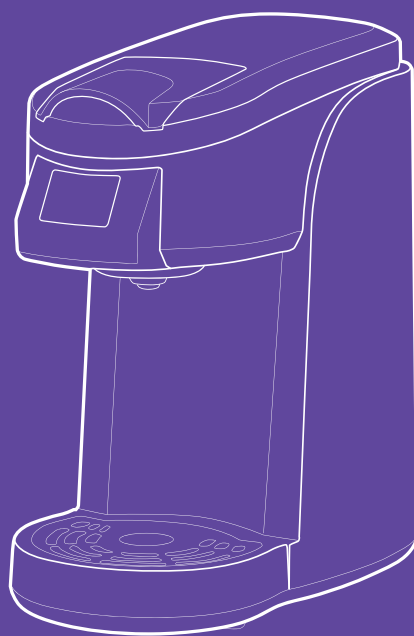


**На страже
бодрости!**



**Кофеварка
капсульная
КТ-7121**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство кофеварки.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

Капсульная кофеварка КТ-7121 поможет приготовить кофе, чай или какао в капсулах. Кофеварка КТ-7121 готовит кофе под давлением, поэтому вы можете приготовить эспрессо, лунго или другие кофейные напитки на основе эспрессо. Для данной кофеварки подходят капсулы стандарта К-Cup. Также в комплекте есть многоразовая капсула, которую можно наполнить самостоятельно, если у вас закончатся одноразовые капсулы. Управление кофеваркой очень простое и осуществляется всего одной кнопкой.

Эспрессо — это особый способ приготовления кофе. Чаще всего слово «espresso» переводят как: «под давлением», «быстрый», «выразительный». На основе эспрессо готовят множество кофейных напитков, например, американо, капучино или латте.

При методе «эспрессо» вода нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень 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.

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Для приготовления эспрессо часто используют рожковые кофеварки, где для создания вкусного напитка важно подобрать правильный помол, утрамбовать нужное количество молотого кофе в рожке. Кофе в капсулах имеет оптимальный помол и уже спрессован, для приготовления кофе в капсулах необходимо просто поместить капсулу в кофеварку. В таком случае нет необходимости отмерять необходимое количество молотого кофе и самостоятельно его темперовать. Также кофе в капсулах может долго храниться благодаря герметичной упаковке. После приготовления напитка чистить кофеварку становится еще проще: кофейная капсула просто выбрасывается, нет необходимости выкидывать кофейную таблетку и промывать фильтр.

Кофеварка оснащена съемным фильтром для воды. Также у кофеварки КТ-7121 в комплекте есть многоразовая капсула, что позволяет готовить кофе не из одноразовых капсул, приобретаемых отдельно, а из привычного молотого кофе. Молотый кофе помещается в многоразовую капсулу, затем многоразовая капсула помещается в кофеварку.

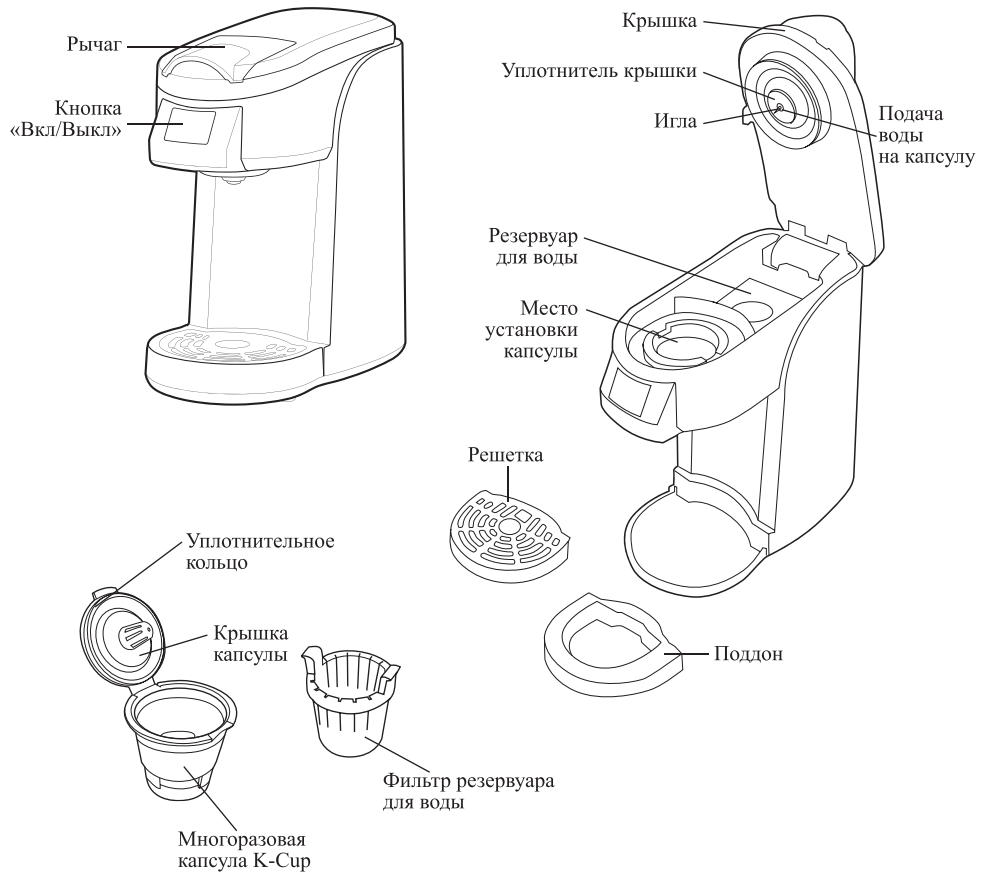
Капсульная кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе дома, при этом не осваивая все тонкости приготовления правильного эспрессо. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

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

Комплектация

1. Кофеварка с уплотнителем крышки — 1 шт.
 - Фильтр резервуара для воды — 1 шт.
 - Поддон для капель со съемной решеткой — 1 шт.
 2. Многогранная капсула К-Сир с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство кофеварки





Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает кофеварку. При включении кофеварки вода в резервуаре нагревается, а затем помпой подкачивается из резервуара и подается на капсулу, протекает через нее под давлением.

У кнопки «Вкл/Выкл» есть световой индикатор, который мигает, когда вода в резервуаре нагревается, и горит непрерывно, когда кофеварка готовит кофе (когда вода нагрелась и подается на капсулу).

Когда вода в резервуаре закончится, приготовление кофе отключится автоматически, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» погаснет.

Резервуар для воды несъемный. Чтобы наполнить его водой, откройте крышку кофеварки и аккуратно залейте от 100 до 360 мл чистой воды. В отверстие для добавления воды вставляется многоразовый фильтр, который предотвращает попадание молотого кофе или других посторонних предметов в резервуар.

Для использования в кофеварке КТ-7121 подходят одноразовые и многоразовые капсулы типа К-Сир. В одноразовых капсулах кофе уже утрамбован, в многоразовую капсулу вы самостоятельно добавляете молотый кофе, затем закрываете крышку.

В месте установки капсулы и подачи воды (в крышке кофеварки) есть специальные иглы, которые предназначены для прокалывания одноразовых капсул, так как они всегда герметично упакованы. У многоразовой капсулы есть специальные небольшие отверстия сверху и сетка-фильтр снизу, поэтому ее прокалывать не нужно. Форма многоразовой капсулы из комплекта разработана так, что иглы при установке капсулы и закрытии крышки кофеварки попадают в углубления и не повреждают многоразовую капсулу.

Кофейную капсулу (одноразовую или многоразовую) помещают в кофеварку, после чего закрывают крышку кофеварки и нажимают на рычаг, чтобы зафиксировать капсулу в кофеварке и проколоть ее.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите фильтр резервуара для воды, многоразовую капсулу, поддон и решетку поддона. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.

Внимание! Будьте осторожны, иглы на крышке кофеварки и в месте установки капсулы острые, не поранитесь.

4. Вставьте в резервуар фильтр и аккуратно залейте 360 мл чистой воды комнатной температуры.
5. Установите пустую (без молотого кофе) многоразовую капсулу из комплекта в кофеварку, плотно закройте крышку кофеварки и опустите рычаг вниз.

6. Установите решетку на поддон, а поддон в кофеварку.
7. Подключите кофеварку к сети.
8. Поставьте пустую емкость на решетку поддона.
9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кнопка «Вкл/Выкл» начнет мигать, вода будет нагреваться. Когда вода в кофеварке разогреется до температуры, необходимой для приготовления эспрессо, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, вода начнет подаваться на капсулу и вытекать в емкость на решетке.
10. Повторите действия, описанные в пунктах 4–9, еще 3–5 раз, чтобы промыть кофеварку. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

Добавление молотого кофе в многоразовую капсулу

1. Откройте крышку капсулы и добавьте туда молотый кофе. Многоразовая капсула из комплекта рассчитана максимально примерно на 10–11 г молотого кофе.
2. Для приготовления одной порции эспрессо рекомендуется использовать приблизительно 7 г молотого кофе, для двойного эспрессо — около 10–14 г. Объем готового напитка составляет около 30 и 60 мл соответственно.
3. Проверьте, что капсула не переполнена молотым кофе (уровень кофе немного ниже, чем бортики капсулы) и закройте крышку капсулы.

Примечание. Вы можете также приготовить какао при помощи капсульной кофеварки, добавив какао в многоразовую капсулу.

Приготовление кофе

1. Откройте крышку кофеварки, потянув рычаг вверх. Поместите капсулу в кофеварку. Капсулу помещают в кофеварку пластиковой частью вниз, а крышкой (у многоразовой капсулы) или фольгой (у большинства одноразовых капсул) вверх.
2. Проверьте, что фильтр резервуара для воды установлен. Наполните резервуар прохладной чистой водой. Рекомендуется использовать 100–360 мл кипяченой воды, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.

Примечание. Не добавляйте в резервуар менее 100 мл воды, это может существенно сократить срок службы помпы, которая подкачивает воду из резервуара.

3. Закройте и прижмите крышку кофеварки, затем опустите рычаг, чтобы зафиксировать крышку в закрытом положении и проколоть капсулу (если вы используете одноразовую капсулу).

Примечание. Чтобы опустить рычаг, может потребоваться приложить усилие, так как опуская рычаг, вы прокалываете капсулу. Не прикладывайте чрезмерных усилий, чтобы избежать повреждения кофеварки.

4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать, в это время вода будет нагреваться. Когда вода нагреется, начнется подача воды на капсулу и приготовление кофе. Во время приготовления индикатор горит непрерывно.



- Обратите внимание, что кофеварка не имеет предустановленных настроек объема или времени проливаемой воды. Вода будет вытекать до тех пор, пока не закончится вся вода в резервуаре. Так как для приготовления эспрессо требуется меньший объем воды, чем 100 мл, рекомендуется останавливать приготовление кофе вручную по достижении нужного объема в чашке. Для этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.
- Поднимите рычаг вверх, откройте крышку и вытащите капсулу. Одноразовую капсулу просто выкиньте в мусорное ведро. Если вы использовали многоразовую капсулу, подождите, пока она остынет, достаньте ее и откройте крышку капсулы, вытряхните из нее кофейный жмых и промойте капсулу теплой водой. Чтобы легче было вытащить кофейный жмых, вы можете воспользоваться чайной ложкой. Не рекомендуется сливать кофейный жмых в мойку, чтобы трубы не засорились.
Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, резервуар для воды и область рядом, фильтр и капсула нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте подачи воды и установки капсулы находятся острые иглы, предназначенные для вскрытия одноразовых кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.
- После приготовления кофе в области установки капсулы может оставаться жидкость. Это конструктивная особенность и не является неисправностью. После остывания кофеварки протрите эту область слегка влажной мягкой тканью.

Советы

На решетку влезает чашка высотой до 11 см. Если у вас более высокая чашка, то вы можете убрать поддон и устанавливать чашку без поддона и решетки.

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

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон и решетку.

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

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейный жмых из многоразовой капсулы и протирайте место ее установки.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку. Для этого в чашку наливают горячую воду, а через пару минут выливают воду и включают приготовление кофе.

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 кофеварке (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

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

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

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

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

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

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, так как тут на самом деле речь идет о вкусовых предпочтениях. Используйте пастеризованное молоко 2,5–3,5% жирности. Именно такое молоко используют в барах и кофейнях. Показатель белка в выбран-

ном молоке должен быть от 2% и выше (более 2 г на 100 мл). Белок играет важную роль в образовании пенки необходимой густоты.

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочетанием цифр или букв. Информационный профиль 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:

- 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 их цена будет высокой.

Степень обжарки

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

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

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

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

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

Для 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.

Краткий словарь бариста

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

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

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

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

Крема — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

Чистка и обслуживание

Промывайте многоразовую капсулу и протирайте мягкой тканью место установки капсулы после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуем не сразу закрывать крышку кофеварки, чтобы внутренние части просохли.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его.

Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную воду. Чтобы слить воду из резервуара, закройте крышку кофеварки, поставьте на решетку пустую емкость и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Дождитесь, когда вся вода вытечет, и кофеварка отключится. Чтобы промыть кофеварку, наполните резервуар чистой водой и пролейте ее таким же способом.

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

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

Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар 360 мл воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Вставьте многоразовую капсулу без кофе, закройте крышку кофеварки, подставьте емкость, вмещающую в себя 360 мл, и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
3. Дождитесь, когда вся вода из резервуара протечет через капсулу, кофеварка автоматически отключится. Слейте воду из емкости и снова подставьте ее на решетку.
4. Затем дайте кофеварке немного остыть (около 5 минут), наполните резервуар чистой прохладной водой, не добавляйте более 360 мл воды. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
5. Повторите действия, описанные в пунктах 3–4, несколько раз, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Примечание. Чтобы остановить подачу воды раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: многоразовую капсулу, фильтр, решетку, и поддон. Протрите корпус кофеварки внутри и снаружи влажной мягкой тканью. На длительное хранение убирайте кофеварку и все аксессуары в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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

Устранение неполадок

Вода остается в капсуле

Вода, остающаяся в капсуле после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается капсула, и дном капсулы. 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 капсуле может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в капсуле, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не вытаскивать капсулу, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в капсуле воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в капсуле — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Вода остается в месте установки капсулы

В месте установки капсулы после приготовления кофе может оставаться небольшое количество воды. Это связано с конструктивной особенностью кофеварки и не является неисправностью. Протирайте место установки капсулы мягкой тканью после использования.

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Чтобы включить кофеварку после подключения к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». После этого вода начнет нагреваться, а затем подаваться на капсулу и вытекать в чашку



Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар
Крышка кофеварки не закрыта, переключатель безопасности не нажат	Плотно закройте крышку кофеварки и прижмите рычаг, чтобы зафиксировать крышку и проколоть капсулу

Из кофеварки вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в поддоне	Вылейте воду из поддона
Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась	Не заливайте более 360 мл воды. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне вода

У кофе кислый привкус

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

Подается большое количество воды

Возможная причина	Решение
Кофеварка не имеет предустановленного объема или времени приготовления кофе, вода проливается до тех пор, пока не закончится вся вода в резервуаре	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, чтобы остановить приготовление кофе. Кофеварка отключится

Не получается открыть крышку

Возможная причина	Решение
Рычаг опущен	Чтобы открыть крышку, поднимите рычаг, потянув его вверх

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 360 мл
5. Давление: 3,5 бар
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 128 × 228 × 250 мм
8. Размер упаковки: 254 × 138 × 270 мм
9. Вес нетто: 1,3 кг
10. Вес брутто: 1,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Шэньчжэнь Чулак Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 233, Билдинг 2, Лунгуан Сэнчури Билдинг, №23 Дистрикт, Дайван Кэмыюнити, Синьянь Стрит, Баоань Дистрикт, Шэньчжэнь, 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

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



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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Засорение бойлера, патрубков, или резервуара для воды 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.

Засорение капсулы является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для капсульной кофеварки. Во избежание засорения многоразовой капсулы не используйте слишком мелкий помол.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не поднимайте рычаг во время пролива воды.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87