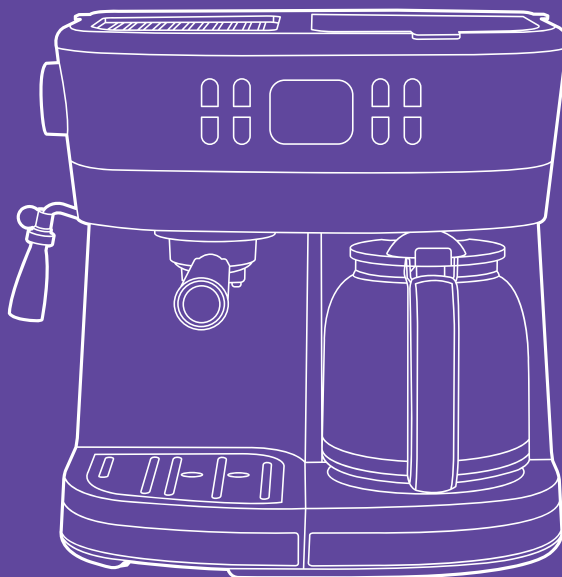


# А КОМУ ТУТ КОФЕ?



**Кофейная станция  
КТ-771**

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

**8-800-775-56-87**

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

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

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	6
Устройство кофеварки .....	7
Подготовка к работе и использование капельной кофеварки .....	11
Подготовка к работе и использование рожковой кофеварки .....	17
Чистка и обслуживание кофеварки .....	29
Уход и хранение .....	31
Устранение неполадок .....	31
Технические характеристики .....	33
Меры предосторожности.....	35
Другие товары Kitfort .....	37

## Общие сведения

Кофейная станция Kitfort КТ-771 совмещает в себе два вида кофеварок: рожковая и капельная.

Рожковая кофеварка поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. В рожковой кофеварке горячая вода под давлением проходит через молотый кофе и наливается в чашку. Рожковая кофеварка раскрывает вкус и аромат кофе.

Капельная кофеварка готовит фильтр-кофе. Вода в такой кофеварке доводится до температуры 80–90 °С, после чего медленно поступает в фильтр с молотым кофе. Пройдя через него, она по каплям стекает в кофейник. Капельная кофеварка готовит крепкий, насыщенный кофе.

Кофейная станция КТ-771 будет удобна тем, кто пьет все виды кофе: рожковый и капельный. Кофе, приготовленный в рожковой кофеварке, обладает богатым вкусом и ароматом, а кофе из капельной кофеварки обладает крепостью, которая взбодрит вас и придаст сил.

### Капельная кофеварка

В капельной кофеварке вода доводится до температуры 80–90 °С, после чего медленно поступает в фильтр с молотым кофе. Пройдя через него, она попадает в кофейник. По окончании приготовления напитка кофеварка перейдет в режим подогрева. Платформа с подогревом, на которой стоит кофейник с готовым кофе, может подогревать кофе от 30 минут до 4 часов.

Кофеварка оборудована противокapельной системой — затвором, приостанавливающим подачу кофе при вынимании кофейника из кофеварки. Вы можете налить кофе в чашку, не дожидаясь окончания приготовления.

Резервуар емкостью 1,5 л позволяет за один раз приготовить кофе на 10 больших порций кофе (150 мл). В резервуаре есть удобная ступенчатая шкала, по которой можно дозировать количество залитой воды в чашках. Корпус кофейника прозрачный, поэтому вы всегда можете видеть, сколько кофе еще осталось.

У капельной кофеварки есть LCD-дисплей с понятными обозначениями всех программ и ошибок. Вы можете узнавать текущее время по часам на дисплее. Звуковые сигналы известят вас об окончании приготовления напитка и окончании подогрева. Если вас раздражают звуковые сигналы, вы можете отключить их в любой момент.

Функция автозапуска позволит начать приготовление кофе в заданное время. Вам больше не придется вставать на 20 минут раньше, чтобы успеть сделать себе ароматный кофе. Установите время автозапуска и к моменту, когда прозвонит будильник, вас будет ждать ароматный свежесваренный кофе. К тому же вы можете использовать звуковой сигнал кофеварки об окончании приготовления напитка как будильник.

Для любителей крепкого кофе в капельной кофеварке предусмотрена отдельная функция крепости с четырьмя уровнями крепости кофе.

Мерная ложка-темпер поможет отмерить и заполнить фильтр кофе.

Кофеварка предназначена для приготовления кофе в домашних условиях или в офисе.

### **Рожковая кофеварка**

Рожковая кофеварка поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью рожковой кофеварки вы можете подогреть паром остывший чай или молоко.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, 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. Одинарная порция готовится 10–30 секунд. Двойная порция готовится 20–30 секунд. Кофе получается восхитительно вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимый кофе.

В кофеварке есть платформа с подогревом. На нее можно ставить чашки, чтобы они были теплыми или лучше сохли после мытья. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.

Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является наличие рожка, его часто называют холдер. Молотый кофе помещается в фильтр рожка 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.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка с насадкой панарелло. Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

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

Приготовление пенки состоит из двух этапов: вспенивание молока и нагрев его паром с последующим формированием текстуры.

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

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

Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

## Комплектация

1. Кофейная станция — 1 шт.
2. Воронка — 1 шт.
3. Фильтр — 1 шт.
4. Кофейник — 1 шт.
5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
6. Рожок — 1 шт.
7. Поддон для капель — 1 шт.
8. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
9. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
10. Игла для очистки — 1 шт.
11. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
12. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

С завода фильтр и воронка могут быть установлены в кофеварку, один из фильтров рожковой кофеварки может быть установлен в рожок. Игла для очистки устанавливается под поддоном для капель рожковой кофеварки.

