



Kitfort

СНА СТРАЖЕ БОДРОСТИ!



Penguin Pack
Кофеварка «3 в 1»
KT-7466

kitfort.ru



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 «3 в 1»	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение.....	20
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	23
Меры предосторожности.....	24
Мобильное приложение Kitfort.....	26



Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» КТ-7466 — многофункциональное устройство, сочетающее в себе функции капсульной и рожковой кофеварки. Благодаря адаптерам кофеварка подходит для капсул типа Nespresso Original и Dolce Gusto, а также для молотого кофе.

Капсульно-рожковая кофеварка поможет приготовить эспрессо, лунго, капучино, латте, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

Эспрессо — это особый способ приготовления кофе. Чаще всего слово «espresso» переводят как: «под давлением», «быстрый», «выразительный». При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается 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 кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. У свежего кофе пенка объемная и стойкая. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Благодаря автоматическому капучинатору, встроенному в кофеварку, вы можете сделать молочную пенку для капучино или латте. Автоматический капучинатор в кофеварке представляет собой резервуар для молока, а также механизм вспенивания с трубкой забора молока и трубкой подачи молочной пены. При включении приготовления капучино или латте кофеварка автоматически сможет взбить молочную пену и подаст ее прямо в чашку, а затем приготовит эспрессо.

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

Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать свои собственные рецепты, узнавать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка. Рожковая кофеварка — отличный выбор для гурманов, желающих ежедневно наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка.

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для приготовления кофе в капсулах необходимо просто поместить капсулу в адаптер, а адаптер — 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 проще: кофейная капсула просто выбрасывается, нет необходимости выкидывать кофейную таблетку и промывать фильтр.

Кофеварка «3 в 1» КТ-7466 совмещает в себе все преимущества рожковой и капсульной кофеварки.

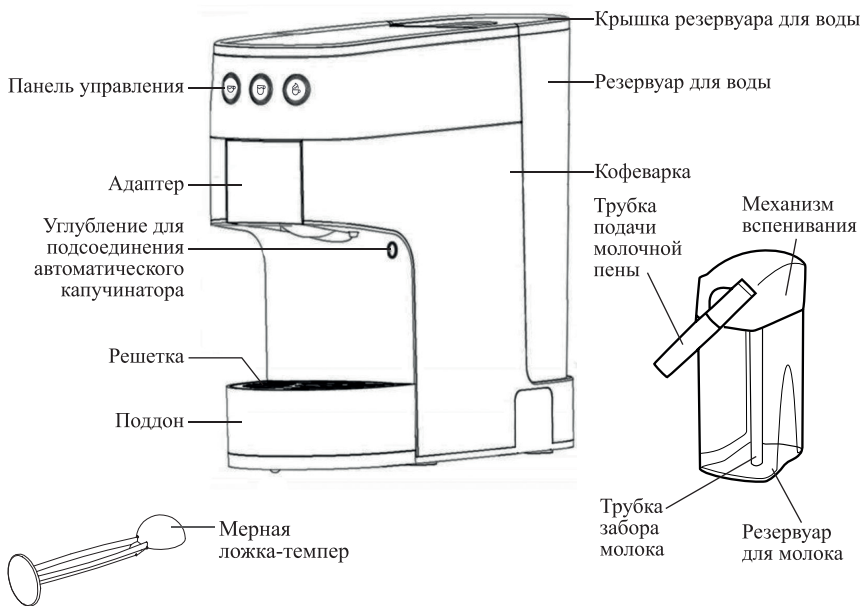
Но не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен.

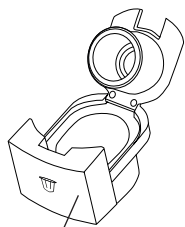
Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
2. Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
3. Поддон с решеткой — 1 шт.
4. Резервуар для молока с механизмом вспенивания, трубкой забора молока и трубкой подачи молочной пены — 1 шт.
5. Адаптер для капсул Nespresso — 1 шт.
6. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
7. Адаптер для молотого кофе — 1 шт.
8. Мерная ложка-теппер — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

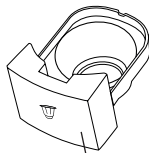
*опционально

Устройство кофеварки «3 в 1»

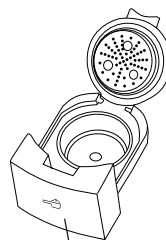




Адаптер для капсул
Nespresso



Адаптер для капсул
Dolce Gusto



Адаптер для
молотого кофе

Панель управления



Кнопка «Эспрессо»



Кнопка «Лунго»



Кнопка
«Капучино/Латте»



При подключении к сети питания прибор подаст звуковой сигнал и все кнопки на панели управления загорятся и погаснут. Для включения прибора нажмите на любую кнопку. При включении начинается нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Индикаторы кнопок «Эспрессо», «Лунго» и «Капучино/Латте» мигают белым во время нагрева прибора и непрерывно горят, когда кофеварка достаточно разогрета.

