

Вот это аромат!



Автоматическая кофемашина КТ-7256

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 кофемашины	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	21
Меры предосторожности	22

Общие сведения

Автоматическая кофемашина КТ-7256 — отличный выбор для гурманов, которые не желают тратить много времени и сил, чтобы насладиться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Кофемашина поможет приготовить из кофейных зерен эспрессо, американо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью кофемашины также можно подогреть сок, остывший чай и 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, 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 кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству кре́ма 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 восточному или растворимого кофе.

Не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Встроенная кофемолка позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Кофемолка имеет металлические конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле и позволяют получить равномерный помол. Степень помола можно настроить. Регулировка степени помола осуществляется путем изменения расстояния между жерновами.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, а нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка (стимер) с насадкой. Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Высоту носика кофемашины можно регулировать, что очень удобно.

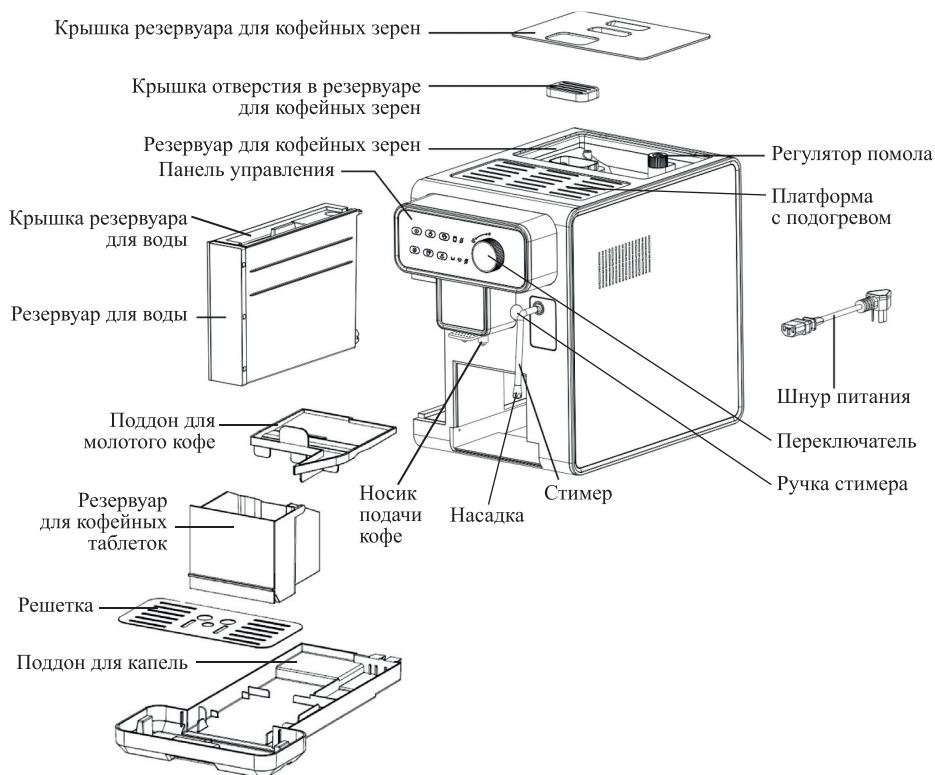
Устройство легко чистить и обслуживать. Съемные детали достаточно промыть водой, а для прочистки труднодоступных мест в комплекте есть щетка для чистки.

