На страже бодрости!

Kitfort



Кофеварка КТ-7696

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....6
Подготовка к работе и использование....9
Чистка и обслуживание....21
Уход и хранение....24
Устранение неполадок....25
Технические характеристики....27
Меры предосторожности....28

Kitfort

Общие сведения

Кофеварка КТ-7696 поможет приготовить эспрессо, капучино, латте, а также множество других кофейных напитков на ваш вкус.

Принцип работы кофеварки основан на методе эспрессо: вода из резервуара поступает в бойлер, где она нагревается, а затем под давлением проходит через молотый кофе, после чего в кружку подается готовый эспрессо.

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 крема́. 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.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от других кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка. В рожок устанавливается металлический фильтр, в который помещается молотый кофе. Затем кофе прессуется в таблетку — этот процесс известен как темперовка. Правильная темперовка — сложный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, 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 молотого кофе слишком быстро, и вкус напитка будет кислым и водянистым.

В комплекте предусмотрены два металлических фильтра для одинарной и двойной порции эспрессо, металлический рожок и мерная ложка-темпер.

Кофеварка имеет функцию предсмачивания кофейной таблетки. Предсмачивание используется для того, чтобы бóльшая 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.

Для приготовления многих напитков на основе эспрессо используют молочную пену. С помощью автоматического капучинатора, который устанавливается в кофеварку, вы можете сделать молочную пену для капучино или латте без особых усилий, просто нажав на кнопку. Автоматический капучинатор представляет собой резервуар для молока с крышкой, в которой находится механизм вспенивания. В крышке резервуара для молока также находятся трубка забора молока и трубка подачи молочной пены с металлической насадкой. Металлическую насадку можно закрепить в трех положениях, чтобы увеличить длину трубки подачи молочной пены. Таким образом, трубка подачи молочной пены с металлической насадкой может быть опущена даже в низкие чашки, чтобы при приготовлении молочной пены она не разбрызгивалась. При включении приготовления капучино или латте сначала автоматический капучина-

тор взобьет молочную пену и подаст ее в чашку через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой, а затем кофеварка приготовит эспрессо. Автоматический капучинатор также может взбить молочную пену без последующего приготовления эспрессо.

Кофеварка имеет шесть автоматических программ приготовления кофейных напитков: эспрессо, двойной эспрессо, капучино, двойной капучино, латте и двойной латте. Ручной режим приготовления напитка позволяет приготовить отдельно кофе и горячее молоко с молочной пеной необходимого вам объема. Также с помощью ручного режима вы можете самостоятельно регулировать соотношение молока и кофе, чтобы получить идеальный для себя напиток. Специальная индикация оповестит о нехватке воды для приготовления кофе.

Благодаря режимам очистки рожка и автоматического капучинатора устройство легко чистить. Кофеварка имеет напоминание о необходимости очистки от накипи и режим очистки от накипи, который облегчает уход за кофеваркой.

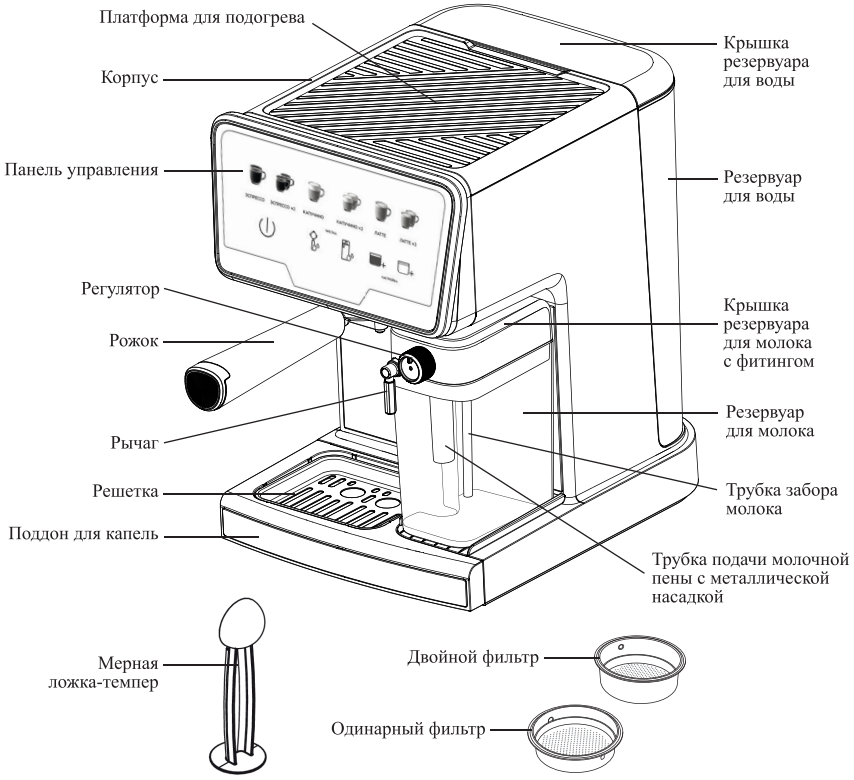
Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Однако не стоит забывать, что вкус и качество готового напитка также зависят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

Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Резервуар для воды — 1 шт.
   - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
2. Автоматический капучинатор — 1 шт.
   - Резервуар для молока — 1 шт.
   - Крышка резервуара для молока с регулятором и фитингом — 1 шт.
   - Металлическая насадка — 1 шт.
   - Трубка забора молока — 1 шт.
3. Рожок — 1 шт.
4. Одинарный фильтр — 1 шт.
5. Двойной фильтр — 1 шт.
6. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

   *опционально

Устройство кофеварки



Резервуар для воды съемный, поэтому его удобно мыть и наполнять водой. Можно наливать воду в резервуар, не снимая его с кофеварки, для этого нужно просто открыть крышку резервуара для воды. Под крышкой находится ручка резервуара для воды, за которую нужно потянуть, чтобы снять резервуар с корпуса.

Автоматический капучинатор съемный, что позволяет хранить оставшееся молоко в холодильнике, не переливая его из ***резервуара для молока***. В ***крышке резервуара для молока*** есть съемная ***трубка забора молока***, а также ***трубка подачи молочной пены***, на которую установлена ***металлическая насадка***.

Регулятор, расположенный на крышке резервуара для молока, имеет три положения:

— подача молочной пены;

— очистка автоматического капучинатора;

— данное положение позволяет достать регулятор из крышки для его очистки.

Рычаг регулирует положение трубки подачи молочной пены.

Примечание. Во время работы трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью рычага.

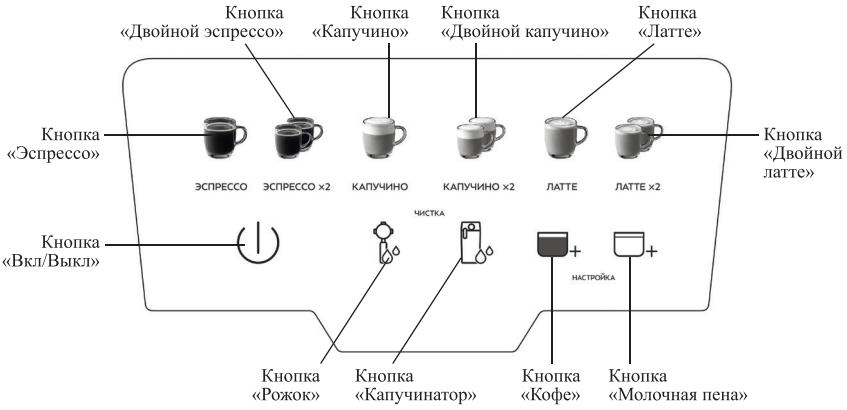
Для приготовления напитка из молотого кофе используются фильтры. ***Одинарный фильтр*** вмещает примерно 7 г молотого кофе, а ***двойной фильтр*** — примерно 14 г. Одинарный или двойной фильтр устанавливается в ***рожок***. При установке фильтра поместите его в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление на рожке. Немного прокрутите фильтр для фиксации в рожке.

Мерная ложка-темпер поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать его в фильтре рожка.

Платформа для подогрева не имеет собственного нагревательного элемента, она нагревается от термоблока. Поэтому часть платформы для подогрева, которая находится дальше от термоблока, будет слегка теплой. Это не является неисправностью. На платформу для подогрева кладут рожок, фильтр и чашки, чтобы прогреть их перед приготовлением кофе, а также чтобы они быстрее просохли.

Поддон для капель и ***решетка*** съемные, поэтому их легко очистить.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофеварку. После нажатия на данную кнопку начнется нагрев термоблока. Кнопки выбора напитков будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо», «Рожок», «Кофе» будут гореть непрерывно. Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, все кнопки будут гореть непрерывно.

Примечание. Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте», «Двойной латте», «Капучинатор» и «Молочная пена» не будут гореть и будут неактивны.

У прибора есть режим энергосбережения. Через 15 минут бездействия кофеварка подаст звуковой сигнал и выключится: нагрев прекратится, все кнопки на панели управления погаснут. Чтобы снова включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление одинарной порции эспрессо объемом примерно 35 мл.

Кнопка «Двойной эспрессо» включает приготовление двойной порции эспрессо объемом примерно 70 мл.

Кнопка «Капучино» включает приготовление одинарной порции капучино объемом примерно 110 мл.

Кнопка «Двойной капучино» включает приготовление двойной порции капучино объемом примерно 160 мл.

Кнопка «Латте» включает приготовление одинарной порции латте объемом примерно 175 мл.

Кнопка «Двойной латте» включает приготовление двойной порции латте объемом примерно 255 мл.

