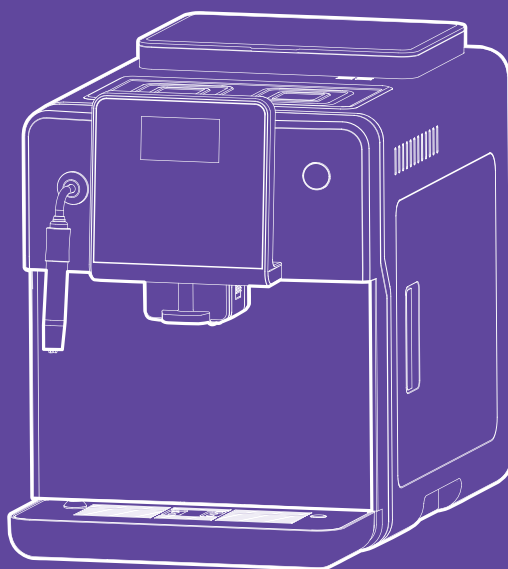


**Твой
неиссякающий
источник силы!**



**Автоматическая
кофемашина КТ-7182**

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 кофемашины	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	20
Уход и хранение	21
Устранение неполадок	22
Технические характеристики	24
Меры предосторожности	25

Общие сведения

Автоматическая кофемашина КТ-7182 — отличный выбор для гурманов, которые не желают тратить много времени и сил, чтобы насладиться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Кофемашина поможет приготовить кофе эспрессо, американо, капучино или латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус. С помощью кофемашины также можно подогреть сок, остывший чай и другие напитки.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. 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.

Не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. Встроенная кофемолка позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Кофемолка имеет металлические конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле и позволяют получить равномерный помол. Кофемолка имеет 5 степеней помола. Регулировка степени помола осуществляется путем изменения расстояния между жерновами. Также в кофемашине можно сварить кофе из уже молотого кофе. Для этого есть специальное отверстие, через которое молотый кофе попадает в заварочный механизм. Хранение молотого кофе в устройстве не предусмотрено: в кофемашину засыпают две мерные ложки молотого кофе для приготовления одной порции напитка.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, а нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка.

Молочную пенку для капучино можно делать самостоятельно. Капучинатор в кофеварке — это паровая трубка (стимер) с насадкой. 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.

Кофемашина КТ-7182 позволяет настроить крепость кофе, объем и температуру кофе, а также время подачи пара. Также вы можете включить режим энергосбережения — через выбранное время, в течение которого кофемашина не будет использоваться, устройство отключится.

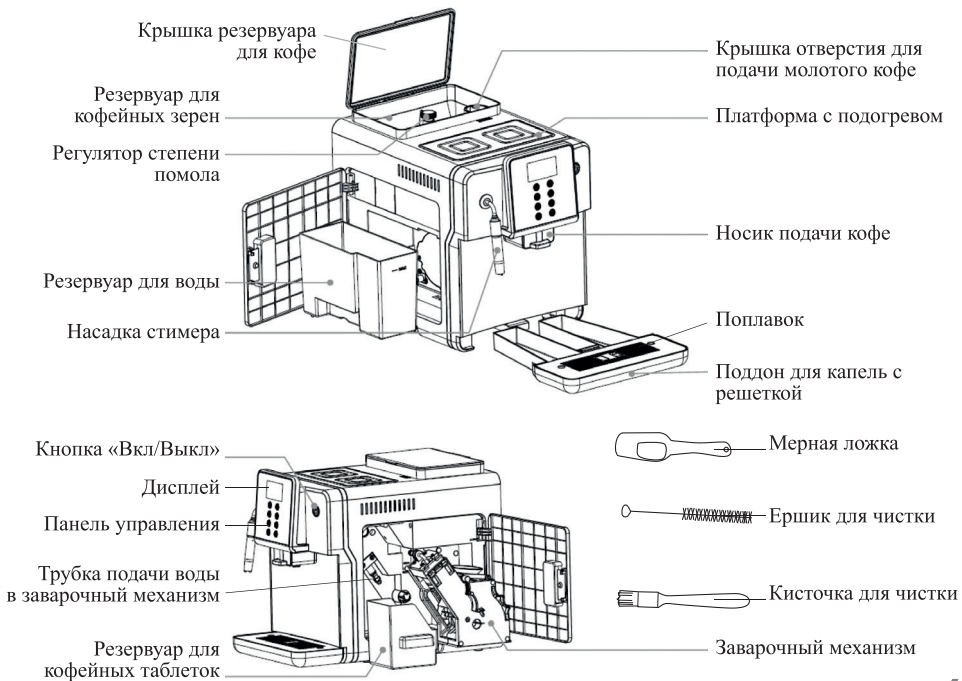
Высоту носика кофемашины можно регулировать, что очень удобно.