Комплектация

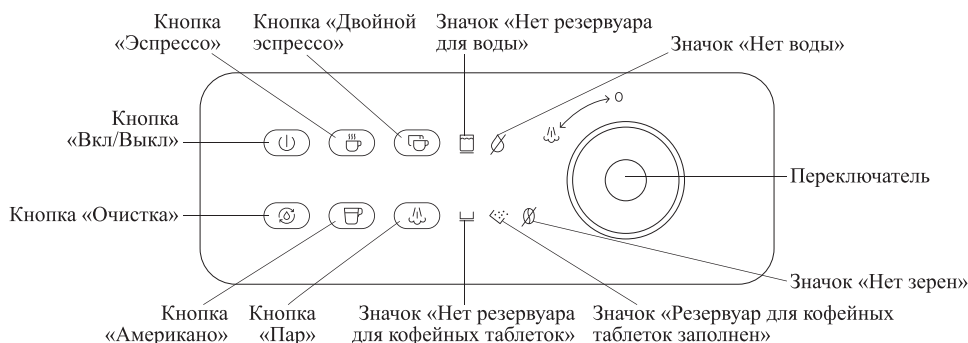
1. Кофемашина — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Крышка резервуара для кофейных зерен — 1 шт.
 - Крышка отверстия в резервуаре для кофейных зерен — 1 шт.
 - Резервуар для кофейных таблеток — 1 шт.
 - Поддон для молотого кофе — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
 - Насадка стимера с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
2. Щетка для чистки — 1 шт.
3. Шнур питания — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофемашины



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофемашину. После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» кофемашина выполняет самодиагностику и самоочистку, а также нагрев бойлера, кнопки «Эспresso», «Двойной эспresso», «Очистка» и «Пар» мигают. Во время самодиагностики из носика будет подаваться небольшое количество воды, поэтому рекомендуется подставить чашку или другую емкость. Когда кофемашина готова к работе, все кнопки будут гореть непрерывно.

Значок «Нет зерен» мигает, если резервуар для кофейных зерен пуст.

Значок «Нет резервуара для кофейных таблеток» мигает, если резервуар для кофейных таблеток не установлен.

Значок «Резервуар для кофейных таблеток заполнен» мигает, если в резервуаре для кофейных таблеток закончилось место и его необходимо очистить.

Значок «Нет резервуара для воды» горит, если резервуар для воды не установлен.

Значок «Нет воды» горит, если в резервуаре для воды закончилась вода или ее уровень опустился ниже минимальной отметки.

Кнопка «Эспresso» включает приготовление эспresso.

Кнопка «Двойной эспresso» включает приготовление двойного эспresso.

Кнопка «Американо» включает приготовление американо.

Кнопка «Пар» включает нагрев для подачи пара. После нажатия на кнопку «Пар» индикатор кнопки «Пар» мигает, выполняется нагрев бойлера для подачи пара. Когда кнопка «Пар» начнет гореть непрерывно, это означает, что бойлер достаточно нагрелся. Чтобы включить подачу пара, поверните **переключатель** против часовой стрелки в положение «Пар». Если вы не выключите подачу пара самостоятельно, она отключится через 1 минуту. Вы можете включить подачу пара еще раз, повернув регулятор сначала по часовой стрелке в положение «О», а затем против часовой стрелки в положение «Пар».

Кнопка «Очистка» включает режим очистки внутренних частей кофемашины. При включении режима очистки внутренних частей кофемашины мигает кнопка «Очистка».

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, но нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. Этим объясняется то, что некоторые части платформы с подогревом могут быть недостаточно теплыми, так как хорошо прогревается то место платформы с подогревом, которое находится ближе

всего к бойлеру. На платформе с подогревом удобно располагать чашки, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки после мытья.

В *поддоне для капель* установлен специальный *поплавок*. Если поддон заполнится водой, поплавок всплывет выше *решетки*. В таком случае необходимо вытаскивать поддон из кофемашины и слить из него воду.

После запуска процесса приготовления кофе *кофемолка с коническими металлическими жерновками* измельчит необходимое для выбранного напитка количество кофейных зерен. После чего измельченный кофе попадает в заварочный механизм, где темперуется, то есть формируется кофейная таблетка, через которую затем проходит вода для приготовления кофейного напитка. Когда кофе готов, кофейная таблетка попадает в *резервуар для кофейных таблеток*.

В резервуаре для кофейных зерен предусмотрен *регулятор помола*. Поворачивая регулятор по часовой стрелке, вы выбираете более грубый помол. Для уменьшения степени помола регулятор нужно поворачивать против часовой стрелки. Регулировка помола позволяет получать разный вкус кофе при неизменном процессе приготовления. Чем мельче помол, тем более крепким и с более насыщенным вкусом будет кофе.