Примечание. Обратите внимание, что объем готового напитка будет немного отличаться, так как молотый кофе в рожке впитает часть воды.

Во время приготовления напитка нажатая кнопка будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. Когда приготовление напитка завершится, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление напитка раньше, нажмите на ту же кнопку.

Если во время приготовления кофе все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», мигают, значит, в резервуаре нет или недостаточно воды. Подождите 1 минуту или нажмите на любую кнопку — все кнопки будут гореть непрерывно. Затем добавьте воду в резервуар.

У кофеварки есть специальное напоминание о необходимости очистки после 200 приготовленных чашек кофе: кнопки «Рожок» и «Капучинатор» будут мигать. В этом случае необходимо провести очистку от накипи. Подробнее об этом читайте в разделе «Удаление накипи».

Кнопка «Рожок» служит для включения режима автоматической очистки рожка. В течение 50 секунд через рожок будет подаваться горячая вода.

Кнопка «Капучинатор» предназначена для включения режима автоматической очистки капучинатора. В течение 45 секунд через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой будут подаваться горячая вода и пар.

Кнопка «Кофе» включает и выключает подачу кофе в ручном режиме. Первое нажатие на кнопку включает подачу кофе, второе — выключает.

Примечание. Если не нажать на кнопку «Кофе» второй раз, чтобы выключить приготовление кофе, через 90 секунд или когда прольется 200 мл сработает автоотключение.

Кнопка «Молочная пена» включает и выключает подачу вспененного молока в ручном режиме. Первое нажатие на кнопку включает подачу молока с молочной пеной, второе — выключает.

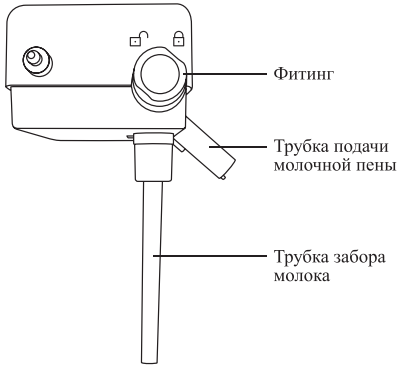
Примечание. Если не нажать на кнопку «Молочная пена» второй раз, чтобы выключить приготовление, то через 45 секунд сработает автоотключение.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Подготовка к работе и использование

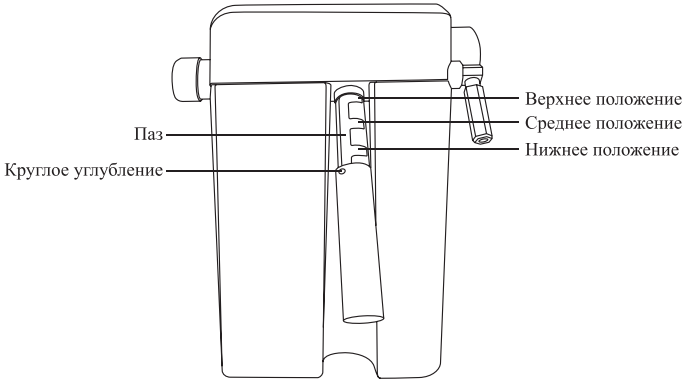
Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите корпус на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
3. Снимите резервуар для воды с корпуса. Для этого откройте крышку резервуара для воды. Затем возьмитесь за ручку резервуара для воды и потяните его вверх.
4. Отсоедините автоматический капучинатор от кофеварки, потянув его в сторону от кофеварки.
5. Снимите с резервуара для молока крышку.
6. Снимите фитинг с крышки резервуара для молока. Для этого поверните фитинг против часовой стрелки в положение «⊡» и потяните его в сторону.



7. Снимите металлическую насадку с трубки подачи молочной пены. Для этого поверните металлическую насадку на трубке справа налево и потяните вниз.
8. Отсоедините трубку забора молока, потянув ее в сторону от крышки резервуара для молока.
9. Снимите регулятор с крышки резервуара для молока. Для этого переведите регулятор в положение «⊡» и потяните в сторону.
10. Вымойте все части автоматического капучинатора и резервуар для воды теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Тщательно просушите.
11. Протрите корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.
    Внимание! Не используйте для мытья никаких частей кофеварки и автоматического капучинатора посудомоечную машину, абразивные чистящие средства и жесткие губки. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

12. Установите резервуар для воды в корпус так, чтобы выступы на резервуаре попали в пазы на корпусе. Откройте крышку резервуара для воды и наполните его чистой водой комнатной температуры до уровня между отметками «МИН» и «МАКС». Закройте крышку.
13. Установите в корпус поддон, а в него — решетку.
14. Установите фитинг в крышку резервуара для молока так, чтобы выступы на фитинге попали в пазы на крышке, и поверните фитинг по часовой стрелке в положение «🔒» до фиксации.
15. Вставьте трубку забора молока в выступ на дне крышки резервуара для молока. Обратите внимание, что скошенный конец трубки забора молока должен быть направлен в резервуар для молока. Вставьте трубку до упора, чтобы она была надежно зафиксирована.
16. На трубку подачи молочной пены установите металлическую насадку, сориентировав ее небольшим круглым углублением вверх. Выступ на внутренней части металлической насадки должен попасть в паз на трубке подачи молочной пены. Продвигайте насадку вверх по трубке и зафиксируйте в одном из трех положений, повернув металлическую насадку слева направо до фиксации.