Устройство легко чистить и обслуживать. Съёмные детали достаточно промыть водой, а для прочистки труднодоступных мест в комплекте есть кисточка и ершик для чистки.

Комплектация

1. Кофемашина — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Крышка отверстия для подачи молотого кофе — 1 шт.
 - Заварочный механизм — 1 шт.
 - Резервуар для кофейных таблеток — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
 - Насадка стимера — 1 шт.
2. Мерная ложка — 1 шт.
3. Кисточка для чистки — 1 шт.
4. Ершик для чистки — 1 шт.
5. Комплект запасных уплотнительных колец — 1 шт.
 - Большое уплотнительное кольцо — 1 шт.
 - Среднее уплотнительное кольцо — 1 шт.
 - Малое уплотнительное кольцо — 2 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство кофемашины





Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофемашину.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, но нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки после мытья.

В **поддоне для капель** установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнится водой, поплавок всплывет выше **решетки**. В таком случае необходимо вытащить поддон из кофемашины и слить из него воду.

После запуска процесса приготовления кофе из кофейных зерен **кофемолка с коническими металлическими жерновками** измельчит выбранное количество кофейных зерен. После чего измельченный кофе попадает в заварочный механизм, где темперуется, то есть формируется кофейная таблетка, через которую затем проходит вода для приготовления кофейного напитка. Когда кофе готов, кофейная таблетка попадает в **резервуар для кофейных таблеток**.

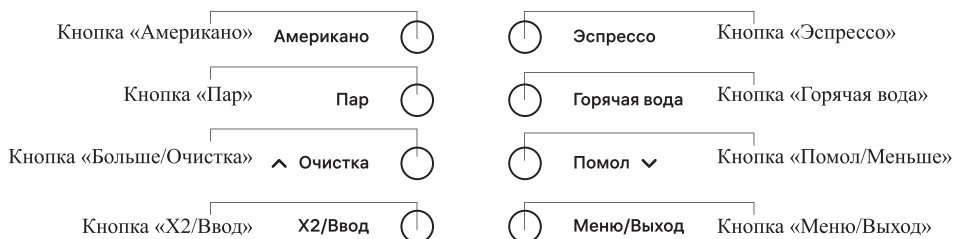
В **резервуаре для кофейных зерен** есть **отверстие для подачи молотого кофе**, которое закрывается крышкой.

Мерная ложка поможет отмерить нужное количество молотого кофе.

Кисточка для чистки предназначена для очистки места установки заварочного механизма и резервуара для кофейных таблеток.

Ершиком для чистки удобно очищать насадку стимера и отверстия выхода кофе в носике кофемашины.

Дисплей и панель управления



Значок «Нет зерен» горит, если резервуар для кофейных зерен пуст.

Значок «Нет резервуара для кофейных таблеток» горит, если резервуар для кофейных таблеток не установлен.

Значок «Нет заварочного механизма» горит, если заварочный механизм не установлен.

Значок «Нет поддона для капель» горит, если поддон для капель не установлен.

Значок «Нет воды» горит, если резервуар для воды пуст.

Значок «Дверца» горит, если открыта правая боковая дверца.

Кнопка «Эспрессо» включает приготовление эспрессо. На дисплее загорается значок «Эспрессо».

Кнопка «Американо» включает приготовление американо. На дисплее загорается значок «Американо».

Кнопка «Пар» включает подачу пара. На дисплее загорается значок «Пар».

