

**На страже
бодрости!**



**Кофеварка «3 в 1»
КТ-7107**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация.....	5
Устройство кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание	18
Уход и хранение	19
Устранение неполадок.....	19
Технические характеристики	22
Меры предосторожности	23
Другие товары Kitfort.....	25

Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» КТ-7107 — multifunctional устройство, сочетающее в себе функции кофемолки, капсульной и рожковой кофеварки. Благодаря адаптерам кофеварка подходит для капсул типа Nespresso и Dolce Gusto, а также для молотого кофе. Встроенная кофемолка с коническими металлическими жерновами позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Также вы можете регулировать степень помола.

Кофеварка «3 в 1» поможет приготовить кофе эспрессо, американо или лунго, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Одна порция готовится 25–30 секунд. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием кофеварки «3 в 1» от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является возможность приготовления кофе из капсул и приготовления кофе, аналогично приготовлению кофе в рожковой кофеварке. Молотый кофе помещается в фильтр адаптера и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. 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.

Для приготовления многих кофейных напитков на основе эспрессо используют молочную пену. Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Для приготовления молочной пены используют автоматические или ручные капучинаторы.

Кофеварка оснащена съемным резервуаром для воды и тремя адаптерами. Мерная ложка-темпер поможет наполнить рожок и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

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

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже утрамбован, для приготовления кофе необходимо просто поместить капсулу в адаптер, а адаптер — в кофеварку. Также кофе в капсулах может долго храниться благодаря герметичной упаковке.

Кофеварка «3 в 1» КТ-7107 совмещает в себе все преимущества каждого вида кофеварок.

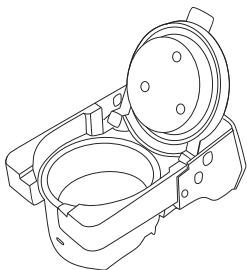
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

Комплектация

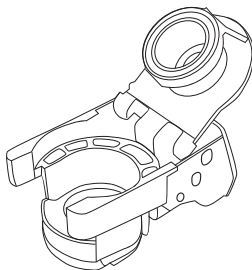
1. Кофеварка — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Поддон для капель со съемной решеткой — 1 шт.
 - Резервуар для кофейных зерен — 1 шт.
 - Крышка резервуара для кофейных зерен — 1 шт.
 - Внешний жернов — 1 шт.
2. Адаптер для молотого кофе с фильтром и уплотнителем — 1 шт.
3. Адаптер для капсул типа Nespresso с уплотнителем — 1 шт.
4. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
5. Подставка для чашки — 1 шт.
6. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
7. Щетка для чистки — 1 шт.
8. Игла для чистки — 1 шт.
9. Насос для подкачки воды — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

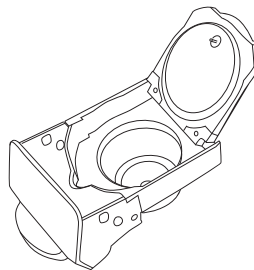




Адаптер для
молотого кофе

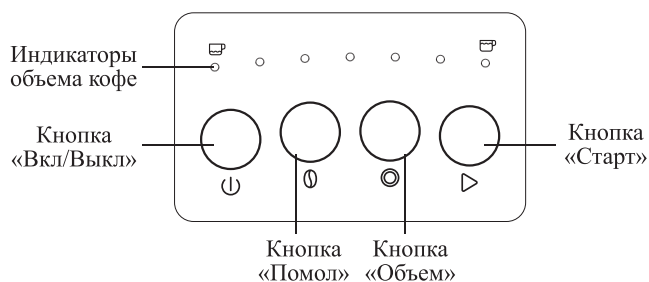


Адаптер для капсул
Nespresso



Адаптер для капсул
Dolce Gusto

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает нагрев кофеварки.

Кнопка «Помол» включает и отключает жерновую кофемолку. В держателе адаптера для молотого кофе установлена еще одна кнопка включения кофемолки, поэтому включить помол кофейных зерен также можно, прижав до конца адаптер для молотого кофе, установленный на держатель. Встроенная кофемолка автоматически отключается через 13 секунд. Вы можете отключить помол раньше, включить помол несколько раз подряд, а также запрограммировать другую длительность работы кофемолки.

Кнопка «Объем» циклически переключает объем кофе (количество воды). Доступно 7 различных настроек. **Индикаторы объема кофе** на панели управления показывают, какой объем выбран.