17. Вставьте регулятор в крышку резервуара для молока так, чтобы указатель на регуляторе был направлен на значок «🔓» и выступы на регуляторе попали в пазы на крышке, и поверните регулятор по часовой стрелке до фиксации.
18. Наполните резервуар для молока чистой водой комнатной температуры до уровня между отметками «МИН» и «МАКС». Закройте его крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в воду, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока.
19. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте капучинатор до упора так, чтобы фитинг вошел в углубление на корпусе кофеварки.

20. Подключите устройство к сети питания и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Кнопки выбора напитков будут мигать. Когда кофеварка достаточно нагреется для приготовления эспрессо, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо», «Рожок», «Кофе» будут гореть непрерывно. Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, все кнопки будут гореть непрерывно.
    Примечание. Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте», «Двойной латте», «Капучинатор» и «Молочная пена» не будут гореть и будут неактивны.
21. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр для фиксации.
22. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под значок открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
23. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую емкость под рожок. С помощью рычага поверните трубку подачи молочной пены так, чтобы она была направлена в чашку.
24. Поверните регулятор в положение очистки автоматического капучинатора «⟲».
25. Включите приготовление двойной порции латте, нажав на кнопку «Двойной латте». Во время приготовления напитка кнопка «Двойной латте» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. Сначала автоматический капучинатор будет подавать в емкость горячую воду и пар через трубку подачи молочной пены, а затем кофеварка начнет пролив воды через рожок.
    Примечания. При первом включении кофеварка может не подавать воду, это не является неисправностью. Устройству нужно время, чтобы подкачать воду из резервуара для воды. Поэтому включите приготовление двойной порции латте несколько раз. Также попробуйте несколько раз приподнять резервуар для воды, чтобы открыть клапан на дне резервуара. Убедитесь, что снизу резервуара для воды удалена заглушка.
    При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки. Это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.
    Внимание! При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будут выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны, не обожгитесь!
    Будьте осторожны: кофеварка, рожок, фильтр, а также металлическая насадка на трубке подачи молочной пены нагреваются во время использования. Не обожгитесь!
26. Когда приготовление завершится, все кнопки загорятся и будут гореть непрерывно.

27. Включите приготовление двойного латте 2–3 раза. Не забывайте при необходимости сливать воду из чашки и добавлять воду в резервуары. После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут.
28. Кофеварка готова к использованию.

Приготовление эспрессо

1. Наполните резервуар для воды чистой водой комнатной температуры до уровня между отметками «МИН» и «МАКС». Закройте крышку резервуара.
   Примечание. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо прибор не нагревает воду до температуры кипения. Запрещено наливать в резервуар для воды горячую воду и иные жидкости.
2. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Кнопки выбора напитков будут мигать. Когда устройство достаточно нагреется для приготовления эспрессо, кнопки «Эспрессо», «Двойной эспрессо», «Рожок» и «Кофе» будут гореть непрерывно. Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, все кнопки будут гореть непрерывно.
   Примечание. Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, то кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте», «Двойной латте», «Капучинатор» и «Молочная пена» не будут гореть и будут неактивны.
3. Для одной порции эспрессо возьмите одинарный фильтр, для двойного эспрессо — двойной фильтр. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр для фиксации. Добавьте молотый кофе в фильтр.
4. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр или мерную ложку-темпер. После утрамбовки прокрутите без усилий темпером по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
5. Подведите рожок под значок открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
6. Поставьте чашку на решетку поддона.
   Примечание. Если высота чашки (более 13 см) не позволяет поставить ее на поддон, вы можете снять решетку и поддон и поставить чашку под рожок.
7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно. Или, если автоматический капучинатор не был установлен, то будут гореть только кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо», «Рожок», «Кофе» и «Вкл/Выкл».

8. Нажмите на кнопку «Эспрессо» для приготовления одинарной порции эспрессо или на кнопку «Двойной эспрессо» — для приготовления двойной порции эспрессо. Во время приготовления нажатая кнопка будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут.
   Примечание. При включении приготовления эспрессо кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки, поэтому после начала подачи воды в рожок будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится. Это не является неисправностью.
9. Когда приготовление напитка завершится, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно. Или, если автоматический капучинатор не был установлен, то будут гореть только кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо», «Рожок», «Кофе» и «Вкл/Выкл». Чтобы остановить приготовление раньше автоматического завершения программы, снова нажмите на кнопку выбранного напитка. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли кофе.
10. Уберите чашку с решетки поддона. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте рожок и фильтр теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка.
11. Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и отключите его от сети питания.

