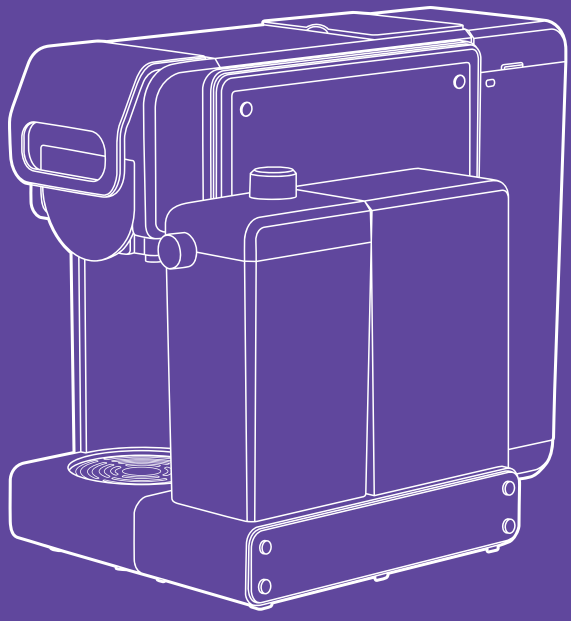
Взбодрю на весь день!

Kitfort



Кофеварка «3 в 1»
КТ-7675

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» 6
Подготовка к работе и использование 9
Чистка и обслуживание 24
Уход и хранение 27
Устранение неполадок 27
Технические характеристики 30
Меры предосторожности 31
Мобильное приложение Kitfort 33

Kitfort

Общие сведения

Кофеварка «3 в 1» Kitfort КТ-7675 — 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, американо, капучино, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

При методе «эспрессо» вода из резервуара поступает в бойлер, там нагревается до необходимой температуры (примерно 92–95 °С), а затем под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Температуру напитка и объем порции можно настроить. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема́. 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.

Для приготовления многих напитков на основе эспрессо необходима молочная пена. Благодаря автоматическому капучинатору, который устанавливается в кофеварку, вы можете сделать молочную пену для капучино или латте без особых усилий, просто нажав на кнопку. Вы также можете приготовить только молочную пену без кофе. Автоматический капучинатор представляет собой резервуар для молока с крышкой. В крышке находится механизм вспенивания, на внутренней стороне крышки установлена силиконовая трубка забора молока, а снаружи — трубка подачи молочной пены с металлической насадкой. Силиконовая трубка забора молока находится в резервуаре для молока и погружена в молоко. При включении приготовления капучино, латте или молочной пены капучинатор взобьет молочную пену и подаст ее прямо в чашку через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой. Также в комплект входит подставка для маленьких чашек, которую можно достать из поддона кофеварки.

Ключевым отличием кофеварки «3 в 1» от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является возможность приготовления напитка как из капсул, так и из молотого кофе (аналогично приготовлению кофе в рожковой кофеварке). Для приготовления кофе из капсул предусмотрено два разных адаптера с крышками. Для приготовления напитка из молотого кофе предусмотрен специальный адаптер, который рассчитан примерно на 14 г молотого кофе. Молотый кофе помещается в 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 кофе слишком быстро и напиток получится кислым и водянистым. Мерная ложка-темпер поможет наполнить адаптер и утрамбовать в нем кофейную таблетку.

Кофеварка «3 в 1» КТ-7675 совмещает в себе преимущества рожковой и капсульной кофеварок. Ключевым отличием рожковой кофеварки от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является то, что молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным: вам не придется отмерять необходимое количество молотого кофе и самостоятельно его темперовать. Кофе в капсулах уже спрессован: для его приготовления необходимо просто поместить капсулу в подходящий адаптер, а адаптер — в кофеварку. Также кофе в капсулах может долго храниться благодаря герметичной упаковке. После приготовления напитка с помощью капсул чистить капсульную кофеварку проще: кофейная капсула просто выбрасывается, нет необходимости очищать адаптер от кофейной таблетки и промывать фильтр.

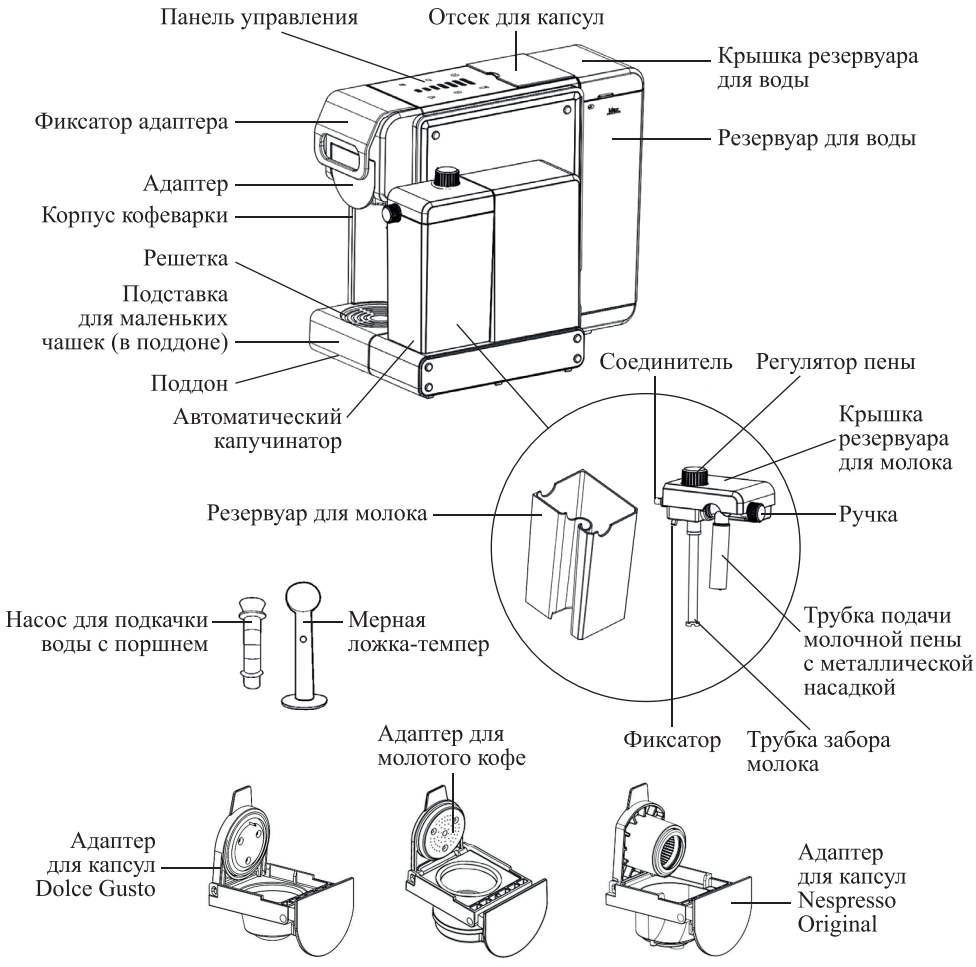
Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
   - Поддон с решеткой — 1 шт.
   - Подставка для маленьких чашек — 1 шт.
2. Адаптер для капсул Nespresso Original — 1 шт.
3. Адаптер для капсул Dolce Gusto — 1 шт.
4. Адаптер для молотого кофе — 1 шт.
5. Автоматический капучинатор — 1 шт.
   - Резервуар для молока — 1 шт.
   - Крышка резервуара для молока с регулятором пены, соединителем и фиксатором — 1 шт.
   - Трубка подачи молочной пены с металлической насадкой — 1 шт.
   - Трубка забора молока — 1 шт.
6. Насос для подкачки воды с поршнем — 1 шт.
7. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

