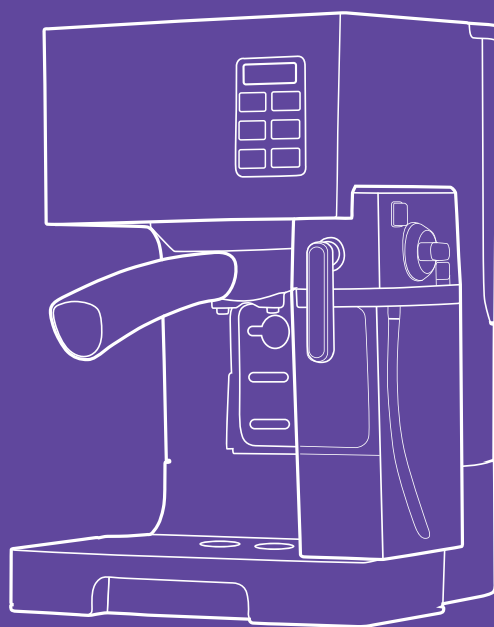


**Со мной
утро всегда
бодрое!**



**Кофеварка
КТ-743**

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	4
Устройство кофеварки	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание кофеварки	14
Хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	18
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-743 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

Эспрессо — это особый способ приготовления кофе. В статьях и книгах можно встретить различный перевод слова «espresso». Чаще всего это слово переводят, как «под давлением», «быстрый», «выразительный». Можно найти целые историко-лингвистические исследования, в одном из них версия перевода звучит, как «кофе, сделанный в данный момент специально для вас».

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением 19 бар проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кре́ма, 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.

В рожковых кофеварках молотый кофе надо насыпать и утрамбовать в специальный рожок.

Процесс трамбовки также называют темперовкой. В музыке есть термин «равномерно темперированный строй». Такой строй возник в результате поиска идеального строя для музыки. Также важно уметь делать равномерно темперированный кофе для получения идеального напитка. Это, конечно, шутка, но она недалеко от правды. Правильная темперовка — довольно-таки 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.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует использования каких-либо расходующихся частей. Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды.

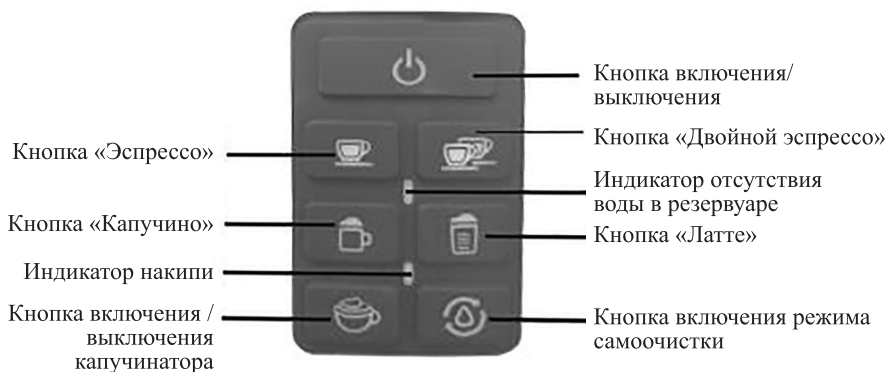
Комплектация

1. Корпус — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Капучинатор — 1 шт.
 - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
 - Рожок — 1 шт.
2. Фильтр на одну чашку — 1 шт.**
3. Фильтр на две чашки — 1 шт.**
4. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Гарантийный талон — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

* опционально

** один из фильтров может быть установлен в рожок

Устройство кофеварки





Кнопками на панели управления выбирается тип и объем напитка. В режиме разогрева все кнопки мигают. Когда кофеварка прогреется, кнопки закончат мигать, информируя о готовности.

В режиме ожидания горят все кнопки.

Кофеварка оборудована функцией автоотключения. Если в течение 30 минут не производилось никаких действий, кофеварка перейдет в режим сна. Чтобы перевести ее из режима сна в режим ожидания, нажмите на кнопку включения на панели управления.

Платформа для подогрева чашек не имеет своего подогревателя, а нагревается от тепла, выделяемого при работе кофеварки. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья.

Если вода в резервуаре закончится, об этом сообщит специальный индикатор отсутствия воды.

Подготовка к работе и использование

Распакуйте кофеварку и удалите все упаковочные материалы.

Установите кофеварку на ровную, устойчивую, сухую горизонтальную поверхность. Подключите к сети электропитания.

Кофеварка готова к эксплуатации.

Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, рожок, капучинатор, фильтр и поддон.

Протрите корпус кофеварки влажной тканью. После этого проделайте следующие действия:

- 1) Налейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку «МАХ». Затем закройте крышку резервуара.
- 2) Налейте воду в капучинатор, не превышая отметку «МАХ». Затем закройте крышку капучинатора.
- 3) Подключите кофеварку к электросети, нажмите кнопку включения. Кнопки на панели управления начнут мигать. Дайте прогреться кофеварке. Когда кнопки на панели управления перестанут мигать – кофеварка прогрелась.
- 4) Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку, повернув его против часовой стрелки в положение «Заккрыть». Подставьте под рожок пустую чашку.
- 5) Нажмите кнопку приготовления «эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Проделайте это действие дважды.
- 6) Спозиционируйте стимер за ручку так, чтобы его край был в чашке или строго над чашкой. Подставьте под стимер чашку или другую емкость. Нажмите кнопку включения капучинатора, подождите пока вода прокачается через капучинатор и повторите процедуру.
- 7) Вылейте воду из резервуара для воды и молока, а затем тщательно их промойте.

Примечание. Не используйте кофеварку без воды. Убедитесь, что все съемные детали установлены правильно. Приготовление кофе может сопровождаться шумом. Это нормально и не является неисправностью.

Приготовление кофе эспрессо

- 1) Нажмите на кнопку включения. Кнопки загорятся и начнут мигать. Кофеварка начинает нагреваться. В этот момент можно заняться заполнением рожка. Когда кофеварка прогреется, кнопки закончат мигать, информируя о готовности.
- 2) Поверните рожок за ручку по часовой стрелке (налево) в положение «Открыть» и снимите вниз. Проверьте, что в него установлен фильтр.
- 3) Положите в фильтр 1 или 2 мерных ложки молотого кофе. 1 мерная ложка соответствует 1 чашке (90 мл) готового напитка. Для двойного эспрессо требуется 2 ложки. Не кладите больше двух ложек молотого кофе для двойной порции дабл (Double — двойная), или более одной ложки для одиночной порции сингл (Single — одиночная).
- 4) Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания, без приложения усилий, прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.

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

- 5) Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Открыть». Затем поверните ручку направо в положение «Закреть».
- 6) Подставьте под рожок чашку. Нажмите кнопку «эспрессо» или «двойное эспрессо». Время работы выставлено таким образом, чтобы эспрессо экстрагировался за 25–30 секунд. Для двойного эспрессо это время увеличено до 60 секунд. Следите, чтобы чашка не переполнилась. В случае необходимости, нажмите кнопку эспрессо еще раз, чтобы приостановить подачу воды. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости. Кофе готов.

Внимание! Кофеварка оснащена системой сброса давления. Это означает, что в поддон для капель будет сбрасываться лишняя вода из бойлера. Следите, чтобы поддон не переполнялся водой.

- 7) Поверните рожок по часовой стрелке в положение «Открыть» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.

Приготовление капучино

- 1) Перед приготовлением капучино установите регулятором интенсивности подачи молока количество пены. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения количества пенки и против часовой — для уменьшения.
- 2) Убедитесь, что кофеварка прогрета — кнопки на панели управления горят непрерывно. Если они мигают, разогрев еще не закончился.



- 3) Положите в фильтр 1 мерную ложку молотого кофе.
- 4) Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером и утрамбуйте кофе.
- 5) Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Открыть». Затем поверните ручку направо в положение «Заккрыть».
- 6) Установите капучинатор в кофеварку. Не включайте капучинатор без установленного контейнера, из сопла пойдет горячий пар, что может привести к ожогам.
- 7) Подставьте под рожок чашку. Спозиционируйте стимер за ручку так, чтобы его край был в чашке или строго над чашкой. Нажмите кнопку «Капучино» для приготовления напитка.
- 8) Поверните рожок по часовой стрелке в положение «Открыть» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.

Примечание. Капучино это кофе. Имеет густую пену, состоит на одну треть из эспresso, на треть из молочной пены и на треть из молока. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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.

Приготовление латте

- 1) Действуйте аналогично приготовлению капучино.
- 2) Убедитесь, что кофеварка прогрета — Кнопки на панели управления горят непрерывно. Если они мигают, разогрев еще не закончился.
- 3) Положите в фильтр 1 мерную ложку.
- 4) Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером и утрамбуйте кофе.
- 5) Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Открыть». Затем поверните ручку направо в положение «Заккрыть».
- 6) Установите капучинатор в кофеварку. Не включайте капучинатор без установленного контейнера, из сопла пойдет горячий пар, что может привести к ожогам.
- 7) Подставьте под рожок чашку. Спозиционируйте стимер за ручку так, чтобы его край был в чашке или строго над чашкой. Нажмите кнопку «Латте» для приготовления напитка.
- 8) Поверните рожок по часовой стрелке в положение «Открыть» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.

Примечание. Латте, в отличие от капучино, это кофейный напиток. Имеет рыхлую пену, состоит на одну четвертую из эспresso, на половину из молока и еще на четверть из пены. Скажем, что не существует абсолютно правильного рецепта латте, но закономерность всё-таки есть: молоко это основа напитка и его на порядок больше, чем в капучино.

Внимание! Если во время приготовления кофе в резервуаре закончится вода, то на панели управления загорится красный индикатор и будут звучать постоянные звуковые сигналы. Откройте крышку, долейте воду в резервуар и нажмите кнопку эспresso или двойной эспresso.

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.

Ристрétто — 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 баристы.

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

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Контролировать время пролива можно кнопкой эспрессо, для этого во время готовки нажмите на нее еще раз. 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 или одна мерная ложка. Нажмите кнопку двойной эспрессо, тем самым увеличим время экстракции.

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

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



Напитки на основе эспresso

Американо — это классический эспresso, 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 эспresso добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С);

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

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

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

Очень часто в отечественных кофейнях и барах под видом американо подают кофейный напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе в кофемашине (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились благодаря тем, 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 имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики. Подробно о сортах кофе много написано в интернете.

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

Степень обжарки

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

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

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

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

Используйте сверхтонкий помол только для заваривания кофе "по-турецки".

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

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получается 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 баристы

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.

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

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

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

Чистка и обслуживание кофеварки

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, а также чтобы уплотнитель рожка на корпусе кофеварки не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Протирайте стимер после каждого приготовления вспененного молока, иначе на нем налипнут остатки молока.

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

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

Протирайте корпус кофеварки влажной тканью.

Режим очистки капучинатора

Для проведения очистки вначале слейте из контейнера молоко и ополосните его водой. Наполните капучинатор водой и установите на место. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку, повернув его против часовой стрелки в положение «Закрыть». Включите кофеварку и дайте ей прогреться. Поставьте большую чашку и спозиционируйте стимер за ручку так, чтобы его край был в чашке или строго над чашкой. Нажмите на кнопку включения режима самоочистки. Начнется процесс очистки и через несколько секунд автоматически завершится. Для прекращения очистки вручную нажмите на кнопку еще раз. При необходимости повторите очистку. Затем слейте воду из контейнера и чашки.

Для более эффективной очистки вы можете налить чистую воду температурой 50–70 градусов. В этом случае налет молока внутри крышки капучинатора будет отходить от стенок патрубков более эффективно.

Примечание. Рекомендуется проводить очистку после каждого цикла капучинатора. То есть, после того как израсходовали все молоко в капучинаторе, произведите очистку. На панели управления есть специальный индикатор накипи, информирующий о необходимости очистить капучинатор. Когда индикатор начнет мигать, кофеварка не даст приготовить кофе, пока не будет выполнена очистка. После завершения очистки прозвучат два звуковых сигнала.

Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3%-й раствор лимонной кислоты) до максимального уровня. Включите кофеварку и дайте ей прогреться. Установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофеварку, повернув его против часовой стрелки в положение «Закреть». Поставьте под рожок пустую чашку.
2. Нажмите на кнопку включения режима самоочистки и подержите 5 секунд. Прозвучит звуковой сигнал и начнется самоочистка, при этом кнопка будет мигать.
3. Дождитесь, пока вода в резервуаре не кончится, это займет несколько минут. Периодически сливайте наполняющийся стакан с водой.
4. Подождите 15 минут, чтобы средство от накипи подействовало. Затем повторите 3–5 раз пункты 2 и 3.
5. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду. Повторите пункты 2 и 3 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Примечание. Вы можете проводить очистку от накипи до того как кофеварка запросит эту очистку. После завершения очистки прозвучат два звуковых сигнала.

Хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара, промойте и высушите его. Промойте и высушите рожок и фильтр, а также решетку и поддон.

Во время хранения рожок должен быть отсоединен во избежание порчи уплотнения.

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

Устранение неполадок

Вода остается в рожке

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



она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в рожке — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Моргает индикатор отсутствия воды

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар

Моргает индикатор накипи

Возможная причина	Решение
В кофеварке образовались отложения накипи	Произведите очистку, согласно инструкции в разделе «удаление накипи»

Вода идет из уплотнения между рожком и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Дождитесь, когда кофеварка остынет, отключив ее от сети и оставив на 2–3 часа. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке

Из кофеварки вытекает вода на стол

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

У кофе кислый привкус

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

Кофеварка не включается

Возможная причина	Решение
Кофеварка не подключена к сети электропитания	Подключите кофеварку к сети электропитания

Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку

Молоко не взбивается

Возможная причина	Решение
Возможно, молоко не подходит для взбивания	Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Показатель белка в выбранном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл)

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200–1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,4 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,4 л
6. Давление: 19 бар
7. Размер устройства: 210 × 250 × 300 мм
8. Размер упаковки: 310 × 260 × 365 мм
9. Вес нетто: 4,2 кг
10. Вес брутто: 5,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Итернал (Гуандун) Тек Илектрик Ко., Лтд. Б5 Саус Лунчжоу Роуд, Лунцзян Резиденшл Кэмити, Лунцзян Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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

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.

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 кофеварку, 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 кофеваркой.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий 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. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру чая перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте кофеварку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте кофеварку так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения кофеварки и не подвергайте ее 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.



Kitfort

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

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

8-800-775-56-87