В кофемашине КТ-7256 можно использовать только кофейные зерна, приготовление из молотого кофе не предусмотрено.

У устройства есть режим энергосбережения: через 25 минут бездействия кофемашина отключится. Чтобы включить кофемашину снова, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Не забудьте подставить под носик чашку или другую емкость, так как после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» кофемашина выполняет самодиагностику и самоочистку.

Щетка для чистки предназначена для очистки резервуара для кофейных зерен и места установки резервуара для кофейных таблеток.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофемашину на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола. Протрите корпус устройства влажной, а затем сухой мягкой тканью.
3. Открутите насадку, промойте ее водой, высушите и прикрутите к стимеру снова. Протрите стимер влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Потяните поддон для капель на себя. Вытащите резервуар для кофейных таблеток и поддон для молотого кофе, снимите решетку. Промойте их теплой водой с мягким моющим средством и мягкой губкой и просушите.
5. Установите решетку на поддон для капель, поставьте резервуар для кофейных таблеток и поддон для молотого кофе в поддон для капель. Вставьте поддон для капель в кофемашину.
6. Потяните резервуар для воды на себя, чтобы достать из устройства.

7. Вымойте резервуар для воды с крышкой теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Внутреннюю часть резервуара для воды промыть губкой не получится, так что просто промойте в теплой воде.
8. Налейте чистую фильтрованную воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку, и установите в кофемашину. Следите, чтобы резервуар был установлен плотно, иначе вода может протечь на стол.
9. Откройте крышку резервуара для кофейных зерен и протрите его сухой мягкой тканью. Откройте крышку отверстия в резервуаре для кофейных зерен. Промойте крышки и тщательно просушите. Закройте отверстие крышкой, затем закройте резервуар для кофейных зерен крышкой.
10. Засыпьте не более 220 г кофейных зерен в резервуар для кофейных зерен и закройте его крышкой.
11. Подключите шнур питания к разъему на обратной стороне кофемашины, вставьте вилку в розетку. Загорится кнопка «Вкл/Выкл».
12. Поместите кружку под носик кофемашины. При необходимости отрегулируйте высоту носика, потянув его вверх или вниз.
13. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофемашина начнет предварительный нагрев, проведет самодиагностику и самоочистку. Во время самоочистки устройство запустит пролив 35–65 мл воды, чтобы очистить внутренние детали кофемашины.
Примечания. При выявлении какой-либо ошибки загорится соответствующий значок на дисплее.
Устройство будет выполнять самоочистку, чтобы подготовиться к работе при каждом включении кофемашины кнопкой «Вкл/Выкл».
14. После завершения предварительного нагрева и самоочистки устройство перейдет в режим ожидания. Все кнопки и индикаторы будут гореть.

Приготовление кофе

1. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «MAX», и вставьте резервуар в кофемашину. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспresso кофемашина не нагревает воду до температуры кипения. Следите, чтобы резервуар был установлен плотно, иначе вода может протечь на стол.
2. Подставьте чашку или другую емкость под носик подачи кофе и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофемашина выполнила самодиагностику и самоочистку, а также прогрелась для приготовления эспresso. Слейте воду из чашки, ополосните ее и поставьте обратно под носик подачи кофе.
3. Откройте крышку резервуара для кофейных зерен и засыпьте не более 220 г кофейных зерен.
4. Отрегулируйте высоту носика в зависимости от высоты чашки.
5. Нажмите на кнопку «Эспresso», «Двойной эспresso» или «Американо». Начнется процесс приготовления кофе, будет мигать индикатор нажатой кнопки, кофемашина начнет приготовление кофе под давлением.
6. Когда кофемашина приготовит эспresso, двойной эспresso или американо, прозвучит звуковой сигнал.

