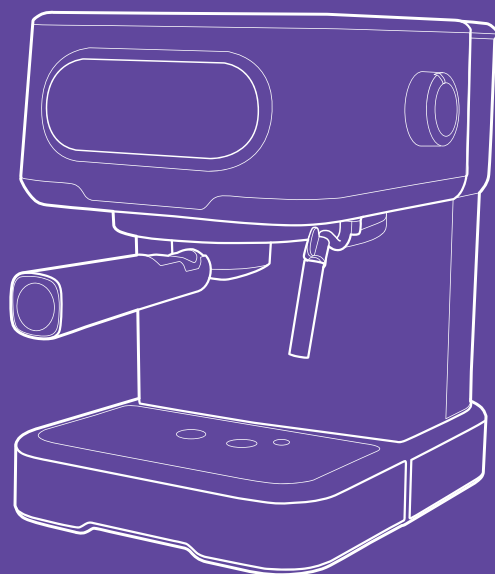


**Аромат.  
Вкус.  
Бодрость!**



**Кофеварка  
КТ-765**

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 .....	5
Устройство кофеварки .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание кофеварки .....	20
Уход и хранение .....	21
Устранение неполадок .....	21
Технические характеристики .....	24
Меры предосторожности .....	26
Другие товары «Китфорт» .....	28

## Общие сведения

Рожковая кофеварка КТ-765 поможет приготовить кофе эспрессо, капучино или latte, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью рожковой кофеварки вы можете налить кипяток, 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. Одна порция готовится 25–30 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 полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

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. Кофеварка — 1 шт.
    - Резервуар для воды — 1 шт.
    - Поддон со съемной решеткой — 1 шт.
  2. Рожок — 1 шт.
  3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
  4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
  5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
  6. Щеточка для прочистки — 1 шт.
  7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
  8. Гарантийный талон — 1 шт.
  9. Коллекционный магнит — 1 шт.\*
- \*опционально

## Устройство кофеварки

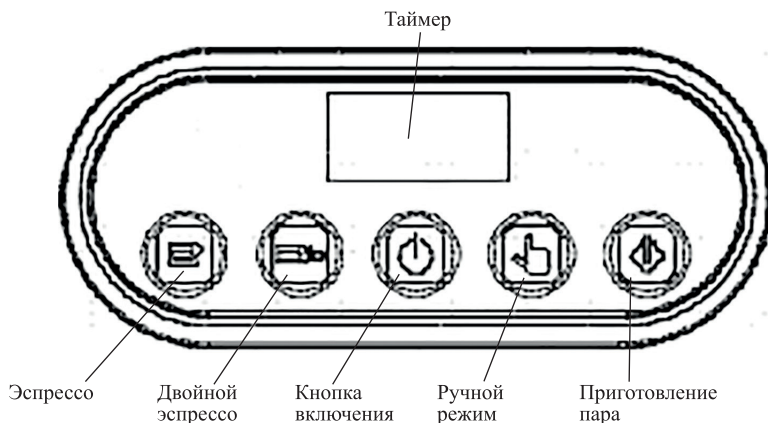


**Регулятор** подачи пара служит для включения и регулировки подачи пара через стимер. Будьте осторожны, после нагрева при первом включении стимера возможен выброс струи горячей воды под давлением, это происходит из-за скопления конденсата в стимере и является нормальным явлением. Подставьте стакан под 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. К моменту, когда вы закончите, чашки успеют подогреться.


### Панель управления




 — кнопка подачи воды для порции эспрессо. Таймер по умолчанию установлен на 15 секунд.

 — кнопка подачи воды для порции двойного эспрессо. Таймер по умолчанию установлен на 25 секунд.

 — кнопка включения. Нажатие на кнопку включает устройство и запускает нагрев кофеварки. При этом загорятся остальные кнопки панели управления и будут мигать, пока кофеварка нагревается. Кофеварка прогрета, когда все кнопки горят непрерывно. Удержание кнопки включения в течение трех секунд отключает кофеварку.

 — кнопка ручного режима предназначена для самостоятельного регулирования количества подаваемой воды. Когда прольется нужный уровень воды, повторно нажмите на кнопку ручного режима для прекращения подачи воды. Подача воды автоматически останавливается через полторы минуты.