## Устройство кофеварки



Двойной  
фильтр (double)



Одинарный фильтр  
(single)



Мерная  
ложка-темпер

**Мерная шкала** находится внутри резервуаров в левой части. При заполнении резервуара водой не превышайте максимальную отметку.

Если в резервуар капельной кофеварки налить воды выше максимальной отметки, то кофейник переполнится, и вода может вылиться на платформу с подогревом, а затем попасть внутрь корпуса, и кофеварка испортится.

**Регулятор подачи пара** служит для включения и регулировки подачи пара через стимер. Будьте осторожны, после нагрева, при первом включении стимера, возможен выброс струи горячей воды под давлением, это происходит из-за скопления конденсата в стимере и является нормальным явлением. Подставьте стакан под углом к стимеру, чтобы струя воды не выплеснулась на руки.

**Левер** необходим для того, чтобы придерживать фильтр во время вытряхивания старой таблетки кофе из рожка. Если придерживать фильтр левером, то фильтр не сможет случайно выпасть.

**Платформа с подогревом** 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. На платформе удобно размещать чашки во время приготовления молочной пены. Так к моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться. На платформе есть специальные ограничители, чтобы чашки не скатились в разные стороны.

Игла для очистки необходима для очистки стимера в случае если он засорился засохшим молоком.

### Панель управления



Дисплей имеет подсветку, которая гаснет через 15 секунд после последнего действия.


Через 30 минут бездействия кофеварка переходит в режим ожидания. Нагрев отключается, подсветка дисплея гаснет. На дисплее отображается время.


### Кнопки рожковой кофеварки

**⏻ кнопка «Нагрев»** включает и выключает кофеварку (нагрев бойлера).


**☁️ кнопка «Пар»** включает или отключает нагрев бойлера до температуры кипения воды и для подачи пара. Кнопка имеет световой индикатор. Если индикатор мигает, то в бойлере происходит нагрев воды и создание нужного давления. Если индикатор горит постоянно, давление достигнуто, и можно начинать подачу пара.




 — **кнопка «Эспрессо»** готовит эспрессо (25 мл ±10%). Кнопка имеет световой индикатор. Если индикатор мигает, то бойлер нагревается. Если индикатор горит постоянно, то кофеварка готова к подаче воды и приготовлению кофе.


 — **кнопка «Двойной эспрессо»** готовит двойной эспрессо (50 мл ±10%). Кнопка имеет световой индикатор. Если индикатор мигает, то бойлер нагревается. Если индикатор горит постоянно, то кофеварка готова к подаче воды и приготовлению кофе.

### Кнопки капельной кофеварки

 — **кнопка «Минуты»** увеличивает текущее время или время отложенного старта на 1 минуту.

 — **кнопка «Часы»** увеличивает текущее время или время отложенного старта на 1 час.

 — **кнопка «Программа»** предназначена для программирования времени и включения/выключения автозапуска.

 — **кнопка «Пуск/Стоп»** включает или приостанавливает режим приготовления.


### Индикаторы на дисплее (капельная кофеварка)

 — слабый кофе

 — обычный кофе

 — крепкий кофе

 — очень крепкий кофе

 — индикатор звуковых сигналов. Для того чтобы отключить или включить звуковые сигналы одновременно нажмите кнопки «Программа» и «Минуты» на 3 секунды, индикатор загорится или погаснет.

AM (лат. ante meridiem) — до полудня (период с 12 ночи до 12 дня), первая половина дня.

PM (лат. post meridiem) — после полудня (период с 12 дня до 12 ночи), вторая половина дня.

CLOCK — индикатор, который горит при настройке времени.

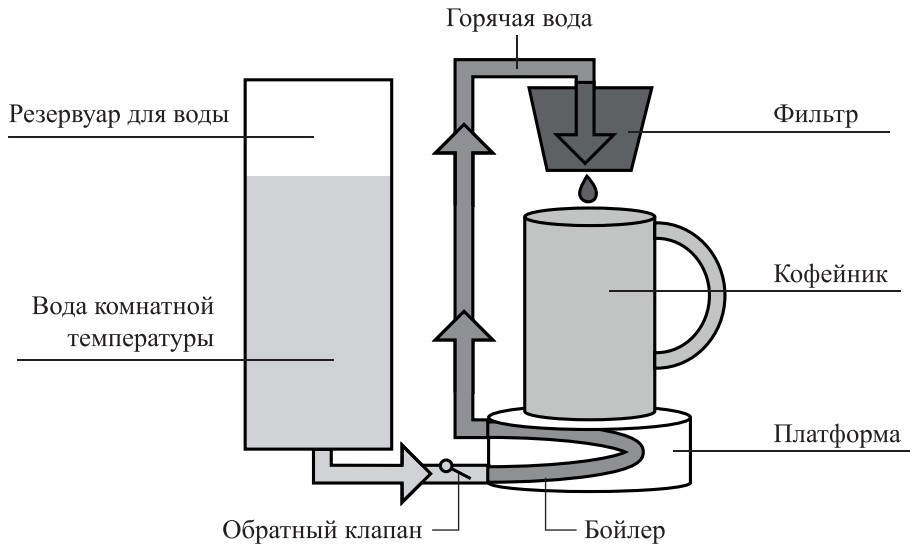
CLEAN — индикатор, напоминающий о необходимости самоочистки.

