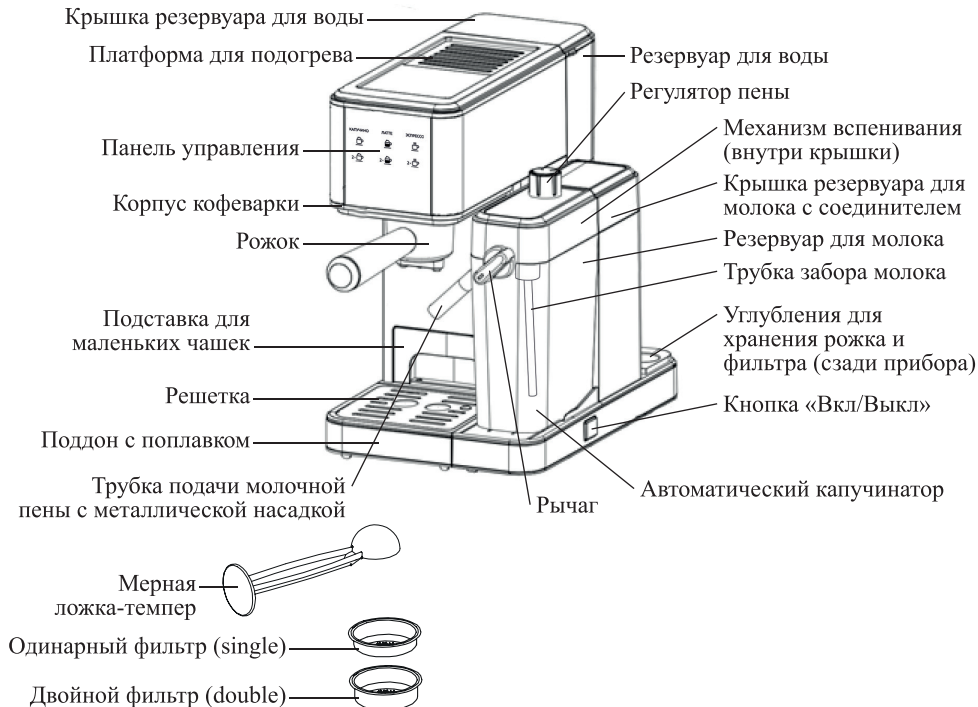
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Однако не стоит забывать, что вкус и качество готового напитка также зависят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

Комплектация

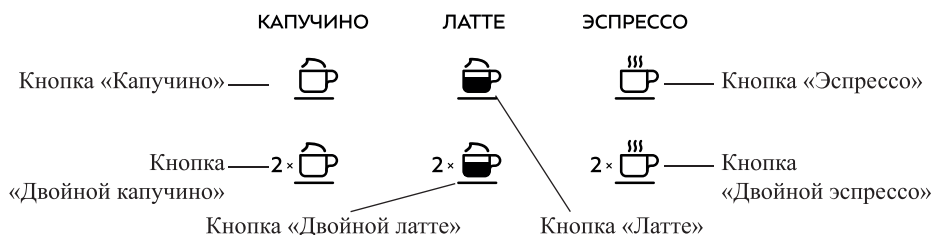
1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Поддон с решеткой и поплавком — 1 шт.
 - Подставка для маленьких чашек — 1 шт.
2. Автоматический капучинатор — 1 шт.
 - Резервуар для молока — 1 шт.
 - Крышка резервуара для молока с соединителем — 1 шт.
 - Трубка подачи молочной пены с металлической насадкой — 1 шт.
 - Трубка забора молока — 1 шт.
3. Рожок — 1 шт.
4. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
5. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
6. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает кофеварку. После нажатия на данную кнопку панель управления мигнет трижды, затем начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso, все кнопки на панели управления будут загораться и гаснуть. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспresso, кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут гореть непрерывно. Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, остальные кнопки на панели управления также будут гореть непрерывно.

Примечание. Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» не будут мигать во время нагрева, данные кнопки будут неактивны.

У прибора есть режим энергосбережения. Через 30 минут бездействия кофеварка перейдет в режим энергосбережения: нагрев прекратится, все кнопки на панели управления погаснут. Чтобы вывести кофеварку из режима энергосбережения, нажмите на любую кнопку на панели управления.

Кнопка «Эспresso» включает приготовление одинарной порции эспresso, объем подаваемой жидкости 40 ± 10 мл.

Кнопка «Двойной эспresso» включает приготовление двойной порции эспresso, объем подаваемой жидкости 80 ± 10 мл.

Примечание. Перед приготовлением капучино, латте или молочной пены необходимо установить в прибор собранный автоматический капучинатор.

Кнопка «Капучино» включает приготовление одинарной порции капучино, объем готового напитка примерно 110 ± 10 мл.