Внимание! Будьте осторожны: корпус прибора, рожок и фильтр могут сильно нагреваться во время использования. Не обожгитесь! Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны!

Приготовление капучино и латте

1. Выполните действия 1–5 из раздела «Приготовление эспрессо».
2. Снимите крышку резервуара для молока. Наполните резервуар для молока холодным молоком до уровня между отметками «МИН» и «МАКС».
   Примечание. Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3,2–4% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
3. Проверьте, что на дне крышки резервуара для молока установлена трубка забора молока скошенным концом вниз, а на трубку подачи молочной пены надета металлическая насадка. Также убедитесь, что фитинг и регулятор установлены и зафиксированы в крышке резервуара для молока.
4. Закройте резервуар для молока крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в молоко, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока.
5. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте его до упора так, чтобы фитинг вошел в углубление на корпусе кофеварки.
   Примечание. Перед приготовлением капучино, латте или молочной пены необходимо установить в прибор собранный автоматический капучинатор.

Если автоматический капучинатор не установлен в устройство или установлен неправильно, кнопки «Капучино», «Двойной капучино», «Латте», «Двойной латте», «Капучинатор» и «Молочная пена» не будут гореть. Данные кнопки будут неактивны.

6. Поставьте чашку на решетку поддона под рожок. Направьте трубку подачи молочной пены с помощью рычага в чашку. При необходимости измените длину трубки подачи молочной пены, как описано в пункте 16 раздела «Подготовка к работе». Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, молочная пена может разбрызгаться.
   Примечание. Во время работы трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью рычага. Изменять длину трубки подачи молочной пены необходимо перед началом приготовления напитка.
7. Поверните регулятор в положение подачи молочной пены «».
8. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, все кнопки на панели управления горят непрерывно.
9. Нажмите на кнопку «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» или «Двойной латте». Во время приготовления нажатая кнопка будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. Сначала автоматический капучинатор подаст в чашку вспененное молоко через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой, а затем кофеварка приготовит эспрессо.
   Примечание. При включении приготовления эспрессо кофеварка выполняет предсмачивание кофейной таблетки, поэтому после начала подачи воды в рожок будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится. Это не является неисправностью.
10. Когда приготовление напитка завершится, все кнопки на панели управления загорятся и будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше, снова нажмите на кнопку выбранного напитка.
11. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления кофе. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли кофе, а из трубки подачи молочной пены — остатки молока.
12. Уберите чашку с решетки поддона.
13. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте рожок и фильтр теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка.
14. По окончании приготовления, пока остатки молочной пены не присохли к частям устройства, обязательно очистите все части автоматического капучинатора, как описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора».
    Внимание! Будьте осторожны: металлическая насадка сильно нагревается во время приготовления молочной пены!
    Примечание. Допускается хранить остатки молока в автоматическом капучинаторе в холодильнике, но, когда молоко закончится, его необходимо очистить.

Приготовление кофе и вспененного молока в ручном режиме

Ручной режим позволяет приготовить кофе и вспененное молоко необходимого вам объема.

1. Выполните действия 1–8 из раздела «Приготовление капучино и латте».
2. Нажмите на кнопку «Кофе». Нажатая кнопка будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. Кофеварка будет подавать эспрессо. Когда будет приготовлено необходимое вам количество напитка, нажмите на кнопку «Кофе» второй раз, чтобы остановить приготовление эспрессо. Все кнопки загорятся и будут гореть непрерывно.

   Примечание. Если не нажать на кнопку «Кофе» второй раз, чтобы выключить приготовление кофе, то через 90 секунд или когда прольется 200 мл, сработает автоотключение.
3. Нажмите на кнопку «Молочная пена». Нажатая кнопка будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» гореть непрерывно, остальные кнопки погаснут. Кофеварка будет подавать молоко с молочной пеной. Когда будет приготовлено необходимое вам количество горячего молока с молочной пеной, нажмите на кнопку «Молочная пена» второй раз, чтобы остановить приготовление. Все кнопки загорятся и будут гореть непрерывно.

   Примечание. Если не нажать на кнопку «Молочная пена» второй раз, чтобы выключить приготовление, через 45 секунд сработает автоотключение.
4. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли кофе, а из трубки подачи молочной пены — остатки молока.
5. Уберите чашку с решетки поддона. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Затем промойте рожок и фильтр теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка.
6. По окончании приготовления, пока остатки молока не присохли к частям устройства, обязательно очистите все части автоматического капучинатора, как описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора».

   Внимание! Будьте осторожны: металлическая насадка сильно нагревается во время приготовления молочной пены!

   Примечание. Допускается хранить остатки молока в автоматическом капучинаторе в холодильнике, но, когда молоко закончится, его необходимо очистить.