PROGRAM (англ. программа) — программирование времени и включение/выключение автозапуска.

TIME SINCE BREW (англ. время после заваривания) — горит после приготовления, при этом на дисплее отображается время, прошедшее с момента окончания приготовления кофе.

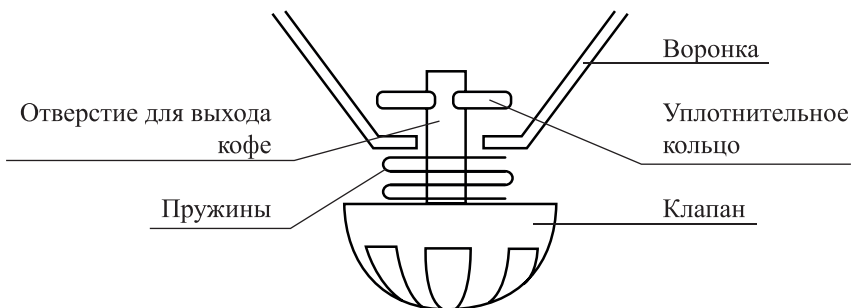
**Примечание.** Для быстрого изменения часов или минут нажмите нужную кнопку и удерживайте.

На дисплее отображаются настройки только капельной кофеварки.



### Принцип работы капельной кофеварки

Вода комнатной температуры из резервуара под собственным весом поступает в бойлер. Нагреватель бойлера одновременно является нагревателем платформы, на которую устанавливается кофейник. В бойлере вода нагревается до температуры 100 °С и закипает. Образующийся пар создает давление, под которым порция воды, находящаяся в трубке, смешивается с кипящей водой и выталкивается вверх, перетекая в фильтр. Обрато в резервуар нагретая вода не попадает т.к. в трубке между резервуаром и бойлером расположен обратный клапан. После того как порция воды попала в фильтр, в бойлере падает давление, открывается обратный клапан, и новая порция воды попадает в бойлер, цикл повторяется. Таким образом, вода медленно (по каплям) протекает через фильтр с кофе и попадает в кофейник. Когда вся вода нагреется и протечет через фильтр, кофе будет готов.

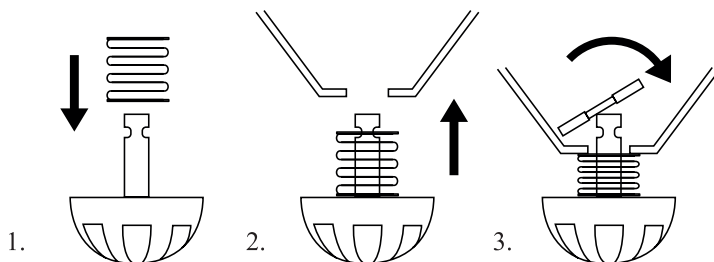


### Устройство противокapельной системы капельной кофеварки

Когда вы устанавливаете кофейник на платформу с подогревом, крышка кофейника приподнимает клапан. Вместе с клапаном поднимается уплотнительное кольцо внутри воронки и открывает отверстие для выхода кофе. Когда вы вынимаете кофейник, пружина выталкивает клапан вниз и уплотнительное кольцо плотно закрывает отверстие для выхода кофе. Таким образом, когда вы вынимаете кофейник, подача кофе приостанавливается, а когда устанавливаете кофейник обратно, подача кофе возобновляется.

**Примечание.** В некоторых комплектациях устройства противокapельная система может быть в разобранном виде. Перед использованием соберите ее как показано на рисунке ниже.

1. Наденьте пружину на клапан.
2. Вставьте клапан с пружиной в отверстие для выхода кофе.
3. Наденьте уплотнительное кольцо на клапан с внутренней стороны воронки.



## Подготовка к работе и использование капельной кофеварки

### Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность. По бокам и сзади кофеварки должно оставаться минимум 10 см свободного пространства. Сверху кофеварки должно быть свободное пространство, чтобы резервуар для воды можно было легко заполнить водой из графина или чайника и засыпать молотый кофе.

### Перед первым использованием следует промыть кофеварку.

1. Фильтр оставьте пустым.
2. Наберите полный кофейник воды комнатной температуры до максимальной отметки и вылейте ее в резервуар для воды.
3. Установите кофейник на платформу с подогревом.
4. Нажмите на кнопку «Пуск/Стоп», на ней загорится индикатор, а на дисплее появится анимированный значок приготовления кофе. Кофеварка начнет работу.

5. По окончании приготовления слейте горячую воду из кофейника и отключите кофеварку.
6. Кофеварка готова к эксплуатации.

### **Настройка времени**

1. Подключите устройство к сети. На дисплее отобразится и будет мигать время в формате «00:00» (часы: минуты) и индикаторы времени суток АМ/РМ. Также на дисплее будет мигать индикатор «CLOCK».
2. Установите время, нажимая на кнопки «Часы» и «Минуты». После установки времени не нажимайте кнопки в течение 5 секунд. Значения зафиксируются. Настройки времени сбросятся, если устройство будет отключено от сети дольше 1 минуты. В этом случае время нужно будет выставить заново.

Если время не будет установлено, вы не сможете воспользоваться автозапуском.

Если вы не установили время при первом включении, вы можете установить его заново, или изменить. Для этого зажмите одну из кнопок «Часы» или «Минуты» на 3 секунды. Затем установите время, выполнив все пункты выше.

### **Использование**

1. Откройте крышку и залейте воду в резервуар для воды капельной кофеварки, используя кофейник для отмеривания уровня воды. Не превышайте максимальный уровень 1,5 л (10 чашек).

**Примечание.** Не заливайте горячую воду и другие жидкости, кроме воды. Использование горячей воды приведет к тому, что кофе будет завариваться при неправильной температуре, и вкус напитка будет испорчен. Использование других жидкостей может привести к образованию осадка в бойлере и выходу кофеварки из строя. Следите, чтобы вода не попала на дисплей и панель управления. Заливайте в резервуар кипяченую воду комнатной температуры.

2. Установите воронку так, чтобы выступ воронки попал в углубление сбоку посадочного места воронки. В воронку плотно установите фильтр. Убедитесь, что все установлено правильно.

3. Добавьте молотый кофе в фильтр, используя мерную ложку. Обычно требуется одна чайная ложка кофе на чашку (100 мл), но вы можете действовать, исходя из ваших предпочтений. После этого закройте крышку. Если крышка закрывается не до конца, значит вы неправильно установили воронку или фильтр.

**Примечание.** Не насыпайте слишком много молотого кофе, иначе в процессе приготовления вода не успеет просочиться и начнет переливаться через край воронки. Для приготовления полного кофейника мы советуем насыпать молотого кофе не более половины фильтра по высоте.

4. Поставьте пустой кофейник на платформу с подогревом. Убедитесь, что кофейник установлен правильно. В противном случае напиток не будет капать в кофейник.

5. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп», вокруг кнопки загорится индикатор. Кофеварка начнет приготовление кофе.
6. Процесс заваривания кофе может быть прерван в любой момент нажатием кнопки «Пуск/Стоп», индикатор при этом погаснет. Чтобы запустить процесс заново нажмите еще раз на кнопку «Пуск/Стоп».

**Примечание.** Подача воды в кофейник прекращается не сразу. Необходимо подождать несколько минут, чтобы остатки воды стекли из фильтра с заваркой.

7. По окончании приготовления напитка устройство издаст звуковой сигнал. Примерно через минуту после того как кофе перестанет капать, можно доставать кофейник и разливать кофе в чашки.
8. Когда приготовление кофе завершится, кофеварка перейдет в режим подогрева. На дисплее отобразится индикатор «TIME SINCE BREW» (время прошедшее с момента завершения приготовления кофе), и вместо часов будет отображаться время, прошедшее с момента завершения приготовления кофе. Время подогрева по умолчанию 30 минут. Вы можете изменить время подогрева. Как это сделать смотрите в главе «Подогрев кофе».

9. Для полного отключения кофеварки отсоедините ее от сети электропитания.

**Примечание.** В процессе приготовления вы можете извлечь кофейник из кофеварки, чтобы налить кофе. Сработает противokaпельная система — подача кофе приостановится и возобновится после возвращения кофейника на место. При этом кофеварка не прервет процесс приготовления, поэтому в течение 20–30 секунд установите кофейник обратно, так как за это время воронка с кофе может переполниться водой, и напиток начнет капать на платформу с подогревом. Если такое все же случилось — немедленно установите кофейник на место, чтобы вода стекала в кофейник.

Объем приготовленного напитка будет чуть меньше, чем количество залитой в резервуар воды, так как часть воды впитает в себя кофейная гуща в фильтре, а часть воды испарится при нагреве.

### Выбор крепости кофе

1. Перед запуском приготовления кофе нажмите кнопку «Программа» на 3 секунды, загорится индикатор, встроенный в кнопку, а на дисплее начнет мигать индикатор выбранного режима крепости.
  2. Выберите режим крепости кофе нажатием кнопки «Программа». Крепость кофе изменяется скоростью проливания воды через фильтр. Электроника кофеварки будет включать бойлер в импульсно-периодическом режиме, нагретая вода будет поступать в фильтр медленнее, и кофе получится крепче.
- Примечание.** Вы можете регулировать крепость кофе, засыпая большее количество кофе на меньшее количество воды. Например, вы можете засыпать 8 ложек кофе, а залить воду на 6 чашек.

### **Режим «Автозапуск»**

Режим «Автозапуск» позволяет начать приготовление кофе автоматически в заданное вами время. Например, вы можете запрограммировать приготовление кофе на утро. Тогда к моменту, когда вы проснетесь, ароматный кофе будет уже готов. Либо вы можете установить время приготовления кофе к вашему возвращению с работы. Таймер можно устанавливать в интервале 24 часов.

1. Проверьте, что в кофейнике нет воды.
2. Засыпьте кофе в фильтр до нужного уровня.
3. Залейте необходимое количество воды в резервуар для воды.
4. Убедитесь, что на дисплее установлено текущее фактическое время. Если нет, установите его в соответствии с главой «Настройка времени».
5. Кратковременно нажмите кнопку «Программа». На дисплее отобразится время автозапуска по умолчанию — 12:00.
6. Настройте время автозапуска кнопками «Часы» и «Минуты».
7. Нажмите на кнопку «Программа» для активации автозапуска.
8. Автозапуск включен. Индикатор, встроенный в кнопку «Автозапуск», будет гореть, а на дисплее будет отображаться индикатор «PROGRAM».
9. Для просмотра запрограммированного времени автозапуска можно в любое время нажать кнопку «Программа».

Для изменения запрограммированного времени автозапуска вы можете нажать кнопку «Программа» и установить новое время автозапуска.

Для отмены автозапуска повторно нажмите кнопку «Автозапуск». Индикатор, встроенный в кнопку, погаснет, и на дисплее исчезнет надпись «PROGRAM».

Настройка времени автозапуска сохраняется в памяти устройства в течение 1 минуты, если вы отключите устройство от сети. Через 1 минуту все настройки сбросятся.

При включенном режиме «Автозапуск» дисплей будет гореть, пока кофе не приготовится.

### **Подогрев кофе**

После того как устройство закончит приготовление напитка, автоматически включится подогрев платформы на 30 минут (по умолчанию), чтобы кофе не остыл. При этом на дисплее будет отображаться индикатор «TIME SINCE BREW» и время, прошедшее с момента окончания приготовления. По истечении 30 минут подогрев платформы отключится и устройство издаст звуковой сигнал, сообщающий об отключении подогрева платформы, а на дисплее отобразится текущее время.

Вы можете изменить время подогрева платформы после завершения приготовления.

1. Зажмите на 3 секунды кнопку «Пуск/Стоп». На дисплее отобразится время подогрева.
2. Установите время подогрева кнопками «Часы» и «Минуты». Часы регулируются с шагом 1 час, минуты — с шагом 30 минут.

3. Нажмите кнопку «Программа». Время подогрева зафиксировано. После окончания приготовления кофе будет подогреваться в течение выбранного времени.

Вы можете отключить режим подогрева в любое время. Для этого во время подогрева нажмите на кнопку «Пуск/Стоп». Время, прошедшее с момента приготовления, погаснет. На дисплее отобразится текущее время.

### **Многоразовые и одноразовые фильтры для капельных кофеварок**

Кофе в капельной кофеварке нужно засыпать в фильтр.

Помимо многоразового фильтра в кофеварке КТ-771 можно использовать одноразовые бумажные фильтры. Их нужно покупать отдельно. Существует несколько размеров фильтров: 1, 2, 4, 6, 8, 12. Но распространенных форматов два: №2 и №4. Для КТ-771 нужно использовать бумажный фильтр размером №6, но подойдет и №4. Одноразовые бумажные фильтры для капельных кофеварок изобрела Мелитта Бенц — основательница компании Мелитта — в Германии в 1908 году.

Одноразовые фильтры можно выбрасывать вместе с использованной кофейной гущей. При этом решается проблема мытья фильтра после каждого использования. Кроме того, в бумажных фильтрах можно использовать минимальный помол, который через многоразовые может «проскочить».

Для улучшения вкусовых качеств напитка рекомендуется смачивать одноразовые бумажные фильтры перед использованием.

Одноразовые фильтры бывают нескольких типов в соответствии с используемым материалом:

- необработанная чистая фильтровальная бумага коричневого цвета без использования отбеливателей;
- белая, отбеленная хлором или кислородным отбеливателем бумага;
- фильтры из бамбуковых волокон. Их сложно найти, и они отличаются высокой неоправданной ценой.

Многоразовые фильтры нужно мыть под проточной водой после каждого приготовления напитка, а также раз в пару месяцев отмачивать в лимонной кислоте для очистки от отложений и кофейного масла.

### **Советы и рекомендации по использованию капельной кофеварки**

Кофе рекомендуется употреблять сразу после приготовления.

Вместо многоразового фильтра вы можете использовать одноразовые бумажные фильтры (приобретаются отдельно). Подробнее в главе «Многоразовые и одноразовые фильтры для капельных кофеварок».

При заваривании кофе не насыпайте в фильтр слишком много заварки. Рекомендуется засыпать не более половины фильтра по высоте. В случае если вы пересыпали заварку, кофе может перелиться через край воронки и попасть в резервуар и внутренние полости кофеварки. Из-за этого кофеварка может испортиться.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр, и тем меньше следует закладывать заварки в фильтр.

Если вода не будет успевать просачиваться через фильтр, он переполнится, и кофе перельется через край воронки. Лучшим помолом для капельной кофеварки является средний помол. Размер крупинок кофе должен быть примерно 1 мм.

Для получения ароматного кофе рекомендуется перемалывать кофейные зерна непосредственно перед завариванием.

Храните молотый кофе и зерновой кофе в хорошо закрытой емкости для лучшей сохранности аромата.

Не переполняйте резервуар для воды. Если налить воды выше отметки максимального уровня, лишняя вода выльется через переливное отверстие, расположенное на задней стенке кофеварки.

Часть воды при приготовлении испаряется. Поэтому на кофейнике нанесено две шкалы: для воды и для кофе. Заливайте в кофейник воду по шкале для воды, а кофе после приготовления будет наливаться в кофейник по шкале для кофе.

Передвигайте кофеварку с заполненным резервуаром осторожно, так как вода может вылиться через переливное отверстие в верхней части резервуара. Перед переносом кофеварки лучше полностью опустошите резервуары для воды, и извлеките кофейник.

При наливании кофе не наклоняйте кофейник сильно, иначе кофе может пролиться мимо чашки.

Не разогревайте кофейник в микроволновой печи, т.к. он содержит металлические элементы.

Перед приготовлением второй порции кофе сделайте небольшой перерыв, чтобы кофеварка остыла.

После прерывания готовки кофе кнопкой «Пуск/Стоп» остатки воды из фильтра некоторое время будут продолжать стекать в кофейник.

Не заливайте в резервуар теплую или горячую воду, т.к. это может привести к переполнению фильтра в процессе варки: теплая вода быстрее нагревается и поэтому быстрее подается в фильтр. Заливайте в резервуар кипяченую воду комнатной температуры.

Если оставить крышку резервуара открытой и включить кофеварку, то нагретая вода будет выходить через специальное отверстие обратно в резервуар для воды, в результате вода в резервуаре нагреется. Избегайте подобного использования, кофеварка может выйти из строя.



## Подготовка к работе и использование рожковой кофеварки

### Подготовка к работе

Удалите все упаковочные материалы, снимите все наклейки с корпуса. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстояние не менее 10 см от края.

**Перед первым использованием** вымойте резервуар для воды рожковой кофеварки, рожок, фильтр и поддон. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. После этого проделайте следующие действия:

1. Налейте воду в резервуар для воды рожковой кофеварки, не превышая отметку «МАХ». Затем закройте крышку резервуара.
2. Установите поддон в кофеварку, на поддон установите решетку.
3. Подключите кофеварку к источнику питания. На несколько секунд загорится подсветка дисплея и все индикаторы.
4. Нажмите кнопку включения. Загорится дисплей и подсветка кнопок включения и подачи пара. Кнопки приготовления порций будут мигать, пока бойлер нагревается.
5. Дождитесь, когда кнопки приготовления порций перестанут мигать и будут гореть постоянно, это сообщит о том, что кофеварка прогрелась.
6. Установите один из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке. Немного прокрутите фильтр: так фильтр зафиксируется и не будет выпадать.
7. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под разъем рожка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок вправо для фиксации.
8. Поставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку.  
**Примечание.** Если чашка высокая, то можно вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, потянув его вверх, и установите чашку в углубление под рожком.
9. Нажмите кнопку «двойной эспрессо». Через некоторое время вода начнет вытекать в чашку. Прделайте это действие дважды, каждый раз сливая из чашки воду.
10. Когда вода заполнит емкость, нажмите повторно на кнопку «двойной эспрессо» для остановки подачи воды. Слейте воду из емкости. Повторно наполните емкость водой и слейте.
11. Подставьте под стимер любую емкость или направьте стимер в поддон.
12. Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в закрытом положении.
13. Нажмите на кнопку приготовления пара. Кнопка начнет мигать. Дождитесь, когда кнопка начнет гореть непрерывно.

14. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Из стимера начнет выходить пар. Выпускайте пар примерно 10 секунд, затем поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, чтобы прекратить подачу пара.
15. Вылейте воду из резервуара для воды и тщательно промойте его.
16. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

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

### Приготовление кофе эспresso

1. Нажмите кнопку включения. Загорится дисплей и подсветка кнопок включения и подачи пара. Кнопки приготовления порций будут мигать, пока бойлер нагревается.
2. Поверните рожок за ручку по часовой стрелке (налево) 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 готового напитка. Для обычной кружки на 300–350 мл может потребоваться 2 ложки. Не кладите молотого кофе выше отметки «MAX» 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.

5. Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу к разъему рожка и вставьте разъем. Затем поверните ручку направо в положение «Закрыть».
6. Подставьте под рожок чашку. Нажмите кнопку «эспresso» или «двойной эспresso». Следите, чтобы чашка не переполнилась. Подача воды остановится автоматически. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стечут последние капли жидкости. Кофе готов.
7. Поверните рожок по часовой стрелке (влево) в положение «Открыть» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.

Когда бойлер нагрет, может раздаваться тикание. Это термостат включает и отключает нагрев бойлера. Это нормально. Чтобы этих звуков не было используйте кофеварку сразу после нагрева и отключайте нагрев сразу после готовности напитка. Это экономит электроэнергию и продлит срок службы устройства.

При бездействии кофеварка автоматически отключится через 30 минут.

### 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 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.

**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.

### Советы

Если у вас высокая чашка, то вы можете вытащить поддон. Сначала извлеките решетку, а затем поддон, потянув его вверх, и установите чашку в углубление под рожком. На решетку влезает чашка высотой до 12 см.

Не переполняйте резервуар для воды. Если налить воды выше отметки максимального уровня, лишняя вода выльется через переливное отверстие, расположенное на задней стенке кофеварки.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте. Если в решетке показался поплавок, то поддон переполнен.

**Примечание.** Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.

### 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 ошутимую 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 <b>капельной кофеварке и френч-прессе</b> . 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 <b>гейзерной кофеварке</b>	1–4 минуты
Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <b>кофеварках эспрессо</b> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
Порошкообразный Pulverized	Подходит для <b>турки</b> (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 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.

### **Приготовление вспененного молока**

Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете, как написано ниже, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Возьмите высокий сосуд для молока. Желательно, чтобы у сосуда был удобный носик для наливания, но в простейшем случае можно обойтись обычным стаканом. Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного суживается кверху. Лучший питчер — металлический, так легко можно определить температуру молока рукой.

Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

Налейте молоко в сосуд наполовину или меньше. При взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.

Убедитесь, что регулятор подачи пара в выключенном положении. Нажмите на кнопку включения.

Для начала прогрейте стимер. Направьте стимер в поддон или подставьте под него пустую емкость. Нажмите на кнопку приготовления пара. Дождитесь, когда индикатор перестанет мигать и начнет гореть непрерывно. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.

Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.



Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в питчере, тогда пена начнет подниматься. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.

После начала подачи пара медленно поднимайте стимер к поверхности. Можно двигать стимер за ручку, однако удобнее опускать сосуд (питчер) с молоком. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость.

В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.

По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Сразу после окончания приготовления направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, повернув регулятор подачи против часовой стрелки, чтобы промыть остатки молока в канале головки стимера. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки молока. Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Если стимер не почистить сразу, остатки молока присохнут, и их придется отмачивать. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном сосуда о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

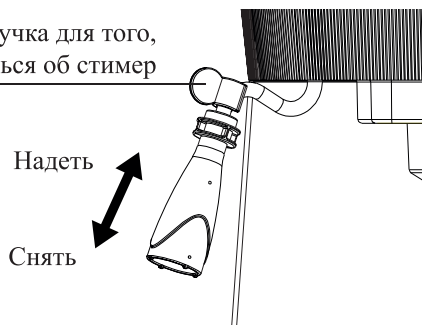
### **Панарелло**

Все советы выше указаны для взбивания без вспомогательной насадки панарелло.

Если вы еще не научились делать пенку, а вкусный латте или капучино хочется пить уже сейчас, вы можете взбивать молоко с насадкой панарелло.

Для того чтобы снять насадку, просто потяните ее вниз. Насадка Панарелло надевается на силиконовый уплотнитель. Для того чтобы надеть насадку на стимер проделайте действия в обратном порядке.

Специальная ручка для того, чтобы не обжечься об стимер



При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера.

### **Советы**

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена.

Пена для капучино должна быть жидкой и текучей.

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

Холодное молоко из холодильника температурой 5–6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, то оно больше не будет взбиваться (даже если его охладить), 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.

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

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

Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Однако если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

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 2,5 г на 100 г жидкости.

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

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

### **Приготовление капучино**

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

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

### **Советы**

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

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

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком.

### **Разогрев соков и напитков**

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое коли-

чество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

При разогреве напитков подготовительные действия аналогичны таковым как при взбивании молока.

Убедитесь, что регулятор подачи пара находится в закрытом положении. Включите подачу пара. Подождите, пока кнопка приготовления пара перестанет мигать и начнет гореть непрерывно, таким образом, информируя о готовности к работе. Нажмите на кнопку приготовления пара. Дождитесь, когда кнопка перестанет мигать и начнет гореть непрерывно.

Направьте стимер в поддон и, чтобы прогреть стимер, кратковременно включите подачу пара, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Когда вместо воды начнет идти пар, стимер прогрет. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке. Этап прогрева можно пропустить, тогда в напиток попадет чуть менее 1 столовой ложки горячей воды на первоначальном этапе разогрева.

Опустите стимер в сосуд с разогреваемым напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру напитка, держа сосуд за его корпус. Когда напиток достаточно нагрелся, выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.

Сразу после окончания разогрева направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки напитка в канале головки стимера. После этого протрите стимер влажной губкой или тканью, чтобы удалить с него остатки напитка. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

### **Краткий словарь бариста**

**Бариста** — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

**Крема** — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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.

### **Отключение звука**

Чтобы отключить все звуковые сигналы устройства необходимо одновременно нажать и удерживать кнопки «Программа» и «Минуты» на 3 секунды, пока на дисплее не появится значок перечеркнутого звука. При этом отключатся звуковые сигналы не только кнопок, но и оповещения о завершении приготовления и отключения подогрева платформы.

Для включения звука нужно также нажать и удерживать кнопку программы и регулятор, пока на дисплее не отобразится значок звука.

## **Чистка и обслуживание кофеварки**

Перед чисткой и обслуживанием кофеварки отключите ее от сети электропитания и дождитесь полного остывания.

Дисплей и панель управления нельзя подвергать воздействию влаги. Протирайте панель управления и металлические части корпуса сухой салфеткой.

Очищайте фильтры, рожок и воронку после каждого использования. Будьте осторожны: сразу после окончания приготовления они могут быть горячими! Мойте их теплой водой с мылом или моющим средством для посуды. Регулярно промывайте кофейник.

Раз в несколько использований производите очистку противокapельной системы. Выньте воронку и промойте ее под струей воды, одновременно нажимая на клапан рукой, чтобы промыть его.

Наружную и внутреннюю части корпуса, а также платформу с подогревом протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Если кофе вылился из фильтра и воронки и попал на корпус кофеварки и в резервуар, прочистите все полости кофеварки, излив и крышку влажной, а затем сухой тканью, и тщательно просушите.

Не используйте для мытья химикаты или абразивные чистящие средства, а также губки, содержащие металлические составляющие.

### **Удаление накипи в рожковой кофеварке**

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 режим приготовления кофе и дайте кофеварке прогреться. Подсоедините пустой рожок и установите под него пустой сосуд.
2. Включите нагрев бойлера кнопкой «Нагрев». Индикаторы порций начнут мигать.
3. Когда индикаторы порций будут гореть постоянно, запустите приготовление двойного эспрессо.
4. После завершения приготовления нужно промыть стимер.
5. Опустошите сосуд и поставьте его под стимер. Нажмите кнопку «Пар».
6. Дождитесь, когда бойлер прогреется, и индикатор подачи пара будет гореть постоянно. Включите подачу пара на 30 секунд.
7. Промойте резервуар для воды и залейте в него чистую воду. Повторите пункты 2–6 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи из бойлера и из стимера.

### **Удаление накипи в капельной кофеварке**

Устройство оповестит вас о необходимости очищения накипи появившимся значком «CLEAN» на дисплее (уведомление появляется через 300 циклов заварки в капельной кофеварке). В этом случае следует произвести действия по очистке устройства. Для очищения кофеварки от накипи не обязательно дожидаться оповещения устройства. Вы можете производить очистку в любое время, когда вам покажется, что кофе изменил свой вкус.

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Если накипь не удалять она будет оседать в бойлере, а это может привести к его поломке. После того как накипь образовалась в бойлере, она может засорить и обратный клапан. Обязательно удаляйте накипь, для этого проделайте следующие действия:

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3%-й раствор лимонной кислоты) до максимального уровня.
2. Установите на место воронку и фильтр, но не насыпайте в них кофе. Установите на платформу с подогревом пустой кофейник.
3. Подключите кофеварку к сети электропитания. Нажмите кнопку «Варка кофе».
4. Когда кофейник наполнится примерно на 1/3, прервите процесс, нажав на кнопку «Пуск/Стоп».