 — кнопка приготовления пара. Пока кнопка мигает, кофеварка нагревается до температуры приготовления пара. Запускать подачу пара можно после того, как кнопка начнет гореть непрерывно.

*Таймер* — показывает время приготовления напитка. Время для порции эспрессо и двойного эспрессо можно запрограммировать самостоятельно.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Распакуйте кофеварку, удалите все упаковочные материалы. Установите ее на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстояние не менее 10 см от края.

Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, рожок, фильтр, решетку и поддон. Протрите корпус кофеварки влажной тканью. После этого необходимо промыть кофеварку изнутри теплой водой.

1. Откройте крышку резервуара для воды, потянув ее вверх, и залейте в резервуар воду. Крышку можно откидывать на внешнюю сторону резервуара для более удобного заполнения его водой. Для этого поднимите крышку и наклоните ее назад. Уровень воды не должен превышать отметку «МАХ», указанную на резервуаре. Резервуар съемный, это облегчает процедуру наполнения его водой. Закройте крышку резервуара.
2. Установите поддон в кофеварку, на поддон установите решетку.
3. Подключите кофеварку к источнику питания. На дисплее загорится кнопка включения.
4. Нажмите кнопку включения. На дисплее загорятся остальные кнопки панели управления и начнут мигать.
5. Дождитесь, когда кнопки перестанут мигать, 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 значок открытого замка. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок против часовой стрелки до значка закрытого замка.
8. Поставьте любую подходящую по высоте емкость для воды на решетку.
9. Убедитесь, что кнопки на дисплее горят непрерывно. Нажмите на кнопку ручного режима. Из рожка польется вода.
10. Когда вода заполнит емкость, нажмите повторно на кнопку ручного режима 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 выключенном 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 эспрессо

1. Подключите кофеварку к сети электропитания. На дисплее загорится кнопка включения.
2. Нажмите на кнопку включения. Загорятся остальные кнопки и начнут мигать. Кофеварка начинает предварительный прогрев. В этот момент можно заняться заполнением рожка. Когда кофеварка прогреется, кнопки перестанут мигать и начнут гореть непрерывно, информируя о готовности.
3. Поверните рожок за ручку по часовой стрелке до значка открытого замка и снимите вниз. Проверьте, что в него установлен фильтр.
4. Положите в фильтр 1 или 2 мерных ложки молотого кофе. 1 мерная ложка соответствует 1 чашке готового напитка. Для двойного эспрессо требуется 2 ложки, в этом случае нужно использовать двойной фильтр (double).
5. 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.

6. Установите рожок в кофеварку. Подведите его снизу к значку открытого замка, держа за ручку. Затем поверните ручку рожка против часовой стрелки до значка закрытого замка.
7. Подставьте под рожок чашку (или две чашки). Кратковременно нажмите на кнопку эспрессо (для одной порции), двойной эспрессо (для двойной порции или двух чашек) или ручной режим (для ручной регулировки количества напитка в порции). Время установлено таким образом, чтобы эспрессо экстрагировался за 15 секунд. Для двойного эспрессо это время увеличено до 25 секунд. После этого подача воды прекратится автоматически. Время пролива воды для кнопок эспрессо и двойной эспрессо можно запрограммировать самостоятельно. В ручном режиме подачу воды необходимо остановить вручную при достижении необходимого уровня напитка. Для безопасности в ручном режиме пролив воды прекращается автоматически через полторы минуты.
8. У КТ-765 автоматический режим предсмачивания. *Предсмачивание* — это этап заваривания, который предшествует проливу основной массы воды. Чтобы сделать предсмачивание, в молотый кофе заливают немного воды и выжидают какое-то время, пока он ей пропитается. В процессе намокания молотый кофе увеличивается в объеме. Это облегчает доступ к растворимым веществам, а



кофейные масла выходят на поверхность. Предсмачивание помогает стабилизировать процесс заваривания и улучшает качество экстракции. КТ-765 перед приготовлением включает подачу воды на несколько секунд и отключает, затем включает полноценную подачу воды для приготовления кофе.

9. После остановки подачи воды подождите 2–3 секунды, пока из рожка стечут последние капли жидкости. Кофе готов.
10. В случае необходимости нажмите кнопку выбранного режима еще раз, чтобы остановить подачу воды.
11. Для выключения кофеварки нажмите и удерживайте в течение трех секунд кнопку включения.
12. Поверните рожок по часовой стрелке до значка открытого замка и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Разъем установки рожка следует протереть салфеткой. Осторожно, он может быть горячий.
13. Если в течение 25 минут не будет выполнено ни одной операции, устройство автоматически отключится.

### **Программирование**

С помощью программирования вы можете задать время пролива воды, подаваемой через рожок, для кнопок эспрессо или двойной эспрессо. По умолчанию при нажатии кнопки эспрессо через рожок вода проливается 15 секунд, в режиме двойного эспрессо это время увеличено до 25 секунд.

1. Включите кофеварку. Дождитесь, когда кнопки панели управления перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.
2. Установите рожок с фильтром и кофе.
3. Подставьте под рожок чашку.
4. Чтобы установить время пролива воды для кнопки эспрессо нажмите и удерживайте ее в течение пяти секунд. Кнопка начнет мигать.
5. Нажмите на мигающую кнопку. В чашку польется напиток. Как только таймер отсчитает нужное вам время пролива, нажмите повторно на кнопку эспрессо. Подача воды прекратится. Время запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку эспрессо будут готовиться ровно столько времени, сколько вы запрограммировали. Для кнопки двойного эспрессо время установится автоматически. Оно будет соответствовать двойному времени, которое вы задали для кнопки эспрессо. Для кнопки эспрессо нельзя задать время, превышающее 45 секунд.
6. Для установки времени для кнопки двойного эспрессо выполните аналогичные действия как с кнопкой эспрессо. Только нажимать необходимо кнопку двойного эспрессо. При этом для кнопки эспрессо время установится автоматически. В этом случае время пролива воды для кнопки эспрессо будет соответствовать половине запрограммированного времени кнопки двойного эспрессо. Для кнопки двойного эспрессо нельзя установить время, превышающее 90 секунд.

### **Сброс на заводские настройки**

1. Включите кофеварку.
2. Дождитесь, когда кнопки панели управления перестанут мигать и начнут гореть непрерывно.

3. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки эспрессо и двойной эспрессо в течение 5 секунд.
4. Кнопки быстро мигнут три раза.
5. Сброс до заводских настроек завершен (эспрессо — 15 секунд, двойной эспрессо — 25 секунд).

### 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.

*Ристретто* — 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 влезают чашки высотой до 9 см.

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

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

К двойному эспрессо традиционно подают питьевую воду или лед, которые позволяют вкусовым рецепторам лучше прочесть нюансы напитка. В готовый кофе можно добавлять сахар, мед, корицу или разные травы. Любители острых ощущений пробуют его даже с перцем, чесноком или солью.

### **Сорта кофе**

В мире произрастает большое количество сортов кофе. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

### **Степень обжарки**

Степень обжарки является одним из самых важных факторов, влияющих на вкус заваренного кофе. Ценители кофе выделяют много разновидностей обжарки. На

упаковке производители обычно пишут самые распространенные степени обжарки цифрами от 1 до 5.

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



## Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

Помол		Описание	Время экстракции
	Грубый Coarse grind	Крупные частички кофе долго отдают вкусовые и ароматические вещества. Кофе грубого помола рекомендуется использовать для заваривания в капельной кофеварке и френч-прессе. Большие крупинки кофе будут застревать в сетке френч-пресса и фильтрах капельных кофеварок, не попадая в чашку.	6–8 минут
	Средний Medium grind	Кофе этого помола считается универсальным и подходит для приготовления любых напитков и любыми способами.	4–6 минут
	Тонкий Fine grind	Используется в кофеварках с фильтрами и гейзерной кофеварке.	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в кофеварках эспрессо, где вода пропускается через слой тонкого 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 рожковых кофеварок 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 сверху. 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%, 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 находится 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 кнопка 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 против часовой стрелки. Если сначала включить приготовление 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. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Закройте подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.

После включения пара медленно поднимайте стимер к поверхности. 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 вынимайте 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, 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.

### **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 остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое.

Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности.

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года, это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

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 домашнего использования лучше всего 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.

### **Панарелло**

Все советы по взбиванию 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.

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

### **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.

### **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 чашек**

Кофе, который подают в холодных фарфоровых чашках, теряет качество и, соответственно, удовольствие от напитка снижается. Чем меньше порция (эспрессо/ристретто), тем важнее использовать предварительно подогретые чашки. Холодный фарфор сразу отнимает у свежеприготовленного горячего кофе его тепло (до 10°), и температура кофе от этого снижается быстрее. Если в эспрессо добавить холодные сливки и сахар и перемешать холодной ложкой, то температура снизится еще на 10°C, от этого вкус эспрессо станет неприятным. Кроме того, ценный аромат кофе не может раскрыться полностью, и кофе пахнет менее интенсивно, чем в предварительно нагретой чашке.

Поэтому в кофеварке КТ-765 предусмотрена функция подогрева чашек. Сверху кофеварки располагается платформа с подогревом, на которой удобно размещать чашки. Во время работы кофеварки эта площадка подогревается. Пока кофеварка работает, она подогревает поставленные на платформу чашки.

### **Разогрев 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 количество 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 выключенном положении. Нажмите на кнопку включения. Подождите, пока кнопки перестанут мигать и начнут 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!

### **Приготовление кипятка**

Вы можете наливать воду, доведенную до кипения, с помощью кофеварки. Подставьте под стимер емкость, в которую вы хотите налить кипяток. Включите кофеварку и дождитесь, пока кнопки перестанут мигать и начнут гореть непрерывно. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Нажмите кнопку ручного режима (можно нажать кнопку эспрессо или двойной эспрессо). Из стимера тонкой струйкой польется кипяток. Будьте осторожны, кипяток будет литься под давлением. Когда наберется необходимый уровень воды, переведите регулятор подачи пара в выключенное положение.

### **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.

*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 latte-art* — создание объемных рисунков и скульптур из густой молочной пенки на поверхности капучино.

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

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

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

## Чистка и обслуживание кофеварки

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

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с прорезью на рожке, вращая фильтр, а затем выньте его вверх. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив прорези, а затем немного поверните, чтобы фильтр не выскакивал.

Протирайте стимер после каждого приготовления вспененного молока, иначе на нем налипнут остатки молока. Головка стимера съемная и крепится на силиконовом уплотнении. Название этой головки — панарелло. Она необходима для приготовления пенки для капучино и латте. В верхней части панарелло находится отверстие для подкачки воздуха, а в нижней части, погружаемой в молоко, есть специальные пропилены. Для снятия панарелло потяните ее, вращая в разные стороны, а для установки обратно натягивайте на силиконовое кольцо, также вращая. Для очистки стимера и панарелло в комплекте есть специальная щеточка.

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

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

Протирайте корпус кофеварки влажной тканью.

### Удаление накипи

Рекомендуется очищать кофеварку от накипи каждые 2–3 месяца. После 500 циклов работы кофеварки (любых функций, включая пар) кофеварка напомнит вам о необходимости ее очищения мигающими пять раз индикаторами после предварительного прогрева кофеварки. Это будет происходить при каждом включении кофеварки, напоминая вам, что необходимо почистить устройство. Чтобы очистить кофеварку от накипи не обязательно дожидаться напоминания от устройства, очищайте накипь по мере изменений вкусовых качеств напитка.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3%-й раствор лимонной кислоты) до максимального уровня. Включите кофеварку в сеть и нажмите на кнопку включения. Дайте кофеварке прогреться: подождите, когда кнопки на дисплее начнут гореть непрерывно, оповещая о готовности кофеварки к работе. Подсоедините пустой рожок и установите под него пустую емкость для воды.
2. Нажмите на кнопку ручного режима и пролейте примерно 50–70 мл воды. Нажмите повторно на кнопку ручного режима для остановки подачи воды. Подождите несколько секунд и пролейте еще 50–70 мл.
3. Нажмите на кнопку приготовления пара и дождитесь, когда она перестанет мигать и начнет гореть непрерывно. Включите подачу пара на 2 минуты. Затем выключите кофеварку.
4. Подождите 15 минут, чтобы средство от накипи подействовало. Затем повторите 3–5 раз пункты 2 и 3.
5. Если стимер плохо очистился, можно дополнительно воспользоваться щеточкой для прочистки из комплекта.
6. Промойте резервуар и залейте в него чистую воду. Повторите пункты 2 и 3 несколько раз, пока вода в резервуаре не кончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