Кнопка «Горячая вода» включает подачу горячей воды. На дисплее загорается значок «Горячая вода».

Кнопка «Больше/Очистка» увеличивает значение настраиваемого параметра, а также включает режим очистки внутренних частей кофемашины. При включении режима очистки внутренних частей кофемашины на дисплее загорается надпись «CLEAN».

Когда включен режим очистки от накипи, на дисплее горит значок «Очистка».

Кнопка «Помол/Меньше» включает приготовление кофе из молотого кофе, а также уменьшает значение настраиваемого параметра. При выборе приготовления кофейного напитка из молотого кофе на дисплее загорается значок «Ложка».

Кнопка «X2/Ввод» включает приготовление двойной порции кофе из зерен и служит для перехода к следующему параметру во время настройки работы кофемашины. При выборе приготовления двух порций кофе на дисплее загорается значок «X2».

Кнопкой «Меню/Выход» осуществляется переход к меню настроек кофемашины. Также нажатие на кнопку «Меню/Выход» отключает любую операцию кофемашины до ее автоматического завершения.

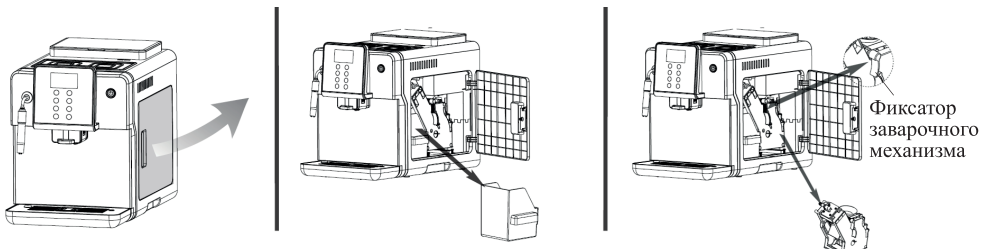
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

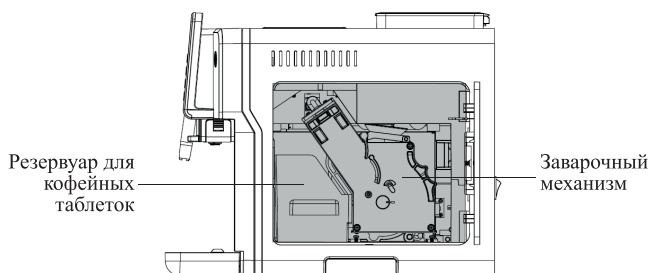
1. Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофемашину на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола. Протрите корпус устройства влажной, а затем сухой мягкой тканью.
3. Снимите насадку со стимера, потянув ее в сторону от стимера. Вымойте насадку теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Протрите стимер влажной, а затем сухой мягкой тканью. Установите насадку на стимер.



- Откройте правую боковую дверцу, потянув за ручку. Достаньте резервуар для кофейных таблеток, потянув его за ручку. Затем нажмите на фиксатор заварочного механизма и вытащите заварочный механизм из кофемашины.



- Промойте заварочный механизм и резервуар для кофейных таблеток теплой водой и просушите.
- Верните заварочный механизм на место. Для этого вставьте его в кофемашину до упора. Фиксатор вернется в исходное положение.



- Установите резервуар для кофейных таблеток в кофемашину до упора.
- Закройте боковую дверцу до щелчка.
- Вставьте поддон для капель с решеткой в кофемашину.
- Откройте левую боковую дверцу, потянув ее за ручку. Потяните резервуар для воды вверх, затем на себя, чтобы достать из устройства.
- Вымойте резервуар для воды теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите.
- Налейте чистую фильтрованную воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку, и установите в кофемашину. Затем закройте левую боковую дверцу.
- Откройте крышку резервуара для кофейных зерен. Вытащите крышку отверстия для подачи молотого кофе. Промойте ее теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Установите на место.
- Протрите резервуар для кофейных зерен влажной, затем сухой мягкой тканью.
- Убедитесь, что резервуар для кофейных зерен хорошо просушен. Засыпьте не более 250 г кофейных зерен в резервуар для кофейных зерен и закройте его крышкой.