Примечание. Если автоматический капучинатор не подсоединен или неплотно подсоединен к кофеварке, кнопка «Капучино/Латте» не горит. Вы можете включить приготовление эспрессо или лунго без установленного автоматического капучинатора. Перед приготовлением капучино или латте убедитесь, что автоматический капучинатор плотно подсоединен к корпусу прибора.

Нажатие на **кнопку «Эспрессо»** включает приготовление одной порции эспрессо (время приготовления по умолчанию 25 секунд). Программа приготовления эспрессо выключается автоматически по завершении приготовления одной порции. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Эспрессо» еще раз.

Нажатие на **кнопку «Лунго»** включает приготовление лунго (время приготовления по умолчанию 45 секунд). Программа приготовления лунго выключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Лунго» еще раз.

Нажатие на **кнопку «Капучино/Латте»** включает приготовление капучино: сначала прибор подаст в чашку молочную пенку, затем включится приготовление эспрессо. Время приготовления по умолчанию 46 секунд.

Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд, чтобы включить приготовление латте: сначала прибор подаст в чашку молочную пенку, затем включится приготовление эспрессо. Время приготовления по умолчанию 51 секунда, для латте по умолчанию предусмотрен больший объем пены, чем для капучино.

Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой.

Автоматический капучинатор состоит из механизма вспенивания, трубки забора молока и подачи молочной пены, а также резервуара для молока.

У кофеварки есть напоминание о необходимости очистки автоматического капучинатора — через 10 секунд после приготовления капучино или латте прозвучит звуковой сигнал. Для включения очистки автоматического капучинатора вытащите адаптер, налейте в резервуар для молока воду не ниже минимальной отметки и подсоедините автоматический капучинатор к корпусу. Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд, кофеварка запустит очистку автоматического капучинатора.

Примечание. Для проведения очистки автоматического капучинатора всегда отсоединяйте адаптер от корпуса, в противном случае при удержании кнопки «Капучино/Латте» в течение 4 секунд прибор запустит приготовление латте.

Мерная ложка-темпер поможет наполнить адаптер для молотого кофе и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Кофейную капсулу или молотый кофе помещают в соответствующий **адаптер** и устанавливают в кофеварку.

Примечание. Не устанавливайте капсулы Nespresso в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso.

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. Вымойте резервуар для воды с крышкой, адаптеры, поддон с решеткой, резервуар для молока с механизмом вспенивания, трубкой забора молока и трубкой подачи молочной пены и мерную ложку-темпер теплой водой с использованием средства для мытья посуды и неабразивной губки. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью.



- Внимание!** В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку. Закройте резервуар для воды крышкой.
 5. Установите поддон с решеткой в кофеварку.
 6. Подсоедините любой адаптер (без капсул или молотого кофе) и подставьте емкость, подходящую по высоте, под адаптер.
 7. Вставьте трубку забора молока и трубку подачи молочной пены в механизм вспенивания. Налейте воду в резервуар для молока до максимальной отметки и установите механизм вспенивания на резервуар. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы выступ на механизме вспенивания совпал с углублением для подсоединения автоматического капучинатора на корпусе. Направьте трубку подачи молочной пены в емкость.
 8. Подключите прибор к сети. Прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления загорятся и погаснут. Нажмите на любую кнопку. Начнется нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Все кнопки на панели управления будут мигать.
 9. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно — к этому моменту прибор достаточно разогреется. Нажмите на кнопку «Лунго». Повторите это действие 4–5 раз. Не забывайте сливать из емкости воду по мере необходимости.
 10. Снимите адаптер с корпуса. Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд. Кнопка «Капучино/Латте» будет мигать, кнопки «Эспрессо» и «Лунго» не будут гореть. Кофеварка запустит очистку автоматического капучинатора. Примерное время очистки составляет 50 секунд. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

Внимание! При очистке автоматического капучинатора через трубку подачи молочной пены будет подаваться горячая вода, а затем — пар. Будьте осторожны и не обожгитесь!