Кнопка «Двойной капучино» включает приготовление двойной порции капучино, объем готового напитка примерно 200 ± 10 мл.

Кнопка «Латте» включает приготовление одинарной порции латте, объем готового напитка примерно 190 ± 10 мл.

Кнопка «Двойной латте» включает приготовление двойной порции латте, объем готового напитка примерно 280 ± 10 мл.

Примечание. Обратите внимание, что объем готового напитка будет немного меньше, так как молотый кофе в рожке впитает часть воды.

Во время приготовления напитка нажатая кнопка будет мигать на панели управления, остальные кнопки не будут гореть. Когда приготовление напитка завершится, прозвучит три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления

загорятся и будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление напитка раньше, нажмите на ту же кнопку.

Чтобы включить вспенивание без последующего приготовления эспresso, нажмите и удерживайте кнопку «Латте» в течение 3 секунд. Через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой начнет подаваться вспененное молоко, кнопка «Латте» будет мигать на панели управления, другие кнопки не будут гореть. Молочная пена будет подаваться примерно 1 минуту. Изменить объем подачи молочной пены нельзя. Для прекращения приготовления молочной пены нажмите на кнопку «Латте» еще раз.

У кофеварки есть специальное напоминание необходимости очистки после каждой 1000 приготовленных чашек кофе: при включении кофеварки кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут мигать по очереди. В этом случае рекомендуется провести очистку от накипи. Подробнее об этом читайте в разделе «Удаление накипи».

Резервуар для воды съемный, его удобно мыть и наполнять водой.

Автоматический капучинатор состоит из резервуара для молока, крышки резервуара для молока с соединителем, трубки забора молока, трубки подачи молочной пены с металлической насадкой. **Резервуар для молока** съемный, что позволяет хранить оставшееся молоко в холодильнике, не переливая его из резервуара. В **крышке резервуара для молока** находится **механизм вспенивания**, в крышку устанавливается силиконовая **трубка забора молока**, а также **трубка подачи молочной пены**, на которую установлена **металлическая насадка**. Трубку подачи молочной пены можно удлинить, потянув металлическую насадку вниз. С помощью **соединителя** автоматический капучинатор устанавливается в кофеварку. **Регулятор пены**, расположенный сверху на крышке резервуара для молока, позволяет настроить плотность молочной пены. **Рычаг** регулирует положение трубки подачи молочной пены.

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 рычага. Изменять длину трубки подачи молочной пены с металлической насадкой необходимо перед началом приготовления напитка.

Для приготовления напитка из молотого кофе используются фильтры. **Одинарный фильтр** вмещает примерно 7–8 г молотого кофе, а **двойной фильтр** — примерно 14–15 г. Одинарный или двойной фильтр устанавливается в **рожок**. При установке фильтра поместите его в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление на рожке. Немного прокрутите фильтр для фиксации в рожке.

Платформа для подогрева не имеет собственного нагревательного элемента и нагревается остаточным теплом 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 эспresso, а также чтобы они быстрее просохли.

В **поддоне** предусмотрен специальный **поплавок**, который поднимается, когда в поддоне скопилось много жидкости.

В корпусе кофеварки находится **подставка для маленьких чашек**. Вы можете

выдвинуть подставку из корпуса и установить на нее чашку маленького размера прямо под рожок.

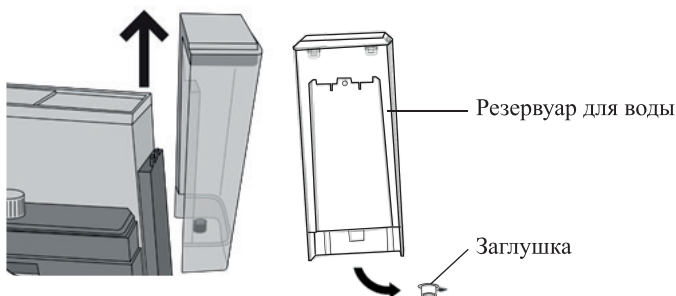
Сзади устройства расположены специальные **углубления для хранения рожка и фильтра**. Круглое углубление предназначено для рожка, в него вставляется рожок ручкой вниз. Другое углубление предназначено для хранения фильтра.

Мерная ложка-темпер поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать его в фильтре рожка.

Подготовка к работе и использование

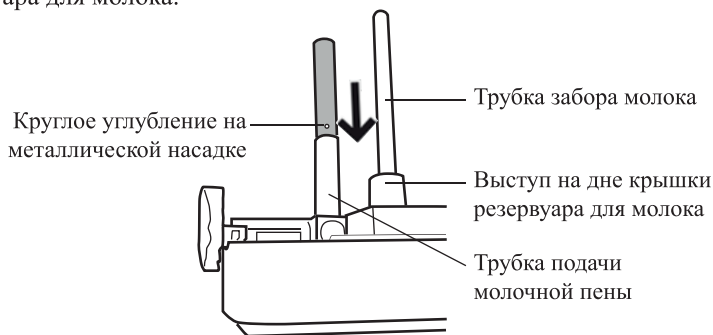
Подготовка к работе

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. Снимите резервуар для воды и удалите заглушку снизу резервуара.

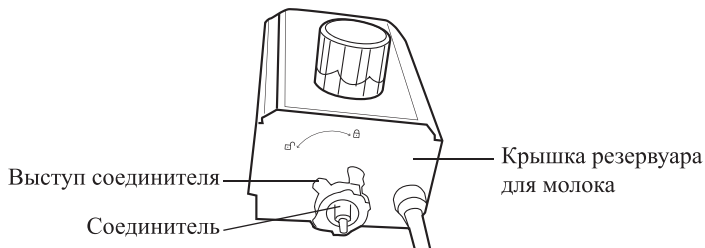


4. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, рожок, фильтры, поддон с решеткой и поплавком, резервуар для молока, крышку резервуара для молока с соединителем, трубку забора молока и трубку подачи молочной пены с металлической насадкой (подробнее о том, как разобрать автоматический капучинатор, читайте в разделе «Чистка автоматического капучинатора»), а также мерную ложку-темпер теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки и просушите их.
5. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья никаких частей кофеварки и автоматического капучинатора посудомоечную машину, абразивные чистящие средства и жесткие губки. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления и шнур питания.
6. Откройте крышку резервуара для воды и налейте воду в резервуар до максимальной отметки. Закройте резервуар крышкой и установите его в кофеварку. При установке резервуара в кофеварку слегка надавите на резервуар сверху, чтобы открыть клапан на дне резервуара.

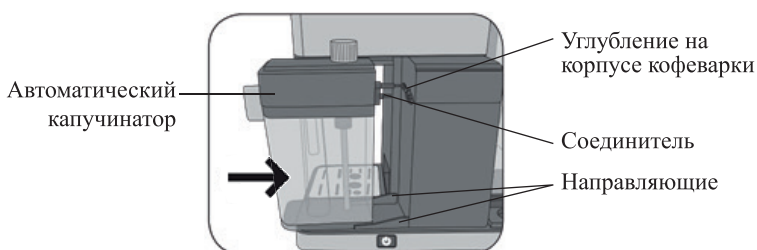
7. Установите поддон с поплавком и решеткой в кофеварку.
8. Соберите автоматический капучинатор. К выступу на дне крышки резервуара для молока подсоедините трубку забора молока. Вставьте трубку до конца, чтобы она была надежно зафиксирована. На трубку подачи молочной пены полностью установите металлическую насадку, сориентировав ее небольшим круглым углублением вверх, как показано на рисунке ниже. Затем вставьте трубку подачи молочной пены с установленной металлической насадкой в крышку резервуара для молока.



9. Вставьте соединитель в крышку резервуара для молока. Совместите выступ соединителя со значком открытого замка на крышке, а затем поверните соединитель по часовой стрелке для фиксации, выступ соединителя должен указывать на значок закрытого замка на крышке.



10. Наполните резервуар для молока водой до максимальной отметки и закройте его крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в воду, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте его в корпус кофеварки до щелчка так, чтобы соединитель вошёл в углубление на корпусе кофеварки.



11. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления мигнет трижды, начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспрессо, все кнопки будут загораться и гаснуть. Когда бойлер нагреется достаточно для приготовления эспрессо, кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно, остальные кнопки продолжают загораться и гаснуть. Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Дождитесь, чтобы все кнопки на панели управления горели непрерывно.
12. Установите любой из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр для фиксации.
13. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под значок открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
14. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую емкость под рожок. С помощью рычага поверните трубку подачи молочной пены так, чтобы она была направлена в чашку. Потяните трубку подачи молочной пены вниз, чтобы увеличить ее длину. Поверните регулятор пены по часовой стрелке, чтобы указатель регулятора был направлен на символ « Δ ».
15. Включите приготовление двойной порции капучино, нажав на кнопку «Двойной капучино». Во время приготовления напитка кнопка «Двойной капучино» будет мигать на панели управления, другие кнопки погаснут. Сначала автоматический капучинатор будет подавать в емкость горячую воду и пар через трубку подачи молочной пены, а затем кофеварка начнет пролив воды через рожок.
Примечание. При первом включении кофеварка может не подавать воду, это не является неисправностью. Устройству нужно время, чтобы подкачать воду из резервуара для воды. Попробуйте несколько раз приподнять резервуар для воды, чтобы открыть клапан на дне резервуара. Также убедитесь, что из снизу резервуара для воды удалена заглушка. Если кофеварка не подает воду, то установите автоматический капучинатор в кофеварку и запустите очистку от накипи. Для этого нажмите и удерживайте кнопки «Капучино» и «Двойной капучино» в течение нескольких секунд. Раздастся звуковой сигнал, все кнопки на панели управления будут загораться и гаснуть по очереди. Процесс очистки длится примерно 5 минут. Спустя время подача воды должна возобновиться.
Внимание! При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будет выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны, не обожгитесь!
Будьте осторожны: кофеварка, рожок, фильтр, а также металлическая насадка на трубке подачи молочной пены нагреваются по время использования. Не обожгитесь!
16. Когда приготовление завершится, устройство продаст три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно.
17. Проведите процедуру очистки 2–3 раза. Не забывайте при необходимости сливать воду из чашки и добавлять воду в резервуары. После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут.

