

**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
КТ-7545**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение.....	20
Устранение неполадок	20
Технические характеристики	23
Меры предосторожности.....	24
Мобильное приложение Kitfort.....	26

Общие сведения

Кофеварка КТ-7545 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Если кофе свежий, то пенка объемная и стойкая. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

С помощью автоматического капучинатора вы можете вспенить молоко, приготовить капучино или латте. Автоматический капучинатор в кофеварке представляет собой резервуар для молока, а также механизм вспенивания с трубкой забора молока и трубкой подачи пены. При включении приготовления капучино или латте кофеварка автоматически взобьет молочную пену и подаст ее в чашку, а затем приготовит кофе. При нажатии на кнопку «Пенка» прибор автоматически взобьет пенку без приготовления кофе.

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

Металлические фильтры с лазерным нанесением отверстий долговечны и не требуют использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо прогревается и поддерживает температуру проходящей воды, при этом напиток получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой.

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

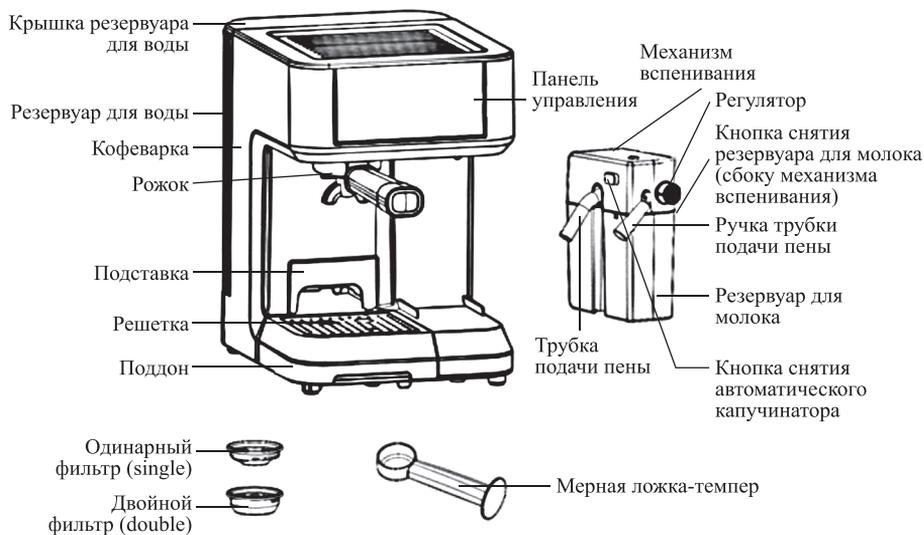
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ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

Комплектация

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

*опционально

Устройство кофеварки



Панель управления



При подключении кофеварки к сети питания она переходит в режим ожидания, горит только кнопка «Питание» на панели управления.

Чтобы включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Питание». На панели управления будут мигать кнопки. Когда прибор достигнет нужной температуры для приготовления кофе, все кнопки будут гореть непрерывно. Чтобы выключить нагрев кофеварки, снова нажмите на кнопку «Питание», прибор перейдет в режим ожидания.

Примечание. У прибора есть режим энергосбережения. Через 15 минут бездействия прибор перейдет в режим ожидания, нагрев прекратится, на панели управления будет гореть только кнопка «Питание». Чтобы вывести кофеварку из режима ожидания, нажмите на кнопку «Питание».

Вы можете включить приготовление одинарной или двойной порции напитка (эспрессо, капучино или латте), нажав на соответствующую кнопку на панели управления. Во время приготовления напитка нажатая кнопка мигает. Когда приготовление завершится, кнопка снова будет гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на ту же кнопку. Для приготовления капучино и латте необходимо установить в прибор автоматический капучинатор (механизм вспенивания с резервуаром для молока). Объем порций представлен в таблице ниже.

