

Кофені құмарлық- пен жақсы көремін!



Кофеқайнатқыш
КТ-706



4787122

Егер сізде біздің жабдықты пайдалану кезінде қиындықтар болса, дүкенге хабарласпас бұрын, Kitfort жедел желі телефонына қоңырау шалыңызды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жұма 9: 30-дан 17:30 дейін Мәскеу уақытымен)

info@kitfort.ru

Біз сізге құрылғының жұмыс ерекшеліктері туралы айтып, кез келген басқа сұрақтар бойынша кеңес береміз.

Мазмұны

Негізгі мәліметтер.....	4
Жиынтықтама.....	4
Кофеқайнатқыш құрылғысы.....	4
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	5
Кофеқайнатқышты тазалау және күту.....	9
Күту және сақтау.....	9
Техникалық сипаттама.....	10
Сақтық шаралары.....	10

Негізгі мәліметтер

КТ-706 жартылай автоматты мүйізді эспрессо-кофеқайнатқышы бір уақытта 4 шыныаяққа дейін кофе дайындай алады, капучино жасауға арналған сүтті көбіктендіретін функциямен жабдықталған, сонымен қатар сусындарды ыстық бумен жылытуға көмектеседі.

Кофеқайнатқыштың жұмыс істеу принципі ұнтақталған кофе қабаты арқылы бірнеше атмосфераның қысымымен ыстық суды өткізуге негізделген. Судың температурасы кіріктірілген термостат арқылы басқарылады. Бұл кофеқайнатқыштан барлық пайдалы заттарды тез және толық алуға және көбік қосылған тамаша эспрессо кофе­сін алуға мүмкіндік береді.

Сүтті көпірткіш функциясы арқылы сіз нағыз капучино, латте немесе торо дайындай аласыз.

Дайын кофе қойылған шыныаяққа немесе жиынтықпен бірге келетін арнайы кофе ыдысына құйылады.

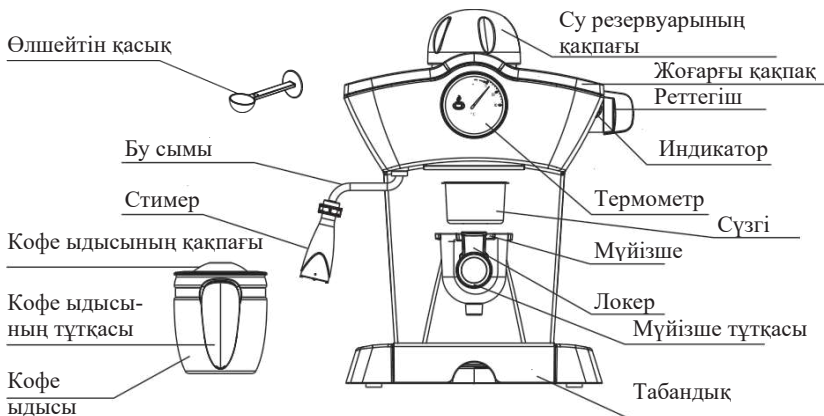
Кофеқайнатқыштың корпусы пластиктен жасалған. Бойлердегі судың температурасын көрсететін басқару панеліне термометр орнатылған. Тесіктерге лазер жағылған металл сүзгі берік және ешқандай шығын материалдарын қажет етпейді.

Жиынтықтама

1. Қақпағы бар кофе ыдысы - 1 дана.
2. Алынбалы сүзгісі бар мүйізше - 1 дана.
3. Өлшейтін қасық-темпер - 1 дана.
4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана.
5. Кепілдік талоны - 1 дана.
6. Коллекциялық магнит - 1 дана. *

* опциялы.

Кофеқайнатқыш құрылғысы



Реттегіштің позициялары:



— кофе дайындау («Кофе»)



— бу беру («Бу»)

Пауза — «Кідірту», жұмысты тоқтата тұру

Стоп — «Стоп», қыздырғышты өшіріп, бойлердегі бу қысымын босатыңыз. Қалған бу бумен стимердің шүмегі арқылы шығарылады.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Алғашқы қолданар алдында су резервуарын, мүйізшені, сүзгіні және табандықты жуыңыз. Кофеқайнатқыштың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Кофеқайнатқышты қайнату режиміне ауыстырыңыз және оны жылытыңыз. Шаю үшін кофеқайнатқышқа бос (кофе жоқ) сүзгісі бар мүйізшені салыңыз, астына бос шыныаяқ қойыңыз және кофе пісіру бағдарламасын екі рет іске қосыңыз, әр кезде шыныаяқтағы суды босатыңыз. Стимердің астына шыныаяқты немесе басқа ыдыс қойып, ыстық су дайындауды қосып, суды 5-10 секунд ағызыңыз. Жұмысқа дайындық аяқталды.

Резервуарға суды қалай құю керек.

Егер ол қосулы болса, кофеқайнатқышты өшіріңіз.

Резервуардың қақпағын бұрап, сумен толтырыңыз. Суды өлшеу үшін кофе ыдысын пайдаланыңыз. Кофе ыдысындағы өлшеу шкаласы шыныаяқтарға бөлінеді. Сыйымдылығы 40-60 мл болатын итальяндық стандартты кофе шыныаяғы өлшеу ретінде алынады. Осылайша, кофе ыдысының және бойлердің сыйымдылығы 4 шыныаяқты немесе 250 мл құрайды. Судың мөлшері шыныаяқтың 2-ден 4-ке дейінгі аралықта болуы керек. 4 шыныаяқтан артық су қоспаңыз.

Резервуар қақпағын сағат тілімен бұрап бекітіңіз.

Кофе қайнату.

Мүйізше тұтқаны сағат тілімен (солға) «Ашық» күйіне бұраңыз және оны төмен қарай алыңыз. Оған сүзгінің орнатылғанын тексеріңіз.

2 немесе 4 өлшейтін қасық ұнтақталған кофені сүзгіге салыңыз. 1 өлшейтін қасық 1 стақан дайын сусынға тең. Кәдімгі 200-250 мл саптыаяқ үшін сізге 2 қасық қажет болуы мүмкін. 4 шыныаяқтан артық ұнтақталған кофе салмаңыз.

Кофенің бетін тегістеніз, содан кейін оны темпермен (өлшегіш қасықтың артқы жағы) басып, кофені тығызданыз. Ыңғайлы болу үшін мүйізшені үстелге қоя аласыз. Мінсіз қысым күші 10-20 кг құрайды. Сүзгіге зақым келтірмеу үшін осы мәннен асырмаңыз.

Мүйізді кофеқайнатқышқа салыңыз. Тұтқаны «Ашық» күйінде ұстап, оны төменнен жылжытыңыз. Содан кейін тұтқаны оңға «Жабу» күйіне бұраңыз.

Кофе ыдысын орнатыңыз

Кофеқайнатқышты электр қуат көзіне қосып, тұтқаны «Кофе» күйіне бұрап қосыңыз. Индикатор жанады және кофеқайнатқыш қыза бастайды. Шамамен 2 минуттан кейін, кофеқайнатқыш қызған кезде кофе қайнатылады.



Kitfort

Қажетті кофе мөлшері дайын болғаннан кейін, реттегішті «Кідірту» күйіне қойыңыз, индикаторы сөніп, кофе пісіру процесі е аяқталады. Кофе ыдысын алыңыз, содан кейін реттегішті «Стоп» күйіне қойып, қалған буды бойлерден босатыңыз.

Кофе дайындауды қолмен өшіру керек екенін ескеріңіз. Сондықтан кофеқайнатқышты қараусыз қалдырмаңыз.

Мүйізшені ажыратпас бұрын, бойлердің қысымын төмендету керек. Реттегішті «Стоп» күйіне жылжытыңыз, қалған бу стимер арқылы шығады. Осыдан кейін сіз мүйізшені ажырата аласыз. Оны сағат тілінің бағытымен «Ашық» күйіне бұраңыз және оны төмен қарай алыңыз. Кофе ұнтақтарын шайқаңыз және мүйізшені шайыңыз. Мүйізше аударылған кезде сүзгінің құлап қалуын болдырмау үшін, мүйізше тұтқасында орналасқан локерді көтеріп, оның ұшын мүйізше құйғышының шетіне тіреңіз.

Мүйізше, сүзгі және кофеқайнатқыш қалдықтары ыстық болуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Өзіңізді күйдіріп алудан сақ болыңыз!

Көпірілген сүтті дайындау.

Биік сүт сауытын алыңыз. Ыдыстың ыңғайлы құю шүмегі болғаны жөн, бірақ қарапайым жағдайда сіз қарапайым стақанды қолдана аласыз. Кофеқайнатқыштар арнайы сүт құмыра - тұтқасы мен шүмегі ыңғайлы питчерді пайдаланады, ол сәл жоғары қарай тарлана түседі.

Сүт суық болуы керек, бірақ мұзды емес. Тоңазытқышта сүтті 4-6° С дейін салқындатыңыз. Ол қаймағы алынбаған, пастерленген, 3-3,5% майлылықпен, қайнатылмаған болуы керек. Пісірілген сүттің дәмі мүлдем басқаша болады.

Ыдысқа сүттің жартысын немесе одан аз мөлшерін құйыңыз. Сүтті шайқау кезінде оның көлемі екі есе артады. Капучиноның бір порциясы үшін 100 мл сүт қажет.

Стимердің астына сүт қойылған ыдысты қойыңыз. Сүттің температурасын сезіну үшін ыдысты қолыңызбен ұстанаңыз. Егер сүт қызып кетсе, дәмі өзгеріп, көбік шықпайды. Стимерді сүтке 1-2 см тереңдікке батырыңыз. Содан кейін ғана бу беруді қосыңыз. Егер сіз алдымен бу беруді қосып, содан кейін стимерді сүтке батырсаңыз, ол шашырайды.

Буды беруді бастау үшін кофеқайнатқышты қосып, реттегішті «Бу» күйіне бұраңыз. Бойлер жылынғаннан кейін, бумен пісіргіштен бу шыға бастайды.

Бу беру шыға бастаған кезде, стимерді ақырын бетіне көтеріңіз. Стимерді тұтқасынан ұстап жылжытуға болады, бірақ сүт құйылған ыдысты түсіру ыңғайлы. Стимердің белгілі бір күйінде бу ағыны ауаны ұстап, оны сүтке үрлейді, көбік пайда бола бастайды. Бұл жағдайда сіз тән дыбысты естисіз, сіз оған назар аудара аласыз, өйткені көбік пайда болған кезде, ол стимердің басын жасырады, сондықтан сіз көбік-сұйықтықтың бөлу шегін көре алмайсыз.

Көбіктеу процесінде бу сүтті бір жерде қыздырмайтындай етіп сүт құйылған ыдысты жылжытыңыз және ыдыстың температурасын бақылаңыз. Біз температураны 70° С асырмауға кеңес береміз, әйтпесе сүт қызып кетеді, оның қасиеттері мен дәмі өзгереді. Мінсіз температура - 60-65 градус болып есептеледі.

Пісіру аяқталғаннан кейін, алдымен бу реттеу тетігін «Кідірту» күйіне бұрап, бу беруді тоқтатыңыз, содан кейін ғана стимерді ыдыстан алыңыз. Егер сіз керісінше жасасаңыз, онда сіз стимерді шығарған кезде үлкен ауа көпіршіктері көбікке енеді.⁶

Дайындық аяқталғаннан кейін, стимерді табандыққа салыңыз да, стимердің басының арнасында қалған сүтті шайып алу үшін буды қысқа уақытқа қосыңыз. Қалған бу қысымын азайту үшін реттегішті «Стоп» күйіне жылжытыңыз. Қалған будың шығуын күтіңіз, содан кейін стимерді дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз, одан сүт қалдықтары кетеді. Егер бұл бірден жасалмаса, сүттің қалдықтары кебеді және оларды сулау керек болады. Стимер ыстық болғандықтан, өзіңізді күйдіріп алмаңыз!

Біртекті көбік жасау үшін көбікті бірнеше айналмалы қозғалыстармен шайқаңыз. Мұны салмағымен емес, ыдысты үстелге қою арқылы жасаған дұрыс. Осыдан кейін ыдыстың түбін үстелге бірнеше рет ақырын соғыңыз, бұл кезде үлкен ауа көпіршіктері қалқып, жарылып кетеді.

Кеңестер.

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

Егер үлкен көпіршіктер пайда болса, стимерді сәл төмен түсіріңіз.

Капучино көбігі сұйық және ағып тұруы керек. Қалың көбік торо жасау үшін қолданылады.

Көбік бірінші реттен бірден шықпауы мүмкін. Тағы бір жаңа сүт порциясын алып, қайталап көріңіз. Ыстық сүтті қайтадан көпіртпеуге тырыспаңыз: ол қызып кетеді және сіз көбік ала алмайсыз.

Алғашқы пісіру кезінде алжапқыш кюоді және кофейнайтқыштың жанынан қажет емес заттарды алып тастауға кеңес береміз, өйткені тәжірибе жоқ кезде сүт шашырап кетуі мүмкін.

Капучино дайындау.

Алдымен эспрессо дайындаңыз. Шыныаяқта сүт пен сүт көбігіне арналған орын қалдырыңыз. Шайқалған сүтті дайындаңыз. Көбігі бар сүтті кофеге құйыңыз. Егер сіз қалың көбікті ұнататын болсаңыз немесе қалың көбіктен 3D латте-артты жасасаңыз, оны қасықпен алыңыз.

Капучино дайындалғаннан кейін бірден беріледі. Егер кеш берілсе, сұйықтық пен көбіктің қабаттасуы пайда болады, ал сусын өзінің кереметі мен дәмін жоғалтады.

Кеңестер.

Қантты алдын-ала емес, дайын капучиноға салған жөн.

Капучиноның эстетикалық құндылығын беру үшін латте-арт техникасын қолданыңыз (латте — сүт, арт — өнер). Капучиноға көпірілген сүтті қосқанда, оны ерекше тәсілмен құяды, нәтижесінде бетінде өрнек пайда болады. Ең қарапайым үлгіні (гүлді) жасауға болады, ол үшін сүтті құйып жатқанда кофе бетіне зигзаг тәрізді құюға болады. Процестің соңында ағызуды төменнен жоғары қарай жүргізіңіз — бұл сабақты жасайды. Латте-арт туралы толығырақ арнайы нұсқаулықтардан немесе Интернеттен оқи аласыз.

Дайын сусынның үстіне какао ұнтағын себіңіз.



Шырындар мен сусындарды жылыту.

Бу ағынның көмегімен сіз шырындарды, салқындатылған шай мен басқа сусындарды оңай және ыңғайлы түрде жылыта аласыз, ыстық шоколад жасай аласыз. Бу сұйықтыққа түсіп, оны қоюландырады және қыздырады. Су буы конденсацияланған кезде көп мөлшерде жылу бөлінеді, сондықтан аз мөлшердегі бу көп мөлшердегі сұйықтықты (сусын) қыздыруы мүмкін. Сонымен бірге, сусынның өзіне судың өте аз мөлшері түседі және ол онымен сұйылтылмайды. Сондықтан бумен жылыту қарапайым, тез және ыңғайлы болып келеді.

Сусындарды жылыту кезінде дайындық кезеңдері сүтті көбіктірген кездегідей болады.

Стимерді 3-4 см жылытылатын сусын құйылған ыдысқа батырып, буды қосыңыз. Ол үшін кофеқайнатқышты қосып, реттегішті «Бу» күйіне жылжыту арқылы буды дайындау режимін таңдаңыз. Бойлер жылынғаннан кейін, стимерден бу шыға бастайды.

Сусынның температурасын ыдысты оның корпусынан ұстап бақылаңыз. Сусын жеткілікті ыстық болған кезде, бу беруді өшіріңіз.

Жылыту аяқталғаннан кейін, стимерді табандыққа бағыттаңыз да, бумен пісіргіш басының арнасында қалған сусынды шайып алу үшін бу беруді қысқа уақытқа қосыңыз. Содан кейін стимерді дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз, қалған сусындарды алып тастаңыз. Стимер ыстық болғандықтан, өзіңізді күйдіріп алмаңыз!

Баристалардың қысқаша сөздігі.

Бар ста – кофе қайнататын адам, кофе қайнату жөніндегі маман.

Эспрессо- ұнтақталған кофе дәндері бар сүзгіден ыстық суды қысыммен жіберу арқылы жасалған кофе.

Американо – бұл сусынның күштілігін азайту үшін ыстық су құятын эспрессо кофе.

Капучино - тиісінше 1: 2 қатынасында сүт көбігі қосылған эспрессоға негізделген кофе сусыны.

Латте - сүт пен сүт көбігі қосылған кофе. Эспрессо негізінде дайындалған, оған сүт және сүт көбігі сәйкесінше 1: 2: 1 қатынасында қосылады.

Торо - эспрессо негізіндегі кофе сусыны. Оны дайындау үшін қасықпен эспрессо бетіне шыныаяқ шетінен 1-2 см жоғары көтеріліп, пішінін жақсы ұстап тұратын қалың сүтті көбік құйылады. Латтеден айырмашылығы, тороға сүт қосылмайды, тек көбік қосылады, капучинодан айырмашылығы, қалың көбік қолданылады, ал эспрессо, әдетте, екі есе көлемде дайындалады.

Кремдер - дайындалған кофедегі көбік.

Латте-арт – капучино, латте немесе торо бетінде сүтті көбіктің үлгісін жасау. Үлгі үгітілген шоколад немесе какао, шоколад және басқа да сироптарды, тағамдық түстерді қолданып, көбік, тіс тазалағышты құюдың арнайы техникасын қолдана отырып жасалады.

3D латте-арт - капучино, латте немесе торо бетіндегі қалың сүтті көбіктен шығатын көлемді сызбалар мен мүсіндер жасау.

Кофеқайнатқышты тазалау және күту

Әр кофе қайнатылғаннан кейін мүйізшені шайыңыз. Шаюдан кейін және кофеқайнатқышты пайдалану арасындағы аралықта мүйізшені кофеқайнатқышқа жалғамай, оны кептіру үшін табандық торына қойыңыз.

Сүзгіні мезгіл-мезгіл алып, оны және арасындағы кеңістікті шайыңыз. Сүзгіні алу үшін сүзгіні айналдыру арқылы сүзгідегі ілмекті мүйізшедегі ойықпен туралаңыз, содан кейін оны жоғары қарай тартыңыз. Сүзгіні орнатқанда, оны мүйізшеге тесікшеге қарама-қарсы шығыңқы жаққа қойыңыз, содан кейін оны сүзгі шықпауы үшін сәл бұраңыз.

Көпірілген сүтті дайындағаннан кейін стимерді сүртiңiз, әйтпесе оған сүт қалдықтары жабысып қалады.

Табандықтан үнемі немесе толтырылғанына байланысты суды ағызып тастап отырыңыз. Табандықты ажырату үшін торды ондағы саңылаулардан алып, жоғары көтеріңіз. Содан кейін табандықты ажыратыңыз. Табандықты және торды шайыңыз және оларды кері тәртіпте қайта орнатыңыз.

Кофеқайнатқыштың корпусын дымқыл шүберекпен сүртiңiз.

Кофеқайнатқыштың ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Қақты алып тастау

Қақтан мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз (пайдаланылған судың қаттылығына байланысты).

1. Су резервуарына максималды деңгейге дейін қақты жоюға арналған зат қосылған суды құйыңыз (лимон қышқылының 3% ерітіндісін қолдануға болады). Бос мүйізшені қосып, оның астына бос кофе ыдысын қойыңыз.
2. Кофе дайындау режимін қосып, шамамен 1 шыныаяқ «кофе» дайындаңыз. Бірнеше секунд күтіп, тағы жарты шыныаяқ пісіріңіз.
3. Бүмен пісіру режимін қосып, дайын болғанша күтіп, бу беруді 2 минутқа қосыңыз. Содан кейін кофеқайнатқышты өшіріңіз.
4. Қақтан тазалағыш жұмыс істегенше 15 минут күтіңіз. Содан кейін 2 және 3 қадамдарды қайталаңыз.
5. Қалған затты резервуардан ағызып, оны таза сумен шайыңыз. Резервуарды таза сумен толтырыңыз. Қалған қақ тазалағышты шаю үшін 2 және 3 қадамдарды таза сумен бірнеше рет қайталаңыз.

Күту және сақтау

Кофеқайнатқышты сақтамас бұрын, резервуарды суды төгіп, шайыңыз және оны құрғатыңыз. Мүйізшені және сүзгіні шайып, кептіріңіз, сонымен қатар торды және табандық шаю керек.

Кофеқайнатқышты балалардың қолы жетпейтін салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.

Техникалық сипаттама

1. Кернеу: 220-240 В, 50 Гц
2. Қуат: 800 Вт
3. Электр тоғымен зақымданудан қорғау класы: I
4. Бойлердің сыйымдылығы: 250 мл
5. Кофе ыдысының сыйымдылығы: 250мл
6. Қысым: 3,5 бар
7. Құрылғы өлшемі: 235 × 315 × 300мм
8. Қаптаманың өлшемі: 274 × 260 × 330мм
9. Таза салмағы: 2,0 кг
10. Брутто салмағы: 2,5 кг

Пайдалану мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған



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

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург, Инструментальная к-сі, 3 үй, X лит., 1 кеңсе.

Шығарылған ел: Қытай.

РФ аумағында талаптарды қабылдау жөніндегі уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург, Инструментальная к-сі, 3 үй, X лит., 1 кеңсе.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (дс-жм мәскеу уақытымен 9: 30-дан 17: 30-ға дейін).

Қызмет көрсету орталықтарының мекенжайларын сенім телефонының операторынан немесе kitfort.ru сайтынан білуге болады

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл нысанды қарапайым қалдықтардан бөліп, мүмкіндігінше қауіпсіз түрде қоқысқа тастау керек, мысалы, оны арнайы кәдеге жарату орнына тапсыру арқылы.

Қаптама қорабының төменгі жағында өндірілген ай мен жыл көрсетілген.

Өндіруші өз өнімдерін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жиынтықтамасы, сондай-ақ өзгерістер туралы қосымша ескертусіз техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Сақтық шаралары

Өтініш, пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрдайым ыңғайлы жерде ұстаныңыз.

1. Кофеқайнатқышты тек мақсатына сай және осы нұсқаулықтағы нұсқауларға сәйкес қолданыңыз.
2. Құрылғы үйде пайдалану үшін тек үй-жайдың ішінде пайдалануға арналған.

- Кофеқайнатқыш коммерциялық мақсатта пайдалануға арналмаған.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген қуат деңгейлері сіз қолданып отырған қуат көзінің көрсеткіштерімен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
 4. Электр тоғының соғуына жол бермеу үшін құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
 5. Кофеқайнатқышты қуат сымынан алып жүрмеңіз. Ашаны розеткадан ажыратқанда қуат сымын тартпаңыз.
 6. Егер қуат сымы, ашасы немесе кофеқайнатқыштың басқа бөліктері зақымдалған болса, құралды пайдаланбаңыз. Электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз - оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тоғының соғу қаупін арттырады.
 7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға кофеқайнатқышты тек олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға кофеқайнатқышпен ойнауға рұқсат бермеңіз.
 8. Балалар немесе үй жануарлары болған кезде кофеқайнатқышты бақылаңыз.
 9. Кофеқайнатқышты сусыз іске қоспаңыз. Бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.
 10. Кофеқайнатқышты қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын оны өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
 11. Жұмыс кезінде құрылғының корпусы қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
 12. Қайнатылған кофе ыстық болуы мүмкін. Сусын ішер алдында сусынның температурасын тексеріп алыңыз.
 13. Кофеқайнатқышты қабырға мен үстелдің шетінен кем дегенде 10 см қашықтықта, тұрақты, көлденең бетке қойыңыз. Кофеқайнатқышты балалар кездейсоқ ыстық беттерге қолдарын тигізе алмайтындай етіп қойыңыз.
 14. Құрылғыны қосу бұғаттамасын айналып өтпеңіз.
 15. Кофеқайнатқышты құлатпаңыз немесе оны соққыға ұшыратпаңыз.
 16. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
 17. Тек өндіруші ұсынған аксессуарларды немесе керек-жарақтарды пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғыны зақымдауы немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.