Приготовление вспененного молока

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

1. Проверьте, что насадка установлена на стимер. Она создает более узкую и мощную струю пара, что улучшает вспенивание молока.
2. Включите кофемашину, дождитесь окончания самодиагностики и самоочистки.
3. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы кофемашина начала нагреваться для подачи пара. Кнопка «Пар» будет мигать во время нагрева.
4. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.
5. Для начала прогрейте стимер. Убедитесь, что кофемашина достаточно нагрелась, кнопка «Пар» горит непрерывно. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните переключатель против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув переключатель по часовой стрелке в положение «О».
6. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд 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 переключатель против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, 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 сосуде, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд 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 сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.
9. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
10. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув переключатель по часовой стрелке в положение «О», и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

11. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость и снова включите подачу пара ненадолго, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара, повернув переключатель по часовой стрелке в положение «О». Сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.
Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь. Стимер сильно нагревается.
12. Отключите нагрев бойлера для подачи пара, нажав на кнопку «Пар».

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 в напиток, его рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

Разогрев соков и напитков

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

1. Включите кофемашину, дождитесь окончания самодиагностики и самоочистки.
2. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы кофемашина начала нагреваться для подачи пара.
3. Для начала прогрейте стимер. Убедитесь, что кофемашина достаточно нагрелась, кнопка «Пар» горит непрерывно. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните переключатель против часовой стрелки. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув переключатель по часовой стрелке в положение «О».
4. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, поверните переключатель в положение «О». Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
5. Сразу после разогрева подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу пара, чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью.
6. Отключите нагрев бойлера для подачи пара, нажав на кнопку «Пар».

Советы

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

Своевременно выливайте из поддона для капель воду. Если поплавков начал выступать из решетки поддона, поддон для капель наполнился. Периодически протирайте место под поддоном.

От степени помола зависит вкус кофе. Чем мельче помол, тем более крепким и насыщенным будет вкус кофе. Для более тонкого помола поворачивайте регулятор помола против часовой стрелки. Чтобы сделать помол более грубым, поворачивайте регулятор по часовой стрелке.

Кофейные зерна рекомендуется хранить в герметичной упаковке. После вскрытия упаковки храните кофейные зерна в контейнере с плотно закрытой крышкой, чтобы сохранить аромат. Не рекомендуется засыпать полный резервуар для молотого кофе, если вы не успеете его использовать примерно за день. Засыпайте кофе небольшими порциями, так кофейные зерна не испортятся и не потеряют аромат.

Перед приготовлением эспresso рекомендуется прогреть чашку. Для этого в чашку наливают горячую воду или кладут чашку на платформу с подогревом.

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

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

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

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, 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 молочной пены рекомендуем вам надеть фартук и убрать от кофемашины лишние предметы, так как при отсутствии опыта молоко может разбрызгаться.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко. Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

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

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

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Периодически снимайте насадку и промывайте ее теплой водой.

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

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Разновидности эспрессо

Doppio (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. 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.

Ricompisso (ristretto, it.) — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспрессо, но с меньшим количеством воды. В Италии ристретто считается самым настоящим из всех видов кофе, а человек, его заказывающий, пользуется неизменным уважением бариста.

Ристретто называют также Корто (corto), Шранк (shrunk), Шот (shot) и Литирэлли (Literally).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 20 мл воды. Добавлять сахар в ристретто считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как первым.

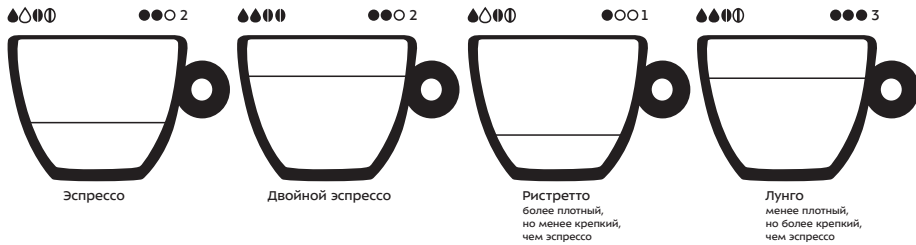
Лунго (lungo, it.) иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, больше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горечью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который представляет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды. 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 (Americano, it.) — 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.

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд 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 (Macchiato, it.) — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

Классический рецепт приготовления эспрессо макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспрессо. В некоторых современных кофейнях принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Капучино (cappuccino, it.) состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. 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, 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.