		Эспрессо*	Капучино	Латте
Объем одинарной порции, мл	кофе	50	50	50
	молоко	—	50	150
	всего	50	100	200
Объем двойной порции, мл	кофе	80	80	80
	молоко	—	100	200
	всего	80	180	280

*указанный в таблице объем эспрессо является объемом по умолчанию

Примечания. Обратите внимание, что объем готового напитка будет немного меньше, так как кофе впитает часть воды.

Вы также можете настроить объем одинарной и двойной порции эспрессо. Подробнее читайте об этом в разделе «Настройка объема эспрессо» в главе «Использование».

Кнопка «Пенка» включает вспенивание без приготовления кофе и позволяет самостоятельно контролировать время вспенивания. Нажмите на кнопку «Пенка» для начала вспенивания. Для прекращения приготовления нажмите на кнопку «Пенка» еще раз.

Одно нажатие на **кнопку «Чистка»** включает быструю очистку кофеварки и автоматического капучинатора без нагрева бойлера во время чистки. Чтобы включить полноценную очистку прибора (в том числе от накипи), нажмите и удерживайте кнопку «Чистка» в течение 3 секунд. Очистка будет проходить в несколько циклов и с нагревом бойлера. Чтобы выключить быструю или полноценную очистку раньше, нажмите на кнопку «Чистка» еще раз.

Когда прибору потребуется очистка от накипи (после приготовления 1000 чашек), при включении прибора на панели управления начинают мигать кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Чистка», прибор подает звуковой сигнал. Необходимо включить полноценную очистку прибора. Для этого нужно нажать на кнопку «Чистка» один раз. Приготовление кофе нельзя будет включить, пока вы не проведете очистку кофеварки и автоматического капучинатора. Если вы прервете очистку вручную до завершения первого цикла очистки, то при следующем включении прибор снова будет сообщать о необходимости очистки. Дождитесь, когда полноценная очистка завершится автоматически.

Примечание. Перед приготовлением капучино или латте, а также вспенивания и очистки убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора.

Регулятор позволяет настраивать пышность молочной пены. Для более пышной молочной пены поворачивайте регулятор по часовой стрелке, для менее пышной — против часовой стрелки.

Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой. Также можно заливать воду в резервуар, не снимая его. Если резервуар для воды не установлен в кофеварку, все кнопки, кроме кнопки «Питание», будут быстро мигать. Если во время приготовления напитка в резервуаре закончится вода, прибор отключит нагрев, будут мигать кнопка «Питание» и кнопка выбранного напитка. Для продолжения работы залейте воду в резервуар. Заливайте воду, только когда вы отключили нагрев, нажав на кнопку «Питание», и прибор перешел в режим ожидания (горит только кнопка «Питание»).

Автоматический капучинатор состоит из **механизма вспенивания, трубки заборa молока и подачи пены**, а также **резервуара для молока**. Положение трубки подачи пены можно изменить с помощью специальной ручки трубки подачи пены. Если автоматический капучинатор не установлен в прибор, при попытке включить приготовление латте, капучино или молочной пены, а также функцию очистки, на панели управления начинают мигать кнопки приготовления одинарной и двойной порции капучино и латте, кнопка «Пенка», кнопка «Чистка». При этом прибор подает звуковой сигнал.

Одинарный или **двойной фильтр** устанавливается в **рожек**. На фильтре предусмотрены специальные выступы, которые должны попасть в углубления в рожке, затем фильтр поворачивают для фиксации.

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

В поддоне установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнился водой, то поплавок всплывет выше **решетки**. В таком случае следует снять поддон и решетку и слить воду из поддона.

Вы можете выдвинуть **подставку** из корпуса и установить на нее чашку, если используете чашку небольшого размера.

Кофеварка оснащена защитой от перегрева, прибор прекратит работу, если температура превысит допустимую. При этом на панели управления будут мигать кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо», а также кнопка «Питание». Прибор будет подавать звуковой сигнал. Выключите прибор, нажав на кнопку «Питание», и отключите кофеварку от сети. Дайте прибору остыть в течение 1–2 часов, затем снова включите.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте резервуар для воды с крышкой, фильтры, рожок, поддон с решеткой, подставку, резервуар для молока, трубку подачи пены, механизм вспенивания и мерную ложку-темпер теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой губки и просушите их. Чтобы отсоединить механизм вспенивания от резервуара для молока, нажмите на кнопку снятия резервуара для молока и потяните резервуар в противоположную сторону от механизма вспенивания. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
6. Установите трубку подачи пены в механизм вспенивания. Налейте воду в резервуар для молока до максимальной отметки и установите механизм вспенивания на резервуар. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора до щелчка так, чтобы резервуар для молока совпал с направляющими на корпусе.
7. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
8. Подключите кофеварку к сети. Нажмите на кнопку «Питание». Начнется нагрев бойлера. Когда кофеварка достаточно нагреется, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
9. Вставьте фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, и поверните для фиксации. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
10. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую пустую емкость под рожок. С помощью ручки трубки подачи пены направьте трубку подачи пены в чашку. Нажмите на кнопку «Чистка», прибор включит быструю очистку без нагрева бойлера. Повторите быструю очистку еще 1–2 раза, каждый раз сливая воду из емкости.
11. После завершения очистки нажмите на кнопку «Питание» и отключите прибор от сети. Дождитесь остывания прибора. Отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока. Теперь 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 эспрессо

1. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку, установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления эспрессо возьмите одинарный фильтр и установите фильтр в рожок. Добавьте 1 мерную ложку молотого кофе. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 8–10 грамм молотого кофе. Для приготовления двойного эспрессо возьмите двойной фильтр и установите его в рожок. Добавьте 2 мерных ложки (без горки) молотого кофе. Двойной фильтр рассчитан примерно на 16–20 грамм молотого кофе.
3. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям рожка. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе в рожке. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе без приложения усилий. Так к поверхности темпера не прилипнет кофе.
4. Установите рожок в кофеварку и поверните слева направо до упора для фиксации. Поставьте чашку на решетку поддона. Вы также можете поставить чашку на подставку, если чашка небольшого размера.
5. Подключите кофеварку к сети. Нажмите на кнопку «Питание». Начнется нагрев бойлера. Когда кофеварка достаточно нагреется, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
6. Нажмите на кнопку «Эспрессо» для приготовления порции эспрессо или на кнопку «Двойной эспрессо» для приготовления порции двойного эспрессо. Нажатая кнопка будет мигать во время приготовления.

Примечания. При приготовлении кофе кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки, поэтому после начала подачи воды в рожок будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится. Предсмачивание («prebrewing») используется, чтобы большая часть углекислого газа вышла до начала приготовления кофе. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а кофейные масла выходят на поверхность. Также в процессе намокания молотый кофе увеличивается в объеме. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции. Это положительно влияет на вкус готового напитка. Если во время приготовления напитка в резервуаре закончится вода, прибор отключит нагрев, будут мигать кнопка «Питание» и кнопка выбранного напитка. Для продолжения работы залейте воду в резервуар. Заливайте воду, только когда вы отключили нагрев, нажав на кнопку «Питание», и прибор перешел в режим ожидания (горит только кнопка «Питание»).

7. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе. Когда приготовление завершится, кнопка «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» (в зависимости от того, что вы готовили) будет гореть непрерывно.

Примечание. Если вы хотите прервать приготовление кофе, нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо» (в зависимости от того, что вы готовили).

8. Уберите чашку с поддона или подставки. Выключите прибор, нажав на кнопку «Питание», и отключите его от сети питания. Если планируете готовить вторую порцию кофе, то не отключайте прибор от сети. Выключите его только кнопкой «Питание». Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Не обожгитесь!

Приготовление капучино/латте

1. Выполните действия 1–5 из раздела «Приготовление эспрессо».
2. Налейте молоко в резервуар для молока, не превышая максимальную отметку. Установите трубку подачи пены в механизм вспенивания. Установите механизм вспенивания на резервуар для молока.
3. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы резервуар попал в направляющие на корпусе.
4. Установите чашку под рожок. Если чашка маленькая, установите ее на подставку. Чашку выбирайте, ориентируясь на объем напитка, указанный в таблице в главе «Устройство кофеварки».
5. Направьте трубку подачи пены в чашку с помощью ручки трубки подачи пены. Не дотрагивайтесь до самой трубки, чтобы не обжечься!
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Настройте пышность пены с помощью регулятора. Для приготовления капучино рекомендуется повернуть регулятор против часовой стрелки до упора, для приготовления латте — по часовой до упора. Нажмите на кнопку «Капучино» для приготовления порции капучино или на кнопку «Двойной капучино» для приготовления порции двойного капучино. Либо нажмите на кнопку «Латте» для приготовления порции латте или на кнопку «Двойной латте» для приготовления порции двойного латте. Во время приготовления нажатая кнопка будет мигать.

Примечание. Если автоматический капучинатор не установлен в прибор, при попытке включить приготовление латте, капучино или молочной пены, а также функцию очистки на панели управления начинают мигать кнопки приготовления одинарной и двойной порции капучино и латте, кнопка «Пенка», кнопка «Чистка». При этом прибор подает звуковой сигнал.

7. Когда приготовление завершится, нажатая кнопка будет гореть непрерывно. Не снимайте рожок и не отсоединяйте автоматический капучинатор до полного окончания приготовления напитка.

Примечание. Если вы хотите прервать приготовление напитка, снова нажмите на кнопку выбранного напитка.

8. Уберите чашку с поддона или подставки. Выключите прибор, нажав на кнопку «Питание», и отключите его от сети питания. Если планируете готовить вторую порцию кофе, то не отключайте прибор от сети. Выключите его только кнопкой «Питание». Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните

кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте фильтр и рожок теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

9. Сразу после приготовления обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Чтобы снять автоматический капучинатор, нажмите на кнопку снятия автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него не более 0,5 л воды, подсоедините механизм вспенивания. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Под место выхода кофе подставьте емкость, направьте в емкость трубку подачи пены.
10. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Чистка» и дождитесь окончания работы кофеварки. По окончании очистки выключите прибор, отключите его от сети питания. Отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.

Внимание! Будьте осторожны: кофеварка, трубка подачи пены, фильтр и рожок нагреваются во время использования. Также при очистке автоматического капучинатора через трубку подачи пены будет идти пар и могут быть брызги горячей воды. Не обожгитесь!

Вспенивание молока

1. Налейте молоко в резервуар для молока, не превышая максимальную отметку. Установите трубку подачи пены в механизм вспенивания. Установите механизм вспенивания на резервуар для молока.
2. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы резервуар попал в направляющие на корпусе.
3. Направьте трубку подачи пены в пустую емкость с помощью ручки трубки подачи пены. Не дотрагивайтесь до самой трубки, чтобы не обжечься!
4. Подключите кофеварку к сети. Нажмите на кнопку «Питание». Начнется нагрев бойлера. Когда кофеварка достаточно нагреется, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
5. С помощью регулятора выберите желаемую пышность молочной пены. Нажмите на кнопку «Пенка» для начала вспенивания.
6. Когда молочной пенки будет достаточно, выключите вспенивание, снова нажав на кнопку «Пенка». Не отсоединяйте автоматический капучинатор до полного окончания приготовления пены.
7. Сразу после приготовления обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Чтобы снять автоматический капучинатор, нажмите на кнопку снятия автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него не более 0,5 л воды, подсоедините механизм вспенивания. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Под место выхода кофе подставьте емкость, направьте в емкость трубку подачи пены.
8. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Чистка» и дождитесь окончания работы кофеварки. По окончании очистки выключите прибор, отключите его от сети питания. Отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.



Внимание! Будьте осторожны: кофеварка и трубка подачи пены нагреваются во время использования. Также при очистке автоматического капучинатора через трубку подачи пены будет идти пар и могут быть брызги горячей воды. Не обожгитесь!

Настройка объема эспрессо

Объем одинарной и двойной порции эспрессо можно настроить. Установите рожок с пустым фильтром (без кофе) в кофеварку и подставьте под него емкость. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо» в течение 3 секунд, прибор начнет пролив воды. При этом кнопка «Эспрессо» будет мигать. Когда прольется достаточное количество воды, снова нажмите на кнопку «Эспрессо». Прибор закончит пролив и установит этот объем как объем одинарного эспрессо по умолчанию. Аналогично настраивается объем двойного эспрессо.

Примечание. Вы можете установить рожок с кофе, тогда объем напитка будет немного меньше, потому что кофе впитает часть воды.

Объем одинарного эспрессо можно установить в диапазоне 30–80 мл, объем двойного эспрессо — 60–120 мл.

Советы

Внимание! Не пытайтесь снять рожок, резервуар для воды или резервуар для молока во время приготовления напитка, это может привести к ожогам!

Внимание! Кофеварка оснащена защитой от перегрева, прибор прекратит работу, если температура превысит допустимую. При этом на панели управления будут мигать кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо», а также кнопка «Питание». Прибор будет подавать звуковой сигнал. Выключите прибор, нажав на кнопку «Питание», и отключите кофеварку от сети. Дайте прибору остыть в течение 1–2 часов, затем снова включите.

Когда прибору потребуется очистка от накипи, после включения прибора на панели управления начинают мигать кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Чистка», прибор подает звуковой сигнал. Необходимо включить полноценную очистку прибора. Для этого нужно нажать на кнопку «Чистка» один раз. Если вы прервете очистку вручную до завершения первого цикла очистки, то при следующем включении прибор снова будет сообщать о необходимости очистки. Дождитесь, когда полноценная очистка завершится автоматически.

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

Своевременно протирайте поддон, чтобы там не скапливалась вода, вовремя выливайте из него воду. Периодически протирайте место под поддоном.

Не используйте слишком мелкий кофейный помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. В связи с этим рекомендуется использовать более крупный помол.

После каждого приготовления кофе встряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его. Очищайте автоматический капучинатор после каждого использования.

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

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофеварку, под рожок поставить чашку и включить приготовление двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. Теперь необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его охладить).

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 для взбивания качества.

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

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

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

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус. При желании сахар рекомендуется добавлять в уже готовый капучино, а не заранее.

Разновидности эспрессо

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

Ристрэтто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспрессо, но с меньшим количеством воды. В Италии ристрэтто считается самым настоящим из всех видов кофе.

Ристрэтто называют также *Corto* (корто), *Literally* (лайтирэлли), *Shrunk* (шранк) и *Short* (шот).

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

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

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

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

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

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

☉ кофе △ вода ●●● крепость



Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Иногда в кофейнях и барах под видом американо подают 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 эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспрессо. 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 эспрессо.

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

Капучино состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. 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 речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — низкое качество.

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

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

Степень обжарки

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

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

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в <i>капельной кофеварке</i> и <i>френч-прессе</i> . Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и в <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки (джезвы)</i> . В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

Для рожковых кофеварок 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. Если же 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.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

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

Регулярно очищайте поддон и решетку. Снимите решетку поддона, поддон вытаскивайте из кофеварки, слейте накопившуюся жидкость.

Решетку, поддон, подставку, механизм вспенивания и резервуар для молока вымойте в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой и просушите.

Протирайте корпус кофеварки влажной или сухой мягкой тканью.

Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него не более 0,5 л воды, подсоедините механизм вспенивания. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопку «Чистка». По окончании очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.

Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и автоматический капучинатор нагреваются во время использования. Также при очистке автоматического капучинатора через трубку подачи пены будет идти пар и могут быть брызги горячей воды. Не обожгитесь!

