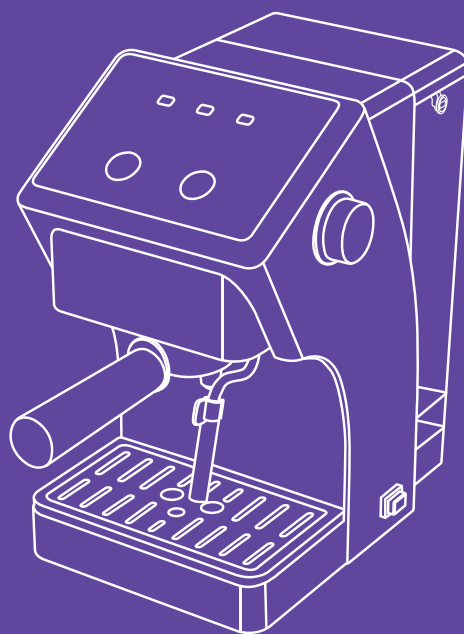


**Делаю  
эспрессо  
эспрессом!**



**Кофеварка  
КТ-7283**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофеварки .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание .....	18
Уход и хранение .....	19
Устранение неполадок .....	19
Технические характеристики .....	22
Меры предосторожности .....	23
Другие товары Kitfort .....	25

## Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-7283 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью стимера на кофеварке вы можете подогреть паром остывший чай, молоко или другие напитки.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается 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, который 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 потребуется гораздо больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка будет очень горьким. Если утрамбовать слабо, то вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым. Мерная ложка-темпер, поставляемая в комплекте, поможет утрамбовать в рожке кофейную таблетку.

Молочную пенку для капучино можно приготовить самостоятельно. Для приготовления пара и горячей воды в кофеварке есть паровая трубка — стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Насадка панарелло облегчает процесс приготовления молочной пенки.

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

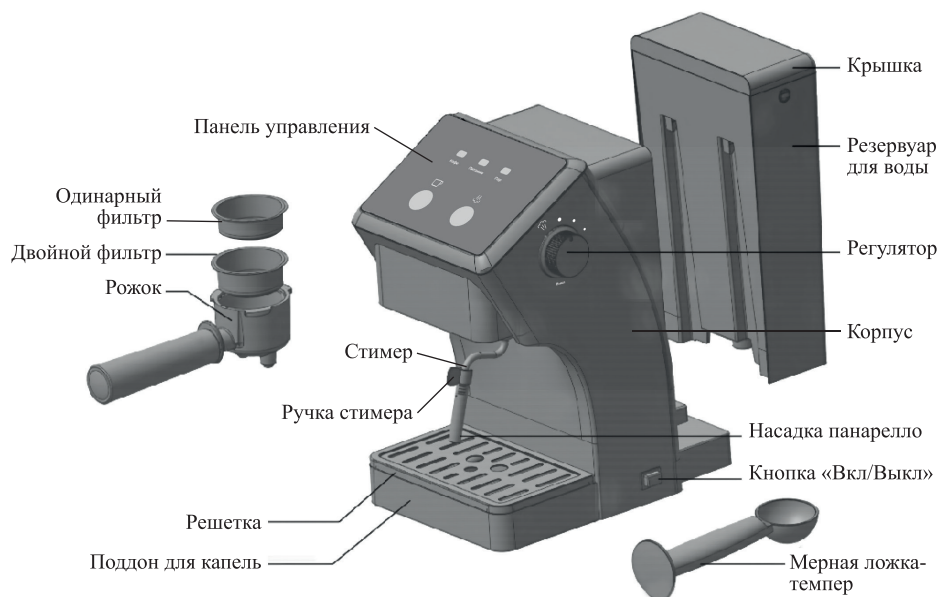
Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка.