Кнопка «Старт» включает приготовление кофе. Программа приготовления кофе выключается автоматически, когда прольется заданное количество воды. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Старт». По завершении приготовления подается звуковой сигнал.

У каждой кнопки на панели управления есть **световой индикатор**. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит только, когда кофеварка включена (бойлер нагревается или уже нагрелся). Индикатор кнопки «Помол» может гореть синим или красным светом: синий цвет означает, что кофемолка готова к использованию, а красный — резервуар для кофейных зерен не зафиксирован, кофемолку включить не получится. Когда бойлер нагревается, индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Помол»

горят непрерывно, а индикаторы кнопок «Объем» и «Старт» мигают. Когда бойлер разогреет до рабочей температуры, индикаторы всех кнопок горят непрерывно. При включении приготовления кофе, индикатор соответствующей кнопки мигает. При этом индикатор кнопки «Объем» не горит. При включении помола индикатор кнопки «Помол» мигает, а индикаторы других кнопок не гаснут.

У кофеварки есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофеварка отключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Регулятор помола позволяет настроить степень помола кофейных зерен. Таким образом вы можете выбрать не только помол, подходящий для приготовления кофе в рожковой кофеварке, но и грубый помол для заваривания в френч-прессе или мелкий помол для приготовления кофе в турке.

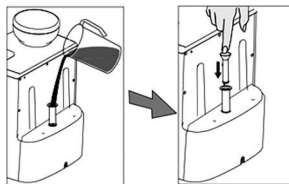
Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. Крышка резервуара для воды открывается, поэтому можно заливать воду в резервуар, не снимая его.

Подставка для чашек устанавливается на решетку поддона так, чтобы выступы на дне подставки попали в прорези на решетке. При приготовлении кофе эспрессо обычно используют маленькие невысокие чашки — демитассе. Подставка позволяет сохранить кофе горячим и предотвратить брызги во время приготовления эспрессо.

Кофейную капсулу или молотый кофе помещают в соответствующий **адаптер**, а его устанавливают в кофеварку, после чего нажимают на **рычаг**, чтобы зафиксировать адаптер в кофеварке и проколоть капсулу. Чтобы вытащить адаптер, поднимите рычаг, а затем потяните адаптер на себя.

Игла для чистки предназначена для прочистки иглы адаптера для капсул Dolce Gusto. **Щетка для чистки** поможет очистить остальные труднодоступные места.

Насос для подкачки воды поможет подкачать в бойлер воду при первом включении пролива воды в кофеварке или после долгого неиспользования. После долгой транспортировки клапан может залипнуть, кофеварка не будет подкачивать воду из резервуара. В таком случае необходимо установить внешнюю часть насоса вместо резервуара для воды, наполнить водой, вставить поршень и нажать на него, чтобы протолкнуть воду внутрь.



Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
 2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
 3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды, адаптеры, решетку поддона, поддон, насос для подкачки воды, подставку для чашки, резервуар для кофейных зерен, крышку и внешний жернов. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. Особенно тщательно просушите внешний жернов, резервуар для кофейных зерен и крышку.
 4. Налейте воду в резервуар для воды до отметки «Мах» и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
 5. Установите поддон в кофеварку и решетку на поддон.
 6. Возьмите внешний жернов за ручку и установите в кофеварку до упора, затем поверните по часовой стрелке до упора фиксации. Возьмите резервуар для зерен и убедитесь, что фиксатор находится в положении открытого замка. После этого установите резервуар для кофейных зерен так, чтобы выступы на внешней части попали в углубления на корпусе кофеварки. Поверните фиксатор по часовой стрелке до щелчка. Закройте резервуар для зерен крышкой.
 7. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Прозвучит звуковой сигнал, начнется нагрев кофеварки. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, все индикаторы будут гореть непрерывно.
 8. Поднимите рычаг, установите любой адаптер (без молотого кофе или без капсулы) в кофеварку и опустите рычаг вниз, чтобы зафиксировать адаптер в кофеварке.
 9. Установите максимальный объем кофе, нажимая на кнопку «Объем», пока все индикаторы объема не будут гореть. Подставьте любую подходящую по высоте чашку и нажмите на кнопку «Старт». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Проведите это действие 5 раз. Не забывайте сливать из чашки воду после 1–2 раз.
- Примечание.** Если кофеварка не подкачивает воду из бойлера, необходимо подкачать воду вручную. Для этого возьмите внешнюю часть насоса из комплекта, установите вместо резервуара для воды в отверстие на кофеварке, залейте воду, установите поршень и нажмите на него, чтобы прокачать воду. Затем установите резервуар для воды обратно и нажмите на кнопку «Старт».
- Если чашка высокая, то можно убрать решетку поддона и установить чашку в поддон.
10. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Использование встроенной кофемолки

1. Откройте крышку резервуара для зерен и засыпьте необходимое количество кофейных зерен (не более 150 г). Адаптер для молотого кофе рассчитан примерно на 13 г кофе. Закройте крышку резервуара для зерен.
2. Регулятором помола выберите нужную степень помола. Для фильтра кофеварки «3 в 1» рекомендуется более мелкий помол, но не самый мелкий, так как слишком мелкий помол может забить фильтр адаптера для молотого кофе.
3. Откройте крышку адаптера для молотого кофе и установите адаптер для молотого кофе в держатель. Нажмите на кнопку «Помол» или на адаптер. Кофемолка начнет молоть кофе.

Примечание. Вы также можете молоть кофе не в адаптер, а в любую другую емкость, которая помещается под держатель адаптера для молотого кофе.

4. Через 13 секунд встроенная кофемолка автоматически отключится.
5. Если вы хотите остановить помол кофейных зерен раньше, нажмите на кнопку «Помол» еще раз.
6. Если после автоматического отключения вы хотите смолоть еще кофе, нажмите на кнопку «Помол».

Примечание. Допускается включать кофемолку несколько раз подряд, но не более 4 минут. Примерно через 4 минуты непрерывного использования кофемолки индикатор кнопки «Помол» начнет гореть красным светом. Подождите около 8 минут, чтобы мотор кофемолки остыл. Индикатор кнопки «Помол» начнет гореть синим светом. Это означает, что кофемолка снова готова к использованию.

Приготовление эспрессо из молотого кофе

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «Мах», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления эспрессо из молотого кофе возьмите адаптер для молотого кофе. Фильтр адаптера для молотого кофе рассчитан примерно на 13 грамм кофе.
4. Смолите кофейные зерна сразу в адаптер для молотого кофе или добавьте молотый кофе в адаптер.
5. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям адаптера. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть адаптер о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить адаптер для молотого кофе. После надавливания, без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.
6. Проверьте, чтобы рычаг был поднят вверх. Закройте крышку адаптера, установите его в кофеварку и опустите рычаг вниз.
7. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Объем» и «Старт» горят непрерывно.

8. Поставьте чашку на решетку поддона или на подставку для чашки, установите нужный объем кнопкой «Объем» и нажмите на кнопку «Старт».
9. Прозвучит звуковой сигнал, будет мигать только индикатор кнопки «Старт», кофеварка начнет приготовление эспрессо под давлением. Когда кофеварка приготовит эспрессо, прозвучит звуковой сигнал, загорится индикация всех кнопок. Не вытаскивайте адаптер до полного окончания приготовления эспрессо.
10. Поднимите рычаг вверх и вытащите адаптер для молотого кофе. Откройте крышку адаптера и вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому адаптеру. Затем промойте адаптер для молотого кофе теплой водой. Будьте осторожны, адаптер может быть горячим.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, фильтр и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптеров находятся острые ножи, предназначенные для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы кофеварка начала нагреваться.
2. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая отметку «Мах», установите в кофеварку и закройте резервуар крышкой. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.
3. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso или Dolce Gusto в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).

Внимание! Запрещается устанавливать капсулы Nespresso в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте.

4. Откройте крышку адаптера и поместите капсулу внутрь. Затем закройте крышку адаптера.
5. Проверьте, чтобы рычаг был поднят вверх. Установите адаптер в кофеварку и опустите рычаг вниз.
6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы кнопок «Объем» и «Старт» горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона или на подставку для чашки, выберите нужный объем кнопкой «Объем» и нажмите на кнопку «Старт».
7. Прозвучит звуковой сигнал, будет мигать только индикатор кнопки «Старт», кофеварка начнет приготовление кофе под давлением. Когда кофеварка приготовит кофе, прозвучит звуковой сигнал, загорится индикация всех кнопок. Не вытаскивайте адаптер до полного окончания приготовления.
8. Поднимите рычаг вверх и вытащите адаптер для капсул. Вытряхните использованную капсулу, постучав по перевернутому адаптеру. Затем промойте адаптер теплой водой. Будьте осторожны, адаптер может быть горячим.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптеров находятся острые ножи, предназначенные для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Приготовление капучино

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

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

Настройка функции предсмачивания и режима энергосбережения

У кофеварки КТ-7107 есть режим энергосбережения — через 15 минут бездействия кофеварка автоматически отключится. Чтобы включить кофеварку снова, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Режим энергосбережения можно отключить или включить по желанию. Однако при отключенном режиме энергосбережения рекомендуется самостоятельно отключать кофеварку, если она не используется.

Также в кофеварке есть функция предсмачивания («pre-brewing») кофейной таблетки. После обжарки кофейные зерна выделяют углекислый газ. При помоле скорость выделения газа резко возрастает. Предсмачивание используется для того, чтобы большая часть углекислого газа вышла до начала приготовления кофе. Это положительно влияет на вкус готового напитка.

1. Чтобы настроить функцию предсмачивания и режим энергосбережения, отключите кофеварку от сети электропитания.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Помол» и «Объем». Подключите кофеварку к сети электропитания. Только после этого отпустите кнопки.
3. Индикаторы кнопок «Помол» и «Объем» мигнут три раза и будут гореть красным светом непрерывно. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» также будет гореть непрерывно.
4. Нажимайте на кнопку «Помол», чтобы включить или выключить режим энергосбережения. Если индикатор кнопки «Помол» горит, режим энергосбережения включен, если — нет, режим энергосбережения отключен.
5. Нажимайте на кнопку «Объем», чтобы настроить функцию предсмачивания. Если индикатор кнопки «Объем» горит, функция предсмачивания включена, если — нет, функция предсмачивания отключена.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы завершить настройку.

Программирование

С помощью программирования вы можете задать необходимое время работы встроенной кофемолки.

1. Включите кофеварку.
2. Время работы кофемолки по умолчанию составляет 13 секунд. Вы можете настроить время работы кофемолки от 9 до 20 секунд. Для этого установите адаптер для молотого кофе в держатель или подставьте любую другую емкость.



3. Добавьте кофейные зерна в резервуар для кофейных зерен и закройте крышку.
4. Нажмите на кнопку «Помол» и удерживайте до тех пор, пока кофемолка не смелет нужное вам количество.

Сброс к заводским настройкам

1. Чтобы сбросить настройки времени работы кофемолки, отключите кофеварку от сети электропитания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Объем», подключите кофеварку к сети электропитания.
3. Только после подключения кофеварки к сети отпустите кнопку «Объем». Индикация всех кнопок загорится и погаснет. Сброс к заводским настройкам выполнен.
4. Чтобы включить нагрев кофеварки, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Советы

На решетку влезают чашки высотой до 15 см. Если у вас более высокая чашка, то вы можете убрать решетку поддона и устанавливать чашку прямо в поддон.

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

В поддоне для капель есть специальный поплавок, который указывает на необходимость вылить жидкость из поддона. Когда из решетки поддона начинает выступать поплавок, вылейте скопившуюся в поддоне жидкость, вымойте и просушите поддон и решетку, затем установите обратно.

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из адаптера для молотого кофе или капсулу из адаптера для капсул и промывайте его.

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

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

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 бариста.

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. 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 и 60–110 мл воды. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который 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 эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

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

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

Эспрессо макиато — 40–60 мл, эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

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

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

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

Капучино состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и

на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

Степень обжарки

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

1. **Очень светлая обжарка** (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 тонкомолотого 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 адаптера для молотого кофе не годится слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить фильтр адаптера, и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро, и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

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

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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.

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте адаптер после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не подсоединять адаптер к кофеварке, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох и чтобы уплотнитель на корпусе кофеварки не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку во избежание развития на их 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 только чистую прохладную воду.

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

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

Для очистки кофемолки необходимо сначала высыпать зерна из резервуара для кофейных зерен, затем установить резервуар для кофейных зерен обратно и включить кофемолку, чтобы остатки кофейных зерен перемололись. После этого отключите кофеварку от сети, откройте крышку резервуара для зерен, поверните фиксатор в положение открытого замка и снимите резервуар для кофейных зерен. Возьмитесь за ручку внешнего жернова и поверните его против часовой стрелки, потяните вверх и вытащите внешний жернов. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды внешний жернов, резервуар для зерен, крышку и полностью высушите их. Внутренний жернов почистите щеткой. Установите все составные части в обратном порядке.

Игла для очистки поможет очистить иглу внутри адаптера для капсул Dolce Gusto.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи в кофеварке есть специальный режим.

1. Налейте в резервуар 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Отключите кофеварку от сети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт», подключите кофеварку к сети. Все индикаторы загорятся, затем погаснут. Потом загорятся индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» и «Старт». Только после этого отпустите кнопку «Старт».
4. Подсоедините любой адаптер без кофе, подставьте под адаптер емкость, вмещающую в себя 1 л, и нажмите на кнопку «Старт».
5. Затем тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до отметки «Мах». Повторите действия, описанные в пункте 4, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Примечание. Режим очистки от накипи рассчитан на 1 литр воды. Чтобы остановить подачу воды раньше, нажмите на кнопку «Старт» еще раз.

6. Чтобы отключить режим удаления накипи, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофеварка отключится. Если вы хотите включить кофеварку, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: адаптеры, фильтр, решетку, резервуар для воды, резервуар для кофейных зерен и крышку, внешний жернов. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. На длительное хранение уберите кофеварку в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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

Устранение неполадок

Вода остается в адаптере

Вода, остающаяся в адаптере после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается адаптер, и дном фильтра или капсулы в адаптере. 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 адаптере может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в адаптере, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован 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 вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не остается. А самое главное, даже если вода осталась в адаптере — 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
Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку после подключения к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»



Вода не подается, индикаторы объема и кнопки «Старт» мигают

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Кофеварка не подкачивает воду из резервуара, залип клапан, так как кофеварка долго не использовалась	Возьмите внешнюю часть насоса для подкачки воды из комплекта, установите вместо резервуара для воды, залейте воду, установите поршень и нажмите на него, чтобы подкачать воду

Вода идет из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Загрязнилось уплотнение	Отключите кофеварку и оставьте на 2–3 часа, чтобы она остыла. Почистите жесткой стороной губки для мытья посуды ту часть адаптера, которая прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение на кофеварке, к которому прилегает адаптер
Адаптер неправильно установлен в кофеварку или незафиксирован	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер и установите правильно, опустите рычаг вниз до упора
Фильтр адаптера для молотого кофе загрязнен	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер, вытряхните кофейную таблетку, выньте фильтр из адаптера. Промойте их и просушите

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 или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше отметки «Мах». Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне вода

У кофе кислый привкус

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

Подается большое количество воды, индикаторы кнопок «Помол» и «Объем» не горят

Возможная причина	Решение
Кофеварка в режиме удаления накипи	Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Кофеварка отключится. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, чтобы включить кофеварку в режиме приготовления кофе

Кофемолка не работает, индикатор кнопки «Помол» горит красным

Возможная причина	Решение
Резервуар для зерен не установлен или не зафиксирован	Установите резервуар для зерен на кофеварку так, чтобы выступы с внешней стороны внизу попали в углубления на кофеварке. Поверните фиксатор в положение закрытого замка
Кофемолка перегрелась	Примерно через 4 минуты непрерывного использования кофемолка нагревается и отключается для защиты двигателя. Подождите около 8 минут, кофемолка остынет, индикатор загорится синим

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.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1560 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 2 л
5. Емкость резервуара для кофейных зерен: 150 г
6. Давление: 19 бар
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 311 × 309 × 407 мм
9. Размер упаковки: 370 × 370 × 495 мм
10. Вес нетто: 6,8 кг
11. Вес брутто: 7,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Стэлэн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Наньпу Индастриэл Эриа, Цзюньхэ Роуд, Цзюньвань 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.

Условия гарантии

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

Засорение бойлера, патрубков, или резервуара для воды органическими, соевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!



12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не снимайте адаптер с кофеварки и не поднимайте рычаг во время пролива воды. Не включайте пролив воды без установленного адаптера.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
23. Соблюдайте осторожность во время работы с кофеваркой. Не устанавливайте капсулы Nespresso в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен или рычаг поднят.
24. Будьте осторожны и не поранитесь! В адаптере для капсул Dolce Gusto острая игла, на кофеварке в месте установки адаптеров острые ножи.

IM-1

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



Чайник КТ-6110

- встроенный винтажный термометр
- емкость: 1,7 л
- контроллер Strix

Кофеварка КТ-739

- давление: 15 бар
- встроенный стимер для молочной пены
- кофе за 30 секунд



Ручной отпариватель КТ-962

2 в 1: глажка и отпаривание
ворсовая и тканевая насадки
мощность: 1500 Вт

Планетарный миксер КТ-3007

- цельнометаллический
- емкость чаши: 4,2 л
- 6 скоростей + импульсный режим
- 3 насадки: крюк, венчик и лопатка
- мощность: 1500 Вт





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