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

Приготовление кофе из молотого кофе

1. Снимите резервуар для воды, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Возьмите адаптер для молотого кофе. Адаптер для молотого кофе рассчитан примерно на 6 грамм кофе. Добавьте молотый кофе в адаптер с помощью мерной ложки.
3. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по краям адаптера. Затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть адаптер о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить адаптер для молотого

кофе. После надавливания, без приложения усилий прокрутите темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом, к поверхности темпера не прилипнет кофе.

4. Закройте крышку адаптера и установите адаптер в кофеварку до упора.
5. Нажмите на любую кнопку, чтобы включить прибор. Все кнопки будут мигать. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно — к этому моменту кофеварка разогреется достаточно для приготовления кофе.

Примечание. Если автоматический капучинатор не будет подсоединен к кофеварке, кнопка «Капучино/Латте» не будет гореть. Вы можете включить приготовление эспрессо или лунго без установленного автоматического капучинатора.

6. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго». Нажатая кнопка будет мигать, остальные кнопки погаснут. Кофеварка начнет приготовление кофе. Приготовление кофе отключается автоматически по истечении предустановленного времени пролива для эспрессо и лунго. Когда кофеварка приготовит кофе, все кнопки будут непрерывно гореть. Не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

Примечание. Вы можете выключить приготовление раньше, нажав еще раз на кнопку выбранного напитка.

7. Для снятия адаптера потяните его в сторону от корпуса прибора. Откройте крышку адаптера и аккуратно вытряхните кофейную таблетку. Затем промойте адаптер теплой водой.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Снимите резервуар, откройте крышку и наполните его прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой и установите в кофеварку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении кофе прибор не нагревает воду до температуры кипения.

2. Возьмите адаптер для капсул Nespresso или Dolce Gusto в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).

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

3. Поместите капсулу внутрь адаптера. Затем закройте крышку адаптера (у адаптера для капсул Dolce Gusto конструктивно не предусмотрено крышки).

4. Установите адаптер в кофеварку до упора.

5. Нажмите на любую кнопку, чтобы включить прибор. Все кнопки будут мигать. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно — к этому моменту кофеварка разогреется достаточно для приготовления кофе.

Примечание. Если автоматический капучинатор не будет подсоединен к кофеварке, кнопка «Капучино/Латте» не будет гореть. Вы можете включить приготовление эспрессо или лунго без установленного автоматического капучинатора.

6. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго». Нажатая кнопка будет мигать, остальные кнопки погаснут. Кофеварка начнет приготовление кофе. Приготовление кофе отключается автоматически по



истечении предустановленного времени пролива для эспрессо и лунго. Когда кофеварка приготовит кофе, все кнопки будут непрерывно гореть. Не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.

Примечание. Вы можете выключить приготовление раньше, нажав еще раз на кнопку выбранного напитка.

7. Для снятия адаптера потяните его в сторону от корпуса прибора. Выкиньте капсулу в мусорное ведро, перевернув адаптер. Затем промойте адаптер теплой водой.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка и адаптер нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Приготовление капучино/латте

1. Выполните действия 1–5 из раздела «Приготовление кофе из молотого кофе» или «Приготовление кофе из кофейных капсул» в зависимости от того, собираетесь ли вы использовать молотый кофе или капсулы.
 2. Налейте молоко в резервуар для молока на уровне между минимальной и максимальной отметками. Установите механизм вспенивания с трубкой забора молока и трубкой подачи молочной пены на резервуар для молока.
 3. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы выступ на механизме вспенивания совпал с углублением для подсоединения автоматического капучинатора на корпусе.
 4. Поставьте чашку на решетку поддона и направьте трубку подачи молочной пены в чашку.
 5. Нажмите на кнопку «Капучино/Латте» для приготовления капучино или нажмите и удерживайте «Капучино/Латте» в течение 4 секунд для приготовления латте. Кофеварка автоматически сможет взбить молочную пену и подаст ее прямо в чашку, а затем приготовит эспрессо. Кнопка «Капучино/Латте» будет мигать во время приготовления.
 6. Когда кофеварка приготовит кофе, все кнопки будут непрерывно гореть. Не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления.
- Примечание.** Вы можете выключить приготовление раньше, нажав еще раз на кнопку «Капучино/Латте».
7. Для снятия адаптера потяните его в сторону от корпуса прибора. Выкиньте капсулу или кофейную таблетку в мусорное ведро. Промойте адаптер теплой водой.
 8. Сразу после приготовления обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него воду до уровня не ниже минимальной отметки, подсоедините механизм вспенивания с трубкой забора молока и подачи молочной пены. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке. Не устанавливайте адаптер для проведения очистки автоматического капучинатора.



Примечание. Через 10 секунд после окончания приготовления напитка кофеварка подаст звуковой сигнал (напоминание об очистке автоматического капучинатора). Если не произвести очистку, звуковой сигнал прозвучит еще раз.

9. Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд. Кнопка «Капучино/Латте» будет мигать, кнопки «Эспрессо» и «Лунго» не будут гореть. Кофеварка запустит очистку автоматического капучинатора. Примерное время очистки автоматического капучинатора составляет 50 секунд.

Внимание! При очистке автоматического капучинатора через трубку подачи молочной пены будет подаваться горячая вода, а затем — пар. Будьте осторожны и не обожгитесь!

Примечание. Для проведения очистки автоматического капучинатора всегда отсоединяйте адаптер от корпуса, в противном случае при удержании кнопки кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд прибор запустит приготовление латте.

10. Дождитесь, когда все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.

Внимание! Будьте осторожны, кофеварка, адаптер и автоматический капучинатор нагреваются во время использования. Не обожгитесь. Также в месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

Настройка температуры

По умолчанию для приготовления эспрессо или лунго вода в кофеварке прогревается до 85 °С. Вы также можете настроить температуру от 81 до 93°С с шагом 2 °С. Температура воды влияет на вкус напитка. Чем выше температура воды, тем более насыщенным, крепким будем кофе. При этом кислые нотки будут проявляться меньше при повышении температуры приготовления эспрессо.

1. Нажмите на любую кнопку и дождитесь, когда все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.

Примечание. Если резервуар для молока не будет подсоединен к кофеварке, кнопка «Капучино/Латте» не будет гореть.

2. Нажмите и удерживайте кнопки «Лунго» и «Капучино/Латте» в течение 3 секунд. Все кнопки погаснут.
3. Нажимайте на кнопку «Эспрессо» для выбора температуры 81, 83 или 85 °С. В зависимости от выбранной температуры будет следующая индикация:
 - кнопка «Эспрессо» мигнет один раз — выбрана температура 81 °С;
 - кнопка «Эспрессо» мигнет два раза — выбрана температура 83 °С;
 - кнопка «Эспрессо» мигнет три раза — выбрана температура 85 °С.
4. Нажимайте на кнопку «Лунго» для выбора температуры 87, 89, 91 или 93 °С. В зависимости от выбранной температуры будет следующая индикация:
 - кнопка «Лунго» мигнет один раз — выбрана температура 87 °С;
 - кнопка «Лунго» мигнет два раза — выбрана температура 89 °С;
 - кнопка «Лунго» мигнет три раза — выбрана температура 91 °С;
 - кнопка «Лунго» мигнет четыре раза — выбрана температура 93 °С.
5. Нажмите на кнопку «Капучино/Латте» для выхода из режима настройки. Настройка температуры выполнена.



Программирование

С помощью программирования вы можете задать необходимое время приготовления эспрессо, лунго, а также молочной пены для капучино.

1. Включите кофеварку и дождитесь окончания нагрева.
2. Установите адаптер с кофе в кофеварку. Если вы собираетесь запрограммировать время приготовления капучино, налейте молоко в резервуар для молока и подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке.
3. Поставьте чашку под адаптер. При приготовлении капучино направьте трубку подачи молочной пены в чашку.
4. Время приготовления эспрессо по умолчанию 25 секунд. Вы можете установить время приготовления для кнопки эспрессо от 15 до 80 секунд. Чтобы изменить время приготовления эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо». Кнопка «Эспрессо» будет мигать, остальные кнопки не будут гореть. Кофеварка начнет приготовление эспрессо. Когда напиток будет достаточно, отпустите кнопку «Эспрессо», все кнопки будут гореть непрерывно. Время приготовления эспрессо запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при нажатии на кнопку «Эспрессо» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали.
5. Время приготовления лунго по умолчанию 45 секунд. Вы можете установить время приготовления лунго от 20 до 120 секунд. Чтобы изменить время приготовления лунго, выполните аналогичные действия как с кнопкой «Эспрессо». Только нажмите и удерживайте кнопку «Лунго» вместо кнопки «Эспрессо».
6. Время приготовления молочной пены для капучино по умолчанию 21 секунда (затем кофеварка начнет приготовление эспрессо). Вы можете установить время приготовления молочной пены для капучино от 10 до 100 секунд. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 10 секунд. После того, как кнопка «Капучино/Латте» начнет мигать, отпустите кнопку. Кофеварка начнет приготовление молочной пены. Когда молочной пены будет достаточно, нажмите на любую кнопку. Время приготовления молочной пены для капучино запрограммировано.

Примечание. Обратите внимание, что с помощью кнопки «Капучино/Латте» меняется только время приготовления молочной пены для капучино. Время приготовления эспрессо будет то же, что при нажатии на кнопку «Эспрессо».

Сброс к заводским настройкам

1. Включите кофеварку и дождитесь окончания нагрева.
2. Нажмите и удерживайте кнопки «Эспрессо» и «Лунго», пока все кнопки не мигнут 3 раза и начнут гореть непрерывно. Затем отпустите кнопки. Сброс к заводским настройкам выполнен.

Советы

На решетку помещаются чашки высотой до 9 см. Вы можете убрать поддон с решеткой, чтобы поставить более высокую чашку под адаптер.

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

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон с решеткой.

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

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 адаптер лучше прилегал к месту крепления. В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

Запрещается устанавливать капсулы Nespresso в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso.

Не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды. Не включайте прибор для приготовления кофе без установленного адаптера.

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

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

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 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.



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

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.

Очищайте автоматический капучинатор после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий, а также после засыхания остатков молочной пены очистить его будет трудно. Если остатки пены присохли, снимите механизм вспенивания, трубки подачи молочной пены и забора молока, замочите в теплой воде, затем вымойте.

Разновидности эспresso

Доппио (doppio, it.) — двойной эспresso. Кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспresso. У доппио интенсивный вкус и аромат. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейно-молочных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

Ристрétто — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспresso, 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), Shrunken (шранк) и Short (шорт).

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 эспresso) — 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 горечью, чем эспresso. 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 и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который готовится методом добавления воды в эспresso, или с приготовлением другим способом, когда в горячую воду вливают эспresso. 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 эспresso, а также получаемая крепость.

☐ кофе △ вода ●●● 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 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 и т.д. 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 специальной чашке, демитассе, объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

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

Сорта кофе

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

Маркировка качества сортов кофе:

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

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды). Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

Степень обжарки

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

1. **Очень светлая обжарка (Cinnamon)** придает кофе кисловатый вкус и водянистую консистенцию, цвет зерен светло-коричневый, почти бежевый. Такой способ обжарки допускается только для высококачественных сортов арабики.
2. **Светлая или легкая обжарка (American)** способствует появлению во вкусе легкой горчинки. При жарке не допускается выделение 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 <i>капельной кофеварке и френч-прессе</i> . 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 <i>гейзерной кофеварке</i>	1–4 минуты
	Тонкий эспрессо Fine espresso grind	Применяется в <i>кофеварках эспрессо</i> , где вода пропускается через слой тонкомолотого кофе под давлением	Не более 4 минут
	Порошкообразный Pulverized	Подходит для <i>турки</i> (джезвы). В чашке с кофе образуется большое количество взвеси, и такой кофе воспринимается более густым и плотным	7–10 минут



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

Для рожковых кофеварок не подходит слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить фильтр адаптера и вода может вообще не просочиться через слой кофе. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреву 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.

Крема́ — пенка на приготовленном кофе.

Латте-арт — создание узора из молочной пенки на поверхности капучино. Узор создается особой техникой вливания пенки по зубочистке 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

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

Регулярно промывайте резервуар для воды и крышку. 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 кипяченую воду.

Регулярно очищайте поддон с решеткой. Вытащите поддон из кофеварки, слейте накопившуюся жидкость. Поддон с решеткой 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.

Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Промойте резервуар для молока и налейте в него воду до уровня не ниже минимальной отметки, подсоедините механизм вспенивания с трубкой забора молока и подачи молочной пены. Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке. Не устанавливайте адаптер для проведения очистки автоматического капучинатора. Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд. Кнопка «Капучино/Латте» будет мигать, кнопки «Эспрессо» и «Лунго» не будут гореть. Кофеварка запустит очистку автоматического капучинатора. По окончании очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из резервуара для молока.

Внимание! При очистке автоматического капучинатора через трубку подачи молочной пены будет подаваться горячая вода, а затем — пар. Будьте осторожны и не обожгитесь!

Будьте осторожны, кофеварка, адаптер и автоматический капучинатор нагреваются во время использования. Не обожгитесь!





Удаление накипи

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

1. Налейте в резервуар для воды воду с разведенным в ней средством для удаления накипи до максимальной отметки (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините любой адаптер и подставьте емкость под адаптер.
3. Подключите прибор к сети. Прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки на панели управления загорятся и погаснут. Нажмите на любую кнопку. Начнется нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Все кнопки на панели управления будут мигать.
4. Дождитесь, когда все кнопки будут гореть непрерывно — к этому моменту прибор достаточно разогреется. Нажмите на кнопку «Лунго». Повторите это действие 4–5 раз. Не забывайте сливать из емкости воду по мере необходимости.
5. Снимите адаптер с корпуса. Налейте в резервуар для молока воду с разведенным в ней средством для удаления накипи не ниже минимальной отметки (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты). Подсоедините автоматический капучинатор к кофеварке.
6. Нажмите и удерживайте кнопку «Капучино/Латте» в течение 4 секунд. Кнопка «Капучино/Латте» будет мигать, кнопки «Эспрессо» и «Лунго» не будут гореть. Кофеварка запустит очистку автоматического капучинатора. Примерное время очистки автоматического капучинатора составляет 50 секунд.
Внимание! При очистке автоматического капучинатора через трубку подачи молочной пены будет подаваться горячая вода, а затем — пар. Будьте осторожны и не обожгитесь!
7. Тщательно промойте резервуар для воды и для молока и наполните их чистой прохладной водой до максимальной отметки. Повторите действия, описанные в пунктах 4–6, пока вода в резервуарах не закончится, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Делайте небольшие перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофеварки: адаптеры, поддон с решеткой, резервуар для воды с крышкой, резервуар для молока, механизм вспенивания, трубку забора молока и трубку подачи молочной пены. Протрите корпус кофеварки влажной мягкой тканью. На длительное хранение уберите 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 адаптере

Вода, остающаяся в адаптере после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается адаптер, и адаптером. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в адаптере может задерживаться по нескольким причинам. Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее — тем меньше воды остается в адаптере, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет темперовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не останется. А самое главное, даже если вода осталась в адаптере — это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы не нажимали на кнопки	Чтобы включить кофеварку, нажмите на любую кнопку

Все кнопки мигают красным

Возможная причина	Решение
Кофеварка перегрелась	Отключите прибор от сети и дождитесь, когда кофеварка полностью остынет, затем попробуйте включить ее снова

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре	Залейте воду в резервуар до уровня между минимальной и максимальной отметками
Неплотно стоит резервуар	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку
Залип клапан	Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды



Из кофеварки вытекает вода на стол

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

Вода идет из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер и установите правильно
Адаптер для молотого кофе забился	Остановите приготовление кофе, снимите адаптер, вытряхните кофейную таблетку. Промойте адаптер и просушите

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

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: 1450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,4 л
5. Давление: 19 бар
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 117 × 290 × 253 мм
8. Размер упаковки: 360 × 160 × 315 мм
9. Вес нетто: 3,0 кг
10. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Аутфайн Имп. Энд Эксп. Ко., Лтд. Рм 405–407, №99 Цзюйцай Роуд, Хайшу, Нинбо, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 адаптера для молотого кофе и других частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

Засорение кофеварки или автоматического капучинатора 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 адаптера для молотого кофе является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для рожковой кофеварки. Во избежание засорения адаптера не используйте слишком мелкий помол.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора и автоматический капучинатор могут 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 кофеваркой. Не устанавливайте капсулы Nespresso в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso.
22. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен.
23. Не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
25. В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не поранитесь.

ИМ-2





ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort





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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