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

## Комплектация

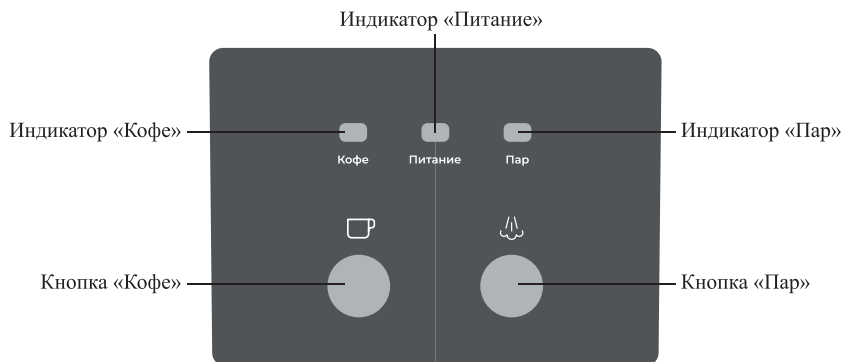
1. Кофеварка — 1 шт.
    - Корпус — 1 шт.
    - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
    - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
    - Уплотнительное кольцо на стимере — 1 шт.
    - Ручка стимера — 1 шт.
    - Насадка панарелло — 1 шт.
  2. Рожок — 1 шт.
  3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
  4. Двойной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

## Устройство кофеварки





## Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и отключает кофеварку. Подключите устройство к сети питания, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», и индикатор «Питание» будет гореть непрерывно. После включения кофеварки выполняется нагрев для приготовления эспрессо, индикатор «Кофе» мигает. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления кофе, индикатор «Кофе» будет гореть непрерывно.

**Примечание.** После включения кофеварка держит бойлер в нагретом состоянии, а индикатор «Кофе» горит непрерывно. Через 15 минут бездействия кофеварка перейдет в спящий режим и прекратит нагрев бойлера, индикатор «Питание» будет мигать, а индикатор «Кофе» погаснет. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Кофе».

**Кнопка «Пар»** включает нагрев кофеварки для подачи пара. Когда кофеварка нагревается, индикатор «Пар» мигает. Когда кофеварка достаточно нагреется для подачи пара, индикатор «Пар» будет гореть непрерывно. Для включения подачи пара поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Чтобы остановить подачу пара, необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке до упора. После прекращения подачи пара отключите нагрев до температуры приготовления пара, нажав на кнопку «Пар». Индикатор «Пар» погаснет.

**Примечание.** Если вы хотите приготовить эспрессо после разогрева бойлера до температуры подачи пара, кофеварку необходимо сначала охладить. Выключите нагрев для подачи пара, нажав на кнопку «Пар» (индикатор «Пар» погаснет), и подождите около 10–15 минут. Если вы хотите ускорить процесс охлаждения, пропустите горячую воду через стимер в течение минуты, повернув регулятор против часовой стрелки до упора и дважды нажав на кнопку «Кофе». Будьте осторожны, сначала из стимера будет выходить пар, который скопился в бойлере.

**Кнопка «Кофе»** включает и останавливает приготовление эспрессо. Перед приготовлением дождитесь, чтобы индикатор «Кофе» горел непрерывно, а затем нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка автоматически прекратит подачу воды в рожок через 1 минуту, после чего индикатор «Кофе» будет мигать несколько секунд, а затем погаснет. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Кофе», и подача воды остановится, а индикатор «Кофе» погаснет. Кофеварка прекратит нагрев бойлера.

Также с помощью кнопки «Кофе» можно включить подачу горячей воды через стимер. Когда индикатор «Кофе» будет гореть непрерывно, поверните регулятор

против часовой стрелки до упора и нажмите на кнопку «Кофе». Чтобы остановить подачу воды, нажмите на кнопку «Кофе» еще раз и поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

**Примечание.** Если при включении подачи воды регулятор повернут по часовой стрелке до упора, при нажатии на кнопку «Кофе» вода подается в рожок.

**Регулятор** служит для включения подачи пара и горячей воды через стимер. Перед включением кофеварки убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора.