18. После очистки кофеварка готова 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. Снимите резервуар для воды или откройте крышку резервуара, не снимая его, и наполните его чистой водой комнатной температуры, не превышая максимальную отметку. Закройте крышку резервуара.

Примечание. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспresso прибор не нагревает воду до температуры кипения. Запрещено наливать в резервуар для воды горячую воду.

2. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления мигнет трижды, начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso, все кнопки будут загораться и гаснуть. Когда бойлер нагреется достаточно для приготовления эспresso, кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут гореть непрерывно, остальные кнопки продолжают загораться и гаснуть.
3. Для приготовления эспresso возьмите одинарный или двойной фильтр и установите его в рожок. Насыпьте в фильтр молотый кофе с помощью мерной ложки-темпера.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр или мерную ложку-темпер. После утрамбовки прокрутите без усилий темпером по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Подведите рожок под значок открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
6. Поставьте чашку на решетку поддона. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно (если вы не установили автоматический капучинатор в кофеварку, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте», а также «Двойной латте» не будут загораться и гаснуть во время нагрева: данные кнопки будут неактивны. После нагрева на панели управления будут гореть только кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso»). Нажмите на кнопку «Эспresso» для приготовления одинарной порции эспresso или на кнопку «Двойной эспresso» — для приготовления двойной порции эспresso. Нажатая кнопка будет мигать во время приготовления, остальные кнопки погаснут.

Примечание. Если высота чашки (более 12 см) не позволяет поставить ее на поддон, вы можете снять решетку и поддон и поставить чашку под рожок. Если чашка небольшого размера, вы можете поставить ее на подставку для маленьких чашек, чтобы она находилась прямо под рожком.

7. Когда приготовление напитка завершится, устройство подаст три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно (если вы не установили автоматический капучинатор, то на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно только кнопки «Эспresso» и «Двойной

эспрессо»). Чтобы остановить приготовление кофе раньше, снова нажмите на кнопку выбранного напитка.

8. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли кофе.
9. Уберите чашку с поддона или подставки. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте рожок и фильтр теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка, а также подставку для маленьких чашек, если использовали ее, затем задвиньте подставку в корпус кофеварки.
10. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и отключите его от сети питания.

Внимание! Будьте осторожны: корпус прибора, рожок и фильтр могут сильно нагреваться во время использования. Не обожгитесь! Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны!

Приготовление капучино и латте

1. Выполните действия 1–5 из раздела «Приготовление эспрессо».
2. Снимите крышку резервуара для молока. 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, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

3. Проверьте, что на дне крышки резервуара для молока установлена трубка забора молока, а на трубку подачи молочной пены надета металлическая насадка. Также убедитесь, что соединитель установлен и зафиксирован в крышке резервуара для молока (выступ соединителя должен указывать на значок закрытого замка).
4. Закройте резервуар для молока крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в молоко, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте его до щелчка так, чтобы соединитель вошел в углубление на корпусе кофеварки.

Примечание. Перед приготовлением капучино, латте или молочной пены необходимо установить в прибор собранный автоматический капучинатор. Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» не будут мигать во время нагрева. Данные кнопки будут неактивны.