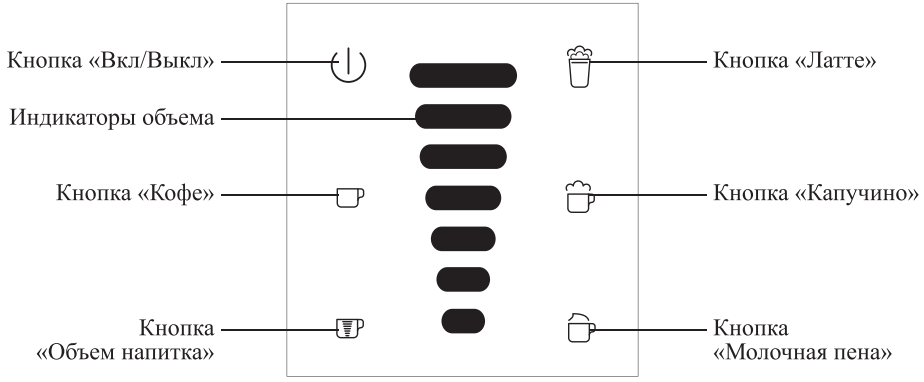
   *опционально

Kitfort

Устройство кофеварки «3 в 1»



Панель управления



После подключения кофеварки к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее будет мигать кнопка «Вкл/Выкл».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает нагрев кофеварки. После нажатия на данную кнопку начнется нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка» и «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема будут мигать на панели управления. Когда все кнопки будут гореть непрерывно, устройство будет готово к приготовлению напитка.

Кнопка «Объем напитка» циклически переключает объем кофе (количество воды, которая будет подаваться). ***Индикаторы объема*** отображают выбранный объем кофе. Чем больше индикаторов горит, тем больше объем напитка. Во время приготовления кофе верхний индикатор объема будет мигать. Затем он погаснет, и будет мигать следующий индикатор и так далее, пока не начнет мигать нижний индикатор объема. Когда мигает нижний индикатор объема, приготовление кофе подходит к концу. По завершении приготовления напитка, все кнопки и индикаторы объема будут гореть непрерывно.

У устройства семь индикаторов объема, примерный объем и время приготовления для каждого приведены в таблице ниже.

Индикатор объема (снизу вверх)	1	2	3	4	5	6	7
Объем, мл	75 ± 5	100 ± 5	140 ± 5	160 ± 5	190 ± 5	225 ± 5	255 ± 5
Время приготовления, сек	17	24	32	38	45	53	62

Примечание. Объем готового напитка будет немного меньше, так как часть воды остается в адаптере после приготовления кофе.

Во время вспенивания молока для капучино, латте или молочной пены индикаторы объема будут гореть непрерывно. Молочная пена будет подаваться около 30 секунд: за это время подастся примерно 135 мл молочной пены. Изменить объем подачи молочной пены нельзя.

Нажатие на ***кнопку «Кофе»*** запускает и останавливает приготовление кофе. Во время приготовления кнопка «Кофе» будет мигать на панели управления, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.

Кнопка «Латте» запускает и останавливает приготовление латте: сначала автоматический капучинатор будет подавать в чашку молочную пену, а затем кофеварка приготовит кофе. Во время приготовления кнопка «Латте» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.

Кнопка «Капучино» запускает и останавливает приготовление капучино: сначала кофеварка приготовит кофе, а затем автоматический капучинатор подаст в чашку молочную пену. Во время приготовления кнопка «Капучино» будет мигать на панели управления, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.

Кнопка «Молочная пена» включает и выключает вспенивание молока без приготовления кофе. Во время вспенивания кнопка «Молочная пена» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.

Примечание. Для приготовления капучино, латте или молочной пены необходимо установить в кофеварку автоматический капучинатор. Если автоматический капучинатор не будет установлен в кофеварку, или будет установлен неправильно, то кофеварка подаст звуковой сигнал и не запустит приготовление капучино, латте или молочной пены.

Резервуар для воды съемный — его легко снять и наполнить водой. Крышка резервуара для воды легко открывается, поэтому можно заливать воду в резервуар, не снимая резервуар с кофеварки.

Сверху на корпусе кофеварки расположен ***отсек для капсул***, в котором удобно хранить новые капсулы. Сверху отсек закрыт крышкой.

В поддоне кофеварки находится ***подставка для маленьких чашек***. Подставка для маленьких чашек устанавливается на решетку поддона. На подставку можно установить чашку маленького размера прямо под адаптер.

Автоматический капучинатор состоит из резервуара для молока, крышки резервуара для молока, трубки забора молока, трубки подачи молочной пены с металлической насадкой, регулятора пены, а также соединителя и фиксатора.

Резервуар для молока съемный, что позволяет хранить оставшееся молоко в холодильнике, не переливая его из резервуара. В ***крышке резервуара для молока*** находится механизм вспенивания, на дне крышки установлена съемная силиконовая ***трубка забора молока***, а также съемная ***трубка подачи молочной пены***, на которую установлена металлическая насадка. В крышке сбоку также находится ***соединитель***, с помощью которого автоматический капучинатор устанавливается в кофеварку. Соединитель закреплен на крышке ***фиксатором***. ***Регулятор пены***, расположенный сверху на крышке резервуара для молока, позволяет настроить плотность молочной пены. Для более воздушной молочной пены необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки, для более плотной — по часовой стрелке. Крайнее правое положение, обозначенное символом «⍁», используется для отсоединения регулятора от крышки для его очистки.

Положение трубки подачи молочной пены можно регулировать с помощью специальной ***ручки***.