**Ручка стимера** не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара или горячей воды.

**Насадка панарелло** облегчает процесс приготовления молочной пенки. В верхней части насадки находится небольшое отверстие. Для снятия панарелло потяните ее вниз, а для установки обратно наденьте на уплотнительное кольцо так, чтобы отверстие было сверху.

**Резервуар для воды** съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. Чтобы снять резервуар с кофеварки, поднимите его вверх.

Внутри металлического **рожка** устанавливается **одинарный фильтр** для приготовления одной порции эспрессо или **двойной фильтр** для приготовления двойной порции. Фильтр в рожке держится плотно. Чтобы достать его из рожка, нужно взять фильтр за ободок в прорези рожка.

**Ложка-темпер** поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать кофейную таблетку в фильтре.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Резервуар для воды, фильтры, рожок, решетку, поддон, ложку-темпер и насадку панарелло вымойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и неабразивной губки и просушите. Протрите корпус кофеварки и стимер влажной мягкой тканью.
4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «Макс» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон. Наденьте панарелло на стимер так, чтобы отверстие в насадке находилось сверху.
6. Подключите кофеварку к сети. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорится индикатор «Питание». Индикатор «Кофе» будет мигать, пока кофеварка не нагреется для приготовления эспрессо.
7. Плотно вставьте любой из двух фильтров в рожок. Подведите под место установки рожка пустой (без кофе) рожок с фильтром так, чтобы выступы на нем попали в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.

8. Поставьте любую подходящую по высоте емкость под рожок. Дождитесь, когда индикатор «Кофе» будет гореть непрерывно, и нажмите на кнопку «Кофе». Через некоторое время вода начнет вытекать в емкость. Когда она наполнится, нажмите на кнопку «Кофе» и слейте воду. Пропустите воду через рожок еще 2–3 раза.

**Примечание.** При первом включении кофеварке потребуется некоторое время, чтобы подкачать воду из резервуара в бойлер. Может потребоваться несколько раз запустить подачу воды, нажимая на кнопку «Кофе», прежде чем вода начнет подаваться в рожок.

9. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Нажмите на кнопку «Кофе», чтобы включить подачу горячей воды через стимер. Примерно через 1 минуту поверните регулятор по часовой стрелке до упора и нажмите на кнопку «Кофе» еще раз.
10. 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 эспрессо

1. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться. Индикатор «Питание» будет гореть непрерывно, а индикатор «Кофе» мигать. Когда кофеварка нагреется для приготовления эспрессо, индикатор «Кофе» загорится непрерывно.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «Макс», установите резервуар в кофеварку и закройте его крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления одной порции эспрессо возьмите одинарный фильтр, для двойного эспрессо — двойной фильтр. Установите фильтр в рожок до упора.
4. Добавьте в фильтр молотый кофе: для одной порции готового напитка потребуется 1 мерная ложка (примерно 7 г), для двойного эспрессо — 2 мерные ложки (примерно 14 г).
5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания, без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
6. Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу так, чтобы выступы на рожке попали в пазы на кофеварке, поверните ручку слева направо до упора.
7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась и индикатор «Кофе» горит непрерывно, поставьте чашку на решетку поддона под рожок. Нажмите на кнопку «Кофе», и кофеварка начнет приготовление, а индикатор «Кофе» продолжит непрерывно гореть. Следите, чтобы чашка не переполнилась. Стандартный объем эспрессо — 30 мл, двойного эспрессо — 60 мл. Кофеварка автоматически остановит приготовление через 1 минуту. Чтобы прекратить приготовление раньше, нажмите



на кнопку «Кофе», индикатор «Кофе» погаснет. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стечут последние капли жидкости. Кофе готов.

**Примечание.** Если высота чашки (более 8 см) не позволяет поставить ее на поддон, вы можете снять решетку и поддон и поставить чашку под рожок.

8. Выключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».
9. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Промойте фильтр и рожок под струей воды.
10. Протрите салфеткой или тканью место, куда устанавливается рожок.

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

### Приготовление вспененного молока

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

1. Перед началом приготовления вспененного молока необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку.
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора. Включите кофеварку кнопкой «Вкл/Выкл». Нажмите на кнопку «Пар» и дождитесь, когда индикатор «Пар» будет гореть непрерывно. Это означает, что кофеварка разогрелась достаточно для подачи пара.
3. Возьмите емкость и налейте в нее необходимое количество холодного молока. Молоко должно быть холодным, но не ледяным (оптимальная температура 4–6 °С). Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте емкость наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.
4. Для начала прогрейте стимер. Убедитесь, что кофеварка достаточно нагрелась и индикатор «Пар» горит непрерывно. Поставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Сначала вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора.
5. Поставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
6. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в емкости, тогда пена начнет подниматься.
7. После начала подачи пара медленно опускайте емкость с молоком так, чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в емкость, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреться.



8. В процессе вспенивания передвигайте емкость с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к емкости, чтобы ощущать температуру молока. Если емкость начинает становиться горячей и слегка обжигать руку, это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С — в этом случае молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.
9. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор по часовой стрелке до упора, и только потом достаньте стимер из емкости. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
10. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Поставьте под стимер пустую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки до упора и ненадолго включите подачу горячей воды, дважды нажав на кнопку «Кофе», чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Сначала через стимер выйдет пар, потому что бойлер не успел остыть. Выключите подачу горячей воды, нажав на кнопку «Кофе», и поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко подсохнет и стимер будет сложнее очистить.  
**Внимание!** Будьте осторожны и не обожгитесь. Пар очень горячий, стимер сильно нагревается.
11. Выключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

### **Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло**

Насадка панарелло предназначена для облегчения процесса приготовления молочной пенки. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера или другой емкости с молоком. Панарелло надевается на уплотнительное кольцо стимера так, чтобы отверстие в насадке было сверху. Чтобы снять насадку, потяните ее вниз.

Порядок действий аналогичен шагам, описанным в предыдущей главе.

### **Приготовление капучино**

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

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

### **Разогрев соков и напитков**

С помощью струи пара можно легко 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.

1. Перед началом разогрева необходимо снять рожок, если он установлен в кофеварку. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите на кнопку «Пар» и дождитесь, когда индикатор «Пар» будет гореть непрерывно. Это означает, что кофеварка разогрелась достаточно для приготовления пара.
3. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без насадки панарелло. Поставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, повернув регулятор против часовой стрелки. Выпустите конденсат.
4. Когда из стимера пойдет поток пара, поверните регулятор по часовой стрелке до упора.
5. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, отключите подачу пара. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
6. Сразу после разогрева поставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу горячей воды, повернув регулятор против часовой стрелки до упора и дважды нажав на кнопку «Кофе», чтобы очистить стимер от остатков напитка. Сначала из стимера пойдет пар, потому что бойлер был нагрет для подачи пара. Будьте осторожны. Затем протрите стимер влажной тканью.  
**Внимание!** Стимер очень горячий, не обожгитесь.
7. Выключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

### Приготовление горячей воды

С помощью кофеварки вы можете налить горячую воду. Включите кофеварку, нажмите на кнопку «Пар» и дождитесь, когда индикатор «Пар» будет гореть непрерывно. Поставьте под стимер чашку или другую емкость, поверните регулятор против часовой стрелки до упора и дважды нажмите на кнопку «Кофе». Через несколько секунд из стимера тонкой струйкой польется горячая вода. Чтобы отключить подачу горячей воды, нажмите на кнопку «Кофе». Поверните регулятор по часовой стрелке до упора.

### Советы

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

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

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

Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во

второй раз уже плотно. Кроме этого, иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

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

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

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

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

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

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое. Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности. Молоко должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

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

специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

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

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

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

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

### Разновидности эспрессо

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

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

Ристретто, называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunк (шранк) и Short (шот).