После удаления накипи одновременно нажмите кнопку ручного режима и кнопку двойного эспрессо и удерживайте их в течение пяти секунд. Индикаторы быстро мигнут 3 раза. Кофеварка перестанет вам напоминать о необходимости прочистки устройства. Прибор заново начнет отсчет количества рабочих циклов.

## Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара и бойлера. Промойте и высушите резервуар для воды. Промойте и высушите рожок и фильтр, а также решетку и поддон.

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

## Устранение неполадок

### Вода остается в рожке

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



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

### Вода не подается

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
Вы случайно запрограммировали подачу воды на пару секунд	Поэтапно выполните пункты как это указано в главе «Сброс на заводские настройки» либо запрограммируйте кнопки самостоятельно как это указано в главе «Программирование»

### Вода идет из уплотнения между рожком 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 ободок на рожке, который прилегает к кофеварке, и почистите уплотнение, к которому прилегает рожок на кофеварке

### Из кофеварки вытекает вода на стол

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

### У кофе кислый привкус

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

### Кофеварка не включается

Возможная причина	Решение
Кофеварка не подключена к сети электропитания	Подключите кофеварку к сети электропитания
Вы слишком долго зажимаете кнопку включения	Кнопка включения срабатывает при легком секундном нажатии на нее

### Не получается пена для капучино

Возможная причина	Решение
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку
Вы используете неправильное молоко	Пена не может взбиться из обезжиренного молока
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло, воспользуйтесь щеточкой для прочистки

### Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
Мигает кнопка приготовления пара	Стимер можно использовать после того, как кнопка приготовления пара начнет гореть непрерывно
В бойлере испарилась или отсутствует вода	Отключите подачу пара. Нажмите на кнопку ручного режима и пролейте немного воды. Отключите подачу воды и включите приготовление пара. Дождитесь, когда кнопка приготовления пара начнет гореть непрерывно. Попробуйте подать пар еще раз
Насадка панарелло или стимер загрязнены	Снимите панарелло, тщательно очистите. Опустите стимер в стакан с водой и дайте отмокнуть, затем тщательно отмойте. Воспользуйтесь щеточкой для прочистки

### Не срабатывают кнопки

Возможная причина	Решение
Вы нажимаете кнопки мокрыми руками	Нажимайте кнопки сухими руками
Вы долго зажимаете кнопку	Кнопки срабатывают при легком секундном нажатии

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: 1100 Вт
3. Емкость резервуара: 1,5 л
4. Давление: 15 бар
5. Класс защиты от поражения электрическим током: I
6. Длина шнура: 0,85 м



7. Размер устройства: 227 × 274 × 300 мм
8. Размер упаковки: 316 × 270 × 350 мм
9. Вес нетто: 3,6 кг
10. Вес брутто: 4,4 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. Х, 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. Х, 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 накипью, органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей кофеварки 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 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. 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 для детей 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. Соблюдайте осторожность во время работы с паром.
22. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
23. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.

IM-1

## Другие товары «Китфорт»

### Вертикальный паровой пылесос «2 в 1» Kitfort КТ-556

- функционал «2 в 1» — пылесос и паровая швабра
- мощность: 1700 Вт
- 3 режима работы: одновременное всасывание пыли и обработка паром, всасывание пыли и мусора, чистка паром
- современный циклонный фильтр



### Мясорубка Kitfort КТ-2105

- производительность: 0,75 кг/мин
- мощность: 1800 Вт
- 5 насадок в комплекте
- цифровой дисплей

### Пароочиститель Kitfort КТ-952

- максимальное давление пара: 4,5 бар
- мощность: 1500 Вт
- ёмкость бойлера: 1 л
- насадки для чистки полов, стен, ковров, тканевых вещей, санузлов, салона автомобиля, духовых шкафов и варочных поверхностей
- отсек для хранения насадок







## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87