16. Подключите шнур питания к розетке.
17. Поместите кружку под носик кофемашины. При необходимости отрегулируйте высоту носика, потянув его вверх или вниз.
18. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофемашина начнет предварительный нагрев, проведет самодиагностику и самоочистку. Во время самоочистки устройство запустит пролив 60 мл воды, чтобы очистить внутренние детали кофемашины.

Примечания. При выявлении какой-либо ошибки загорится соответствующий значок на дисплее.

Устройство будет выполнять самоочистку, чтобы подготовиться к работе при каждом включении кофемашины кнопкой «Вкл/Выкл».

19. После завершения предварительного нагрева и самоочистки устройство перейдет в режим ожидания.

Меню настроек

1. Нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Меню/Выход», чтобы перейти в меню настроек.
2. Нажмите на кнопку «Американо», чтобы перейти к настройке параметров американо:
 - На дисплее появится надпись «g» и значок «Американо». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите нужное количество молотого кофе от 7 до 12 грамм.

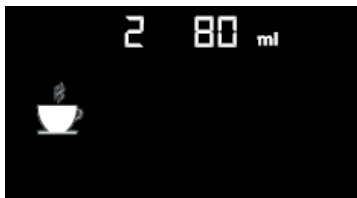


- Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы сохранить выбранный параметр и перейти к следующей настройке. На дисплее появится цифра 1 и надпись «ml». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите количество воды, которое необходимо для приготовления эспрессо. Порцию воды можно изменить от 20 до 250 мл с шагом 5 мл.

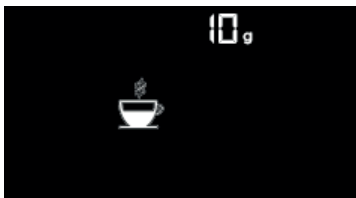




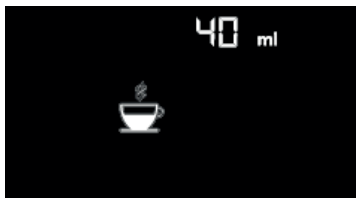
- Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы сохранить выбранный параметр и перейти к следующей настройке. На дисплее появится цифра 2 и надпись «ml». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите количество горячей воды, которое будет добавлено к сваренному кофе. Порцию воды можно изменить от 0 до 250 мл с шагом 5 мл.



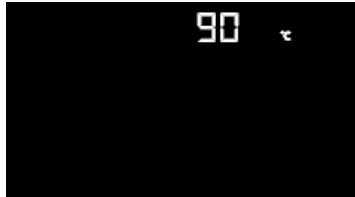
- Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы сохранить выбранный параметр и перейти к следующей настройке.
3. Нажмите на кнопку «Эспрессо», чтобы перейти к настройке параметров эспрессо:
- На дисплее появится надпись «g» и значок «Эспрессо». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите нужное количество молотого кофе от 7 до 12 грамм.



- Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы сохранить выбранный параметр и перейти к следующей настройке.
- На дисплее появится надпись «ml». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите количество горячей воды для приготовления кофе. Порцию воды можно изменить от 20 до 250 мл с шагом 5 мл. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы сохранить выбранный параметр.



4. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы перейти к настройке температуры кофе. На дисплее загорится значок температуры «°C». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите температуру готового напитка от 75 до 95 °C с шагом 5 °C.



5. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы перейти к настройке режима энергосбережения. На дисплее загорится значок «E». Кнопками «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше» установите время, через которое устройство перейдет в режим энергосбережения (спящий режим) от 1 до 24 часов с шагом 1 ч. При переходе в спящий режим нагрев бойлера не осуществляется. Также вы можете выключить режим энергосбережения. При этом кофемашина не перейдет в спящий режим. Для этого установите значение 0.
6. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», на дисплее загорится надпись «init». Данный этап настройки проводится только инженерами сервисного центра для калибровки устройства. При производстве кофемашины установлены наиболее подходящие параметры, поэтому мы не рекомендуем изменять их.
7. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы перейти к включению очистки кофемашины от накипи. Нажмите на кнопку «X2/Ввод», чтобы включить очистку от накипи. Обратите внимание, что после включения очистки вода будет проливаться по очереди из носика и стимера.
8. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы посмотреть информацию об устройстве: дату производства.

Сброс к заводским настройкам

Нажмите и удерживайте кнопку «Меню/Выход», чтобы перейти к меню настроек. Нажмите на кнопку «Меню/Выход» 3 раза. На дисплее появится надпись «init». Нажмите на кнопку «X2/Ввод», чтобы сбросить все параметры к заводским настройкам.

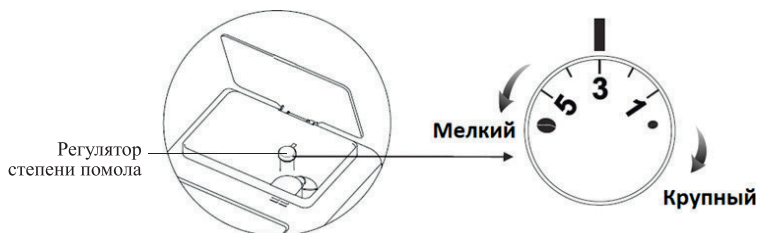
Приготовление кофе из кофейных зерен

1. Убедитесь, что в резервуаре для кофейных зерен есть кофейные зерна и в резервуаре для воды есть вода.
2. Поместите кружку под носик кофемашины.

Примечание. При необходимости отрегулируйте высоту носика, потянув его вверх или вниз.

3. Нажмите на кнопку «X2/Ввод», если хотите включить приготовление двойной порции кофе. На дисплее загорится значок «X2».
4. Нажмите на кнопку «Американо» или «Эспрессо». Кофемашина начнет приготовление кофе из кофейных зерен.

5. Когда кофемашина начнет перемалывать кофейные зерна и на дисплее появится надпись «g», кнопками «Больше/Очистка» или «Помол/Меньше» установите нужное количество молотого кофе от 7 до 12 грамм.
6. При необходимости измените степень помола. Нажмите на регулятор степени помола и поверните его по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать нужную степень помола. Поворот по часовой стрелке увеличивает степень помола, поворот против часовой стрелки — уменьшает степень помола. Чем мельче помол, тем насыщеннее будет вкус и больше крема (пенка на приготовленном кофе). При первом включении рекомендуется выбрать степень помола 3 (среднюю степень помола).



Примечание. Изменяйте степень помола только во время работы кофемолки. Обратите внимание, что ощутить разницу вкуса кофе вы сможете только после 2–3 чашек, так как необходимо израсходовать остатки ранее перемолотого кофе.

6. Когда кофемашина начнет подачу кофе в чашку и на дисплее отобразится надпись «ml», кнопками «Больше/Очистка» или «Помол/Меньше» установите нужное количество готового напитка.
7. После окончания приготовления кофемашина перейдет в режим ожидания. Чтобы завершить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход».

Приготовление кофе из молотого кофе

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода.
2. Поместите кружку под носик кофемашины.

Примечание. При необходимости отрегулируйте высоту носика, потянув его вверх или вниз.

3. Нажмите на кнопку «Помол». На дисплее появится значок «Ложка».
4. Откройте крышку резервуара для кофе. Вытащите крышку отверстия для подачи молотого кофе и добавьте 2 мерные ложки молотого кофе. Используйте мерную ложку из комплекта. Молотый кофе попадет сразу в заварочный механизм, поэтому не добавляйте больше 10 г молотого кофе (две мерные ложки без горки).

Примечание. Не используйте слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить отверстие выхода кофе в носике кофемашины, и вода не сможет выйти из носика. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро, и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

5. Нажмите на кнопку «Американо» или «Эспрессо». Кофемашина начнет приготовление кофе из молотого кофе с теми параметрами, которые были выбраны при приготовлении кофе из кофейных зерен (количество молотого кофе, объем напитка).
6. После окончания приготовления кофемашина перейдет в режим ожидания. Чтобы завершить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход».

Советы по приготовлению кофе

Для приготовления кофе подходят чашки высотой не более 100–140 мм (расстояние от решетки поддона до носика).