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

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

*Лунго (длинный эспрессо)* — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом. Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который являет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды или же, при приготовлении другим способом, — горя-

чую 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.



### Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд или более. Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

*Эспрессо макиато (Macchiato, it.)* — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

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

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

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

*Капучино (cappuccino, it.)* 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 — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

### Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

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

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды). Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

### Степень обжарки

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



1. *Очень светлая обжарка (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 <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 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.

### Краткий словарь бариста

*Бариста* — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

*Крема* — пенка на приготовленном кофе.

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

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



*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 снять фильтр, подождите, пока рожок и фильтр полностью остынут, а затем достаньте фильтр, взяв его за ободок через прорезь рожка.

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

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

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

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

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

### Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Убедитесь, что регулятор повернут по часовой стрелке до упора, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда кофеварка прогреется, а индикатор «Кофе» будет гореть непрерывно.
3. Подсоедините пустой (без кофе) рожок с любым фильтром, поставьте емкость под рожок.

4. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка будет подавать воду в течение 1 минуты, затем автоматически прекратит пролив. Если емкость наполнится раньше, остановите подачу воды, нажав на кнопку «Кофе».
5. Поставьте под стимер емкость и включите подачу горячей воды на 1–2 минуты, повернув регулятор против часовой стрелки до упора и нажав на кнопку «Кофе».
6. Несколько раз повторите действия, описанные в пунктах 4 и 5, пока в резервуаре не закончится вода. Не забывайте сливать воду из емкости по мере ее наполнения.
7. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «Макс». Повторите действия, описанные в пунктах 4 и 5, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

## Уход и хранение

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

Промойте и высушите все составные части кофеварки: рожок, фильтры, решетку, поддон, панарелло, резервуар для воды и мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку и аксессуары в коробку или пакет, чтобы на них не попадала пыль.

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении убирайте кофеварку в коробку или пакет для защиты от пыли и грязи.

## Устранение неполадок

### Вода остается в рожке

После приготовления кофе в рожке вместе с кофейной таблеткой остается вода — это нормально и не является неисправностью. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола. Чем помол крупнее, тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрамбовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован 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 останется. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.



### Устройство не включается, индикация не горит

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

### Вода не подается

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

### 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
Рожок неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите рожок и установите правильно, повернув слева направо до упора
Фильтр рожка загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите рожок, встряхните кофейную таблетку. Промойте фильтр в рожке. Дождитесь, пока он остынет, и выньте фильтр из рожка. Промойте его еще раз и просушите

### Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона. Не наливайте воду выше отметки «Макс»
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне 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 пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Возьмите высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Используйте молоко, согласно советам выше
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Используйте стимер, как это описано в главе «Приготовление вспененного молока». Также можно установить на стимер насадку панарелло, что позволит взбить пенку проще

### Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Возможно, бойлер нагревается	Кофеварка подает пар, только когда бойлер достаточно прогрет. Дождитесь, когда бойлер нагреется для подачи пара и индикатор «Пар» будет гореть непрерывно
В резервуаре для воды кончилась вода	Добавьте воду в резервуар. Поставьте под стимер чашку и поверните регулятор против часовой стрелки до упора
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите панарелло и тщательно очистьте насадку и стимер

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1050 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
5. Длина шнура: 1,2 м
6. Размер устройства: 180 × 265 × 325 мм
7. Размер упаковки: 320 × 242 × 370 мм
8. Вес нетто: 3,3 кг
9. Вес брутто: 4,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжэцзян Хуагуан Илектрик Эплаенс Груп Ко., Лтд. Чжоусян Индастриэл Дивелэпмэнт Зоун, Цыси, Чжэцзян, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 бойлера, патрубков или резервуара для воды органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

## 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 детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Соблюдайте осторожность во время работы с паром. Не включайте подачу пара, если установлен рожок.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1



## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





#### **Инфракрасная плита КТ-139**

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

#### **Ручной отпариватель КТ-9108**

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



#### **Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919**

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

#### **Настольная лампа КТ-3326**

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87