5. Поставьте чашку на решетку поддона под рожок. При необходимости выдвинете подставку из корпуса кофеварки и установите чашку на нее. Направьте трубку подачи молочной пены с помощью рычага в чашку. Потяните трубку подачи молочной пены вниз, чтобы увеличить ее длину. Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, то 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 рычага. Изменять длину трубки подачи молочной пены необходимо перед началом приготовления напитка.
6. Поверните регулятор пены, чтобы настроить плотность молочной пены: против часовой стрелки (указатель регулятора направлен на символ « Δ ») — для более плотной пены, по часовой стрелке (указатель регулятора направлен на символ « Δ^o ») — для более воздушной пены.
 7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Нажмите на кнопку «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» или «Двойной латте». Нажатая кнопка будет мигать во время приготовления, остальные кнопки не будут гореть. Сначала автоматический капучинатор подаст в чашку вспененное молоко через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой, а затем кофеварка приготовит эспрессо.
 8. Когда приготовление напитка завершится, устройство подаст три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше, снова нажмите на кнопку выбранного напитка. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли кофе, а из трубки подачи молочной пены — остатки молока.
 9. Уберите чашку с поддона или подставки. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте рожок и фильтр теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка, а также подставку для маленьких чашек, если использовали ее, затем задвиньте подставку в корпус кофеварки.
 10. По окончании приготовления обязательно очистите все части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока, пока остатки молочной пены не присохли к частям устройства. Отстоедините автоматический капучинатор от кофеварки, приподняв его и потянув в сторону от кофеварки.
 11. Снимите с резервуара для молока крышку, вытащите трубку забора молока и трубку подачи молочной пены с металлической насадкой. Чтобы снять трубку подачи молочной пены с металлической насадкой, поверните рычаг против часовой стрелки до упора и потяните рычаг на себя. С трубки подачи молочной пены снимите металлическую насадку. Будьте осторожны: металлическая насадка сильно нагревается во время приготовления молочной пены! Снимите соединитель с крышки резервуара для молока. Для этого поверните соединитель против часовой стрелки (выступ соединителя должен указывать на значок открытого замка на крышке), а затем потяните его в сторону от крышки. Промойте все части автоматического капучинатора чистой водой со средством для мытья посуды и мягкой неабразивной губкой.
 12. Резервуар для молока можно убрать в холодильник, если там еще осталось молоко. Если вы использовали все молоко, то вымойте резервуар для молока.
 13. Для очистки механизма вспенивания в крышке резервуара для молока запустите приготовление молочной пены. Поставьте емкость на решетку поддона. Налейте в резервуар для молока чистую воду, не превышая максимальную отметку, соберите все части автоматического капучинатора в обратной последовательности и установите собранный автоматический капучинатор в кофеварку.

14. Направьте трубку подачи молочной пены с металлической насадкой с помощью рычага в чашку. Потяните трубку подачи молочной пены вниз, чтобы увеличить ее длину. Поверните регулятор пены по часовой стрелке, чтобы указатель регулятора был направлен на символ « Δ », а затем нажмите и удерживайте кнопку «Латте» в течение 3 секунд. Автоматический капучинатор будет подавать в емкость горячую воду и пар через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой.

При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будет выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны и не обожгитесь!

15. Когда приготовление завершится, устройство подаст три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно. Чтобы остановить очистку раньше, снова нажмите на кнопку «Латте». При необходимости вы можете провести такую чистку несколько раз подряд, однако необходимо следить за количеством воды в резервуаре для молока и вовремя добавлять ее.

Внимание! После каждого использования обязательно тщательно очищайте все части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока во избежание их засорения и выхода прибора из строя.

Приготовление молочной пены

Вы также можете приготовить только молочную пену (без кофе), например для горячего шоколада или какао.

1. 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.
2. Проверьте, что на дне крышки резервуара для молока установлена трубка забора молока, а на трубку подачи молочной пены установлена металлическая насадка. Также убедитесь, что соединитель установлен и зафиксирован в крышке резервуара для молока (выступ соединителя должен указывать на значок закрытого замка).
3. Закройте резервуар для молока крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в молоко, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и аккуратно задвиньте его до щелчка так, чтобы соединитель вошёл в углубление на корпусе кофеварки.
4. Поставьте чашку на решетку поддона. При необходимости выдвинете подставку для маленьких чашек из корпуса кофеварки и установите чашку на подставку. Направьте трубку подачи молочной пены с помощью рычага в чашку. Потяните трубку подачи молочной пены вниз, чтобы увеличить ее длину. Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, то 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 рычага. Изменять длину трубки подачи молочной пены необходимо перед началом приготовления напитка.

5. Поверните регулятор пены, чтобы настроить плотность молочной пены: против часовой стрелки (указатель регулятора направлен на символ « Δ ») — для более плотной пены, по часовой стрелке (указатель регулятора направлен на символ « Δ^o ») — для более воздушной пены.
6. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления мигнет трижды. Начнется нагрев бойлера до температуры приготовления эспresso. Сначала все кнопки будут загораться и гаснуть, затем кнопки «Эспresso» и «Двойной эспresso» будут гореть непрерывно, остальные кнопки продолжают загораться и гаснуть. Когда все кнопки будут гореть непрерывно, это будет означать, что устройство разогрелось и готово к приготовлению молочной пены.

Примечание. Перед приготовлением молочной пены необходимо установить в прибор собранный автоматический капучинатор. Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» не будут мигать во время нагрева, данные кнопки будут неактивны.

7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась и все кнопки на панели управления горят непрерывно. Нажмите и удерживайте кнопку «Латте» в течение 3 секунд. Автоматический капучинатор начнет подавать вспененное молоко через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой в чашку, кнопка «Латте» будет мигать. Молочная пена будет подаваться примерно 1 минуту.
8. Когда приготовление молочной пены завершится, устройство подаст три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно. Чтобы остановить вспенивание раньше, снова нажмите на кнопку «Латте». Подача пены остановится через несколько секунд, не убирайте чашку сразу. Не отсоединяйте автоматический капучинатор до полного окончания приготовления напитка.
9. Уберите чашку со вспененным молоком с решетки поддона или с подставки.
10. По окончании приготовления обязательно очистите все части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока, как описано в пунктах 10–15 раздела «Приготовление капучино и латте».

Внимание! После каждого использования обязательно тщательно очищайте все части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока во избежание их засорения и выхода прибора из строя.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать объем воды, подаваемой через рожок для одинарной или двойной порции эспresso. По умолчанию для одинарной порции эспresso проливается 40 ± 10 мл, а для двойной порции — 80 ± 10 мл. Объем одинарной порции эспresso можно установить в диапазоне 40–160 мл (± 10 мл), объем двойной порции эспresso — 80–200 мл (± 20 мл).



1. Установите рожок с пустым фильтром в кофеварку и поставьте под него емкость.
2. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, чтобы все кнопки на панели управления горели непрерывно.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспresso» в течение нескольких секунд. Кофеварка подаст звуковой сигнал, только после этого отпустите кнопку. Начнется пролив воды, кнопка «Эспresso» будет мигать, остальные кнопки погаснут. Когда прольется достаточное количество воды, снова нажмите на кнопку «Эспresso». Кофеварка подаст звуковой сигнал и закончит пролив воды, все кнопки на панели управления будут загораться и гаснуть несколько секунд, а затем будут гореть непрерывно. Объем одинарной порции эспresso запрограммирован. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспresso» будут готовиться такого объема, как вы запрограммировали.
4. Для установки количества воды для приготовления двойной порции эспresso выполните аналогичные действия, только вместо кнопки «Эспresso» нажмите и удерживайте кнопку «Двойной эспresso».

Сброс к заводским настройкам

При необходимости вы можете сбросить настройки до заводских. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Двойной капучино» в течение 3 секунд: раздастся звуковой сигнал, только после этого отпустите кнопку. Все кнопки на панели управления мигнут 5 раз, а затем будут гореть непрерывно. Сброс к заводским настройкам выполнен.

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.

Ристрётто — 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, а человек, его заказывающий, пользуется неизменным уважением бариста.

Ристретто называют также «Corto» (корто), «Literally» (лайтирэлли), «Shrunk» (шранк) и «Short» (шот).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар 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 пригото-

ления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который готовится иначе: в эспрессо 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.

☐ кофе ▽ вода ●●● 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 °С);

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

европейская демократическая подача — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °С) и эспрессо подаются отдельно, чтобы каждый человек сам решал, каким способом и в какой пропорции он будет разбавлять свой кофе.

При классическом способе пенка на поверхности напитка разрушается полностью. Многие ценители утверждают, что первый глоток напитка, приготовленного скандинавским способом, отличается более мягким и насыщенным вкусом.

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 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 эспresso макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный эспresso. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспresso в пропорции 1:1 или даже больше.

Латте (англизированный и сокращенный вариант от *it. caffè latte* — «кофе с молоком») — кофейный напиток на основе молока, представляющий собой трехслойную смесь из пены, молока (*latte, it.*) и кофе эспresso. В отличие от капучино, в латте больше молока и меньше молочной пены.

Латте макиато — горячий напиток, приготовленный путем вливания в молоко кофе эспresso в пропорции 3:1. Кофе 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 (*saraccino, 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 на самом деле в этом случае 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 и френч-прессе</i> . Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут

	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
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, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать поближе от кофеварки лишние предметы. Также обязательно направьте трубку подачи молочной пены в чашку, так как молоко может разбрызгаться.

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

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

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

Обязательно очищайте все части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока после каждого использования, так как в неочищенном виде это прекрасная среда для роста молочных бактерий. Также после засыхания остатков молочной пены очистить части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока будет трудно. Если остатки пены присохли, то отсоедините трубку забора молока и трубку подачи молочной пены с металлической насадкой от крышки резервуара для молока, замочите их в теплой воде, а затем вымойте.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

Американо — это кофе 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.

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте рожок и фильтры после каждого приготовления кофе. 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 и чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

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

Место установки рожка следует протирать салфеткой.

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.

После каждого использования тщательно очищайте все части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока, 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, а затем сухой мягкой тканью.

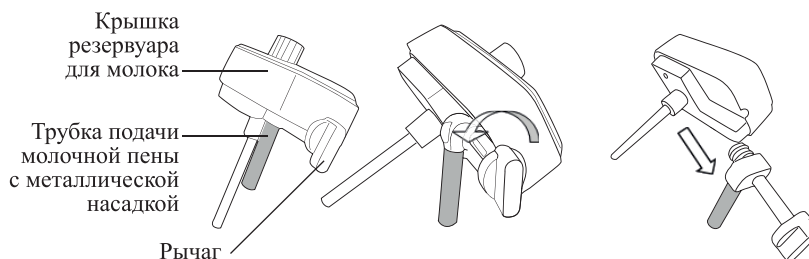
Не используйте для мытья никаких частей кофеварки и автоматического капучинатора посудомоечную машину, абразивные чистящие средства и жесткие губки. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления и шнур питания.

Чистка автоматического капучинатора

После каждого использования обязательно тщательно очищайте все части автоматического капучинатора: силиконовую трубку забора молока, трубку подачи

молочной пены с металлической насадкой, резервуар для молока, крышку резервуара для молока с соединителем, а также механизм вспенивания в крышке резервуара для молока.

1. Отсоедините автоматический капучинатор от кофеварки, приподняв его и потянув в сторону от кофеварки. Снимите с резервуара для молока крышку. Промойте резервуар для молока чистой водой.
2. Отсоедините от крышки резервуара для молока трубку подачи молочной пены с металлической насадкой, повернув рычаг против часовой стрелки до упора и потянув рычаг на себя. Затем отсоедините от крышки резервуара для молока трубку забора молока, потянув ее в сторону от крышки.



3. С трубки подачи молочной пены снимите металлическую насадку. Для этого потяните металлическую насадку на трубке вниз. Снимите соединитель с крышки резервуара для молока, повернув соединитель против часовой стрелки. Выступ соединителя должен указывать на значок открытого замка на крышке. Затем потяните соединитель в сторону от крышки. Промойте все части автоматического капучинатора чистой водой.
4. Соберите все части автоматического капучинатора в обратной последовательности. Наполните резервуар для молока чистой водой до максимальной отметки и закройте его крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в воду, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте капучинатор до щелчка так, чтобы соединитель вошёл в углубление на корпусе кофеварки.
5. Поставьте емкость на решетку поддона. Направьте трубку подачи молочной пены с металлической насадкой с помощью рычага в чашку. Потяните трубку подачи молочной пены с металлической насадкой вниз, чтобы увеличить ее длину. Поверните регулятор пены по часовой стрелке, чтобы указатель регулятора был направлен на символ « O° ».
6. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления мигнет трижды. Начнется нагрев кофеварки. Сначала все кнопки будут загораться и гаснуть, затем кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут гореть непрерывно, остальные кнопки продолжают загораться и гаснуть. Когда все кнопки будут гореть непрерывно, устройство достаточно разогрелось.
7. Нажмите и удерживайте кнопку «Латте» в течение 3 секунд. Автоматический капучинатор будет подавать в емкость горячую воду и пар через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой.

Внимание! При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будет выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны и не обожгитесь!

Трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью рычага. Изменять длину трубки подачи молочной пены необходимо перед началом очистки.

8. Когда приготовление завершится, устройство подаст три звуковых сигнала, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно. Чтобы остановить очистку раньше, снова нажмите на кнопку «Латте». При необходимости вы можете провести такую чистку несколько раз подряд, однако необходимо следить за количеством воды в резервуаре для молока и вовремя добавлять ее.
9. По окончании очистки слейте воду из емкости и из резервуара для молока.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. У кофеварки есть специальное напоминание необходимости очистки после каждой 1000 приготовленных чашек кофе: при включении кофеварки кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» будут мигать на панели управления по очереди. В этом случае рекомендуется провести очистку от накипи.

1. Налейте в резервуар для воды около 500 мл воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте на решетку поддона чашку или другую емкость.
3. Налейте в резервуар для молока чистую воду, не превышая максимальную отметку. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте его до щелчка так, чтобы соединитель вошел в углубление на корпусе кофеварки.
4. Направьте трубку подачи молочной пены с помощью рычага в чашку. Потяните трубку подачи молочной пены вниз, чтобы увеличить ее длину. Поверните регулятор пены по часовой стрелке, чтобы указатель на регуляторе был направлен на символ « ∞ ».
5. Нажмите и удерживайте кнопки «Капучино» и «Двойной капучино» в течение нескольких секунд. Раздастся звуковой сигнал, после этого отпустите кнопки. Все кнопки на панели управления будут загораться и гаснуть по очереди. Процесс очистки длится примерно 5 минут. Чтобы остановить процесс очистки раньше, нажмите на любую кнопку на панели управления.

Внимание! Во время очистки из под рожка и из трубки подачи молочной пены будет выходить горячая вода и пар. Будьте осторожны и не обожгитесь!

6. Дождитесь окончания пролива, а затем слейте жидкость из емкости и поставьте ее на решетку.
7. Снимите резервуар для воды, промойте его и наполните чистой прохладной водой до максимальной отметки. Повторите действия, описанные в пунктах 5–6, чтобы промыть кофеварку и автоматический капучинатор от остатков средства для удаления накипи. После проведения очистки напоминание необходимости очистки сбросится. Кофеварка готова к использованию.

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, — нормальное явление. 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 утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить кофеварку
В кофеварке предусмотрен режим энергосбережения: спустя 30 минут бездействия нагрев прекратится, все кнопки на панели управления погаснут	Чтобы вывести кофеварку из режима энергосбережения, нажмите на любую кнопку на панели управления

Кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» поочередно мигают

Возможная причина	Решение
Требуется очистка от накипи	У кофеварки есть специальное напоминание необходимости очистки после каждой 1000 приготовленных чашек кофе. Проведите очистку от накипи, как описано в разделе «Удаление накипи»

Все кнопки на панели управления мигают по очереди, вода не подается

Возможная причина	Решение
Устройство длительное время не использовалось, трубки подачи воды пересохли	Это не является неисправностью. Устройству нужно время, чтобы подкачать воду из резервуара для воды. Попробуйте несколько раз приподнять резервуар для воды, чтобы открыть клапан на дне резервуара. Установите автоматический капучинатор в кофеварку, включите кофеварку, дождитесь нагрева и запустите очистку от накипи. Для этого нажмите и удерживайте кнопки «Капучино» и «Двойной капучино» в течение нескольких секунд. Кофеварка и автоматический капучинатор будут подавать воду в течение 5 минут. Если подача воды не начинается, обратитесь в сервисный центр
Нет или недостаточно воды в резервуаре для воды	Долейте воду в резервуар для воды
Вы не удалили заглушку у резервуара для воды	Снимите резервуар для воды и удалите заглушку снизу
Резервуар для воды стоит неплотно	Поднимите резервуар для воды, проверьте, нет ли посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар для воды обратно на кофеварку

Кнопка «Эспрессо», «Двойной эспрессо» мигают, устройство подает звуковой сигнал, а затем выключается

Возможная причина	Решение
Неисправность датчика температуры воды	Обратитесь в сервисный центр

Кнопка «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» мигают, устройство подает звуковой сигнал, а затем выключается

Возможная причина	Решение
Неисправность датчика температуры молочной пены	Обратитесь в сервисный центр

Прибор не включает приготовление капучино, латте или молочной пены, кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» не горят

Возможная причина	Решение
Автоматический капучинатор не установлен или установлен неправильно в кофеварку	Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте его до щелчка так, чтобы соединитель вошёл в углубление на корпусе кофеварки

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте ее на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», снимите рожок и установите его так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», снимите рожок, встряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, поплавки выступают из решетки	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром для воды или заполненным 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. Установите автоматический капучинатор в кофеварку, включите кофеварку, дождитесь нагрева и запустите очистку от накипи, чтобы промыть остатки средства от удаления накипи. Чтобы запустить очистку от накипи, нажмите и удерживайте кнопки «Капутино» и «Двойной капучино» в течение нескольких секунд
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 упаковку и храните ее в холодильнике, чтобы сохранить свежесть кофе

Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
В резервуаре для молока кончилось молоко	Залейте в резервуар для молока достаточное количество молока и повторите попытку
Трубка подачи молочной пены с металлической насадкой, трубка забора молока или механизм вспенивания в крышке резервуара для молока загрязнены	Тщательно очистите трубку забора молока, снимите металлическую насадку и прочистите трубку подачи молочной пены. Также проведите очистку механизма вспенивания в крышке резервуара для молока, как описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора»

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Емкость резервуара молока: 0,6 л
6. Давление: 20 бар
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер устройства: 208 × 312 × 322 мм
9. Размер упаковки: 375 × 270 × 385 мм
10. Вес нетто: 4,6 кг
11. Вес брутто: 5,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Фэшн Илектрикэл Эплаенсис Мфг. Ко., Лтд.
№ 24-2, Фуань Индастриэл Зоун Фэйз 1, Ляньду Вилидж, Лялю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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, — нормальное явление, которое 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, на кнопку «Вкл/Выкл», 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 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 для воды, а также с пустым резервуаром для молока, если планируете готовить напитки с молочной пеной. Не включайте приготовление кофе без установленного 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, трубка подачи молочной пены, металлическая насадка, рожок и фильтры могут 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 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, на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления и шнур питания.

IM-1



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