5. Подождите 15 минут, затем нажмите кнопку «Пуск/Стоп» и дождитесь окончания процесса.
6. Налейте в резервуар чистую воду.
7. Для перезагрузки после удаления накипи одновременно нажмите кнопки «Минуты» и «Часы» и удерживайте их не менее трех секунд, пока не прозвучит однократный звуковой сигнал. Затем нажмите кнопку «Пуск/Стоп». Значок «CLEAN», напоминающий об удалении накипи, исчезнет.
8. Кофеварка прольет полный резервуар чистой воды.
9. Слейте жидкость из кофейника. После этого залейте еще раз в резервуар чистую воду (не засыпайте в фильтр кофе) и запустите процесс приготовления кофе. Повторите этот пункт 3 раза, чтобы полностью промыть кофеварку.  
При появлении значка, напоминающего об очистке кофеварки, основной функционал кофеварки сохраняется. В ближайшее время произведите очистку устройства от накипи. Сбрасывайте значки напоминания только после очистки кофеварки от накипи. Не игнорируйте напоминание кофеварки об очистке, иначе накипь может заблокировать проток воды в бойлере и кофеварка будет испорчена.

## Уход и хранение

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать кофеварку на длительное хранение слейте всю воду из резервуаров и кофейника, тщательно промойте и высушите все составные части.

## Устранение неполадок

### Можно ли использовать другую емкость вместо кофейника?

Нет. При установке кофейника в кофеварку его крышка нажимает на клапан противодавления системы, и он открывается, позволяя кофе стекать из фильтра в кофейник. При использовании неподходящей емкости клапан останется закрытым, фильтр и воронка переполнятся, и кофе вместе с заваркой начнет переливаться через край, что может вызвать поломку кофеварки.

### Устройство не включается

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

### Крышка резервуара не закрывается плотно

Возможная причина	Решение
Воронка или фильтр установлены неправильно	Установите все части кофеварки правильно

### Кофе подается медленно

Возможная причина	Решение
Бойлер засорился накипью. Пропускная способность бойлера уменьшилась из-за отложений на его стенках	Произведите удаление накипи как описано в главе «Чистка и обслуживание кофеварки»

### Не срабатывает противокапельная система: при вынимании кофейника кофе продолжает литься

Возможная причина	Решение
Засорился клапан	Выньте воронку и промойте ее под струей воды, одновременно нажимая на клапан рукой, чтобы промыть его. Отпустите клапан, наполните воронку водой: клапан должен удерживать воду
	Чтобы предотвратить засорение клапана, не допускайте переполнения фильтра: не кладите слишком много кофейной заварки в фильтр, не заливайте горячую воду в резервуар для воды. При переполнении фильтра завариваемый кофе вместе с заваркой может попасть в воронку и засорить клапан
Вы убрали кофейник на слишком длительное время. Если клапан в воронке закрыт, а процесс варки продолжается, воронка переполнится, и кофе потечет вниз в обход воронки	В процессе варки кофе вынимайте кофейник на время не более 10–20 секунд



**Кофе не подается в кофейник**

Возможная причина	Решение
Неправильно установлен кофейник	Установите кофейник правильно, чтобы противокapelьная система открылась

**Коды неисправностей**

Код ошибки	Описание ошибки	Решение
Мигают индикаторы «Минуты», «Часы», «Программа», «Пуск/Стоп»	Неисправность (обрыв/замыкание) в цепи датчика температуры капельной кофеварки	Обратитесь в сервисный центр
Мигают индикаторы «Нагрев», «Пар», «Эспрессо», «Двойной эспрессо»	Неисправность (обрыв/замыкание) в цепи датчика температуры рожковой кофеварки	Обратитесь в сервисный центр

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

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

**Технические характеристики**

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1690–2015 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды:
5. капельная: 1,5 л
6. рожковая: 0,8 л
7. Емкость кофейника капельной кофеварки: 1,5 л (10 чашек по 150 мл)
8. Давление рожковой кофеварки: 15 бар
9. Максимальная высота кружки: 12,5 см
10. Длина шнура: 0,75 м
11. Размер устройства: 345 × 320 × 366 мм
12. Размер упаковки: 412 × 404 × 433 мм
13. Вес нетто: 5,5 кг
14. Вес брутто: 6,8 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай  
Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

### **Условия гарантии**

Засорение кофеварки органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

## 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 кофеварку 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. Переносите кофейник за ручку на корпусе.
7. 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.
8. 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.
9. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте кофеварку без воды. 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.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе 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 для детей 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 вода, прибором пользоваться нельзя.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Не кладите посторонние предметы на кофеварку и внутрь устройства.
23. Не заливаете в резервуар для воды горячую или теплую воду.
24. Не заливаете в резервуар иные жидкости кроме воды.
25. Не используйте микроволновку для разогрева напитка в кофейнике.
26. Не используйте устройство с открытой крышкой.

IM-1

## Другие товары Kitfort



### Вертикальный пылесос КТ-586

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



### Ручной отпариватель КТ-962

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



### Капучинатор КТ-751

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

### Кофеварка КТ-739

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





**Чайник КТ-6110**

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

**Аэрогриль КТ-2219**

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



**Увлажнитель воздуха КТ-2810**

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

**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 радуется подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87