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

Рекомендуется опустошать и промывать резервуар для кофейных таблеток после каждого приготовления кофе.

Для лучшей сохранности аромата храните кофе в герметичной упаковке в месте, защищенном от влаги, тепла и света.

Перед приготовлением кофе рекомендуется прогреть чашку. Вы можете поставить чашку под носик подачи кофе и включить подачу горячей воды. Затем вылить воду из чашки, таким образом вы прогреете чашку. Также чашки можно хранить на платформе для подогрева.

Подача горячей воды

Вы можете наливать горячую воду с помощью кофемашины.

1. Поместите кружку под носик.

Примечание. При необходимости отрегулируйте высоту носика, переместив его вверх или вниз.

2. Нажмите на кнопку «Горячая вода». На дисплее загорится значок «Горячая вода». Кофемашина начнет подачу 250 мл горячей воды.
3. Нажмите на кнопку «Меню/Выход», чтобы остановить подачу воды раньше.

Приготовление вспененного молока и разогрев напитков

Перед приготовлением молочной пенки или разогревом напитков необходимо прогреть стимер и насадку:

1. Подставьте под стимер пустую емкость.
2. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашина начнет нагрев бойлера для подачи пара.
3. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, нажимайте на кнопки «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше», чтобы изменить время подачи пара.
4. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из насадки пойдет только пар — стимер с насадкой прогреты. Чтобы остановить подачу пара раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход».
5. После окончания подачи пара кофемашина автоматически отключится и перейдет в режим ожидания. Чтобы отключить подачу пара раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход».

Внимание! После прогрева стимер и насадка очень горячие, не дотрагивайтесь до них!

Приготовление вспененного молока

1. Возьмите высокую емкость для молока. Желательно, чтобы у емкости был удобный носик для наливания, но можно обойтись обычным стаканом. Бариста используют специальный молочник — питчер, который имеет удобную ручку и носик и немного сужается сверху. Лучший питчер — металлический, так как с ним можно легко определить температуру молока.
2. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть холодным, но не ледяным. Молоко должно быть цельным, пастеризованным жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
3. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
4. Подставьте под стимер емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите насадку в молоко на глубину 1–2 см.
Примечание. Включайте подачу пара только после того, как погрузили насадку в молоко. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать насадку в молоко, полетят брызги.
5. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашина начнет нагрев бойлера для подачи пара.
6. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, нажимайте на кнопки «Больше/Очистка» или «Помол/Меньше», чтобы изменить время подачи пара. Вы можете установить время подачи от 20 до 60 секунд.
7. Держите насадку под углом так, чтобы кончик насадки буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Поток горячего пара из насадки должен создавать воронку в емкости, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно поднимайте насадку к поверхности, опуская емкость с молоком. При некотором положении насадки 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 кончик насадки, и граница раздела пена-жидкость не будет видна.
9. В процессе вспенивания передвигайте емкость 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 насадку 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.
10. После окончания подачи пара кофемашина перейдет в режим ожидания. Чтобы отключить подачу пара раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход». Вытаскивайте насадку из молока только после прекращения подачи пара. Если сделать наоборот, то при вынимании насадки в пену попадут крупные пузыри воздуха.

11. 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 емкости о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно 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.

1. Подставьте под стимер емкость с разогреваемым напитком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру напитка. Опустите насадку в напиток на глубину 1–2 см.

Примечание. Включайте подачу пара только после того, как погрузили насадку в напиток. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать насадку в жидкость, полетят брызги.

2. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашина начнет нагрев бойлера для подачи пара.
3. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, нажимайте на кнопки «Больше/Очистка» и «Помол/Меньше», чтобы изменить время подачи пара. Вы можете установить время подачи от 20 до 60 секунд.
4. После окончания подачи пара кофемашина автоматически отключится и перейдет в режим ожидания. Чтобы отключить подачу пара раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход». Вытаскивайте насадку из напитка только после прекращения подачи пара.

Очищайте стимер и насадку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Снимите насадку, потянув ее вниз. Вымойте насадку теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Стимер протрите влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите на 30 секунд подачу пара. Если стимер не почистить после использования, остатки напитка присохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

Советы по приготовлению молочной пенки

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, 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.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко. Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

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.

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.

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 по приготовлению капучино

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

Чтобы придать чашке латте эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в эспрессо 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 или корицей.

Разновидности эспрессо

Doppio (doppio, it.) — двойной эспрессо. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. 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.

Ricompèmmo (ristretto, it.) — 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 Корто (corto), Шранк (shrunk), Шот (shot) и Лайти-рэлли (Literally).

Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 20 мл воды. Добавлять сахар в ристретто 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 первым.

Лунго (lungo, it.) иногда называют «растянутым эспрессо». 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 и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который представляет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды. 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 (Americano, it.) — 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 решил, 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 (извлечение веществ из молотого кофе при его заваривании). Длительность пролива при этом составляет не 25, а 50 секунд 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 свидетельствуют белые пятна на поверхности пенки.

Эспрессо макиато (Macchiato, it.) — эспрессо с каплей взбитого молока и общим объемом 40–60 мл. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Он 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 кофейнях принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

Капучино (cappuccino, it.) состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке 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.

Латте макиато (latte macchiato, it.) состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока. Для приготовления латте следует сварить стандартную порцию эспрессо. Затем взбейте в питчере при помощи пара 150–170 мл молока. Пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем тонкой струйкой медленно 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.

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 код 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.

Для достижения наилучшего вкуса кофе зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, обратите внимание на дату изготовления на упаковке.

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.
- 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

Перед проведением чистки и обслуживания выключите кофемашину, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Затем отключите устройство от сети питания. Протирайте корпус сухой или влажной мягкой тканью. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Избегайте попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления и на шнур питания.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофемашина 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 фильтрованную кипяченую воду.

Регулярно очищайте поддон для капель с решеткой, резервуар для кофейных таблеток и заварочный механизм. Вытащите поддон для капель с решеткой из устройства. Снимите решетку и слейте скопившуюся жидкость из поддона для капель. Откройте правую боковую дверцу, потянув за ручку. Достаньте резервуар для кофейных таблеток, потянув его за ручку. Вытряхните скопившийся кофе из резервуара для кофейных таблеток. Затем нажмите на фиксатор заварочного механизма и вытащите заварочный механизм из кофемашины. Промойте поддон для капель, решетку, заварочный механизм и резервуар для кофейных таблеток теплой водой и просушите. Места установки резервуара для кофейных таблеток и заварочного механизма очищайте сухой мягкой тканью и кисточкой для чистки из комплекта.

После каждого использования очищайте стимер с насадкой. Снимите насадку, потянув ее вниз. Вымойте насадку теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Прочищайте насадку ершиком для чистки из комплекта. Также ершиком для чистки вы можете прочистить отверстия выхода кофе в носике кофемашины. Просушите насадку. Стимер протрите влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите на 30 секунд подачу пара. Если стимер не почистить после использования, остатки молока приохнут, и стимер будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий!

При износе уплотнительных колец на заварочном механизме и трубке подачи воды в заварочный механизм замените их на запасные кольца из комплекта.

Очистка внутренних частей кофемашины

1. Убедитесь, что в резервуаре есть вода.
2. Поместите кружку под носик кофемашины.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Больше/Очистка». На дисплее загорится надпись «CLEAN». Прибор начнет пролив воды для очистки внутренних частей кофемашины.
4. После окончания пролива воды кофемашинa автоматически отключится и перейдет в режим ожидания. Чтобы отключить очистку раньше, нажмите на кнопку «Меню/Выход».

Очистка от накипи

1. Откройте левую боковую дверцу, достаньте резервуар для воды и наполните его водой с разведенным в ней средством для удаления накипи до максимальной отметки.
2. Поместите резервуар в кофемашину и закройте левую боковую дверцу.
3. Подставьте емкость, вмещающую в себя не менее 1,6 л, под стимер и носик кофемашины.
4. Нажмите и удерживайте около 3 секунд кнопку «Меню/Выход», чтобы перейти в меню настроек. Нажмите на кнопку «Меню/Выход» 4 раза, чтобы перейти к включению очистки кофемашины от накипи. Нажмите на кнопку «X2/Ввод». На дисплее появится значок «Очистка». После завершения пролива воды со средством для удаления накипи, на дисплее появится значок «Нет воды».
5. Вылейте воду из емкости, которая стояла под стимером и носиком. Затем верните ее на место.
6. Откройте левую боковую дверцу, достаньте резервуар для воды и тщательно промойте его. Налейте в резервуар чистую воду до максимальной отметки.
7. Поместите резервуар в кофемашину и закройте левую боковую дверцу. Кофемашинa начнет пролив воды.
8. Когда пролив воды завершится, кофемашинa перейдет в режим ожидания.

Примечание. Вовремя проведения очистки от накипи панель управления не работает.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофемашину на хранение, очистите ее, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Чтобы удалить остатки воды из бойлера, включите подачу пара с пустым резервуаром для воды и выпускайте пар, пока он не перестанет выходить из стимера.

На длительное хранение уберите кофемашину в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Включен режим энергосбережения. Устройство перешло в режим энергосбережения (спящий режим)	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы заново запустить работу устройства

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку
Неплотно стоит резервуар	Плотно установите резервуар в кофемашину

Из кофемашины вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в резервуаре для воды или поддоне для капель	Наполняйте резервуар водой, не превышая максимальную отметку. Вылейте воду из поддона для капель
Кофемашину пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддоном для капель, и вода выплеснулась	Наполняйте резервуар водой, не превышая максимальную отметку. Не перемещайте кофемашину, когда в резервуаре или поддоне есть вода

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофемашина была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и проведите очистку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Кофейные зерна или молотый кофе испортились из-за неправильного хранения	Храните кофе в герметичной упаковке в месте, защищенном от влаги, тепла и света

После включения кофемашины устройство не провело самоочистку

Возможная причина	Решение
В резервуаре для воды нет воды	Наполните резервуар чистой водой комнатной температуры
Устройство вышло из строя	Обратитесь в сервисный центр

Не получается молочная пенка

Возможная причина	Решение
Молоко недостаточно холодное или используемое молоко не подходит для вспенивания	Рекомендуется, чтобы температура молока была 4–6 °С, а содержание белка в молоке должно быть не менее 3%
Стимер и насадка загрязнены	Очистите стимер и насадку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Используемая чашка слишком большая или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку

Стимер не выдает пар

Возможная причина	Решение
В бойлере испарилась или закончилась вода	Отключите кофеварку и залейте воду в резервуар
Насадка или стимер загрязнены	Тщательно прочистите стимер и насадку, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Ошибка работы платы управления нагревательного элемента воды	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка работы платы управления нагревательного элемента подачи пара	Обратитесь в сервисный центр
E3	Кофемолка заблокирована	Обратитесь в сервисный центр
E4	Заварочный механизм не может перейти в положение приема кофе	Обратитесь в сервисный центр
E5	Заварочный механизм не может перейти в положение приема воды	Обратитесь в сервисный центр
	Резервуар для кофейных таблеток заполнен	Опустошите резервуар для кофейных таблеток

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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1100–1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 19 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,6 л
6. Емкость резервуара для кофейных зерен: 250 г
7. Длина шнура: 1,1 м
8. Размер устройства: 270 × 440 × 350 мм
9. Размер упаковки: 505 × 340 × 415 мм
10. Вес нетто: 10,0 кг
11. Вес брутто: 11,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Шанхай Антроник Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Рум Е276, №5500, Юаньцзян Роуд, Миньхан Дистрикт, Шанхай, 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 частей кофемашины, 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.

Засорение заварочного механизма не является гарантийным случаем. Во избежание засорения заварочного механизма требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

Засорение фильтра носика является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофемашин. Во избежание засорения фильтра носика не используйте слишком мелкий помол.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в корпус устройства, на панель управления и на шнур питания не является 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 кофемашин 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 кофемашинной только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофемашин, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофемашину с пустым резервуаром для воды или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.



10. Не включайте приготовление кофе с пустым резервуаром для кофейных зерен. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающую кофемашину без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
21. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
23. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

IM-3



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