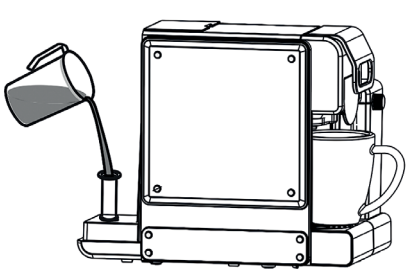
Для приготовления кофе из капсул необходимо поместить кофейную капсулу в соответствующий ***адаптер*** или насыпать молотый кофе в адаптер для молотого кофе. Адаптер для молотого кофе рассчитан примерно на 14 г молотого кофе. Чтобы вставить адаптер в кофеварку необходимо поднять фиксатор адаптера.

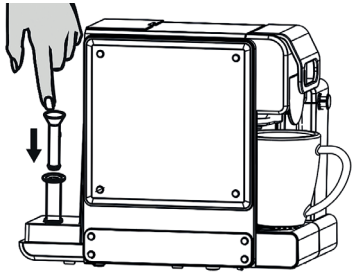
Примечание. Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их. Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.

Мерная ложка-темпер поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать его в адаптере.

Поддон с решеткой устанавливается внизу кофеварки. На поддон помещаются чашки высотой не более 10 см.

Насос для подкачки воды с поршнем поможет подкачать в бойлер воду при первом включении пролива воды в кофеварке или при долгом перерыве в работе. После долгой транспортировки, или если устройство долго не использовалось, клапан может залипнуть, и кофеварка не будет подкачивать воду из резервуара. В таком случае вы можете воспользоваться насосом для подкачки воды с поршнем из комплекта. Для подкачки воды с помощью насоса необходимо установить внешнюю часть насоса (без поршня) вместо резервуара для воды, наполнить ее водой, затем вставить внутрь поршень и нажать на него, чтобы протолкнуть воду внутрь, как это показано на рисунке ниже.





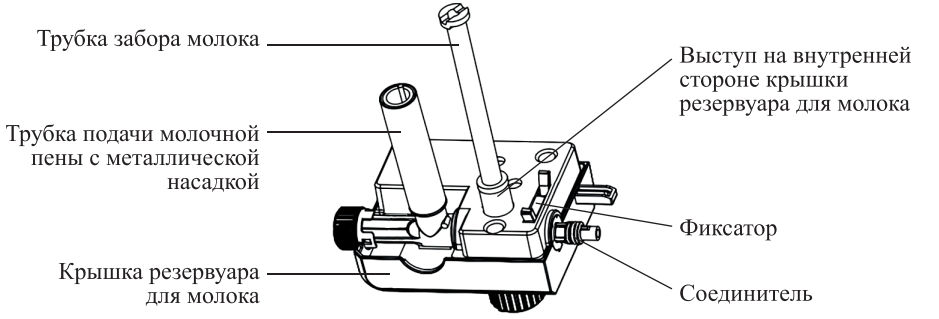
Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.

Подготовка к работе и использование

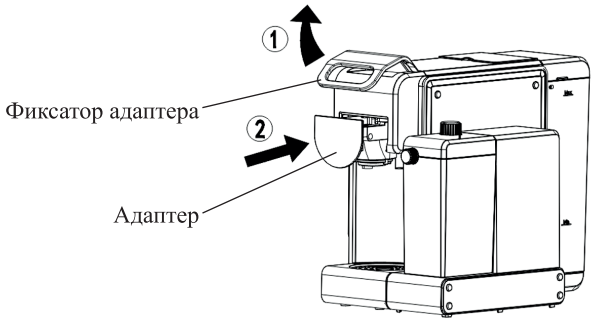
Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола.

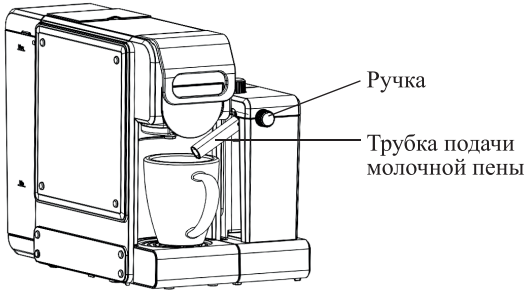
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки резервуар для воды с крышкой, адаптеры, мерную ложку-темпер, поддон с решеткой, резервуар для молока с крышкой и трубку забора молока, после чего тщательно просушите их. Протрите корпус кофеварки сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья никаких частей кофеварки посудомоечную машину, абразивные чистящие средства и жесткие губки. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.
4. Откройте крышку резервуара для воды и налейте в него воду комнатной температуры до максимальной отметки. Закройте резервуар крышкой и установите его в кофеварку.
5. Установите поддон с решеткой в кофеварку.
6. Соберите автоматический капучинатор. К выступу на дне крышки резервуара для молока подсоедините трубку забора молока. Вставьте трубку забора молока до конца, чтобы она была надежно зафиксирована. Убедитесь, что на трубку подачи молочной пены установлена металлическая насадка или установите ее, совместив выступы на трубке с пазами на металлической насадке. Также проверьте, что соединитель установлен на крышку и закреплен фиксатором.



7. Наполните резервуар для молока водой до максимальной отметки и закройте его крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в воду, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите автоматический капучинатор в кофеварку, вставив соединитель в специальное углубление на кофеварке.
8. Поднимите фиксатор адаптера и вставьте любой адаптер (без капсул или молотого кофе) в кофеварку. Опустите фиксатор адаптера.
   Внимание! В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не пораньтесь!



9. Поставьте любую подходящую по высоте емкость на решетку поддона под адаптер. С помощью ручки на крышке резервуара для молока направьте трубку подачи молочной пены в емкость.

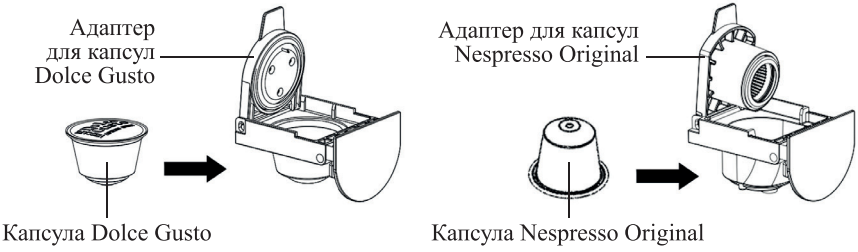


10. Подключите кофеварку к сети электропитания. После подключения кофеварки к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее будет мигать кнопка «Вкл/Выкл».
11. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить нагрев кофеварки до температуры приготовления кофе. Все кнопки, кроме кнопки «Объем напитка», кнопки «Вкл/Выкл» и индикаторов объема, будут мигать на панели управления, кофеварка будет нагреваться.
12. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все кнопки и все индикаторы объема на панели управления будут гореть непрерывно.
13. Выберите максимальный объем напитка, нажимая на кнопку «Объем напитка». Нажмите на кнопку «Капучино». Кофеварка начнет пролив воды в емкость, кнопка «Капучино» и верхний индикатор объема будут мигать на панели управления, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть. По мере приготовления индикаторы объема будут мигать и гаснуть в порядке от большего объема к меньшему. Затем автоматический капучинатор начнет подачу воды и пара через трубку подачи молочной пены, кнопка «Капучино» продолжит мигать, индикаторы объема будут гореть непрерывно.
    Внимание! При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будет выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны, не обожгитесь!

14. Когда кофеварка завершит приготовление напитка, все кнопки и все индикаторы объема будут гореть непрерывно. Слейте воду из емкости и поставьте ее на поддон под адаптер.
15. Проведите процедуру очистки еще 2–3 раза. Не забывайте вовремя сливать воду из емкости и добавлять воду в резервуары при необходимости.
16. После завершения очистки кофеварка и автоматический капучинатор готовы к использованию.
    Примечание. При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум прекратится.
    Внимание! Будьте осторожны: кофеварка, адаптер, а также металлическая насадка на трубке подачи молочной пены нагреваются во время использования. Не обожгитесь!

Приготовление кофе из кофейных капсул

1. Снимите резервуар для воды или откройте крышку резервуара, не снимая его, и наполните его чистой водой комнатной температуры, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой.
   Примечания. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как прибор не нагревает воду до температуры кипения.
2. Для приготовления кофе из капсул возьмите адаптер для капсул Nespresso Original или Dolce Gusto, в зависимости от типа используемых капсул (тип капсул обычно указывается на упаковке с капсулами).
   Внимание! Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их! Не устанавливайте капсулы Nespresso Vertuo в адаптер Nespresso Original.
   Капсула Nespresso Original устанавливается плоской стороной капсулы вниз. Капсула Dolce Gusto устанавливается плоской стороной капсулы вверх.



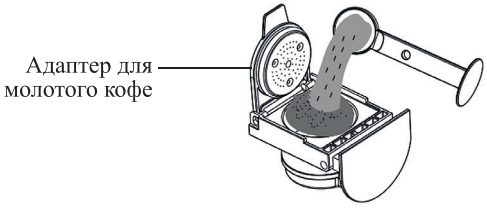
3. Откройте крышку адаптера и поместите капсулу внутрь. Затем закройте крышку адаптера.
4. Поднимите фиксатор адаптера и установите адаптер с капсулой в кофеварку до упора. Опустите фиксатор.
   Примечание. Чтобы опустить фиксатор может потребоваться приложить небольшое усилие, так как, опуская фиксатор, вы прокалываете капсулу. Не прикладывайте чрезмерных усилий, чтобы избежать повреждения кофеварки.
5. Поставьте на решетку поддона чашку высотой не более 10 см.

Примечание. Если высота чашки (более 10 см) не позволяет поставить ее на поддон, вы можете вынуть поддон, потянув его на себя, и поставить чашку под адаптер. Если чашка небольшого размера, вы можете поставить ее на подставку для маленьких чашек, чтобы она находилась прямо под адаптером.

6. Подключите кофеварку к сети электропитания. После подключения кофеварки к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее будет мигать кнопка «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить нагрев кофеварки. Все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка» и «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема, будут мигать на панели управления, кофеварка будет нагреваться.
8. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все кнопки и все индикаторы объема на панели управления будут гореть непрерывно. Выберите необходимый объем напитка, нажимая на кнопку «Объем напитка». Чем больше индикаторов горит, тем больше объем напитка.
9. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка начнет приготовление напитка, кнопка «Кофе» и верхний индикатор объема будут мигать на панели управления. По мере приготовления индикаторы объема будут мигать и гаснуть в порядке от большего объема к меньшему. Когда мигает самый нижний индикатор объема, это значит, что приготовление кофе подходит к концу.
10. По окончании приготовления напитка все кнопки и индикаторы объема на панели управления будут гореть непрерывно. Если вы хотите остановить приготовление кофе раньше, то нажмите на кнопку «Кофе».
    Примечание. Не поднимайте фиксатор адаптера, не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления напитка.
11. Уберите чашку с кофе с решетки поддона или подставки.
12. Поднимите фиксатор адаптера и потяните адаптер в сторону от кофеварки. Откройте крышку адаптера и аккуратно выбросьте капсулу в мусорное ведро. Затем промойте адаптер теплой водой.
    Внимание! Корпус прибора, капсула и адаптер могут сильно нагреваться во время использования. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Также в месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не пораньтесь!

Приготовление кофе из молотого кофе

1. Снимите резервуар для воды или откройте крышку резервуара, не снимая его, и наполните резервуар чистой водой комнатной температуры, не превышая максимальную отметку. Закройте резервуар крышкой.
2. Возьмите адаптер для молотого кофе. Откройте крышку адаптера и засыпьте в него молотый кофе. Адаптер рассчитан примерно на 14 г молотого кофе.



3. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам адаптера. Затем утрамбуйте кофе темпером (обратной стороной мерной ложки). Для удобства вы можете опереть адаптер о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить адаптер. После надавливания без приложения усилий прокрутите темпером по верхнему слою кофе. Так кофе не прилипнет к поверхности темпера.
4. Закройте крышку адаптера. Поднимите фиксатор адаптера и установите адаптер в кофеварку до упора. Опустите фиксатор адаптера.
5. Поставьте на решетку поддона чашку высотой не более 10 см. При необходимости достаньте подставку для маленьких чашек из поддона и установите ее на решетку поддона.
6. Подключите кофеварку к сети электропитания. После подключения кофеварки к сети раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет мигать кнопка «Вкл/Выкл».
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить нагрев кофеварки. Все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка» и «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема напитка, будут мигать на панели управления, кофеварка начнет нагреваться.
8. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно. Выберите необходимый объем напитка, нажимая на кнопку «Объем напитка». Чем больше индикаторов горит, тем больше объем напитка.
9. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка начнет приготовление кофе, кнопка «Кофе» и верхний индикатор объема будут мигать на панели управления, остальные кнопки не будут гореть. По мере приготовления индикаторы объема будут мигать и гаснуть в порядке от большего объема к меньшему. Когда будет мигать самый нижний индикатор объема, это будет означать, что приготовление кофе подходит к концу.
10. По окончании приготовления напитка все кнопки и индикаторы объема на панели управления будут гореть непрерывно. Если вы хотите остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Кофе».
    Примечание. Не поднимайте фиксатор адаптера, не вытаскивайте адаптер и не убирайте чашку до полного окончания приготовления напитка.
11. Уберите чашку с кофе с решетки поддона или подставки.
12. Поднимите фиксатор адаптера и потяните адаптер в сторону от кофеварки.
13. Откройте крышку адаптера и аккуратно вытряхните кофейную таблетку. Затем промойте адаптер теплой водой.

Приготовление капучино и латте

1. Выполните действия, описанные в пунктах 1–8 раздела «Приготовление кофе из кофейных капсул» или «Приготовление кофе из молотого кофе» в зависимости от того, собираетесь вы использовать капсулы или молотый кофе.
2. Снимите крышку с резервуара для молока. Налейте холодное молоко в резервуар для молока. Заливайте в резервуар не более 300 мл и не менее 100 мл молока.
   Примечание. Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °С. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. Кипяченое молоко в напитке имеет другой вкус, а также оно практически не взбивается.

3. Проверьте, что на дне крышки резервуара для молока установлена трубка забора молока, а на трубку подачи молочной пены надета металлическая насадка. Закройте резервуар для молока крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в молоко, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите автоматический капучинатор в кофеварку, вставив соединитель в специальное углубление на кофеварке.
   Примечание. Если вы запустите приготовление капучино или латте без установленного автоматического капучинатора, то кофеварка издаст звуковой сигнал и не запустит приготовление напитка.
4. Направьте трубку подачи молочной пены в чашку с помощью ручки на крышке резервуара для молока. Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, то молочная пена может разбрызгаться.
5. Поверните регулятор пены, чтобы настроить плотность молочной пены: для более воздушной молочной пены необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки, для более плотной — по часовой стрелке.
   Примечание. Не поворачивайте регулятор пены в крайнее правое положение (на символ «⍁»), т.к. в этом положении регулятор не зафиксирован на крышке, и он может быть снят для очистки.
6. Нажмите на кнопку «Капучино». Кофеварка сначала приготовит кофе, кнопка «Капучино» и верхний индикатор объема будут мигать на панели управления, остальные кнопки не будут гореть. По мере приготовления индикаторы объема будут мигать и гаснуть в порядке от большего объема к меньшему. Когда будет мигать самый нижний индикатор объема, это будет означать, что приготовление кофе подходит к концу. Затем автоматический капучинатор начнет подавать молочную пену, кнопка «Капучино» продолжит мигать, индикаторы объема и кнопка «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно.
7. Нажмите на кнопку «Латте». Автоматический капучинатор начнет подачу молочной пены, кнопка «Латте» будет мигать, индикаторы объема и кнопка «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть. Затем кофеварка начнет приготовление кофе, кнопка «Латте» и верхний индикатор объема будут мигать на панели управления. По мере приготовления индикаторы будут мигать и гаснуть в порядке от большего объема к меньшему.
   Примечание. Молочная пена для латте и капучино будет подаваться около 30 секунд, за это время подастся примерно 135 мл молочной пены. Изменить объем подачи молочной пены нельзя.
8. Когда кофеварка завершит приготовление напитка, все кнопки и индикаторы объема будут гореть непрерывно. Не убирайте чашку сразу: подождите, пока остатки кофе или молока стекут.
9. Уберите чашку с напитком с решетки поддона или подставки.
10. Поднимите фиксатор адаптера и потяните адаптер в сторону от кофеварки. Поднимите крышку адаптера и выкиньте капсулу или кофейную таблетку в мусорное ведро. Промойте адаптер под теплой водой.
11. По окончании приготовления очистите автоматический капучинатор, пока остатки молочной пены не присохли к частям устройства. Отсоедините автоматический капучинатор от кофеварки, снимите с резервуара для молока крышку. Вытащите трубку забора молока, снимите металлическую насадку с трубки

подачи молочной пены. Будьте осторожны: металлическая насадка сильно нагревается во время приготовления! Промойте все части чистой водой.

12. Резервуар для молока можно убрать в холодильник, если там еще осталось молоко. Если вы использовали все молоко, вымойте резервуар для молока.
13. Для очистки внутреннего механизма вспенивания автоматичекого капучинатора вы можете запустить приготовление молочной пены. Налейте в резервуар для молока чистую воду и нажмите на кнопку «Молочная пена».
    Внимание! При работе автоматического капучинатора из трубки подачи молочной пены будет выходить пар и брызги горячей воды. Будьте осторожны, не обожгитесь!

Приготовление молочной пены

Вы можете приготовить только молочную пену (без кофе), например, для горячего шоколада или какао.

1. Налейте холодное молоко в резервуар для молока. Наливайте не более 300 мл и не менее 100 мл молока.
2. Проверьте, что на дне крышки резервуара для молока установлена трубка забора молока, а на трубку подачи молочной пены надета металлическая насадка. Закройте резервуар для молока крышкой так, чтобы трубка забора молока была погружена в молоко, а трубка подачи молочной пены с металлической насадкой оказалась снаружи резервуара для молока. Установите автоматический капучинатор в кофеварку, вставив соединитель в специальное углубление на кофеварке.
3. Поверните регулятор пены, чтобы настроить плотность молочной пены: для более воздушной молочной пены необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки, для более плотной — по часовой стрелке.
   Примечание. Не поворачивайте регулятор пены в крайнее правое положение (на символ «»), т.к. в этом положении регулятор не зафиксирован на крышке, и он может быть снят для очистки.
4. Поставьте на решетку поддона чашку высотой не более 10 см. При необходимости достаньте подставку для маленьких чашек из поддона и установите ее на решетку поддона. Направьте трубку подачи молочной пены в чашку с помощью ручки на крышке резервуара для молока.
5. Подключите кофеварку к сети электропитания, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка» и «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема, будут мигать на панели управления, кофеварка начнет нагреваться.
6. Дождитесь, пока все кнопки будут гореть непрерывно. Нажмите на кнопку «Молочная пена». Начнется подача молочной пены в чашку. Во время вспенивания кнопка «Молочная пена» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» и индикаторы объема будут гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.
   Примечание. Молочная пена будет подаваться около 30 секунд, за это время в чашку подастся примерно 135 мл молочной пены. Изменить объем подачи молочной пены нельзя.
7. Когда кофеварка завершит приготовление молочной пены, все кнопки и индикаторы объема будут гореть непрерывно.

8. После завершения приготовления молочной пены не убирайте чашку сразу: подождите, пока остатки молока стекут из трубки подачи молочной пены.
9. Обязательно проведите чистку всех составных частей автоматического капучинатора и внутреннего механизма вспенивания, как описано в пунктах 11–13 раздела «Приготовление капучино и латте».

Настройка режима энергосбережения и функции предсмачивания

Через 15 минут бездействия кофеварка переходит в режим энергосбережения: все кнопки на панели управления погаснут, кнопка «Вкл/Выкл» при этом будет мигать. Чтобы вывести устройство из режима энергосбережения, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Режим энергосбережения можно отключить или включить по желанию. Однако при отключенном режиме энергосбережения рекомендуется самостоятельно отключать кофеварку, если она не используется.

Также у кофеварки предусмотрена функция предсмачивания («pre-brewing») кофейной таблетки. Предсмачивание предотвращает переэкстракцию кофе и улучшает его вкус. При приготовлении кофе с функцией предсмачивания после начала подачи воды будет небольшая пауза, затем подача воды возобновится. Функцию предсмачивания можно отключить или включить по желанию.

1. Чтобы настроить режим энергосбережния и функцию предсмачивания, отключите кофеварку от сети электропитания. Затем подключите ее снова.
2. После подключения кофеварки к сети кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка» и кнопки «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема будут мигать на панели управления, кофеварка начнет нагреваться. Дождитесь, пока все кнопки будут гореть непрерывно.
3. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Латте» и «Молочная пена» в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал, на панели управления будет мигать кнопка «Латте», кнопка «Вкл/Выкл» и кнопка «Молочная пена» будут гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.
4. Нажмите на кнопку «Молочная пена», чтобы включить или выключить режим энергосбережения. Если кнопка «Молочная пена» горит непрерывно — режим энергосбережения включен, если она мигает — режим энергосбережения выключен.
5. Нажмите на кнопку «Латте», чтобы включить или выключить функцию предсмачивания. Если кнопка «Латте» горит непрерывно — функция предсмачивания включена, если она мигает — функция предсмачивания выключена.
6. Нажмите на кнопку «Кофе», чтобы завершить настройку.

Сброс к заводским настройкам

При необходимости вы можете сбросить настройки до заводских. При сбросе к заводским настройкам режим предсмачивания будет выключен, режим энергосбережения будет включен.

1. Отключите кофеварку от сети электропитания. Затем подключите ее снова.
2. После подключения кофеварки к сети кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка»

и кнопки «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема будут мигать на панели управления, кофеварка начнет нагреваться. Дождитесь, пока все кнопки будут гореть непрерывно.

3. Нажмите и удерживайте кнопки «Вкл/Выкл» и «Объем напитка». Раздастся звуковой сигнал: все кнопки и все индикаторы объема мигнут на дисплее дважды, а затем будут гореть непрерывно. Сброс к заводским настройкам выполнен.

Советы

На решетку помещаются емкости высотой до 10 см. Если у вас более высокая емкость, то вы можете убрать решетку поддона и установить чашку прямо в поддон.

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

Не используйте слишком мелкий или слишком крупный помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр и тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке. При слишком крупном помоле вода будет проливаться через кофейную таблетку слишком быстро, и в результате кофе получится кислым и водянистым.

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 фильтра и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев адаптера 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.

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

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

Запрещается устанавливать капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот. Будьте внимательны и не перепутайте их!

Не поднимайте фиксатор адаптера и не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды. Не включайте прибор без установленного адаптера.

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

Разновидности эспрессо

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

Ристре́тто — 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.

Ристретто называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunk (шранк) и Short (шот).

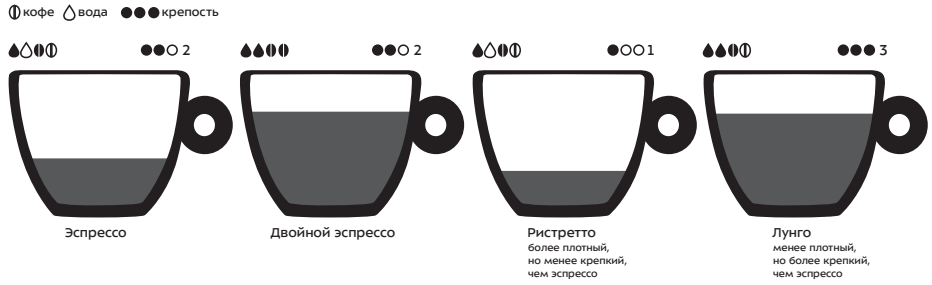
Для приготовления ристретто вам потребуется 7 г кофе на 15–20 мл воды, а время пролива составит 15–20 секунд. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном, поскольку он убивает истинный вкус напитка.

Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как новым.

Лу́нго (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горькостью, чем эспрессо. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом. Для приготовления лунго вам понадобится 7–9 г кофе мелкого помола и 60–110 мл воды.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который являет собой обычный эспрессо, но с добавлением горячей воды или же, при приготовлении другим способом, — горячую воду, в которую вливают эспрессо. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго как правило меньше, чем объем американо.

На картинке показано количество кофе и воды для приготовления разновидностей эспрессо, а также получаемая крепость.



Напитки на основе эспрессо

Америка́но — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку: она 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 жженый 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.

Эспре́ссо макиа́то — это 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 эспрессо. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

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

На основе латте существует множество слоистых кофейных коктейлей: ореховый латте, айс-латте, латте с корицей, латте с шоколадом и взбитыми сливками, латте с мороженым 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.

Капучи́но 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 свежеобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

Помол кофе

Степень помола — один из главных параметров правильной экстракции кофе.

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

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

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

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

Чем молоть кофе

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

Типы кофемолок

Кофемолки можно разделить на группы:

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

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

Широко используются электрические кофемолки. Профессиональные кофемолки имеют конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при помоле. К тому же вкус кофе будет более богатым и разносторонним из-за фракций различного размера, которые получаются при помоле коническими жерновами.

Удобные и небольшие бытовые кофемолки измельчают зерна ножами. В процессе помола в таких кофемолках необходимо время от времени делать паузу в работе, чтобы порошок не перегрелся и не потерял аромат.

Краткий словарик бариста

Бари́ста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

Америка́но — эспрессо, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

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

То́ро — 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, приготовляется вдвое большего объема.

Крема́ — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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 рекомендуется 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, то рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуется использовать кипяченую воду. Наливайте в резервуар воду комнатной температуры.

Регулярно очищайте резервуар для молока и все составные части автоматического капучинатора, а также внутренний механизм вспенивания, как описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора».

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Промойте поддон и решетку в теплой воде мягкой губкой и тщательно все просушите.