Удаление накипи

Когда прибору потребуется очистка от накипи, после включения прибора на панели управления начинают мигать кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Чистка», прибор подает звуковой сигнал. Необходимо включить полноценную очистку прибора. Для этого нужно нажать на кнопку «Чистка» один раз. Прибор не будет включать приготовление кофе, пока вы не проведете очистку. Если вы прервете очистку вручную до завершения первого цикла очистки, то при следующем включении прибор снова будет сообщать о необходимости очистки. Дождитесь, когда полноценная очистка завершится автоматически.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая максимальную отметку.
2. Налейте в резервуар для молока не более 0,5 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты). Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке.



3. Подключите кофеварку к сети. Нажмите на кнопку «Питание». Начнется нагрев бойлера, все кнопки на панели управления будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
4. Подсоедините рожок с фильтром без кофе.
5. Подставьте емкость объемом не меньше 700 мл под рожок.
6. Направьте трубку подачи молочной пены в емкость. Регулятор поверните по часовой стрелке до упора. Если прибор сообщает о необходимости удаления накипи, то полноценная очистка прибора включается однократным нажатием на кнопку «Питание». Если вы хотите провести внеочередную очистку, нажмите и удерживайте кнопку «Питание» в течение 3 секунд.
7. По завершении очистки выключите прибор, нажав на кнопку «Питание». Если хотите прервать очистку, нажмите на кнопку «Чистка».
8. Тщательно промойте резервуары для воды и для молока и наполните их чистой прохладной водой. Повторите действия, описанные в пунктах 5–6, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Делайте небольшие перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, решетку, поддон, подставку, резервуар для молока, механизм вспенивания, трубку подачи пены, резервуар для воды с крышкой и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку в коробку или пакет для защиты от пыли.

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 частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка: если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена, вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести

все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. Самое главное — даже если вода осталась в рожке, это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, кнопка «Питание» не горит

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

Прибор не включает приготовление кофе

Возможная причина	Решение
Сработала защита от перегрева, мигают кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Питание»	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 1–2 часов, затем снова включите
Требуется очистка от накипи, мигают кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Чистка»	Проведите очистку от накипи, нажав на кнопку «Чистка», как описано в разделе «Удаление накипи»

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре, мигают кнопка «Питание» и кнопка выбранного напитка	Долейте воду в резервуар
Резервуар не установлен или установлен неплотно, мигают все кнопки, кроме кнопки «Питание»	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Кнопки на панели управления мигают, бойлер нагревается	Дождитесь, когда кнопки на панели управления будут гореть непрерывно
Залип клапан резервуара для воды	Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды

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

Возможная причина	Решение
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, выключите прибор, нажав на кнопку «Питание», снимите рожок и установите его так, чтобы выступы на рожке точно попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, выключите прибор, нажав на кнопку «Питание», снимите рожок, вытряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из рожка. Промойте их и просушите

Из кофеварки вытекает вода на стол

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

У кофе кислый привкус

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

Не получается молочная пена

Возможная причина	Решение
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыт автоматический капучинатор	Тщательно очистите автоматический капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,6 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,5 л
6. Давление: 20 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 275 × 235 × 335 мм
9. Размер упаковки: 395 × 310 × 355 мм
10. Вес нетто: 5,0 кг
11. Вес брутто: 6,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Би Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №88, Роуд Юйчжаоцзян, Чэндун Дивелэпмэнт Эриа, Юйяо, Чжэцзян, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.



Условия гарантии

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

Засорение кофеварки или автоматического капучинатора органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

Засорение фильтра рожка является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для рожковой кофеварки. Во избежание засорения фильтра рожка не используйте слишком мелкий помол.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. 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. Проверьте 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, кофе или молоко, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
24. Не дотрагивайтесь до трубки подачи пены руками, передвигайте ее только за ручку трубки подачи пены.



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort





Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru