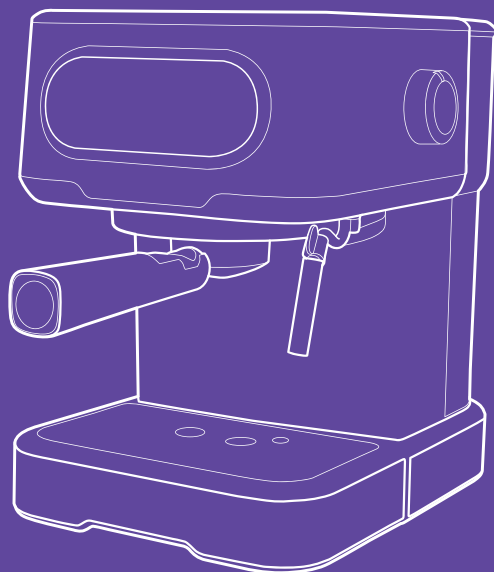


**Аромат.
Вкус.
Бодрость!**



**Кофеварка
КТ-765**

RUS



KZ



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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке

RUS

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	20
Уход и хранение.....	21
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	24
Меры предосторожности.....	25

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы

KZ

Жалпы мәліметтер.....	28
Жинақтау	29
Кофекайнатқыш құрылғысы	29
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	31
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	43
Күтім және сақтау	45
Ақаулықтарды жою	45
Техникалық сипаттамалары	48
Сақтық шаралары	49

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-765 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью рожковой кофеварки вы можете налить кипяток, подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, 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. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

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

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка с насадкой панарелло. 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.

Приготовление пенки состоит из двух этапов: вспенивания молока и нагрева его паром с последующим формированием текстуры.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревает напиток, а сам кофе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

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

Но стоит не забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

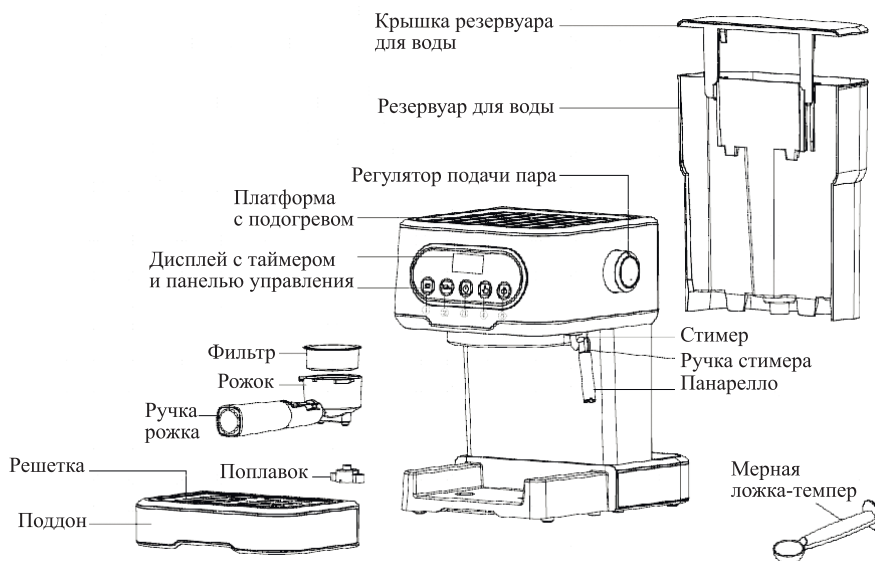
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды с заглушкой — 1 шт.
 - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
6. Щеточка для прочистки — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофеварки

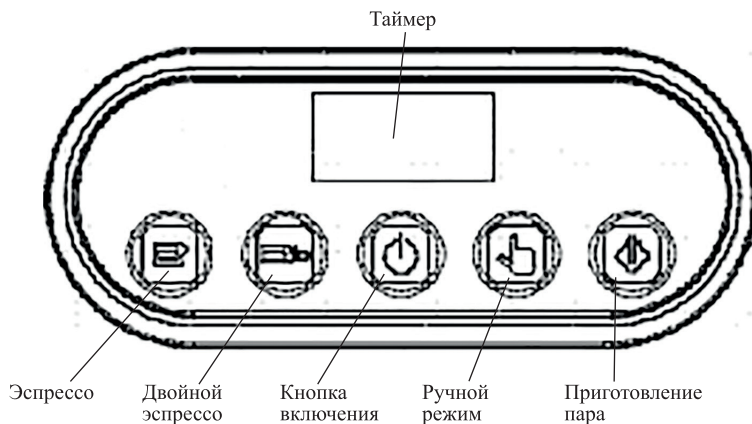


Регулятор подачи пара служит для включения и регулировки подачи пара через стимер. Будьте осторожны, после нагрева при первом включении стимера возможен выброс струи горячей воды под давлением, это происходит из-за скопления конденсата в стимере и является нормальным явлением. Подставьте стакан под углом к стимеру, чтобы струя воды не выплеснулась на руки.

Левер необходим для того, чтобы придерживать фильтр во время вытряхивания старой таблетки кофе из рожка. Если придерживать фильтр левером, то фильтр не сможет случайно выпасть.

Платформа с подогревом не имеет своего подогревателя, а нагревается от тепла, выделяемого при работе кофеварки. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.

Панель управления



 — кнопка подачи воды для порции эспрессо. Таймер по умолчанию установлен на 15 секунд.

 — кнопка подачи воды для порции двойного эспрессо. Таймер по умолчанию установлен на 25 секунд.

 — кнопка включения. Нажатие на кнопку включает устройство и запускает нагрев кофеварки. При этом загорятся остальные кнопки панели управления и будут мигать, пока кофеварка нагревается. Кофеварка прогрета, когда все кнопки горят непрерывно. Удержание кнопки включения в течение трех секунд отключает кофеварку.

 — кнопка ручного режима предназначена для самостоятельного регулирования количества подаваемой воды. Когда прольется нужный уровень воды, повторно нажмите на кнопку ручного режима для прекращения подачи воды. Подача воды автоматически останавливается через полторы минуты.

 — кнопка приготовления пара. Пока кнопка мигает, кофеварка нагревается до температуры приготовления пара. Запускать подачу пара можно после того, как кнопка начнет гореть непрерывно.

Таймер — показывает время приготовления напитка. Время для порции эспрессо и двойного эспрессо можно запрограммировать самостоятельно.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте кофеварку, удалите все упаковочные материалы. Установите ее на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстояние не менее 10 см от края.

Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, рожок, фильтр, решетку и поддон. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. После этого необходимо промыть кофеварку изнутри теплой водой.

1. Откройте крышку резервуара для воды, потянув ее вверх, и залейте в резервуар воду. Крышку можно откидывать на внешнюю сторону резервуара для более удобного заполнения его водой. Для этого поднимите крышку и наклоните ее назад. Уровень воды не должен превышать отметку «MAX», указанную на резервуаре. Резервуар съемный, это облегчает процедуру наполнения его водой. Закройте крышку резервуара.
2. Установите поддон в кофеварку, на поддон установите решетку.
3. Подключите кофеварку к источнику питания. На дисплее загорится кнопка включения.
4. Нажмите кнопку включения. На дисплее загорятся остальные кнопки панели управления и начнут мигать.
5. Дождитесь, когда кнопки перестанут мигать, это сообщит о том, что кофеварка прогрелась.
6. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке. Немного прокрутите фильтр: так фильтр зафиксируется и не будет выпадать.
7. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под значок открытого замка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок против часовой стрелки до значка закрытого замка.
8. Поставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку.
9. Убедитесь, что кнопки на дисплее горят непрерывно. Нажмите на кнопку ручного режима. Из рожка польется вода.
10. Когда вода заполнит емкость, нажмите повторно на кнопку ручного режима для остановки подачи воды. Слейте воду из емкости. Повторно наполните емкость водой и слейте.
11. Подставьте под стимер любую емкость или направьте стимер в поддон.
12. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в выключенном положении.
13. Нажмите на кнопку приготовления пара. Кнопка начнет мигать. Дождитесь, когда кнопка начнет гореть непрерывно.
14. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Из стимера начнет выходить пар. Выпускайте пар примерно 10 секунд, затем поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, чтобы прекратить подачу пара.
15. Вылейте воду из резервуара для воды и тщательно промойте его.
16. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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

Приготовление кофе эспрессо

1. Подключите кофеварку к сети электропитания. На дисплее загорится кнопка включения.
2. Нажмите на кнопку включения. Загорятся остальные кнопки и начнут мигать. Кофеварка начинает предварительный прогрев. В этот момент можно заняться заполнением рожка. Когда кофеварка прогреется, кнопки перестанут мигать и начнут гореть непрерывно, информируя о готовности.
3. Поверните рожок за ручку по часовой стрелке до значка открытого замка и снимите вниз. Проверьте, что в него установлен фильтр.
4. Положите в фильтр одну или две мерных ложки молотого кофе. Одна мерная ложка соответствует одной чашке готового напитка. Для двойного эспрессо требуется две ложки, в этом случае нужно использовать двойной фильтр (double).
5. Разровняйте поверхность кофе, 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. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.

Примечание. Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления.

6. Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу к значку открытого замка, держа за ручку. Затем поверните ручку рожка против часовой стрелки до значка закрытого замка.
7. Подставьте под рожок чашку (или две чашки). Кратковременно нажмите на кнопку эспрессо (для одной порции), двойной эспрессо (для двойной порции или двух чашек) или ручной режим (для ручной регулировки количества напитка в порции). Время установлено таким образом, чтобы эспрессо экстрагировался за 15 секунд. Для двойного эспрессо это время увеличено до 25 секунд. После этого подача воды прекратится автоматически. Время пролива воды для кнопки эспрессо и двойной эспрессо можно запрограммировать самостоятельно. В ручном режиме подачу воды необходимо остановить вручную при достижении необходимого уровня напитка. Для безопасности в ручном режиме пролив воды прекращается автоматически через полторы минуты.
8. У КТ-765 автоматический режим предсмачивания. *Предсмачивание* — это этап заваривания, который предшествует проливу основной массы воды. Чтобы сделать предсмачивание, в молотый кофе заливают немного воды и выжидают какое-то время, пока он ей пропитается. В процессе намокания молотый кофе увеличивается в объеме. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла

выходят на поверхность. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции. КТ-765 перед приготовлением включает подачу воды на несколько секунд и отключает, затем включает полноценную подачу воды для приготовления кофе.

9. После остановки подачи воды подождите 2–3 секунды, пока из рожка стечут последние капли жидкости. Кофе готов.
10. В случае необходимости нажмите кнопку выбранного режима еще раз, чтобы остановить подачу воды.
11. Для выключения кофеварки нажмите и удерживайте в течение трех секунд кнопку включения.
12. Поверните рожок по часовой стрелке до значка открытого замка и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.
13. Если в течение 25 минут не будет выполнено ни одной операции, устройство автоматически отключится.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать время пролива воды, подаваемой через рожок, для кнопок эспрессо или двойной эспрессо. По умолчанию при нажатии кнопки эспрессо через рожок вода проливается 15 секунд, в режиме двойного эспрессо это время увеличено до 25 секунд.

1. Включите кофеварку. Дождитесь, когда кнопки панели управления перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с фильтром и кофе.
3. Подставьте под рожок чашку.
4. Чтобы установить время пролива воды для кнопки эспрессо нажмите и удерживайте ее в течение пяти секунд. Кнопка начнет мигать.
5. Нажмите на мигающую кнопку. В чашку польется напиток. Как только таймер отсчитает нужное вам время пролива, нажмите повторно на кнопку эспрессо. Подача воды прекратится. Время запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку эспрессо будут готовиться ровно столько времени, сколько вы запрограммировали. Для кнопки двойного эспрессо время установится автоматически. Оно будет соответствовать двойному времени, которое вы задали для кнопки эспрессо. Для кнопки эспрессо нельзя задать время, превышающее 45 секунд.
6. Для установки времени для кнопки двойного эспрессо выполните аналогичные действия как с кнопкой эспрессо. Только нажимать необходимо кнопку двойного эспрессо. При этом для кнопки эспрессо время установится автоматически. В этом случае время пролива воды для кнопки эспрессо будет соответствовать половине запрограммированного времени кнопки двойного эспрессо. Для кнопки двойного эспрессо нельзя установить время, превышающее 90 секунд.

Сброс на заводские настройки

1. Включите кофеварку.
2. Дождитесь, когда кнопки панели управления перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.

3. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки эспresso и двойной эспresso в течение 5 секунд.
4. Кнопки быстро мигнут три раза.
5. Сброс до заводских настроек завершен (эспresso — 15 секунд, двойной эспresso — 25 секунд).

Разновидности эспresso

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

Ристретто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспresso, 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 Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunk (шпанк) и Short (шот).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

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

Лунго (длинный эспresso) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспresso. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

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

Кофе лунго не стоит путать с американо, который является обычным эспresso, но с добавлением горячей воды или же, при приготовлении другим способом — горячей водой, в которую вливают эспresso. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго как правило меньше, чем объем американо.

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



Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

Классический итальянский американо — в эспрессо добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °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 в кофемашине (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

Признаком некачественно приготовленного напитка считается пустой вкус с ярко выраженным кислым послевкусием. А об избытке кофеина в чашке кофе ярко свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато — 40–60 мл, эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

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

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

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

Капучино состоит на одну треть из эспresso, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспresso. Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

Советы

Если у вас высокая чашка, то вы можете вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, потянув его вверх, и установите чашку в углубление под рожком. На решетку влезают чашки высотой до 9 см.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте. Если в решетке оказался красный поплавок, то поддон переполнен.

Примечание. Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.

К двойному эспresso традиционно подают питьевую воду или лед, которые позволяют вкусовым рецепторам лучше прочесть нюансы напитка. В готовый кофе можно добавлять сахар, мед, корицу или разные травы. Любители острых ощущений пробуют его даже с перцем, чесноком или солью.

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. 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 цена их будет высокая.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	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
	Тонкий эспрессо Fine espresso 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 тягучим	7–10 минут

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

Для рожковых кофеварок не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки и вода может вообще не просочиться через слой кофе. 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.

Приготовление вспененного молока

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете, как написано ниже, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Возьмите высокий сосуд для молока. Желательно, чтобы у сосуда был удобный носик для наливания, но в простейшем случае можно обойтись обычным стаканом. Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного суживается кверху. Лучший питчер — металлический, так легко можно определить температуру молока рукой.

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%, некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

Налейте молоко в сосуд наполовину или меньше. При взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.

Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в выключенном положении. Нажмите на кнопку включения.

Для начала прогрейте стимер. Направьте стимер в поддон или подставьте под него пустую емкость. Нажмите на кнопку приготовления пара. Дождитесь, когда кнопка перестанет мигать и начнет гореть непрерывно. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.

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 регулятор подачи пара против часовой стрелки. Если сначала включить приготовление пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.

Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Закройте подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.

После включения пара медленно поднимайте стимер к поверхности. 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.

В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте, и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.

По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, и только потом вынимайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Сразу после окончания приготовления направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки молока в канале головки стимера. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Если стимер не почистить сразу, остатки молока присохнут, и их придется отмачивать. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном сосуда о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

Советы

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.

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

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

Для домашнего использования лучше всего 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.

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 панарелло после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Панарелло

Все советы по взбиванию указаны для взбивания без вспомогательной насадки панарелло.

Если вы еще не научились делать пенку, а вкусный латте или капучино хочется пить уже сейчас, вы можете взбивать молоко с насадкой панарелло.

При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера.

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.

Советы

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

Чтобы придать чашке капучино эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в капучино 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.

Разогрев чашек

Кофе, который подают в холодных фарфоровых чашках, теряет качество и, соответственно, удовольствие от напитка снижается. Чем меньше порция (эспрессо/ристретто), тем важнее использовать предварительно подогретые чашки. Холодный фарфор сразу отнимает у свежеприготовленного горячего кофе его тепло (до 10°), и температура кофе от этого снижается быстрее. Если в эспрессо добавить холодные сливки и сахар и перемешать холодной ложкой, то температура снизится еще на 10 °С, от этого вкус эспрессо станет неприятным. Кроме того, ценный аромат кофе не может раскрыться полностью, и кофе пахнет менее интенсивно, чем в предварительно нагретой чашке.

Поэтому в кофеварке КТ-765 предусмотрена функция подогрева чашек. Сверху кофеварки располагается платформа с подогревом, на которой удобно размещать чашки. Во время работы кофеварки эта площадка подогревается. Пока кофеварка работает, она подогревает поставленные на платформу чашки.

Разогрев напитков

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

При разогреве напитков подготовительные действия аналогичны таковым как при взбивании молока.

Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в выключенном положении. Нажмите на кнопку включения. Подождите, пока кнопки перестанут мигать и начнут гореть непрерывно, таким образом, информируя о готовности к работе. Нажмите на кнопку приготовления пара. Дождитесь, когда кнопка перестанет мигать и начнет гореть непрерывно.

Направьте стимер в поддон и, чтобы прогреть стимер, кратковременно включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогреет. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке. Этап прогрева можно пропустить, тогда в напиток попадет чуть менее одной столовой ложки горячей воды на первоначальном этапе разогрева.

Опустите стимер в сосуд с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру напитка, держа сосуд за его корпус. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.

Сразу после окончания разогрева направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в канале головки стимера. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Приготовление кипятка

Вы можете наливать воду, доведенную до кипения, с помощью кофеварки. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить кипяток. Включите кофеварку и дождитесь, пока кнопки перестанут мигать и начнут гореть непрерывно. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Нажмите кнопку ручного режима (можно нажать кнопку эспрессо или двойной эспрессо). Из стимера тонкой струйкой польется кипяток. Будьте осторожны, кипяток будет литься под давлением. Когда наберется необходимый уровень воды, переведите регулятор подачи пара в выключенное положение.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

Торо — кофейный напиток на основе эспрессо. Для его приготовления на поверхность эспрессо ложкой выкладывается густая молочная пена, которая возвышается шапкой над краем чашки на 1–2 см и хорошо держит форму. В отличие от капучино, в торо не добавляют молоко, а только пену, пена используется густая, а эспрессо, как правило, готовится вдвое большего объема.

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

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

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы выгащить фильтр, совместите выступ на нем с прорезью на рожке, вращая фильтр, а затем выньте его вверх. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив прорези, а затем немного поверните, чтобы фильтр не выскакивал.

Протирайте стимер после каждого приготовления вспененного молока, иначе на нем налипнут остатки молока. Головка стимера съемная и крепится на силиконовом уплотнении. Название этой головки — панарелло. Она необходима для приготовления пенки для капучино и латте. В верхней части панарелло находится отверстие для подкачки воздуха, а в нижней части, погружаемой в молоко, есть специальные пропилы. Для снятия панарелло потяните ее, вращая в разные стороны, а для установки обратно натягивайте на силиконовое кольцо, также вращая. Для очистки стимера и панарелло в комплекте есть специальная щеточка.

Регулярно промывайте резервуар для воды во избежание развития на его поверхности флоры и фауны. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать кипяченую воду. Не наливайте в резервуар горячую воду.

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Для отсоединения поддона возьмите решетку за отверстия в ней и поднимите вверх. Затем отсоедините поддон. Промойте поддон и решетку и установите их в обратной последовательности.

Протирайте корпус кофеварки влажной тканью.

Удаление накипи

Рекомендуется очищать кофеварку от накипи каждые 2–3 месяца. После 500 циклов работы кофеварки (любых функций, включая пар) кофеварка напомнит вам о необходимости ее очищения мигающими пять раз индикаторами после предварительного прогрева кофеварки. Это будет происходить при каждом включении кофеварки, напоминая вам, что необходимо почистить устройство. Чтобы очистить кофеварку от накипи не обязательно дожидаться напоминания от устройства, очищайте накипь по мере изменений вкусовых качеств напитка.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты) до максимального уровня. Включите кофеварку в сеть и нажмите на кнопку включения. Дайте кофеварке прогреться: подождите, когда кнопки на дисплее начнут гореть непрерывно, оповещая о готовности кофеварки к работе. Подсоедините пустой рожок и установите под него пустую емкость для воды.
2. Нажмите на кнопку ручного режима и пролейте примерно 50–70 мл воды. Нажмите повторно на кнопку ручного режима для остановки подачи воды. Подождите несколько секунд и пролейте еще 50–70 мл.

3. Нажмите на кнопку приготовления пара и дождитесь, когда она перестанет мигать и начнет гореть непрерывно. Включите подачу пара на 2 минуты. Затем выключите кофеварку.
4. Подождите 15 минут, чтобы средство от накипи подействовало. Затем повторите 3–5 раз пункты 2 и 3.
5. Если стимер плохо очистился, можно дополнительно воспользоваться щеточкой для прочистки из комплекта.
6. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду. Повторите пункты 2 и 3 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

После удаления накипи одновременно нажмите кнопку ручного режима и кнопку двойного эспresso и удерживайте их в течение пяти секунд. Индикаторы быстро мигнут 3 раза. Кофеварка перестанет вам напоминать о необходимости прочистки устройства. Прибор заново начнет отсчет количества рабочих циклов.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара и бойлера. Промойте и высушите резервуар для воды. Промойте и высушите рожок и фильтр, а также решетку и поддон.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частицами 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.

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Вы случайно запрограммировали подачу воды на пару секунд	Поэтапно выполните пункты как это указано в главе «Сброс на заводские настройки» либо запрограммируйте кнопки самостоятельно как это указано в главе «Программирование»

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне, красный поплавок всплыл вверх	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «MAX». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи	Промойте кофеварку водой несколько раз
Молотый кофе испортился, потому что хранился в горячем влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в холодном сухом месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть

Кофеварка не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Кофеварка не подключена к сети электропитания	Подключите кофеварку к сети электропитания
Вы слишком долго зажимаете кнопку включения	Кнопка включения срабатывает при легком секундном нажатии на нее

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь щеточкой для прочистки

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Мигает кнопка приготовления пара	Стимер можно использовать после того, как кнопка приготовления пара начнет гореть непрерывно
В бойлере испарилась или отсутствует вода	Отключите подачу пара. Выключите кофеварку, дайте ей остыть в течение 20–30 минут. Когда бойлер остынет, включите кофеварку и пролейте немного воды, чтобы в бойлер подкачалась вода. Попробуйте подать пар еще раз. Обратите внимание, если кофеварка не остынет, то вас может ошпарить горячий пар
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите панарелло, тщательно очистите. Опустите стимер в стакан с водой и дайте отмокнуть, затем тщательно отмойте. Воспользуйтесь щеточкой для прочистки

Не срабатывают кнопки

Возможная причина	Решение
Вы нажимаете кнопки мокрыми руками	Нажимайте кнопки сухими руками
Вы долго зажимаете кнопку	Кнопки срабатывают при легком секундном нажатии

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: 1100 Вт
3. Емкость резервуара: 1,5 л
4. Давление: 15 бар
5. Класс защиты от поражения электрическим током: I
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 227 × 274 × 300 мм
8. Размер упаковки: 316 × 270 × 350 мм
9. Вес нетто: 3,7 кг
10. Вес брутто: 4,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить этот 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

Засорение кофеварки накипью, органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

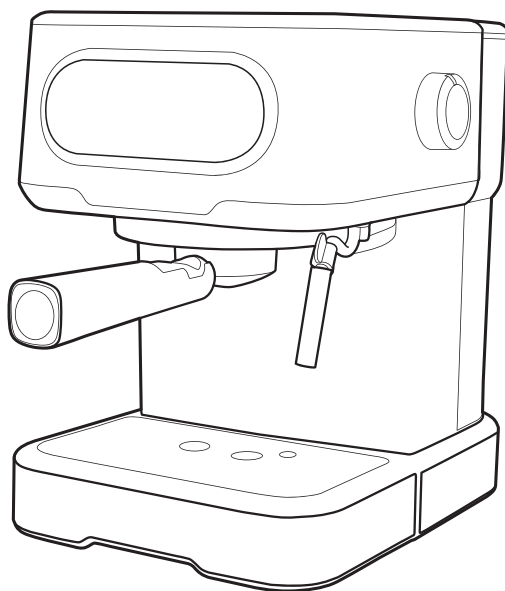
Меры предосторожности

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 этом 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. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при 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. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

**Хош иіс.
Дәмі.
Көңілділік!**



КТ-765
кофеқайнатқышы

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-765 рожок кофеқайнатқышы эспрессо, капучино немесе латте кофесін, сондай-ақ сіздің талғамыңызға сай кофенің басқа түрлерін жасауға көмектеседі. Кароб кофеқайнатқыштың көмегімен қайнаған су құйып, салқындатылған шай немесе сүтті бұмен қыздыруға болады.

Эспрессо-кофе дайындаудың ерекше тәсілі. Көбінесе «эспрессо» сөзі: «қысым астында», «жылдам», «мәнерлі» деп аударылады.

«Эспрессо» әдісімен су резервуарға құйылады, ол жерде 92–95 °C температураға дейін қыздырылады және қысыммен ұнтақталған кофе арқылы өтеді. Процесс жоғары қысыммен жүретіндіктен, кофеден пайдалы және хош иісті заттардың максималды мөлшері шығарылады. Бір порция 25–30 секунд пісіріледі. Кофе дәмді, хош иісті және көбікпен шығады. Эспрессодағы көбік Крем деп аталады, ол көмірқышқыл газынан, эфир майларынан және кофе бөлшектерінен тұрады. Кремнің сапасы кофенің балғындығын анықтайды. Ол неғұрлым көлемді және тұрақты болса, соғұрлым жаңа кофе. Күшті хош иісі мен толық дәміне қарамастан, эспрессо құрамында шай, Шығыс кофесі немесе еритін кофеге қарағанда 2–3 есе аз кофеин бар.

Рожок кофеқайнатқыштың барлық басқа кофеқайнатқыштардан, түріктерден және басқа кофе құрылғыларынан басты айырмашылығы-мүйіздің болуы, оны көбінесе холдер деп атайды. Ұнтақталған кофе мүйіз сүзгісіне салынып, таблеткаға басылады. Тегістеу процесі темперамент деп те аталады. Дұрыс темперамент — бұл зергерлік процесс. Егер сіз тым қатты тығыздалған болсаңыз, онда судың кофенің тығыз қабатынан өтуіне көп уақыт кетеді. Сусынның дәмі өте ащы болады. Егер сіз аздап тығыздалған болсаңыз, онда су бос қабат арқылы тым тез өтеді және кофенің дәмі қышқыл және сулы болады.

Капучиноға арналған сүт көбігін өзіңіз жасай аласыз. Кофеқайнатқыштағы Капучинатор — бұл панарелло саптамасы бар бұ түтігі. Түтік суық сүтке батырылады, бұ беріледі және сүт көбігі шайқалады.

Сүт көбігін дайындау процесі сізден біраз ептілікті талап етеді. Бірақ егер сіз мұны дұрыс жасасаңыз, сіз тегіс және тегіс, тәтті және кремді дәмді көбік аласыз.

Көбікті дайындау екі кезеңнен тұрады: сүтті көбіктендіру және оны бұмен қыздыру, содан кейін құрылымды қалыптастыру.

Тесіктерді лазермен жағатын металл сүзгі берік және тұтынылатын бөлшектерді пайдалануды қажет етпейді. Кофеқайнатқышта алынбалы су ыдысы және металл мүйізі бар. Металл конус сусынды жақсы жылытады, ал сусынның өзі бай, қалың және жақсы көбікпен алынады. Темпера қасық конусты толтыруға және оған кофе таблеткасын тығыздалуға көмектеседі.

Кофені білетіндер үйге арналған кароб кофеқайнатқыштарды таңдайды, өйткені олар үшін кофе жасау процесіне тікелей қатысу, өз рецепттерін жасау, нағыз кофе сусынының қыр-сырын білу маңызды.

Бірақ кофенің дәмі мен сапасы кофе дәндерінің әртүрлілігіне, қуыру және ұнтақтау дәрежесіне байланысты екенін ұмытпаған жөн.

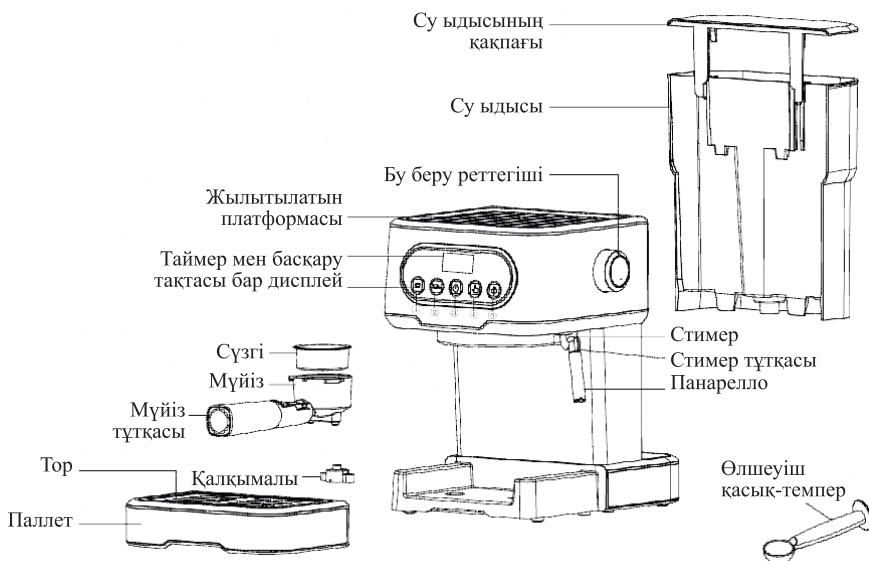
Кароб кофеқайнатқышы — күн сайын жаңа кофенің толық хош иісінен ләззат алғысы келетін гурмандар үшін тамаша таңдау. Арнайы пісіру технологиясы көптеген қоректік заттар мен сусынның нәзік хош иісін сақтауға мүмкіндік береді.

Жинақтау

1. Кофеқайнатқыш — 1 дана
 - Су ыдысы — 1 дана
 - Алынбалы торы бар паллет — 1 дана
2. Мүйіз — 1 дана
3. Бір сүзгі (single) — 1 дана
4. Қос сүзгі (double) — 1 дана
5. Өлшеуіш қасық-темпер — 1 дана
6. Тазалауға арналған щетка — 1 дана
7. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
8. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Кофеқайнатқыш құрылғысы

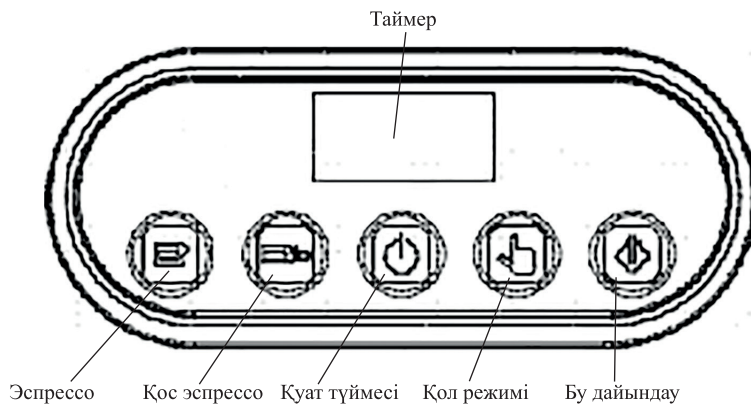


Бу беру реттегіші стимер арқылы бу беруді қосуға және реттеуге қызмет етеді. Сақ болыңыз, қыздырудан кейін стимерді алғаш қосқанда ыстық су ағынының қысыммен шығуы мүмкін, бұл стимерде конденсаттың жиналуына байланысты және қалыпты жағдай. Стаканды стимерге бұрышпен қойыңыз, сонда су ағыны қолыңызға шашырап кетпейді.

Левер ескі кофе таблеткасын конустан шайқау кезінде сүзгіні ұстап тұру үшін қажет. Егер сіз сүзгіні левермен ұстасаңыз, онда сүзгі кездейсоқ түсіп кете алмайды.

Жылытылатын платформаның өзіндік жылытқышы жоқ, бірақ кофекайнатқыш жұмыс істеп тұрған кезде пайда болатын жылудан қызады. Шыныаяқтарды жуғаннан кейін жылы немесе жақсы кептіру үшін қоюға болады. Платформада сүт көбігін дайындау кезінде шыныаяқтарды орналастыру ыңғайлы. Аяқтаған кезде шыныаяқтарды жылытуға уақыт болады.

Басқару тақтасы



☺ — эспрессоға арналған су беру түймесі. Әдепкі Таймер 15 секундқа орнатылған.

☻ — кос эспрессоға арналған су беру түймесі. Әдепкі Таймер 25 секундқа орнатылған.

⏻ — қуат түймесі. Түймені басу құрылғыны қосады және кофекайнатқышты қыздыруды бастайды. Бұл ретте басқару тақтасының қалған түймелері жанып, кофекайнатқыш қызған кезде жыпылықтайды. Кофекайнатқыш барлық түймелер үздіксіз жанып тұрған кезде қызады. Қуат түймесін үш секунд ұстап тұру кофекайнатқышты өшіреді.

☞ — қолмен режим түймесі берілген судың мөлшерін өздігінен реттеуге арналған. Қажетті су деңгейі төгілген кезде, сумен қамтамасыз етуді тоқтату үшін қол режимі түймесін қайта басыңыз. Сумен жабдықтау бір жарым минуттан кейін автоматты түрде тоқтайды.

☼ — бу пісіру түймесі. Түйме жыпылықтаған кезде кофекайнатқыш бу температурасына дейін қызады. Түйме үздіксіз жанып тұрғаннан кейін бу беруді бастауға болады.

Таймер — сусынды дайындау уақытын көрсетеді. Эспрессо мен кос эспрессоға арналған уақытты өзіңіз бағдарламалай аласыз.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Кофеқайнатқышты ашыңыз, барлық орау материалдарын алыңыз. Оны шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс, тұрақты көлденең бетке орнатыңыз.

Бірінші қолданар алдында су ыдысын, мүйізді, сүзгіні, торды және науаны жуыңыз. Кофеқайнатқыштың корпусын дымқыл шүберекпен сүртiңiз. Осыдан кейiн кофеқайнатқыштың iшiн жылы сумен шаю керек.

1. Су ыдысының қақпағын жоғары қарай Тартып ашыңыз да, резервуарға су құйыңыз. Қақпақты сумен оңай толтыру үшін резервуардың сыртына бүктеуге болады. Мұны істеу үшін қақпақты көтеріп, оны артқа еңкейтіңіз. Су деңгейі резервуарда көрсетілген «MAX» белгісінен аспауы керек. Резервуар алынбалы, бұл оны сумен толтыру процедурасын жеңілдетеді. Резервуардың қақпағын жабыңыз.
2. Паллетті кофеқайнатқышқа, паллетке грильді орнатыңыз.
3. Кофеқайнатқышты қуат көзіне қосыңыз. Дисплейде қуат түймесі жанады.
4. Қуат түймесін басыңыз. Дисплейде басқару тақтасының қалған түймелері жанып, жыпылықтай бастайды.
5. Түймелердің жыпылықтауын тоқтатқанша күтіңіз, бұл кофеқайнатқыштың жылынғанын хабарлайды.
6. Сүзгілердің бірін мүйізге орнатыңыз, сонда сүзгідегі шығыңқы мүйіз ойығына түседі. Сүзгіні аздап айналдырыңыз: осылайша сүзгі бекітіліп, құлап кетпейді.
7. Ашық құлып белгішесінің астына сүзгісі бар бос (кофесіз) конусты әкеліңіз. Бұл жағдайда мүйіздегі құлақшалар кофеқайнатқыштағы ойықтарға дәл енуі керек. Мүйізді сағат тіліне қарсы жабық құлып белгішесіне бұраңыз.
8. Биіктікке сәйкес келетін кез келген су ыдысын торға қойыңыз.
9. Дисплейдегі түймелер үздіксіз жанып тұрғанына көз жеткізіңіз. Қолмен режим түймесін басыңыз. Мүйізден су құйылады.
10. Су ыдысты толтырған кезде, сумен жабдықтауды тоқтату үшін қолмен режим түймесін қайта басыңыз. Контейнерден суды төгіп тастаңыз. Контейнерді сумен толтырып, ағызыңыз.
11. Кез келген контейнерді стимердің астына қойыңыз немесе стимерді науаға бағыттаңыз.
12. Бу беру реттегіші өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз.
13. Бу пісіру түймесін басыңыз. Түйме жыпылықтай бастайды. Түйме үздіксіз жана бастағанша күтіңіз.
14. Бу беру реттегішін сағат тіліне қарсы бұраңыз. Бу стимерден шыға бастайды. Буды шамамен 10 секунд босатыңыз, содан кейін буды беруді тоқтату үшін буды басқару құралын сағат тілімен бұраңыз.
15. Су ыдысынан су құйып, оны жақсылап шайыңыз.
16. Тазалау аяқталғаннан кейін кофе қайнатқышты кофе қайнату үшін пайдалануға болады.

Ескерту. Суды бірінші рет айдау кезінде кофеқайнатқыш қатты дыбыстар шығара алады, бұл қалыпты жағдай, өйткені құрылғы ауаны шығарады. Шамамен 20 секундтан кейін шу жоғалады.

Эспрессо кофесін дайындау

1. Кофекайнатқышты қуат көзіне қосыңыз. Дисплейде қуат түймесі жанады.
2. Қуат түймесін басыңыз. Қалған түймелер жанып, жыпылықтай бастайды. Кофекайнатқыш алдын ала қыздыруды бастайды. Осы кезде сіз мүйізді толтыра аласыз. Кофекайнатқыш қызған кезде түймелер жыпылықтауды тоқтатады және үздіксіз жанып, дайындық туралы хабарлайды.
3. Мүйізді тұтқадан сағат тілімен ашық құлып белгішесіне бұрап, төмен қарай тартыңыз. Оған сүзгі орнатылғанын тексеріңіз.
4. Сүзгіге 1 немесе 2 қасық ұнтақталған кофе салыңыз. 1 қасық 1 кесе дайын сусынға сәйкес келеді. Қос эспрессо үшін 2 қасық қажет, бұл жағдайда қос сүзгіні (double) пайдалану керек.
5. Кофенің бетін тегістеңіз, содан кейін темпераметпен (қасықтың артқы жағымен) басып, кофені сығыңыз. Ынғайлы болу үшін конусты үстелге қоюға болады. Идеал қысым күші — 10–20 кг. Сүзгіге зақым келтірмеу үшін бұл мәннен аспау керек. Қысым жасамай-ақ басқаннан кейін, темпераметті дискімен кофенің жоғарғы қабатына айналдырыңыз. Осылайша, кофе температураның бетіне жабыспайды.

Ескерту. Кофе бір уақытта өткір қысқа қозғалыспен темпераметтеледі. Бірақ ең дұрыс әдіс екі кезеңдегі темперамет болып саналады: бірінші рет темперамет кофе ұнтағына аздап тиеді, содан кейін мүйіздің қабырғаларын екі рет түртіп, екінші рет мықтап басады. Сонымен қатар, кейде сүзгі ішіндегі температураны айналдырыңыз. Бұралғаннан кейін, мүйізді бекіту орнына жақсырақ бекіту үшін мүйіздің шетінен кофе бөлшектерін шайқау керек.

6. Конусты кофекайнатқышқа орнатыңыз. Тұтқаны ұстап тұрып, оны төменнен ашық құлып белгішесіне апарыңыз. Содан кейін мүйіз тұтқасын сағат тіліне қарсы жабық құлып белгішесіне бұраңыз.
7. Конустың астына шыныаяқ (немесе екі кесе) қойыңыз. Эспрессо түймесін қысқаша басыңыз (бір порция үшін), қос эспрессо (екі немесе екі кесе үшін) немесе қолмен режим (бір порциядағы сусын мөлшерін қолмен реттеу үшін). Уақыт эспрессо 15 секундта алынатындай етіп орнатылған. Қос эспрессо үшін бұл уақыт 25 секундқа дейін ұзартылады. Осыдан кейін сумен жабдықтау автоматты түрде тоқтайды. Эспрессо түймелері мен қос эспрессо үшін судың төгілу уақытын өзіңіз бағдарламалауға болады. Қолмен режимде сусынның қажетті деңгейіне жеткенде сумен жабдықтауды қолмен тоқтату керек. Қол режимінде қауіпсіздік үшін судың төгілуі бір жарым минуттан кейін автоматты түрде тоқтайды.
8. КТ-765 автоматты алдын ала сулау режиміне ие. Алдын ала сулау — бұл судың негізгі бөлігі төгілгенге дейін қайнату кезеңі. Алдын ала сулау үшін ұнтақталған кофеге аздап су құйылады және ол сіңгенше біраз уақыт күтеді. Ылғал процесінде ұнтақталған кофе көлемі артады. Бұл еритін заттарға қол жеткізуді жеңілдетеді, ал кофе майлары бетіне шығады. Алдын ала сулау қайнату процесін тұрақтандыруға көмектеседі және экстракция сапасын жақсартады. Пісірер алдында КТ-765 суды бірнеше секундқа беруді қамтиды және ажыратады, содан кейін кофе қайнату үшін толық сумен қамтамасыз етуді қосады.
9. Сумен жабдықтауды тоқтатқаннан кейін, сұйықтықтың соңғы тамшылары мүйізден ағып кеткенше 2–3 секунд күтіңіз. Кофе дайын.

10. Қажет болса, су беруді тоқтату үшін таңдалған режим түймесін қайтадан басыңыз.
11. Кофеқайнатқышты өшіру үшін қуат түймесін үш секунд басып тұрыңыз.
12. Мүйізді сағат тілімен ашық құлып белгішесіне бұрап, төмен қарай тартыңыз. Кофе ұнтағын шайқаңыз және конусты шайыңыз. Мүйізді орнату коннекторын майлықпен сүрту керек. Абайлаңыз, ол болуы мүмкін ыстық.
13. Егер 25 минут ішінде бірде-бір операция жасалмаса, құрылғы автоматты түрде өшеді.

Бағдарламалау

Бағдарламалау арқылы эспрессо немесе қос эспрессо түймелері үшін мүйіз арқылы берілетін судың төгілу уақытын орнатуға болады. Әдепкі бойынша, эспрессо түймесін мүйіз арқылы басқан кезде су 15 секундқа төгіледі, қос эспрессо режимінде бұл уақыт 25 секундқа дейін артады.

1. Кофеқайнатқышты қосыңыз. Басқару тақтасының түймелері жыпылықтауды тоқтатып, үздіксіз жана бастағанша күтіңіз.
2. Сүзгі мен кофе конусын орнатыңыз.
3. Конустың астына шыныаяқ қойыңыз.
4. Эспрессо түймесі үшін судың төгілу уақытын орнату үшін оны бес секунд басып тұрыңыз. Түйме жыпылықтай бастайды.
5. Жыпылықтайтын түймені басыңыз. Сусын шыныаяққа құйылады. Таймер сізге қажет төгілу уақытын есептегеннен кейін эспрессо түймесін қайта басыңыз. Сумен жабдықтау тоқтайды. Уақыт бағдарламаланған. Енді эспрессо түймесін басқан кезде сусынның барлық келесі бөліктері сіз бағдарламалаған уақытқа дейін дайындалады. Қос эспрессо түймесі үшін уақыт автоматты түрде орнатылады. Ол эспрессо түймесі үшін орнатқан екі есе уақытқа сәйкес келеді. Эспрессо түймесі үшін 45 секундтан асатын уақытты орнату мүмкін емес.
6. Қос эспрессо түймесінің уақытын орнату үшін эспрессо түймесі сияқты ұқсас әрекеттерді орындаңыз. Тек қос эспрессо түймесін басу керек. Бұл жағдайда эспрессо түймесі үшін уақыт автоматты түрде орнатылады. Бұл жағдайда эспрессо түймесі үшін судың төгілу уақыты Қос эспрессо түймесінің бағдарламаланған уақытының жартысына сәйкес келеді. Қос эспрессо түймесі үшін 90 секундтан асатын уақытты орнату мүмкін емес.

Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру

1. Кофеқайнатқышты қосыңыз.
2. Басқару тақтасының түймелері жыпылықтауды тоқтатып, үздіксіз жана бастағанша күтіңіз.
3. Эспрессо және қос эспрессо түймелерін бір уақытта 5 секунд басып тұрыңыз.
4. Түймелер үш рет жылдам жыпылықтайды.
5. Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру аяқталды (эспрессо — 15 секунд, қос эспрессо — 25 секунд).

Эспрессо сорттары

Доппио (doppio, it.) — қос эспрессо. Ұнтақталған кофенің екі еселенген мөлшерінде және стандартты эспрессо порциясынан екі есе көп мөлшерде дайындалған кофе. Доппионың қарқынды дәмі мен хош иісі бар. Италиялықтар екі есе күшті немесе екі есе көп сусын алғысы келгенде кофе-сүт сусындарының барлық атауларына «доппио» префиксін қосады: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристретто — кофенің барлық түрлерінің ең бай дәмі. Ол эспрессо сияқты бір порцияға (7–11 г) кофе салғанда дайындалады, бірақ суы аз. Италияда ристретто кофенің барлық түрлерінің ішіндегі ең шынайысы болып саналады, ал оған тапсырыс берген адам баристаның құрметіне ие.

Ристретто сонымен қатар Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunk (шранк) және Short (шот) деп аталады.

Ристретто жасау үшін сізге 15–20 мл суға 7 г кофе қажет, ал төгілу уақыты 15–20 секундты құрайды. Қосу ристретто қант жаман тон болып саналады, өйткені ол сусынның шынайы дәмін өлтіреді.

Ристретто әдетте бір стакан суық ауыз сумен бірге беріледі. Әр кофе ішер алдында су ішу дәм бүршіктерін тазартады, дегидратацияның алдын алады және әр жұғымнан жаңа дәм ретінде ләззат алуға мүмкіндік береді.

Лунго (длинный эспрессо) — аз қаныққан кофе. Оның құрамында ристреттоға қарағанда су көп, төгілу ұзағырақ, кофеин көп. Кофе дәл осылай дайындалады, бірақ бұғаздың ұзағырақ болуына байланысты судың мөлшері артады. Лунгоның дәмі эспрессоға қарағанда ащы. Оны дайындау үшін нәзік хош иісі мен нәзік хош иісті букеті бар сорттардан кофе ең қолайлы.

Лунго жасау үшін сізге 7–9 г ұсақ ұнтақталған кофе немесе бір қасық қажет. Қос эспрессо түймесін басыңыз, осылайша экстракция уақытын ұзартыңыз.

Лунго кофесін қарапайым эспрессо болып табылатын американомен шатастыруға болмайды, бірақ ыстық су қосылады немесе басқа жолмен дайындалғанда — эспрессо құйылатын ыстық су. Лунго жасау кезінде барлық су ұнтақталған кофе арқылы өтеді, ал лунго көлемі американдықтардан аз болады.

Суретте эспрессо сорттарын дайындауға арналған кофе мен судың мөлшері, сондай-ақ алынған бекиніс көрсетілген.

☐ кофе △ вода ●●● крепость



Эспрессо негізіндегі сусындар

Американо — бұл ыстық су қосылған классикалық эспрессо. Американдағы лунгодан айырмашылығы, қосымша су кофе таблеткасынан өтпейді, бірақ дайын сусынға қосылады.

Американоның үш түрі бар:

Классикалық итальяндық американо — эспрессоға ыстық су қосылады (көлемі 120 мл, температурасы 84–92 °C);

Қазіргі скандинавиялық американо — ыстық суға (көлемі 120 мл, температурасы 84–92 °C) эспрессо қосылады;

Еуропалық демократиялық қызмет — ыстық су (көлемі 120 мл, температурасы 84–92 °C) және эспрессо бөлек беріледі, осылайша әр адам кофені қандай жолмен және қандай пропорцияда сұйылтатынын өзі шешеді.

Классикалық әдіспен сусынның бетіндегі көбік толығымен жойылады. Көптеген білгірлер скандинавиялық тәсілмен дайындалған сусынның алғашқы жұтымы жұмсақ әрі бай дәмге ие деп мәлімдейді.

Көбінесе отандық кофеханалар мен барларда американдықтардың атын жамылып, кофе машинасында кофе алу уақытын ұзарту арқылы дайындалған кофе сусыны ұсынылады (бұғаздың ұзақтығы 25 секунд емес, 50 немесе одан да көп). Мұндай американоның күйдірілген дәмі бар және ащы. Сонымен қатар, оның құрамында ағзаға зиянды заттар, шайырлар мен канцерогендер бар.

Нашар дайындалған сусынның белгісі-айқын қышқыл дәмі бар бос дәм. Ал кофедегі кофеиннің артық мөлшері көбік бетіндегі ақ дақтармен айқын көрінеді.

Эспрессо макиато — 40–60 мл, бір тамшы сүт қосылған эспрессо. Бір қарағанда, ол капучиноға ұқсайды, тіпті олардың ингредиенттері бірдей, бірақ эспрессо макиато әлдеқайда күшті және хош иісті. Эспрессо макиатоны ыстық шайқалған сүтте де, суық сүтте де дайындауға болады. Ыстық сүтте дайындалған сусын «макиато кальдо», суықта «макиато фреддо» деп аталады.

Классикалық эспрессо макиато рецептін қазірдің өзінде дайындалған эспрессо кофесіне қасық салынған сүт көбік тамшысын білдіреді. Кейбір заманауи кафелерде эспрессоға 1:1 немесе одан да көп мөлшерде шайқалған сүтті қосу әдетке айналған.

Латте макиато — кофе сусыны. Ол эспрессоның бір бөлігінен және көбіктенген сүттің үш бөлігінен тұрады. Латте жасау үшін эспрессоның стандартты бөлігін пісіріңіз. Содан кейін құмырада 150–170 мл сүт буын қолданып шайқаңыз. Бұл жағдайда латте көбігі капучино көбігіне қарағанда жұмсақ және әуе болуы керек. Көбіктенген сүтті стаканға құйыңыз, содан кейін оған баяу жұқа ағынмен эспрессо құйыңыз.

Латте негізінде көптеген қабатты кофе коктейльдері бар: жаңғақ латте, мұзды латте, даршын латте, шоколад пен кілегей латте, балмұздақ латте. Кофе коктейльдерін дайындауға арналған кез-келген сироптарды (цитрустан басқа, өйткені ол сүтті қышқыл етеді) сусынға қауіпсіз қосуға болады.

Капучино — қалың көбігі бар кофе, эспрессоның үштен бірі, сүт көбігінің үштен бірі және сүттің үштен бірі. Пісіру кезінде көбік сүті эспрессоға құйылады. Капучино 150–180 мл демитассада беріледі. итальяндықтар негізінен таңғы ас кезінде капучино ішеді.

Кофе дайындаудың кәсіпқойлары арасында капучиноға арналған сүттің майлылығы туралы пікірталастар бар. Нақты жауап жоқ, өйткені бұл жерде біз дәмдік артықшылықтар туралы айтып отырмыз. Майлылығы 2,5–3,5% пастерленген сүтті қолданыңыз. Бұл сүт барлар мен кофеханаларда қолданылады. Тандалған сүттің ақуыз мөлшері 2% және одан жоғары болуы керек (100 мл-ге 2 г-нан астам). Ақуыз қажетті тығыздықтағы көбіктің пайда болуында маңызды рөл атқарады.

Кеңестер

Егер сізде биік шыныаяқ болса, онда сіз паллетті шығара аласыз. Алдымен торды, содан кейін табаны жоғары қарай тартып алыңыз да, шыныаяқты мүйіз астындағы ойыққа қойыңыз. Биіктігі 9 см-ге дейінгі шыныаяқтар торға көтеріледі.

Науадағы су деңгейін тексеріп, оны уақытында босатыңыз. Егер торда қызыл қалқымалы көрінсе, онда паллет толып кетеді.

Ескерту. Экстракция неғұрлым ұзақ болса, сусынның құрамында кофеин мен ащы мөлшері соғұрлым көп болады.

Қос эспрессоға дәстүрлі түрде ауыз су немесе мұз беріледі, бұл дәм бүршіктеріне сусынның нюанстарын жақсырақ оқуға мүмкіндік береді. Дайын кофеге қант, бал, даршын немесе әртүрлі шөптерді қосуға болады. Толқуды ұнататындар оны бұрыш, сарымсақ немесе тұзбен де сынап көреді.

Кофе сорттары

Әлемде кофенің көптеген түрлері өседі. Кофенің әр түрінің өзіндік ерекше хош иісті-хош иісті сипаттамалары бар.

Кофе сорттарының сапасын белгілеу:

- АА және А — ең жақсы сапа;
- АВ — жоғары сапа;
- В және ВА — орташа сапа;
- ВВ және С — сапасы төмен.

Дүкенде кофенің жақсы түрін табу оңай емес. Қоспалар (блендтер) жиі сатылады.

Шындығында, элиталық кофе сорттары төмен сорттарға қарағанда төмен өнімділікке ие. Сондықтан өндірушілер қолайлы сапа мен баға алу үшін қымбат және арзан сорттарды әртүрлі пропорцияларда араластырады. Жоғары деңгейлі кофелерді мамандандырылған дүкендерден сатып алуға болады және олардың бағасы жоғары болады.

Қуыру дәрежесі

Қуыру дәрежесі қайнатылған кофенің дәміне әсер ететін маңызды факторлардың бірі болып табылады. Кофені білетіндер қуырудың көптеген түрлерін ажыратады. Қаптамада өндірушілер әдетте ең көп таралған қуыру дәрежелерін 1-ден 5-ке дейінгі сандармен жазады.

1. **Өте жеңіл қуыру** (Cinnamon) кофеге қышқыл дәм мен Сулы құрылым береді, дәндерінің түсі ашық қоңыр, дерлік бежевий. Қуырудың бұл әдісіне тек жоғары сапалы арабика сорттары үшін рұқсат етіледі.

2. **Жеңіл немесе жеңіл қуыру** (American) жеңіл ащы дәмнің пайда болуына ықпал етеді. Қуыру кезінде майлардың бөлінуіне жол берілмейді. Кофенің жақсы хош иісі бар.
3. **Орташа қуыру** (City, Viennese). Эфир майларының аз мөлшері бөлінеді, сондықтан дәндер жарқырай бастайды, олардың бетінде қоңыр дақтар пайда болады. Кофенің дәмі ащы тәтті.
4. **Қара қуыру** (French, Espresso) дәндерге қарқынды шоколад түсін береді. Дәндер көп мөлшерде май шығарады, ал дәмі айқын ащы және тұтқырлыққа ие болады.
5. **Өте қараңғы қуыру** (Italy). Дәндер өте майлы болып, қара түске айналады. Кофенің дәмі бай және барқыт.

Ең дұрысы, дәндер жаңа қуырылған болуы керек. Егер сіз дәндерді өзіңіз қуырмасаңыз, өндіріс күніне қараңыз.

Кофе ұнтақтау

Ұнтақтау дәрежесі — кофені дұрыс алудың негізгі параметрлерінің бірі.

Ең дәмді кофе дәндер қайнатпас бұрын ұнтақталған кезде алынады. Ұнтақтаудың әр дәрежесі кофе дайындау әдісіне сәйкес келуі керек.

Ұнтақтау		Сипаттама	Экстракция уақыты
	Дөрекі Coarse grind	Кофенің үлкен бөліктері дәм мен хош иісті заттарды ұзақ уақыт береді. Ірі кофені тамшылатып кофеқайнатқышта және френч-прессінде қайнату үшін пайдалану ұсынылады. Кофенің үлкен дәндері френч прессінде және тамшылатып кофеқайнатқыш сүзгілеріне шыныаяққа түспей тұрып қалады	6–8 минут
	Орташа Medium grind	Бұл ұнтақталған кофе әмбебап болып саналады және кез-келген сусындар мен кез-келген тәсілмен жасауға жарамды	4–6 минут
	Жұқа Fine grind	Ол сүзгі кофеқайнатқыштарда және гейзер кофеқайнатқышта қолданылады	1–4 минуты
	Жұқа эспрессо Fine espresso grind	Ол эспрессо кофеқайнатқышта қолданылады, онда су қысыммен жұқа ұнтақталған кофе қабаты арқылы өтеді	4 минуттан артық емес

Ұнтақтау		Сипаттама	Экстракция уақыты
	Ұнтақ	Үшін қолайлы түрікке (джезваға). Кофе шыныаяқында көп мөлшерде суспензия пайда болады және мұндай кофе қалың және тұтқыр болып қабылданады	7–10 минут
	Pulverized		

Тек «түрік тілінде» кофе қайнату үшін өте жұқа ұнтақтауды қолданыңыз.

Эспрессо кофеқайнатқыштар үшін тым жұқа немесе тым дөрекі ұнтақтау жақсы емес. Егер сіз ұсақ ұнтақталған кофені қолдансаңыз, онда кофенің ұсақ бөлшектері кофеқайнатқыштың конусын бітеп тастауы мүмкін, ал су кофе қабатынан мүлдем өтпеуі мүмкін. Егер ұнтақтау үлкен болса, онда су өте тез төгіледі және кофені алуға уақыт болмайды. Сусын дәмі мен хош иісі жоқ сулы болады.

Кофені қалай ұнтақтауға болады

Кофе әуесқойлары үшін астықты ұнтақтаудың түбегейлі айырмашылығы бар. Өнеркәсіптік жолмен ұнтақталған Кофе електен өткізу арқылы біркелкі болады. Сонымен қатар, кофенің хош иісті қасиеттері өте тез жоғалады, сондықтан кофені үйде кішкене партиялармен ұнтақтаған дұрыс.

Кофе тартқыштардың түрлері

Кофе тартқыштарды топтарға бөлуге болады:

- диірмен тастарының түрі бойынша (конустық немесе жалпақ);
- жетек түрі бойынша (механикалық және электрлік).

Нағыз гурмандар механикалық ұнтақтағыштарды жақсы көреді. Қол диірменінде ұнтақталған кофе төмен жұмыс жылдамдығына байланысты жоғары сапалы болады. Ұнтақтау процесінде дәндер соншалықты қызбайды және дәмін жоғалтпайды.

Электрлік ұнтақтағыштар кеңінен қолданылады. Кәсіби кофе тартқыштарда ұнтақтау кезінде дәндердің шамадан тыс қызып кетуіне жол бермейтін конустық диірмендер бар. Сонымен қатар, кофенің дәмі конустық диірмендермен ұнтақтау арқылы алынған әртүрлі мөлшердегі фракцияларға байланысты бай және жан-жақты болады. ыңғайлы және кішкентай тұрмыстық кофе тартқыштар дәндерді пышақтармен ұнтақтайды. Мұндай ұнтақтағыштарда ұнтақтау процесінде ұнтақ қызып кетпеуі және хош иісін жоғалтпауы үшін жұмыста мезгіл-мезгіл үзіліс жасау керек.

Көбік сүтін дайындау

Сүт көбігін дайындау процесі сізден біраз ептілікті талап етеді. Бірақ егер сіз бәрін төменде жазылғандай жасасаңыз, сіз тегіс және тегіс, тәтті және кремді хош иісті көбік аласыз.

Биік сүт ыдысын алыңыз. Ыдыстың құюға ыңғайлы шүмегі болғаны жөн, бірақ қарапайым жағдайда сіз қарапайым стаканмен жасай аласыз. Баристалар ыңғайлы

тұтқасы мен шүмегі бар және сәл жоғары қарай тарылатын арнайы құмыра сауыншысын пайдаланады. Ең жақсы құмыра — металл, сондықтан сүттің температурасын қолмен оңай анықтауға болады.

Сүт суық болуы керек, бірақ мұзды емес. Сүтті тоңазытқышта 4–6 °C температураға дейін салқындатыңыз. Ол 3–3,5% маймен пастерленген және қайнатылмаған болуы керек. Қайнатылған сүттің дәмі мүлдем басқа болады және ол іс жүзінде шайқалмайды.

Сүтті ыдысқа жартылай немесе аз мөлшерде құйыңыз. Ұрған кезде сүт көлемі екі есе артады. Капучиноның бір порциясы үшін шамамен 100 мл сүт қажет болады.

Бу беру реттегіші өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз. Қуат түймесін басыңыз.

Бастау үшін стимерді жылытыңыз. Стимерді науаға бағыттаңыз немесе астына бос контейнер қойыңыз. Бу пісіру түймесін басыңыз. Түйме жыпылықтауды тоқтатып, үздіксіз жана бастағанша күтіңіз. Бу беру реттегішін сағат тіліне қарсы бұраңыз. Алдымен будың орнына су ағыны пайда болады (бұл стимерде жинақталған конденсация), жылытудан кейін тек бу кетеді. Бу беру реттегішін сағат тілімен бұрап, бу беруді өшіріңіз.

Сүт ыдысын стимердің астына қойыңыз. Сүттің температурасын сезіну үшін ыдысты қолыңызбен денеден ұстау керек. Егер сүт қызып кетсе, оның дәмі өзгереді және көбік жұмыс істемейді. Стимерді сүтке 1–2 см тереңдікке түсіріңіз. осыдан кейін ғана бу беруді реттегішті сағат тіліне қарсы бұрап, бу беруді қосыңыз. Егер сіз алдымен бу беруді қоссаңыз, содан кейін стимерді сүтке түсірсеңіз, шашырау ұшады.

Стимерді бұрышпен ұстаңыз, сонда стимердің ұшы сүтке 0,5–1 мм батырылады. Стимерді бұрышта ұстау керек. Стимерден ыстық бу ағыны құмырада шұңқыр жасауы керек, содан кейін көбік көтеріле бастайды. Сүттің температурасын сезіну үшін алаканыңызды ыдысқа басыңыз. Егер ыдыс қызып, қолыңызды аздап күйдіре бастаса, бұл сіз ұруға рұқсат етілген ең жоғары температураға жеткеніңізді білдіреді. Бу беруді жауып, ұруды тоқтатыңыз, әйтпесе көбік түсе бастайды.

Буды қосқаннан кейін стимерді бетіне баяу көтеріңіз. Стимерді тұтқадан жылжытуға болады, бірақ ыдысты (құмыраны) сүтпен түсіру ыңғайлы. Стимердің белгілі бір позициясында бу ағыны ауаны ұстап, оны сүтке үрлейді, көбік пайда бола бастайды. Бұл жағдайда сіз тән дыбысты естисіз, оған назар аудара аласыз, өйткені көбік пайда болған кезде ол стимердің басын жасырады және сіз көбік-сұйықтық интерфейсін көрмейсіз.

Көбіктену процесінде бу сүтті бір жерде қыздырмас үшін және ыдыстың температурасын қолмен бақылау үшін ыдысты сүтпен жылжытыңыз. 70 °C температурадан аспаңыз, әйтпесе сүт қызып кетеді, оның қасиеттері мен дәмі өзгереді. Идеал температура 50–60 °C болып саналады.

Ескерту. Көбікті ұрғаннан кейін, сүт әлі суық болуы мүмкін, бірақ қазірдің өзінде шайқалған. Содан кейін стимерді сүтке тереңірек түсіріп, енді ұрмай, сүтті қыздырыңыз. Егер сіз сүтті ұруды жалғастыра берсеңіз, онда көбік шетінен ағып кетуі немесе нашарлап, дәмі жағымсыз болуы мүмкін.

Пісіру аяқталғаннан кейін алдымен бу беруді өшіріңіз, бу беру реттегішін сағат тілімен бұраңыз, содан кейін ғана стимерді ыдыстан шығарыңыз. Егер сіз керісінше жасасаңыз, онда стимер шығарылған кезде үлкен ауа көпіршіктері көбікке енеді.

Пісіру аяқталғаннан кейін бірден стимерді науаға бағыттаңыз және стимер басының арнасындағы сүт қалдықтарын шаю үшін қоректендіру реттегішін сағат тіліне қарсы бұрап, бу беруді қысқаша қосыңыз. Осыдан кейін, қалған сүтті кетіру үшін стимерді дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. Ыдыс жууға арналған губканың қатты жағын да қолдануға болады. Егер стимер дереу тазаланбаса, сүттің қалдықтары кебеді және оларды жібітуге тура келеді. Сақ болыңыз және күйіп қалмаңыз, себебі стимер ыстық!

Көбікті біркелкі ету үшін оны бірнеше айналмалы қозғалыстармен шайқаңыз. Мұны салмақпен емес, ыдысты үстелге қою арқылы жасаған дұрыс. Осыдан кейін, ыдыстың түбін үстелге бірнеше рет ақырын түртіңіз, сонда үлкен ауа көпіршіктері қалқып, жарылып кетеді.

Кеңестер

Бу саптамасы сүт-ауа немесе сүт-көбік шекарасынан сәл төмен болған кезде көбік пайда болады.

Капучино көбігі сұйық және сұйық болуы керек.

Көбік бірінші рет жұмыс істемеуі мүмкін. Сүттің жаңа бөлігін алып, қайталап көріңіз. Ыстық сүтті қайтадан шайқауға тырыспаңыз: ол қызып кетеді және көбік жұмыс істемейді.

Тоңазытқыштан 5–6 градус суық сүт жылы немесе ыстық сүтке қарағанда жақсы шайқалады. Егер сіз сүтті 70 градустан жоғары қыздырсаңыз, ол енді шайқалмайды (тіпті салқындатылса да), сондықтан кәсіби кофеханаларда құмыра әрқашан темір болып табылады, сондықтан бариста құмырадағы сүттің температурасын қолымен сезінеді.

Гомогенизацияланған майлы сүт кәдімгі майлы сүтке қарағанда нашар шайқалады. Тәтті сүт қантсыз сүтке қарағанда нашар шайқалады.

Үйдегі сүт майдың көп болуына байланысты іс жүзінде ұрмайды.

Бір сүт брендінің сапасы мен дәмі жыл бойына өзгеруі мүмкін, бұл сиырлардың диетасы өзгеретіндігіне, температураның өзгеруіне және т. б. сондықтан, егер сүт нашарлай бастаса немесе оның дәмі өзгерсе, сіз басқа өндірушілердің сүтін сынап көре аласыз және өзіңізге ұнайтынын таңдай аласыз. Сүтті таңдағанда, кейбір өндірушілер «капучино үшін» пакетке жаза алатынын ескеріңіз. Бұл дегеніміз, бұл сүт кофе жасау үшін арнайы жасалған және өндіруші оның дәмі мен камшыға қажетті қасиеттеріне кепілдік береді.

Алғашқы дайындық кезінде сізге алжапқыш киіп, кофeқайнатқыштың жанында артық заттарды алып тастауды ұсынамыз, өйткені тәжірибе болмаған жағдайда сүт шашырап кетуі мүмкін.

Сұлы немесе кокос сүті кәдімгі сүтке қарағанда сәл нашар шайқалуы мүмкін.

Үй үшін 300 мл құмыраны қолданып, оны 120–180 мл сүтпен толтырған дұрыс. Бұл бір порция үшін жеткілікті. Алайда, егер сіз сүтті бірден екі порцияға шайқағыңыз келсе, онда 500–600 мл құмыраны сатып алған дұрыс.

1,5% май сүті мен лактозасыз соя сүті жақсы көбіктенбейді.

Қалың көбік алу үшін ақуызы жоғары сүтті қолдану керек. Оның тағамдық құндылығы әдетте пакеттерде көрсетіледі және тығыз масса 100 г сұйықтыққа 2,5 г-нан астам ақуыз концентрациясында алынады.

Сүт көбігін дайындағаннан кейін оны дереу шыныаяққа құйыңыз, әйтпесе көбік құрылымы бұзылады.

Әр қолданғаннан кейін стимер мен панареллоны тазалаңыз, өйткені олар сүт бактерияларының көбеюі үшін тамаша орта.

Панарелло

Барлық кеңестер көмекші панарелло саптамасынсыз ұруға арналған.

Егер сіз көбік жасауды әлі үйренбеген болсаңыз және дәмді латте немесе капучино қазір ішкіңіз келсе, сүтті панарелло саптамасымен шайқауға болады.

Сүтті панарелло саптамасымен ұрған кезде, құмыраға қатысты стимердің батырылуына немесе бұрышына қарамастан, шамамен бірдей сапалы көбік пайда болады.

Капучино дайындау

Алдымен эспрессо жасаңыз. Шыныаяқта сүт пен сүт көбігі үшін бос орын қалдырыңыз. Ұнтақталған сүтті құмырада немесе бөлек кружкада дайындаңыз. Сүт пен көбікті кофеге құйыңыз. Егер сіз қалың көбікті қаласаңыз немесе қалың көбіктен 3D латте өнерін жасасаңыз, оны қасықпен жасау керек.

Капучино пісірілгеннен кейін бірден беріледі. Егер сіз оны кеш ұсынсаңыз, Сұйықтық пен көбік бөлініп, сусын өзінің сүйкімділігі мен дәмін жоғалтады. Сусынға қант қосқанда, оны алдын-ала емес, дайын капучиноға салу ұсынылады.

Кеңестер

Қантты алдын-ала емес, дайын капучиноға салу ұсынылады.

Капучино шыныаяқына эстетикалық артықшылықтар беру үшін латте өнері техникасын қолданыңыз (латте — сүті, арт — өнері). Капучиноға көбік сүтін қосқанда, ол ерекше түрде құйылады, нәтижесінде бетінде бір немесе басқа үлгі пайда болады. Ең қарапайым үлгіні (гүлді) сүтті құйған кезде оның ағынын кофенің бетіне зигзагпен жылжыту арқылы жасауға болады.

Процестің соңында ағынды төменнен жоғары қарай сырғытыңыз — бұл сабақты жасайды. Латте-арт туралы толығырақ арнайы нұсқаулықтардан немесе интернеттен оқи аласыз. Дайын сусынның үстіне какао ұнтағын себуге болады.

Шыныаяқтарды жылыту

Суық фарфор шыныаяқтарында ұсынылатын кофе сапасын жоғалтады және сәйкесінше сусынның ләззаты төмендейді. Порция неғұрлым аз болса (эспрессо/ристретто), алдын ала қыздырылған шыныаяқтарды пайдалану соғұрлым маңызды болады. Суық фарфор жаңадан дайындалған ыстық кофеден оның жылуын бірден алады (10 °C дейін), ал кофенің температурасы одан тез төмендейді. Егер сіз эспрессоға суық кілегей мен қант қосып, суық қасықпен араластырсаңыз, онда температура тағы 10 °C төмендейді, бұл эспрессоның дәмін жағымсыз етеді. Сонымен қатар, кофенің құнды хош иісі толық ашыла алмайды және кофе алдын ала қыздырылған шыныаяққа қарағанда аз қарқынды иіс шығарады.

Сондықтан КТ-765 кофекайнатқышында шыныаяктарды жылыту функциясы бар. Кофекайнатқыштың жоғарғы жағында жылытылатын платформа бар, оған шыныаяктарды орналастыру ыңғайлы. Кофекайнатқыш жұмыс істеп тұрған кезде бұл алаң қызады. Кофекайнатқыш жұмыс істеп тұрған кезде, ол платформаға қойылған шыныаяктарды қыздырады.

Шырындар мен сусындарды жылыту

Бу ағынының көмегімен шырынды, салқындатылған шайды және басқа сусындарды оңай және ыңғайлы жылытуға, ыстық шоколад жасауға болады. Сұйықтыққа түскен бу конденсацияланып, оны қыздырады. Су буының конденсациясы кезінде фазалық ауысудың жасырын жылуының көп мөлшері бөлінеді, соның арқасында будың аз мөлшері сұйықтықтың (сусынның) көп мөлшерін қыздыруы мүмкін. Бұл жағдайда сусынның өзі өте аз мөлшерде су алады және оны онымен сұйылту мүмкін емес. Сондықтан бумен қыздыру қарапайым, жылдам және ыңғайлы.

Сусындарды қыздырған кезде дайындық әрекеттері сүтті шайқауға ұқсас.

Бу беру реттегіші өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз. Қуат түймесін басыңыз. Түймелер жыпылықтауды тоқтатып, үздіксіз жана бастағанша күтіңіз, осылайша жұмысқа дайын екеніңізді хабарлаңыз. Бу пісіру түймесін басыңыз. Түйме жыпылықтауды тоқтатып, үздіксіз жана бастағанша күтіңіз.

Стимерді науаға бағыттаңыз және стимерді жылыту үшін бу беру реттегішін сағат тіліне қарсы бұрап, бу беруді қысқаша қосыңыз. Судың орнына бу шыға бастағанда, стимер жылынады. Бу беру реттегішін сағат тілімен бұру арқылы бу беруді өшіріңіз. Жылыту кезеңін өткізіп жіберуге болады, содан кейін қыздырудың бастапқы кезеңінде сусынға 1 ас қасықтан аз ыстық су құйылады.

Стимерді қыздырылған сусын ыдысына 3–4 см төмендетіп, бу беруді қосыңыз. Ыдысты өзегінен ұстап, сусынның температурасын бақылаңыз. Сусын жеткілікті қызған кезде, бу беру реттегішін сағат тілімен бұрап, бу беруді өшіріңіз.

Қыздыру аяқталғаннан кейін бірден стимерді науаға бағыттаңыз және сусынның қалдықтарын стимер басының арнасында шаю үшін бу беруді қысқаша қосыңыз. Осыдан кейін, сусынның қалдықтарын кетіру үшін стимерді дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. Сақ болыңыз және күйіп қалмаңыз, себебі стимер ыстық!

Қайнаған суды дайындау

Қайнатылған суды кофекайнатқышпен құюға болады. Қайнаған су құйғыңыз келетін контейнерді стимердің астына қойыңыз. Кофекайнатқышты қосыңыз және түймелер жыпылықтауын тоқтатып, үздіксіз жана бастағанша күтіңіз. Бу беру реттегішін сағат тіліне қарсы бұраңыз. Қолмен режим түймесін басыңыз (эспрессо немесе қос эспрессо түймесін басуға болады). Стимерден қайнаған су жұқа ағынмен құйылады. Сақ болыңыз, қайнаған су қысыммен құйылады. Қажетті су деңгейі пайда болған кезде, бу реттегішін өшірулі күйге қойыңыз.

Баристаның қысқаша сөздігі

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

Эспрессо — ыстық суды ұнтақталған кофе дәндері бар сүзгі арқылы қысыммен өткізгенде дайындалған кофе.

Американо — бұл эспрессо кофесі, ол сусынның беріктігін төмендету үшін ыстық сумен толтырылған.

Капучино — сүт пен сүт көбігі қосылған эспрессо негізіндегі кофе сусыны.

Торо — эспрессо негізіндегі кофе сусыны. Оны дайындау үшін эспрессо бетіне қалың сүт көбігі қасықпен жайылады, ол қақпақпен шыныаяқтың шетінен 1–2 см жоғары көтеріліп, пішінін жақсы ұстайды. Капучинодан айырмашылығы, тороға сүт қосылмайды, тек көбік қосылады. Көбік қалың қолданылады, ал эспрессо әдетте екі есе көп дайындалады.

Кремá — дайындалған кофедегі көбік.

Латте-өнері — капучино бетінде сүт көбік үлгісін жасау. Үлгі үгітілген шоколадты немесе какаоны, шоколадты және басқа сироптарды, тағамдық бояғыштарды қолдана отырып, тіс тазалағышпен көбік құюдың арнайы әдісімен жасалады.

3D латте өнері — капучино бетінде қалың сүт көбігінен көлемді суреттер мен мүсіндер жасау.

Панарелло — капучино мен латте үшін көбік жасауға арналған стимерге арналған арнайы саптама.

Питчер — капучино мен латте үшін сүтті шайқауға арналған ыдыс. Тағы бір атау — сауыншы.

Демитассе — түрік, эспрессо немесе ристретто кофесіне қызмет етуге арналған шағын кесе; түрік кофесін дайындаудағы көлем стандарты.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Әр кофе дайындағаннан кейін конусты шайыңыз. Жуғаннан кейін және кофеқайнатқышты пайдалану арасындағы аралықта біз конусты кофеқайнатқышқа қоспауды ұсынамыз, бірақ оны кептіру үшін және кофеқайнатқыштың корпусындағы мүйіз тығыздағышы ағып кетпеуі үшін оны паллет сөресіне қоюды ұсынамыз.

Сүзгіні мезгіл-мезгіл шығарып, оны және оның астындағы кеңістікті шайыңыз. Сүзгіні шығару үшін, оның үстіндегі шығыңқы жерді сүзгіні айналдыра отырып, конустың ұясына туралаңыз, содан кейін оны жоғары қарай шығарыңыз. Сүзгіні орнатқан кезде оны мүйізге ұяға қарама-қарсы қойыңыз, содан кейін сүзгі шықпауы үшін оны сәл бұраңыз.

Көбік сүтін әр дайындағаннан кейін стимерді сүртiңiз, әйтпесе оған қалған сүт жабысып қалады. Стимер басы алынбалы және силикон тығыздағышқа бекітілген. Бұл бастың атауы-панарелло. Бұл капучино мен латте үшін көбік жасау үшін қажет. Панареллоның жоғарғы жағында ауаны айдайтын тесік бар, ал сүтке батырылған төменгі бөлігінде арнайы кесулер бар. Панареллоны алу үшін оны әр түрлі бағытта бұрап тартыңыз, ал орнату үшін силикон сақинасына қайта тартыңыз, сонымен қатар айналдырыңыз. Стимер мен панареллоны тазарту үшін арнайы щетка бар.

Оның бетінде флора мен фаунаның дамуын болдырмау үшін су ыдысын үнемі шайыңыз. Егер кофеқайнатқыш 1–2 күн бойы пайдаланылмаса және толтырылған резервуарда тұрса, суды ағызып, резервуарды шаю ұсынылады. Резервуардағы су ұзаққа созылмауы үшін қайнаған суды пайдалануды ұсынамыз. Резервуарға ыстық су құймаңыз.

Үнемі немесе толған кезде науадан су құйыңыз. Паллетті ажырату үшін торды ондағы тесіктердің артына алып, жоғары көтеріңіз. Содан кейін паллетті ажыратыңыз. Паллет пен торды шайып, оларды кері ретпен орнатыңыз.

Кофеқайнатқыштың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Қақтан тазарту

Кофеқайнатқышты әр 2–3 ай сайын қақтан тазарту ұсынылады. Кофеқайнатқыштың 500 циклынан кейін (кез-келген функция, соның ішінде бу), кофеқайнатқыш кофеқайнатқышты алдын-ала қыздырғаннан кейін оны бес рет жыпылықтайтын индикаторлармен тазарту қажеттілігін еске салады. Бұл кофеқайнатқышты қосқан сайын орын алады, бұл құрылғыны тазалау керек екенін еске салады. Кофеқайнатқышты қақтан тазарту үшін құрылғыдан еске салуды күтудің қажеті жоқ, сусынның дәмі өзгерген сайын қақты тазалаңыз.

1. Резервуарға сұйылтылған қақтан тазартқышпен су құйыңыз (лимон қышқылының 3% ерітіндісін қолдануға болады) максималды деңгейге дейін. Кофеқайнатқышты желіге қосып, қуат түймесін басыңыз. Кофеқайнатқышты жылытыңыз: дисплейдегі түймелер үздіксіз жана бастағанша күтіңіз, бұл кофеқайнатқыштың жұмыс істеуге дайын екендігі туралы хабарлайды. Бос мүйізді қосып, астына бос су ыдысын орнатыңыз.
2. Қолмен режим түймесін басып, шамамен 50–70 мл су құйыңыз. Су беруді тоқтату үшін қолмен режим түймесін қайта басыңыз. Бірнеше секунд күтіп, тағы 50–70 мл құйыңыз.
3. Бу пісіру түймесін басып, оның жыпылықтауын тоқтатып, үздіксіз жана бастағанын күтіңіз. Бу беруді 2 минутқа қосыңыз. Содан кейін кофеқайнатқышты өшіріңіз.
4. Қақтан тазартқыштың жұмыс істеуі үшін 15 минут күтіңіз. Содан кейін 2 және 3-тармақтарды 3–5 рет қайталаңыз.
5. Егер стимер жақсы тазаланбаған болса, жинақтан тазарту үшін щетканы қосымша қолдануға болады.
6. Резервуарды шайып, оған таза су құйыңыз. 2 және 3-тармақтарды резервуардағы су таусылғанша бірнеше рет қайталаңыз, қақтан тазартқыштың қалдықтарын шайыңыз.

Масштабты алып тастағаннан кейін қол режимі мен қос эспрессо түймесін бір уақытта басып, оларды бес секунд ұстап тұрыңыз. Индикаторлар 3 рет жылдам жыпылықтайды. Кофеқайнатқыш Құрылғыны тазалау қажеттілігі туралы еске салуды тоқтатады. Құрылғы жұмыс циклдарының санын қайта есептей бастайды.

Күтім және сақтау

Кофеқайнатқышты қоймаға қоймас бұрын, резервуар мен қазандықты төгіп тастаңыз. Су ыдысын шайыңыз және құрғатыңыз. Конус пен сүзгіні, сондай-ақ тор мен науаны шайыңыз және құрғатыңыз.

Кофеқайнатқышты балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Су мүйізде қалады

Кофе қайнатқаннан кейін конуста қалған су қалыпты жағдай. Кофе арқылы сорғымен айдалатын судың қысымы мүйіз орнатылған коннектор мен мүйіздегі сүзгінің түбі арасында жасалады. Сумен жабдықтауды өшірген кезде, судың соңғы тамшылары бар қысым бірден қалыпты деңгейге дейін төмендейді және кофе бағанасы арқылы су тек өз ауырлық күшімен өтуі мүмкін. Мүйіздегі су бірнеше себептерге байланысты тоқтап қалуы мүмкін. Біріншіден, бұл ұнтақтау мөлшеріне байланысты, ұнтақтау неғұрлым үлкен болса — конуста су аз болады, өйткені кофенің үлкен бөліктері арасында судың ауырлық күшімен өтуі оңайырақ. Екіншіден, тығыздау әсер етеді. Егер ұсақ ұнтақталған кофе мүйізге қатты оралған болса, онда ауырлық күші бар су кофе арқылы төгілмейді, ол мұны тек сорғының қысымымен жасай алады, ал сорғы өшірілген кезде су қалады. Үшіншіден, егер сіз кем дегенде 30 секунд күтсеңіз және конусты алып тастамасаңыз, онда өз ауырлық күшімен су әлі де кофе қабаты арқылы ағып, одан әрі шыныаяққа тамшылайды, ал конуста су қалмайды. Ең бастысы, егер су конуста қалса да — бұл кофенің дәміне мүлдем әсер етпейді және кофеқайнатқыштың ақаулығын сипаттамайды.

Су берілмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Резервуарда су жоқ немесе жеткіліксіз	Резервуарға су құйыңыз
Резервуар бос тұр	Резервуарды көтеріңіз, астындағы бөгде заттардың бар-жоғын тексеріңіз, резервуарды кофеқайнатқышқа мықтап орнатыңыз
Сіз кездейсоқ сумен жабдықтауды бірнеше секундқа бағдарламаладыңыз	«Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру» тарауында көрсетілгендей элементтерді кезең-кезеңімен орындаңыз немесе «бағдарламалау» тарауында көрсетілгендей түймелерді өзіңіз бағдарламалаңыз

Су мүйіз мен кофеқайнатқыш арасындағы тығыздағыштан шығады

Мүмкін себеп	Шешім
Тығыздағыш ластанған	Кофеқайнатқышты ажыратып, салқындату үшін 2–3 сағатқа қалдырыңыз. Ыдыс жуатын губканың қатты жағымен кофеқайнатқышқа іргелес конустың жиегін тазалаңыз және кофеқайнатқышта конус орналасқан тығыздағышты тазалаңыз

Кофеқайнатқыштан үстелге су ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Паллетте тым көп су, қызыл қалқымалы жоғары қарай жүзді	Науадан су құйыңыз
Кофеқайнатқышты қайта реттеуге, еңкейтуге немесе кездейсоқ толық резервуарға тиіп кетуге тырысты, ал су шашырап кетті	«MAX» белгісінен жоғары су құймаңыз. Резервуарда су болған кезде кофеқайнатқышты жылжитпаңыз

Кофенің қышқыл дәмі бар

Мүмкін себеп	Шешім
Кофеқайнатқыш қақтан тазартылғаннан кейін нашар жуылды	Кофеқайнатқышты бірнеше рет сумен шайыңыз
Ұнтақталған кофе ұзақ уақыт бойы ыстық, ылғалды жерде сақталғандықтан нашарлады	Жаңа ұнтақталған кофені қолданыңыз. Ұнтақталған кофені суық, құрғақ жерде сақтаңыз. Кофе пакетін ашқаннан кейін оны мықтап жауып, балғындықты сақтау үшін тоңазытқышта сақтаңыз

Кофеқайнатқыш қосылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Кофеқайнатқыш қуат көзіне қосылмаған	Кофеқайнатқышты қуат көзіне қосыңыз
Сіз қуат түймесін тым ұзақ басып тұрасыз	Қуат түймесі оны жеңіл екінші рет басканда іске қосылады

Капучино көбігі жұмыс істемейді

Мүмкін себеп	Шешім
Қолданылатын шыныаяқ тым үлкен немесе пішіні дұрыс емес	Биік және тар шыныаяқты қолданыңыз
Сіз дұрыс емес сүтті қолданасыз ба	Майсыз сүттен көбік ұра алмайды
Нашар жуылған стимер және панарелло	Стимер мен панареллоны мұқият тазалаңыз, тазалау үшін щетканы қолданыңыз

Стимер бу шығармайды

Мүмкін себеп	Шешім
Бу пісіру түймесі жыпылықтайды	Бу пісіру түймесі үздіксіз күйе бастағаннан кейін стимерді қолдануға болады
Қазандықта су буланған немесе жоқ	Бу беруді өшіріңіз. Қол режимі түймесін басып, аздап су құйыңыз. Сумен жабдықтауды өшіріп, бу дайындауды қосыңыз. Бу пісіру түймесі үздіксіз жана бастағанша күтіңіз. Буға тағы бір рет қызмет етуге тырысыңыз
Панарелло саптамасы немесе стимер ластанған	Панареллоны алып тастаңыз, мұқият тазалаңыз. Стимерді бір стакан суға батырып, сулаңыз, содан кейін жақсылап жуыңыз. Тазалау үшін щетканы қолданыңыз

Түймелер іске қосылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз батырмаларды дымқыл қолмен басасыз	Түймелерді құрғақ қолмен басыңыз
Сіз түймені ұзақ басып тұрасыз	Түймелер жеңіл екінші рет басылған кезде іске қосылады

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселенізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 1100 Вт
3. Резервуардың сыйымдылығы: 1,5 л
4. Қысым: 15 бар
5. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
6. Сымның ұзындығы: 0,7 м
7. Құрылғының өлшемі: 227 × 274 × 300 мм
8. Қаптама мөлшері: 316 × 270 × 350 мм
9. Таза салмағы: 3,7 кг
10. Жалпы салмағы: 4,7 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған:



Өндіруші: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург к., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург к., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Кофеқайнатқыштың органикалық, тұзды немесе минералды шөгінділермен бітелуі кепілдік емес. Шөгінділердің пайда болуын болдырмау үшін «кофеқайнатқышты тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында көрсетілгендей жүйелі түрде тазалау қажет.

Корпустың, аксессуарлардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сүзгінің және кофеқайнатқыштың қайнатылған кофеге тиетін басқа бөліктерінің қызаруы мен сарғаюы қалыпты жағдай және кепілдік жағдайы болып саналмайды.

Сактық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сактық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, шанышқы немесе кофекайнатқыштың басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға кофекайнатқышты олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде кофекайнатқыштың жұмысын бақылаңыз.
9. Бос резервуары бар кофекайнатқышты қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
10. Жұмыс істеп тұрған кофекайнатқышты қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
11. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
12. Пісірілген кофе ыстық болуы мүмкін. Ішер алдында кофеңіз температурасын тексеріңіз.
13. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін құрылғыны орнатыңыз.
14. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
15. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
16. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
17. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.

18. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
19. Егер құрылғының корпусынан су ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
20. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
21. Бүмен жұмыс кезінде абай болыңыз.
22. Су төгілген кезде кофекайнатқыштан конусты алып тастамаңыз.
23. Су ыдысына тек су құйыңыз, басқа сұйықтықтарды қоспаңыз.

IM-3





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.

Танысқаным қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»

Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775—56—87
info@kitfort.ru