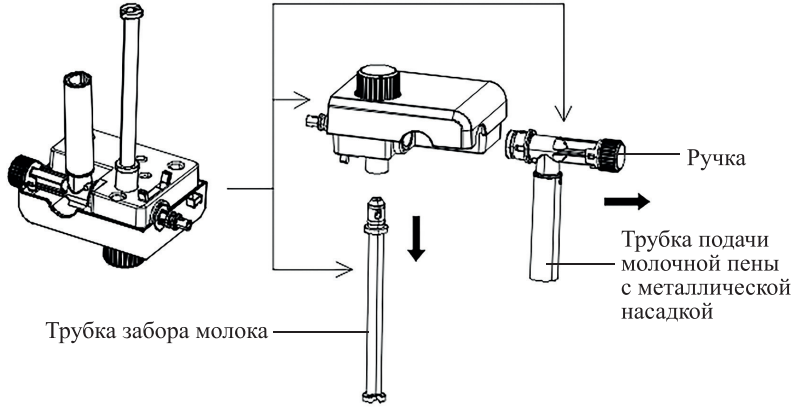
Протирайте корпус кофеварки мягкой влажной тканью. Избегайте попадания жидкостей, порошков и других посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и на шнур питания.

Не используйте для мытья любых частей кофеварки и автоматического капучинатора посудомоечную машину.

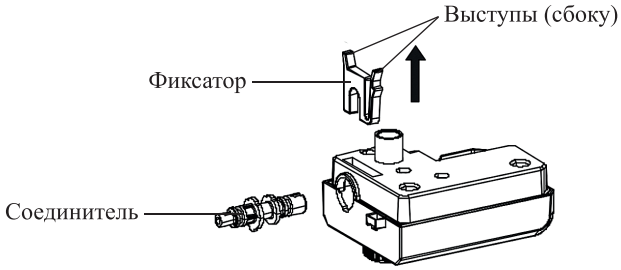
Чистка автоматического капучинатора

После каждого использования обязательно очищайте все составные части автоматического капучинатора: силиконовую трубку забора молока, трубку подачи молочной пены с металлической насадкой, соединитель с фиксатором, резервуар для молока, крышку резервуара для молока, регулятор пены, а также внутренний механизм вспенивания.

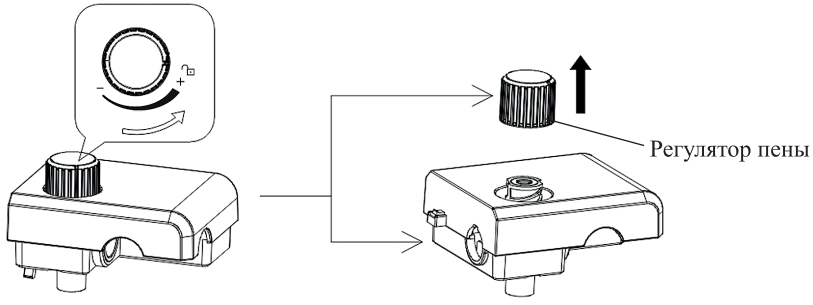
1. Отсоедините автоматический капучинатор от кофеварки, снимите с резервуара для молока крышку.
2. Отсоедините от крышки трубку забора молока, снимите трубку подачи молочной пены, потянув ее за ручку в сторону от крышки. С трубки подачи молочной пены снимите металлическую насадку, потянув ее вниз.



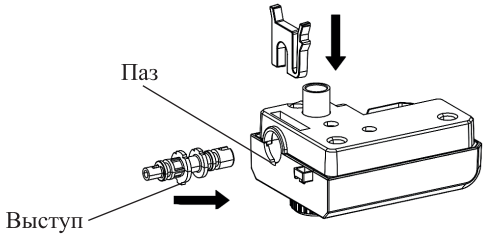
3. Снимите соединитель. Для этого зажмите выступы сбоку фиксатора и потяните его вверх, затем извлеките соединитель, потянув его в сторону от крышки.



4. Снимите регулятор пены с крышки резервуара для молока. Для этого переведите регулятор против часовой стрелки до упора (на символ «🔓») и потяните его вверх.



5. Промойте все составные части автоматического капучинатора в теплой воде с использванием средства для мытья посуды и мягкой губки.
6. Соберите автоматический капучинатор в обратной последовательности. К выступу на дне крышки резервуара для молока подсоедините трубку забора молока. Установите металлическую насадку на трубку подачи молочной пены, совместив выступы на трубке с пазами на металлической насадке. Вставьте трубку подачи молочной пены с металлической насадкой в место установки трубки. Совместите выступ на соединителе с пазом в месте установки соединителя на крышке и вставьте его до упора. Зажмите выступы сбоку фиксатора и вставьте его в специальное углубление над соединителем в крышке до упора.



7. Установите регулятор пены в отверстие сверху на крышке, прижмите регулятор и поверните его по часовой стрелке. Убедитесь, что регулятор пены надежно зафиксирован на крышке.
8. Очистите внутренний механизм вспенивания автоматического капучинатора. Наполните резервуар для молока чистой прохладной водой (наливайте не более 300 мл и не менее 100 мл чистой воды), закройте его крышкой. Установите автоматический капучинатор в кофеварку, вставив соединитель в специальное углубление на кофеварке.
9. Поставьте емкость высотой не более 10 см на поддон под адаптер и направьте трубку подачи молочной пены в емкость с помощью ручки.
10. Подключите кофеварку к сети электропитания. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить нагрев кофеварки. Дождитесь, пока все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
11. Нажмите на кнопку «Молочная пена». Горячая вода и пар будут выходить через трубку подачи молочной пены, кнопка «Молочная пена» будет мигать, кнопка «Вкл/Выкл» и индикаторы объема будут гореть непрерывно, остальные кнопки не будут гореть.
    Внимание! Будьте осторожны, не обожгитесь выходящим паром и брызгами горячей воды!
12. По окончании приготовления молочной пены все кнопки и индикаторы объема будут гореть непрерывно. Слейте воду из емкости и из резервуара для молока. При необходимости вы можете провести чистку механизма вспенивания несколько раз подряд, наполнив резервуар для молока чистой водой и запустив приготовление молочной пены еще раз.

Удаление накипи

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи в кофеварке есть специальный режим.

1. Налейте в резервуар воду с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты), не превышая максимальную отметку.
2. Поднимите фиксатор адаптера и вставьте любой адаптер (без капсул или молотого кофе) к кофеварке. Опустите фиксатор адаптера. Подставьте подходящую по высоте емкость под адаптер.
   Примечание. Конструкция адаптеров предусматривает безопасную подачу воды без брызг горячей воды. Не рекомендуется включать режим удаления накипи без установленного адаптера.
3. Подключите кофеварку к сети электропитания и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить нагрев кофеварки. Дождитесь, пока все кнопки на панели управления будут гореть непрерывно.
4. Нажмите и удерживайте кнопки «Вкл/Выкл» и «Кофе» в течение 3 секунд. По прошествии 3 секунд раздастся звуковой сигнал. Все кнопки, кроме кнопок «Вкл/Выкл» и «Кофе», погаснут.
5. Нажмите на кнопку «Кофе». Кофеварка начнет пролив воды, кнопка «Кофе» будет мигать на панели управления, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно. Процесс очистки длится примерно 2 минуты. Дождитесь окончания

пролива, а затем слейте жидкость из емкости и поставьте ее под адаптер. Если вы хотите завершить очистку раньше, нажмите на кнопку «Кофе».