Латте макиато (latte macchiato, it.) состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте следует сварить стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. Пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем тонкой струйкой медленно влейте в него эспрессо.

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

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 код каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

Степень обжарки

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

1. *Очень светлая обжарка (Cinnamon)* придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
 2. *Светлая или легкая обжарка (American)* способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделения масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
 3. *Средняя обжарка (City, Viennese)*. Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
 4. *Темная обжарка (French, Espresso)* дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
 5. *Очень темная обжарка (Italy)*. Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым.
- В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

Самый вкусный кофе получается, когда зерна смолоты непосредственно перед завариванием. Каждая степень помола должна соответствовать способу приготовления кофе.

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. 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 гейзерной кофеварке	1–4 минуты

Помол		Описание	Время экстракции
	Тонкий эспрессо Fine spresso grind	Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для турки (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и плотным	7–10 минут

Используйте сверхтонкий помол только для заваривания кофе «по-турецки».

Для рожковых кофеварок и кофемашин не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить фильтр кофемашины 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.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая 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 по зубочистке с использованием тертого шоколада или какао, шоколадного и других сиропов, пищевых красителей.

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

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

Перед проведением чистки и обслуживания выключите кофемашину, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Затем отключите устройство от сети питания. Протирайте корпус сухой или влажной тканью. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Избегайте попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления, в разъем для шнура питания и на шнур питания.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофемашина не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную кипяченую воду.

Регулярно очищайте поддон для капель с решеткой, резервуар для кофейных таблеток и поддон для молотого кофе. Вытащите поддон для капель с решеткой из устройства, потянув на себя. Снимите решетку, вытащите резервуар для кофейных таблеток и поддон для молотого кофе. Слейте скопившуюся жидкость из поддона для капель. Вытряхните скопившийся кофе из резервуара для кофейных таблеток и из поддона для молотого кофе. Промойте поддон для капель, решетку, поддон для молотого кофе и резервуар для кофейных таблеток теплой водой и просушите. Вы можете также использовать мягкое моющее средство. Протрите место установки поддона для капель влажной, затем сухой мягкой тканью.

После каждого использования очищайте стимер с насадкой, пропуская пар и протирая их влажной тканью снаружи. Периодически мойте насадку. Для этого снимите насадку, открутив ее от стимера. Вымойте насадку теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Просушите насадку. Если стимер и насадку не почистить после использования, остатки молока присохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер и насадка горячие!

Периодически очищайте резервуар для кофейных зерен. Для этого вытащите все зерна из резервуара или подождите, пока они закончатся. Затем протрите резервуар для кофейных зерен мягкой тканью и почистьте щеткой.

Очистка внутренних частей кофемашины

1. Убедитесь, что в резервуаре есть вода.
2. Поместите кружку под носик кофемашины.
3. Нажмите на кнопку «Очистка». Прибор начнет пролив воды для очистки внутренних частей кофемашины.
4. После окончания пролива воды кофемашина автоматически отключится и перейдет в режим ожидания.



Очистка от накипи

У кофемашины есть напоминание о необходимости очистки от накипи: каждые 150 циклов приготовления кофе включится напоминание — кнопки "Вкл/Выкл" и "Очистка" будут попеременно мигать. Когда включено напоминание об очистке от накипи, включить приготовление кофе не получится. Проведите очистку от накипи, как описано ниже.

1. Наполните резервуар для воды водой с разведенным в ней средством для удаления накипи до максимальной отметки.
2. Поместите резервуар в кофемашину.
3. Подставьте емкость под носик подачи кофе.
4. Нажмите на кнопку «Очистка» и дождитесь завершения пролива воды. Повторите еще 3–4 раза. Не забывайте сливать жидкость из емкости по мере наполнения.
5. Нажмите на кнопку «Пар», подставьте под стимер пустую емкость и поверните переключатель против часовой стрелки. Подождите 30–60 секунд, выключите подачу пара.
6. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его чистой прохладной водой и установите обратно в устройство. Повторите действия, описанные в пунктах 3–5 еще несколько раз, чтобы тщательно промыть кофемашину от средства для удаления накипи.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофемашину на хранение, очистите ее, как описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение убирайте кофемашину в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, кнопка «Вкл/Выкл» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Шнур питания не подключен к кофемашине или электросети	Вставьте шнур питания в разъем на обратной стороне кофемашины до упора, затем подключите его к розетке

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая максимальной отметки
Неплотно стоит резервуар	Плотно установите резервуар в кофемашину

Из кофемашины вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в резервуаре для воды или поддоне для капель	Не заливайте воду в резервуар, превышая максимальную отметку. Вовремя сливайте воду из поддона для капель
Кофемашину пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном для капель, и вода выплеснулась	Заливайте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку. Не перемещайте кофемашину, когда в резервуаре или поддоне есть вода
Вы неплотно установили резервуар	Устанавливайте резервуар до упора, иначе вода может выливаться из щелей

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофемашина была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и проведите очистку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Кофейные зерна испортились из-за неправильного хранения	Храните кофе в герметичной упаковке в месте, защищенном от влаги, тепла и света

После включения кофемашины устройство не провело самоочистку

Возможная причина	Решение
В резервуаре для воды нет воды	Наполните резервуар чистой водой комнатной температуры

Не получается молочная пенка

Возможная причина	Решение
Молоко недостаточно холодное или используемое молоко не подходит для вспенивания	Рекомендуется, чтобы температура молока была 5–6 °С, а содержание белка в молоке должно быть не менее 3%

Возможная причина	Решение
Стимер и насадка загрязнены	Очистите стимер и насадку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
В бойлере испарилась или закончилась вода	Отключите кофемашину и залейте воду в резервуар
Насадка или стимер загрязнены	Тщательно прочистите стимер и насадку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
 Мигает индикатор «Нет резервуара для воды»	Резервуар для воды не установлен или установлен не до конца	Вставьте резервуар для воды в кофемашину до упора
 Мигает индикатор «Нет воды»	В резервуаре для воды нет или слишком мало воды (ниже минимальной отметки)	Добавьте воду в резервуар для воды
 Мигает индикатор «Нет резервуара для кофейных таблеток»	Резервуар для кофейных таблеток не установлен	Установите резервуар для кофейных таблеток в поддон для капель, поддон для капель вставьте в кофемашину

Код ошибки	Возможная причина	Решение
 Мигает индикатор «Резервуар для кофейных табле- ток заполнен»	Это напоминание о необходимости очистки резервуара для кофейных таблеток, будет включаться каждые 8 приготовлений кофе	Достаньте поддон для капель, вытащите резервуар для кофейных таблеток, встряхните скопившийся кофе в мусорное ведро и промойте резервуар. Установите резервуар в поддон, а поддон — в кофемашину
 Мигает индикатор «Нет зерен»	В резервуаре для кофейных зерен закончились зерна, жернова кофемолки стали вращаться слишком быстро	Добавьте кофейные зерна в резервуар, закройте его крышкой и включите приготовление кофе еще раз

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. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
6. Емкость резервуара для кофейных зерен: 220 г
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер устройства: 263 × 468 × 356 мм
9. Размер упаковки: 535 × 335 × 420 мм
10. Вес нетто: 11,1 кг
11. Вес брутто: 12,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Чэмбэри Интелиджэнт Текнолэджи Ко., Лтд. Дэ 4 Оф 1/Ф, №15 Дафу Роуд, Дафуцзи Эриа, Жунгуй, Шуньдэ, Фошань, Китай.

Импортёр: 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 частей кофемашины, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение бойлера, патрубков или резервуара для воды органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

Засорение заварочного механизма не является гарантийным случаем. Никогда не добавляйте молотый кофе в кофемашину.

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

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления, разъем для шнура и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофемашины 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 кофемашиной только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофемашины, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофемашину с пустым резервуаром для воды или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не включайте приготовление кофе с пустым резервуаром для кофейных зерен. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающую кофемашину без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверьте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
14. 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.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
21. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
22. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.



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