Разновидности эспрессо

Двойной эспрессо, который также называют *до́ппио* (от итальянского слова «doppio»), — кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. У доппио интенсивный вкус и аромат. Итальянцы добавляют 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.

Ристре́тто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. В нем меньше воды, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). В Италии ристретто считается самым настоящим кофе, а человек, его заказывающий, пользуется неизменным уважением бариста.

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар не принято, чтобы сохранить истинный вкус напитка.

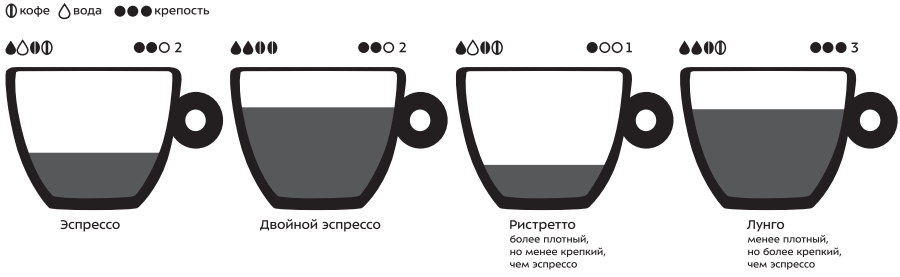
Ристретто обычно подают со стаканом холодной воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым новым глотком как первым.

Лу́нго — менее насыщенный кофе. Его иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, пролив дольше, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). Кофеина в лунго больше, чем в ристретто, хотя они готовятся похожим способом. На вкус лунго более горький, 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, увеличив время экстракции до 45 секунд.

Лунго не стоит путать с американо, который готовится иначе: в эспрессо вливают горячую воду. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго, как правило, меньше, чем объем американо.

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



Напитки на основе эспрессо

Америка́но — 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 напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе в кофемашине (длительность пролива не 25 секунд, а 50 секунд или более). Такой американо имеет жженый 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.

Ла́тте (англизированный и сокращенный вариант от итальянского «caffè latte» — «кофе с молоком») — кофейный напиток на основе молока, представляющий собой трехслойную смесь из пены, молока и эспрессо. В отличие от капучино, в латте больше молока и меньше молочной пены.

На основе латте существует множество слоистых кофейных коктейлей: ореховый латте, холодный 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 добавлять в напиток.

Капучи́но состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. При этом молочной пены добавляется больше, чем молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подают в 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, ведь это зависит от вкусовых предпочтений. Используют пастеризованное молоко 2,5–4% жирности: при приготовлении молочной пенки с помощью паровой трубки можно использовать молоко 2,5% жирности, при взбивании в автоматическом капучинаторе рекомендуют использовать молоко 3,2–4%. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 3% и выше (более 3 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:
- 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* 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* способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделение масел. Кофе обладает хорошим ароматом.
3. *Средняя обжарка.* Выделяется небольшое количество эфирных масел, поэтому зерна начинают блестеть, на их поверхности появляются коричневые пятна. Вкус кофе сладковатый с горчинкой.
4. *Темная обжарка* дает зернам интенсивную шоколадную окраску. Зерна выделяют большое количество масел, а вкус приобретает ощутимую горчинку и терпкость.
5. *Очень темная обжарка*. Зерна становятся очень маслянистыми и приобретают почти черный цвет. Вкус кофе получается насыщенным и бархатистым.

В идеале зерна должны быть свежеобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, то 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	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в *капельной кофеварке* и *френч-прессе*. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку	6–8 минут
	Средний	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами	4–6 минут
	Тонкий	Используется в кофеварках с фильтрами и *гейзерной кофеварке*	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо	Применяется в *кофеварках эспрессо*, где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный	Подходит для *турки* (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и тягучим	7–10 минут

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

Для кофеварок эспрессо не подходит слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

Для поклонников кофе существует принципиальная разница, с помощью чего молоть зерна. Кофе, смолотый промышленным способом, получается достаточно однородным за счет просеивания. В то же время ароматические свойства кофе очень быстро улетучиваются, поэтому лучше всего молоть кофе небольшими партиями дома.

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

- по типу жерновов (конические или плоские);
- по типу привода (механические и электрические).

Истинные гурманы предпочитают механические кофемолки. Кофе, смолотый в ручной мельнице, получается более качественным за счет невысокой скорости работы. В процессе помола зерна не так сильно нагреваются и не теряют свой аромат.

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами. Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Советы

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.

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.

Обязательно направьте трубку подачи молочной пены в чашку, так как молоко может разбрызгаться.

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

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

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 3 г на 100 г жидкости.

Обязательно очищайте все части автоматического капучинатора после каждого использования, так как в неочищенном виде это благоприятная среда для роста молочных бактерий. Также после засыхания остатков молочной пены очистить части автоматического капучинатора и механизм вспенивания в крышке резервуара для молока будет трудно. Если остатки пены присохли,

то отсоедините трубку забора молока и трубку подачи молочной пены с металлической насадкой от крышки резервуара для молока, замочите их в теплой воде, а затем вымойте.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Чистка и обслуживание

Промывайте рожок и фильтр после каждого использования. После очистки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуется не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона или на платформу для подогрева, чтобы рожок просох.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с пазом на рожке, вращая фильтр, а затем потяните его вверх.

Место установки рожка следует протирать влажной мягкой тканью.

Регулярно мойте резервуар для воды теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и вымыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать кипяченую воду. Не наливайте в резервуар горячую воду. В резервуар следует наливать воду комнатной температуры.

Регулярно очищайте автоматический капучинатор, как это описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора».

Регулярно выливайте воду из поддона. Промойте поддон и решетку и установите их обратно.

Протирайте корпус кофеварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не используйте для мытья никаких частей кофеварки и автоматического капучинатора посудомоечную машину, абразивные чистящие средства и жесткие губки. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.

Чистка автоматического капучинатора

После каждого использования обязательно тщательно очищайте все части автоматического капучинатора. Допускается хранить остатки молока в автоматическом капучинаторе в холодильнике, но когда молоко закончится, его необходимо очистить.

1. Отсоедините автоматический капучинатор от кофеварки, потянув его в сторону от кофеварки. Снимите с резервуара для молока крышку. Промойте резервуар для молока чистой водой.
2. Снимите металлическую насадку с трубки подачи молочной пены. Для этого поверните металлическую насадку на трубке справа налево и потяните вниз.
3. Отсоедините трубку забора молока, потянув ее в сторону.

4. Снимите регулятор с крышки резервуара для молока. Для этого переведите регулятор в положение «⊡» и потяните в сторону.
5. Снимите фитинг с крышки резервуара для молока, повернув фитинг против часовой стрелки в положение «⊡». Затем потяните фитинг в сторону от крышки.
6. Вымойте все части автоматического капучинатора теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Тщательно просушите.
7. Соберите все части автоматического капучинатора в обратной последовательности.
8. Наполните резервуар для молока чистой водой комнатной температуры до уровня между отметками «МИН» и «МАКС». Закройте его крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в воду, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока.
9. Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте капучинатор до упора так, чтобы фитинг вошел в углубление на корпусе кофеварки.
10. Наполните резервуар для воды чистой водой комнатной температуры до уровня между отметками «МИН» и «МАКС».
11. Поставьте емкость на решетку поддона. Направьте трубку подачи молочной пены с металлической насадкой с помощью рычага в емкость.
    Примечание. При необходимости увеличьте длину трубки подачи молочной пены, изменив положение металлической насадки на ней. Для этого при установке металлической насадки на трубку выберите одно из трех положений и поверните насадку слева направо, чтобы зафиксировать ее на трубке.
12. Поверните регулятор против часовой стрелки в положение «⊙».
13. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно.
14. Нажмите на кнопку «Капучинатор», чтобы запустить режим чистки автоматического капучинатора. На панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл», а кнопка «Капучинатор» будет мигать. Автоматический капучинатор будет подавать в емкость горячую воду и пар через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой.
    Внимание! При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будет выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны и не обожгитесь!
    Трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью рычага. Изменять длину трубки подачи молочной пены необходимо перед началом очистки.
15. Когда чистка завершится, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Чтобы остановить чистку раньше, нажмите на кнопку «Капучинатор». Чистка длится 45 секунд.
16. По окончании очистки слейте воду из емкости и из резервуара для молока.

Чистка рожка

1. Наполните резервуар для воды чистой водой комнатной температуры до уровня между отметками «МИН» и «МАКС».
2. Подсоедините рожок с пустым фильтром (без кофе) к кофеварке и поставьте емкость на решетку поддона.
3. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно.
   Примечание. Если вы не подсоединили автоматический капучинатор к кофеварке, то дождитесь, когда только кнопки «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Рожок» будут гореть непрерывно. Остальные кнопки будут неактивны, если капучинатор не подсоединен к кофварке.
4. Нажмите на кнопку «Рожок», чтобы запустить режим чистки рожка. На панели управления будет гореть только кнопка «Вкл/Выкл», а кнопка «Рожок» будет мигать. Из рожка будет подаваться горячая вода.
   Внимание! Во время очистки из рожка будет выходить горячая вода. Будьте осторожны и не обожгитесь!
5. Дождитесь завершения чистки. Чистка длится 50 секунд. Кнопка «Рожок» погаснет. Чтобы остановить чистку раньше, нажмите на кнопку «Рожок».
6. После завершения чистки кофеварка проведет нагрев термоблока до температуры приготовления эспрессо и молочной пены. Кнопки выбора напитков будут мигать. Когда нагрев будет завершен, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
   Примечание. Если вы не подсоединили автоматический капучинатор к кофеварке, то во время нагрева будут мигать только кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо». После завершения нагрева непрерывно будут гореть только кнопки «Вкл/Выкл», «Эспрессо», «Двойной эспрессо» и «Рожок».
7. По окончании очистки дождитесь, когда остатки воды из рожка стекут в емкость, и слейте из нее воду.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Кофеварка имеет специальное напоминание о необходимости очистки после 200 приготовленных чашек кофе: при включении кофеварки кнопки «Рожок» и «Капучинатор» будут мигать. В этом случае необходимо провести очистку от накипи.

1. Налейте в резервуар для воды 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините рожок с пустым фильтром (без кофе) и поставьте емкость на решетку поддона.
3. Налейте в резервуар для молока воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая отметку «МАКС». Установите собранный автоматический капучинатор в направляющие внизу корпуса кофеварки и задвиньте его до упора так, чтобы фитинг вошел в углубление на корпусе кофеварки.
4. Направьте трубку подачи молочной пены с металлической насадкой с помощью рычага в емкость.

Примечание. При необходимости увеличьте длину трубки подачи молочной пены, изменив положение металлической насадки на ней. Для этого при установке металлической насадки на трубку выберите одно из трех положений и поверните насадку слева направо, чтобы зафиксировать ее на трубке.

5. Поверните регулятор против часовой стрелки в положение «».
6. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется нагрев кофеварки. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно.
7. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки «Рожок» и «Капучинатор», чтобы включить режим очистки от накипи. Нажатые кнопки будут мигать.

   Внимание! Во время очистки из рожка и из трубки подачи молочной пены будут выходить горячая вода и пар. Будьте осторожны и не обожгитесь!
8. Когда чистка завершится, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Чтобы остановить чистку раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Чистка длится 7–8 минут.
9. По окончании очистки слейте воду из емкости и поставьте ее на решетку.
10. Выключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», и отключите ее от сети питания. Подождите, пока рожок и автоматический капучинатор остынут.
11. Вымойте резервуар для воды и рожок теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.
12. Очистите и соберите автоматический капучинатор, как описано в пунктах 1–7 раздела «Чистка автоматического капучинатора».
13. Повторите действия, описанные в пунктах 1–10, используя чистую воду комнатной температуры, чтобы промыть кофеварку и автоматический капучинатор от остатков средства для удаления накипи. После проведения очистки напоминание о необходимости очистки сбросится. Кофеварка готова к использованию.

Уход и хранение

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара для воды и молоко из резервуара для молока. Вымойте и высушите все составные части кофеварки и автоматического капучинатора, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

На длительное хранение убирайте кофеварку вместе с аксессуарами в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, — нормальное явление. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра или адаптера 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 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
В кофеварке предусмотрен режим энергосбережения: спустя 15 минут бездействия устройство выключается	Чтобы снова включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»
Сгорел термопредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Вода не подается, все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», мигают

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре для воды	Нажмите на любую кнопку — все кнопки будут гореть непрерывно. Долейте воду в резервуар для воды
Резервуар для воды стоит неплотно	Нажмите на любую кнопку — все кнопки будут гореть непрерывно. Поднимите резервуар для воды, проверьте, нет ли посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар для воды в кофеварку

Из кофеварки вытекает вода на стол

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

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка и автоматический капучинатор были плохо промыты после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды и автоматический капучинатор, наполните резервуары чистой водой, не превышая максимальную отметку. Включите приготовление двойного латте, чтобы промыть внутренние части
Молотый кофе испортился, потому что хранился в теплом влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в сухом прохладном месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть кофе

Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
Автоматический капучинатор не установлен или установлен неправильно	Установите автоматический капучинатор, как это описано в главе «Подготовка к работе и использование»
В резервуаре для молока кончилось молоко	Залейте в резервуар для молока молоко до уровня между отметками «МИН» и «МАКС»
Трубки подачи молочной пены и забора молока загрязнены	Тщательно очистите трубку забора молока, снимите металлическую насадку и прочистите трубку подачи молочной пены

Индикаторы «Рожок» и «Капучинатор» мигают

Возможная причина	Решение
Напоминание о необходимости очистки от накипи	Проведите очистку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

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: 1280–1530 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,7 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,5 л
6. Давление: 15 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 224 × 378 × 330 мм
9. Размер упаковки: 345 × 272 × 400 мм
10. Вес нетто: 4,4 кг
11. Вес брутто: 6,0 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Гуандун Донлим Интелиджэнт Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №26, Шунье Ист Роуд, Синтань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить 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, резервуара для воды 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.

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

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

Засорение фильтра рожка является следствием использования слишком мелкого помола, не предназначенного для 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 прибора 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 прибором 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 прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не включайте прибор без молока, если выбрано приготовление с молочной пеной. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленный напиток может быть горячим. Проверяйте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
21. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

23. Не включайте приготовление кофе без установленного рожка. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
25. Наливайте в резервуар для молока только молоко или воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-3

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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