6. После очистки тщательно промойте резервуар и залейте в него чистую воду, не превышая максимальную отметку. Запустите процесс очистки еще раз, как описано в пунктах 4–5 настоящей главы, чтобы промыть остатки средства от удаления накипи.

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, слейте воду из резервуара для воды и молоко из резервуара для молока. Промойте и высушите все составные части кофеварки и автоматического капучинатора, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте кофеварку вместе с аксессуарами в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Вода остается в адаптере

Вода, остающаяся в адаптере после приготовления кофе, — нормальное явление. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается адаптер, и дном фильтра или капсулы в адаптере. 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 не пролиться через кофе, она может это сделать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается в адаптере. Однако, если подождать около 30 секунд после отключения подачи воды и не вытаскивать адаптер, то вода под собственной силой тяжести просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в адаптере воды не останется. Если вода остается в адаптере, это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризирует неисправность кофеварки.

Устройство не включается, индикация не горит

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

Вода не подается

Возможная причина	Решение
Кофеварка нагревается. Все кнопки, кроме кнопок «Объем напитка» и «Вкл/Выкл», а также индикаторов объема, мигают на панели управления	Подождите, когда кофеварка разогреется до нужной температуры и все кнопки будут гореть непрерывно
Нет воды или недостаточно воды в резервуаре	Долейте воду в резервуар, не превышая максимальную отметку
Резервуар для воды установлен неплотно	Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар для воды обратно на кофеварку
Кофеварка не подкачивает воду из резервуара. Залип клапан, так как кофеварка долго не использовалась	Установите внешнюю часть насоса вместо резервуара для воды, наполните ее водой, вставьте поршень и нажмите на него, чтобы протолкнуть воду внутрь

Приготовление капучино, латте или молочной пены не запускается

Возможная причина	Решение
При нажатии на кнопки «Капучино, «Латте» или «Молочная пена» кофеварка издает звуковой сигнал и не запускает приготовление напитка	Автоматический капучинатор не установлен в кофеварку. Установите собранный автоматический капучинатор в кофеварку

Подается большое количество воды, кнопка «Вкл/Выкл» горит непрерывно, кнопка «Кофе» мигает, остальные кнопки на панели управления не горят

Возможная причина	Решение
Кофеварка находится в режиме удаления накипи	Нажмите на кнопку «Кофе», чтобы выйти из режима удаления накипи

Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
Автоматический капучинатор загрязнен	Очистите автоматический капучинатор, как описано в разделе «Чистка автоматического капучинатора»
Автоматический капучинатор собран неправильно	Соберите автоматический капучинатор, как описано в разделе «Подготовка к работе»
В резервуаре для молока нет или недостаточно молока	Залейте в резервуар для молока достаточное количество молока (не более 300 мл и не менее 100 мл) и повторите попытку

Вода вытекает из уплотнения между адаптером и кофеваркой

Возможная причина	Решение
Адаптер неправильно установлен в кофеварку	Выключите кофеварку. Поднимите фиксатор адаптера, достаньте адаптер и установите его заново
Возможная причина	Решение
Адаптер для молотого кофе загрязнен	Выключите кофеварку. Поднимите фиксатор адаптера, достаньте адаптер, вытряхните кофейную таблетку. Промойте адаптер и просушите его

Не получается снять или установить адаптер

Возможная причина	Решение
Фиксатор адаптера опущен	Чтобы достать или установить адаптер, необходимо поднять фиксатор. После установки адаптера не забудьте опустить фиксатор вниз

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, и вода выплеснулась	Не заливайте воду выше максимальной отметки. Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне есть вода

У кофе кислый привкус

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

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.

Kitfort

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1460 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Емкость резервуара для молока: 0,3 л
6. Давление: 19 бар
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 197 × 323 × 265 мм
9. Размер упаковки: 363 × 244 × 301 мм
10. Вес нетто: 4,5 кг
11. Вес брутто: 5,3 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Фошань Шуньдэ Стэлэн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Наньпу Индастриэл Эриа, Цзюньхэ Роуд, Цзюньань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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

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

Потемнение и пожелтение частей кофеварки, соприкасающихся с завариваемым кофе, — нормальное явление, которое 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 их очистку, как указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

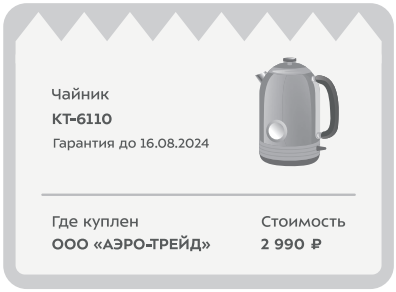
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 кофеварку, 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 прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с кофеваркой.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром для воды или без него. Это может привести к повреждению устройства.

10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора, трубка подачи молочной пены с металлической насадкой и адаптеры могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога!
12. Заваренный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Соблюдайте осторожность во время работы с кофеваркой. Не устанавливайте капсулы Nespresso Original в адаптер для капсул Dolce Gusto и наоборот.
23. Не включайте приготовление кофе, если адаптер не установлен.
24. Не поднимайте фиксатор адаптера и не снимайте адаптер с кофеварки во время пролива воды.
25. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
26. В месте установки адаптера находится острая игла для вскрытия кофейных капсул. Будьте осторожны и не пораньтесь!

IM-2

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику





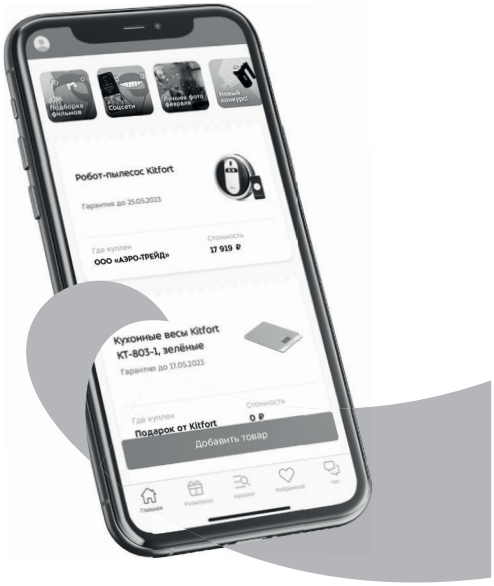
Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы

Kitfort

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!» В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru