

**На страже  
бодрости!**



**Кофеварка «2 в 1»  
КТ-7617**

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

**8-800-775-56-87**

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

**[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	5
Устройство кофеварки «2 в 1».....	6
Подготовка к работе и использование.....	9
Чистка и обслуживание .....	21
Уход и хранение.....	22
Устранение неполадок .....	22
Технические характеристики .....	24
Меры предосторожности.....	26

## Общие сведения

Кофеварка «2 в 1» КТ-7617 — многофункциональное устройство, сочетающее в себе функции капсульной и рожковой кофеварки. Кофеварка подходит для капсул типа Nespresso Original, а также для молотого кофе.

Капсульно-рожковая кофеварка поможет приготовить эспрессо, капучино или латте, а также другие виды 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 до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем более стойкая и объемная пенка, тем свежее кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Ключевым отличием кофеварки «2 в 1» от всех остальных кофеварок, турок и прочих кофейных устройств является возможность приготовления кофе как из капсул, так и из молотого кофе (аналогично приготовлению кофе в рожковой кофеварке). Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называют темперовкой. Правильная темперовка — ювелирный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, воде потребуется больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе. Вкус напитка получится очень горьким. Если утрамбовать слабо, вода пройдет сквозь неплотный слой слишком быстро, и кофе будет кислым и водянистым. При приготовлении кофе из капсулы она устанавливается в адаптер с крышкой, который затем помещается в рожок.

Для приготовления многих напитков на основе эспрессо используют молочную пену. Благодаря автоматическому капучинатору, встроенному в кофеварку, вы можете сделать молочную пену для капучино или латте без особых усилий, просто нажав на кнопку. Автоматический капучинатор в кофеварке представляет собой резервуар для молока с крышкой, в которой находится механизм вспенивания, а также трубку забора молока и трубку подачи молочной пены с металлической насадкой. Силиконовая трубка забора молока находится в резервуаре для молока и погружается в холодное молоко. При включении приготовления капучино или латте кофеварка приготовит эспрессо, затем автоматически взобьет молочную пену и подаст ее прямо в чашку через трубку подачи молочной пены с металлической насадкой.

Для приготовления напитка из молотого кофе предусмотрено 2 фильтра: для одной порции эспрессо и для двойного эспрессо. Мерная ложка-темпер поможет наполнить фильтр и утрамбовать в нем кофейную таблетку. Для приготовления кофе из капсулы предусмотрено адаптер с крышкой.

Ценители кофе выбирают рожковые кофеварки для дома, потому что им важно непосредственно участвовать в процессе приготовления кофе и создавать свои собственные рецепты. 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.

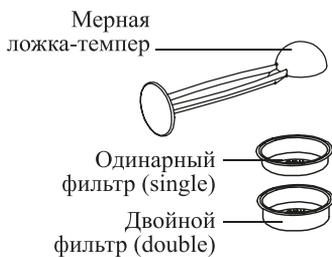
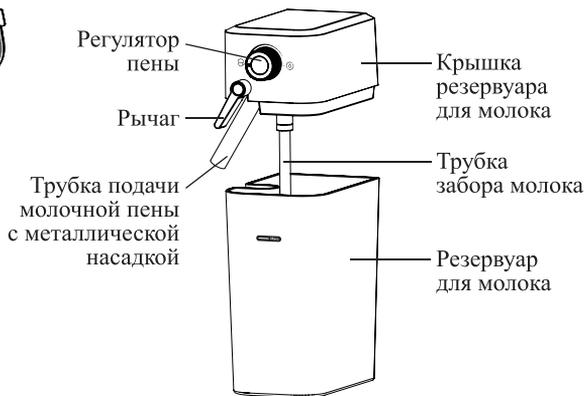
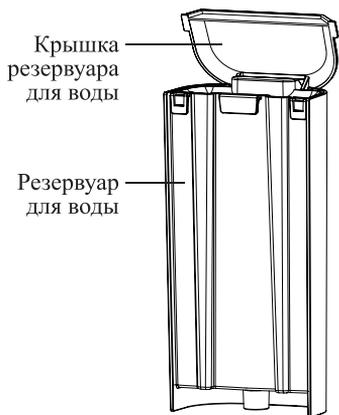
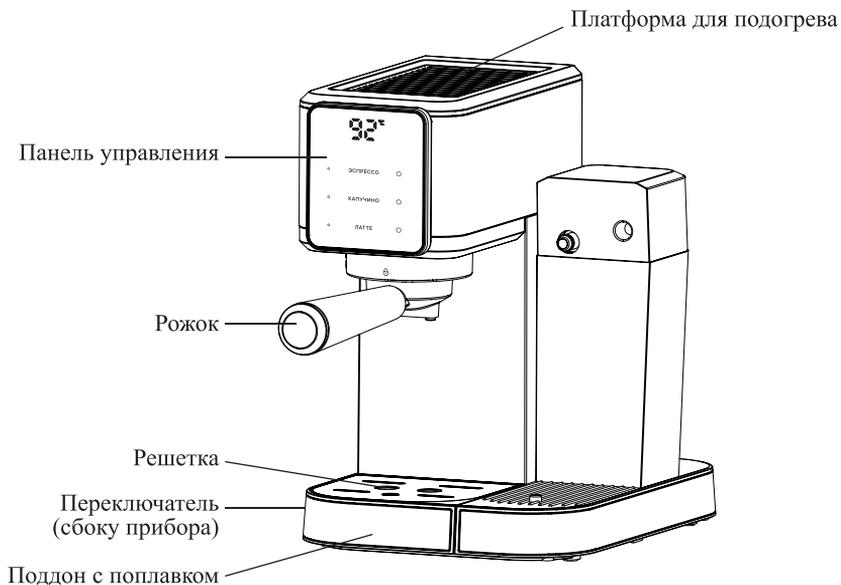
Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для приготовления кофе в капсулах необходимо просто поместить капсулу в адаптер, а адаптер — в рожок. В таком случае нет необходимости отмерять необходимое количество молотого 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 «2 в 1» КТ-7617 совмещает в себе все преимущества рожковых и капсульных кофеварок.

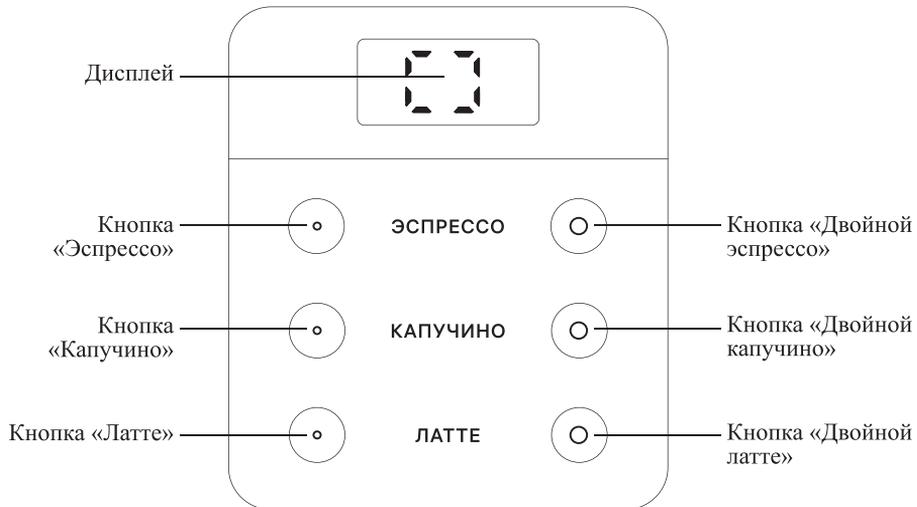
## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Резервуар для воды — 1 шт.
  - Резервуар для молока — 1 шт.
  - Крышка резервуара для молока с металлической насадкой — 1 шт.
  - Трубка забора молока — 1 шт.
  - Поддон для капель с решеткой и поплавком — 1 шт.
2. Рожок — 1 шт.
3. Одинарный фильтр (single) — 1 шт.
4. Двойной фильтр (double) — 1 шт.
5. Мерная ложка-темпер — 1 шт.
6. Адаптер для капсул Nespresso с уплотнительным кольцом — 1 шт.
7. Крышка адаптера для капсул Nespresso — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство кофеварки «2 в 1»



## Панель управления



**Переключатель** включает и отключает нагрев кофеварки. При переводе переключателя в положение «I» устройство подает звуковой сигнал, бойлер начинает нагреваться, на дисплее по кругу мигают символы «->», индикаторы всех кнопок также мигают. Когда бойлер нагреется достаточно для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» загорятся непрерывно, на дисплее появится температура нагрева «92 °С». Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, индикаторы остальных кнопок также загорятся непрерывно. При переводе переключателя в положение «O» нагрев выключится, дисплей и индикаторы всех кнопок погаснут.

**Примечание.** Если резервуар для молока не установлен в устройство или установлен неправильно, индикаторы кнопок «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» и «Двойной латте» не будут мигать во время нагрева, данные кнопки будут неактивны.

У кофеварки есть режим энергосбережения: через 25 минут бездействия она выключается. При этом нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы снова включить нагрев, нажмите на любую кнопку панели управления.

**Кнопка «Эспрессо»** включает приготовление порции эспрессо, а **кнопка «Двойной эспрессо»** — приготовление двойного эспрессо.

**Кнопка «Капучино»** включает приготовление капучино, а **кнопка «Двойной капучино»** — приготовление двойного капучино. Если нажать и удерживать кнопку «Двойной капучино» в течение 3 секунд, включится приготовление молочной пены.

**Кнопка «Латте»** включает приготовление латте, а **кнопка «Двойной латте»** — приготовление двойного латте.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковыми сигналами. При включении приготовления кофе горит индикатор нажатой кнопки, при этом индикаторы остальных кнопок не горят. Примерный объем напитков представлен в таблице ниже.

Напиток	Эспрессо	Двойной эспрессо	Капучино	Двойной капучино	Латте	Двойной латте
Объем, мл	40	80	100	200	150	250

**Примечание.** Во время приготовления индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» могут начать мигать — это нормально и не является причиной для остановки приготовления.

**Резервуар для воды** съемный, поэтому его удобно мыть и наполнять водой. Можно наливать воду в резервуар, не снимая его с кофеварки, для этого нужно просто открыть крышку резервуара для воды.

**Резервуар для молока** также съемный, что позволяет хранить оставшееся молоко в холодильнике, не переливая его из резервуара. В **крышке резервуара для молока** есть съемная силиконовая **трубка забора молока**, а также **трубка подачи молочной пены**, на которую установлена **металлическая насадка**.

**Регулятор пены**, расположенный на крышке резервуара для молока, позволяет приготовить более воздушную или более плотную молочную пену. Плотность пены можно регулировать в процессе приготовления. Крайнее правое положение регулятора пены, обозначенное символом «⊙», используется для проведения очистки автоматического капучинатора.

**Рычаг** регулирует положение трубки подачи молочной пены.

**Примечание.** Во время работы трубка подачи молочной пены и металлическая насадка на ней сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью рычага.

Для приготовления напитка из молотого кофе используются **фильтры**. Один из фильтров устанавливают в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в углубление в рожке, а затем поворачивают фильтр для фиксации в рожке.

Для приготовления кофе из капсул Nespresso используется **адаптер для капсул Nespresso с крышкой**. Капсула помещается в адаптер, закрывается крышкой, а затем адаптер устанавливается в рожок.

**Внимание!** Внутри адаптера для капсул Nespresso находятся острые ножи. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!

**Платформа для подогрева** не имеет собственного нагревательного элемента, она нагревается от бойлера. Поэтому часть платформы для подогрева, которая находится дальше от бойлера, будет слегка теплой. Это не является неисправностью. На платформу для подогрева кладут рожок, фильтр и чашки, чтобы прогреть их перед приготовлением эспрессо, а также чтобы они быстрее просохли.

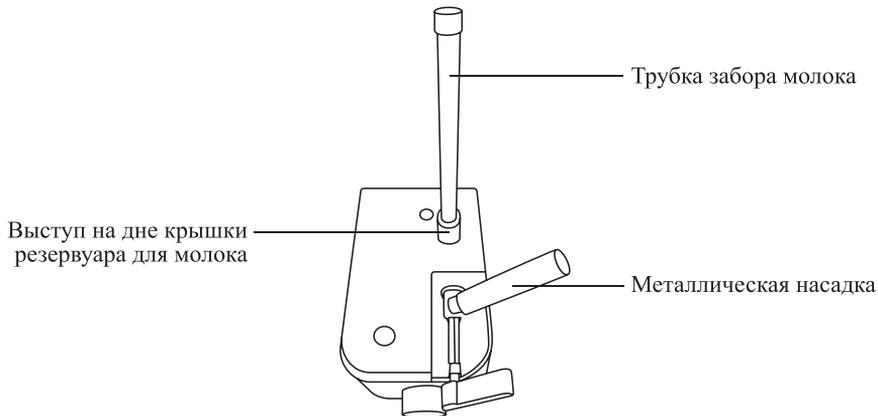
В **поддоне** предусмотрен специальный поплавок, который поднимается и начинает выступать из **решетки** поддона, когда в поддоне скопилось много жидкости.

**Мерная ложка-темпер** поможет отмерить нужное количество молотого кофе и утрамбовать его в фильтре рожка.

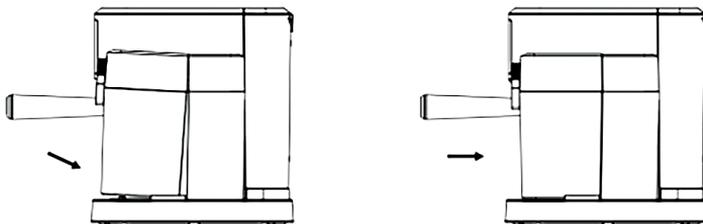
## Подготовка к работе и использование

### 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 стены и края стола.
3. Перед первым использованием промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки, а затем просушите резервуар для воды с крышкой, рожок, фильтры, адаптер с крышкой, поддон с решеткой и поплавком, резервуар для молока с крышкой, трубку забора молока и металлическую насадку, мерную ложку-темпер. Протрите корпус кофеварки влажной 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 переключатель, панель управления, дисплей и шнур питания.
4. Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки и установите его в кофеварку. Опустите крышку.
5. Установите поддон с поплавком и решеткой в кофеварку.
6. К выступу на дне крышки резервуара для молока подсоедините силиконовую трубку забора молока. Вставьте силиконовую трубку до конца, чтобы она была надежно зафиксирована. На трубку подачи молочной пены полностью установите металлическую насадку, сориентировав ее небольшим круглым углублением вверх, как показано на рисунке ниже.



7. Наполните резервуар для молока водой до отметки «Макс» 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 резервуар для молока в кофеварку.

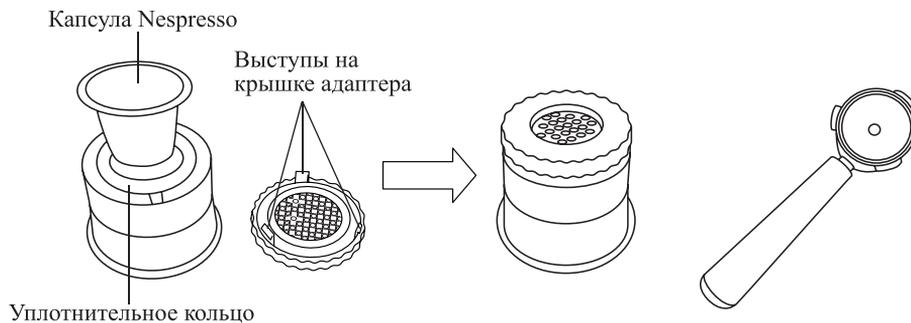


8. Подключите кофеварку к сети, переведите переключатель в положение «I». Устройство подаст звуковой сигнал, бойлер начнет нагреваться, на дисплее по кругу будут мигать символы «-», индикаторы всех кнопок также будут мигать. Когда бойлер нагреется достаточно для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» загорятся непрерывно, на дисплее появится температура нагрева «92 °C». Когда устройство будет готово для приготовления молочной пены, индикаторы остальных кнопок также загорятся непрерывно. Дождитесь, чтобы индикаторы всех кнопок горели непрерывно.
9. Установите любой из фильтров в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр для фиксации.
10. Подведите пустой (без кофе) рожок с фильтром под значок открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.
11. Подставьте любую подходящую по высоте чашку или другую емкость под рожок. С помощью регулятора поверните трубку подачи молочной пены так, чтобы она была направлена в чашку. Поверните регулятор пены в крайнее правое положение «☺». Включите приготовление капучино, нажав на кнопку «Двойной капучино». Индикатор данной кнопки будет гореть, индикаторы других кнопок погаснут. На дисплее отобразится температура «75 °C» при подаче воды из резервуара для молока и температура «92 °C», когда устройство начнет пролив воды через рожок.
12. Проведите процедуру очистки 2–3 раза. Не забывайте при необходимости сливать воду из чашки и добавлять воду в резервуары. После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут.
13. Теперь кофеварка готова к использованию.

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

### Приготовление эспрессо

1. Подключите кофеварку к сети, переведите переключатель в положение «I». Устройство подаст звуковой сигнал, бойлер начнет нагреваться, на дисплее по кругу будут мигать символы «-», индикаторы всех кнопок будут мигать. Когда бойлер нагреется достаточно для приготовления эспрессо, индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» загорятся непрерывно, на дисплее появится температура нагрева «92 °С».
2. Наполните резервуар для воды прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспрессо кофеварка не нагревает воду до температуры кипения. **Внимание!** Не наливайте в резервуар для воды горячую воду.
3. Если вы хотите использовать молотый кофе, для одной порции эспрессо возьмите одинарный фильтр, для двойного эспрессо — двойной фильтр. Установите фильтр в рожок так, чтобы выступ на фильтре попал в паз на рожке, и немного поверните фильтр для фиксации. Добавьте молотый кофе в фильтр. Одинарный фильтр рассчитан примерно на 7 г молотого кофе, двойной фильтр — на 14 г молотого кофе. Разровняйте поверхность кофе, постукивая по стенкам рожка. Затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10–20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр. После надавливания прокрутите без приложения усилий темпер диском по верхнему слою кофе. Таким образом к поверхности темпера не прилипнет кофе.
4. Для приготовления эспрессо из капсул Nespresso возьмите адаптер для капсул Nespresso. Проверьте, что в адаптер установлено уплотнительное кольцо. Расположите адаптер, как показано на левом рисунке ниже, и поместите капсулу в адаптер до упора более широкой стороной вверх. Установите сверху крышку, вставив выступы на ней в пазы адаптера. Поверните крышку по часовой стрелке для фиксации. Поместите адаптер для капсул Nespresso в рожок крышкой вниз.



5. Подведите рожок под значок открытого замка на корпусе кофеварки. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы на кофеварке. Поверните рожок слева направо до упора для фиксации рожка в кофеварке.

6. Убедитесь, что кофеварка разогрелась, индикаторы всех кнопок горят непрерывно (если вы не установили резервуар для молока в кофеварку, индикаторы кнопок «Капучино», «Двойной капучино», «Латте», «Двойной латте» гореть не будут). Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспрессо» для приготовления одной порции эспрессо или на кнопку «Двойной эспрессо» — для приготовления двойного эспрессо.

**Примечание.** Если высота чашки (более 10 см) не позволяет поставить ее на поддон, вы можете снять решетку и поддон и поставить чашку под рожок.

7. Кофеварка начнет приготовление эспрессо, на дисплее появится температура «92 °C», будет гореть индикатор кнопки, соответствующей выбору. Когда кофеварка приготовит эспрессо или двойной эспрессо, устройство подаст звуковой сигнал, загорятся индикаторы всех кнопок. Чтобы остановить приготовление раньше автоматического завершения программы, снова нажмите на кнопку с названием выбранного напитка. Не снимайте рожок до полного окончания приготовления эспрессо. Подождите 2–3 секунды, пока из рожка стечут последние капли жидкости.

8. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постучав по перевернутому фильтру, или выкиньте использованную капсулу. Чтобы снять крышку адаптера для капсул Nespresso, поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх. Затем промойте рожок и фильтр или адаптер с крышкой теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка.

**Внимание!** Будьте осторожны: корпус прибора, трубка подачи молочной пены, металлическая насадка, рожок, адаптер для капсул Nespresso с крышкой и фильтры могут сильно нагреваться во время использования. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны!

Внутри адаптера для капсул Nespresso есть острые ножи, будьте осторожны, чтобы не пораниться.

### Приготовление капучино и латте

1. Включите кофеварку и выполните шаги 1–5 из главы «Приготовление эспрессо».
2. Наполните резервуар для молока холодным молоком. Вы можете наполнить резервуар примерным количеством, необходимым для приготовления одной порции, или наполнить резервуар для молока до отметки «Макс», т.к. остатки молока удобно хранить в холодильнике, не переливая из резервуара.

**Примечание.** Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4–6 °C. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3–3,5% и некипяченым. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.

3. Проверьте, что в крышку 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 резервуар для молока с крышкой в кофеварку.

4. Поставьте чашку на решетку поддона под рожок и направьте трубку подачи молочной пены с помощью рычага в чашку. Если трубка подачи молочной пены не будет направлена строго в чашку, молочная пена может разбрызгаться. Для капучино и латте рекомендуется использовать чашки емкостью 200–300 мл.  
**Примечание.** Во время работы трубка подачи молочной пены и металлическая насадка сильно нагреваются. Регулировать положение трубки подачи молочной пены следует только с помощью рычага.
5. Поверните регулятор пены, чтобы настроить плотность молочной пены: влево — для более плотной пены, вправо — для более воздушной пены. При приготовлении капучино рекомендуется устанавливать более плотную пенку (необходимо повернуть регулятор пены вправо). При приготовлении латте обычно выбирается менее плотная пенка (регулятор пены нужно повернуть влево). Плотность пены можно регулировать в процессе приготовления.  
**Примечание.** Не поворачивайте регулятор в крайнее правое положение «☉», т.к. это включает подачу пара для очистки системы подачи молока.
6. Нажмите на кнопку «Капучино», «Двойной капучино», «Латте» или «Двойной латте» для приготовления одной или двойной порции капучино или латте соответственно. На дисплее отобразится температура нагрева «75 °C», будет гореть индикатор кнопки, соответствующей выбору. Индикаторы остальных кнопок погаснут. Во время пролива эспрессо на дисплее снова загорится «92 °C».  
**Примечание.** Во время приготовления индикаторы кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» могут начать мигать — это нормально и не является причиной для остановки приготовления.
7. По окончании приготовления очистьте систему вспенивания молока. Для этого снимите резервуар для молока, поднимите крышку. Вытащите трубку забора молока и снимите металлическую насадку с трубки подачи молочной пены. Будьте осторожны: насадка сильно нагревается во время приготовления! Промойте все части водой (рекомендуется делать это сразу, пока остатки молочной пены не присохли).
8. Резервуар для молока можно убрать в холодильник, если там еще осталось молоко. Если вы использовали все молоко, вымойте резервуар для молока.  
**Примечание.** Для очистки вы также можете запустить приготовление капучино, налив в оба резервуара чистую воду, как это описано в главе «Подготовка к работе».
9. Поверните рожок справа налево и снимите его. Вытряхните кофейную таблетку, постукав по перевернутому фильтру, или выкиньте использованную капсулу. Чтобы снять крышку адаптера для капсул Nespresso, поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх. Затем промойте рожок и фильтр или адаптер с крышечкой теплой водой. Протрите салфеткой или тканью место установки рожка.

### Приготовление молочной пены

Вы также можете приготовить только молочную пенку, например, для горячего шоколада или латте на основе чая.

1. Налейте молоко в резервуар для молока. 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. У кипяченого молока будет совсем другой вкус, и оно практически не взбивается.
2. Переведите переключатель в положение «I». Дождитесь, чтобы индикаторы всех кнопок горели непрерывно.
3. Поверните регулятор пены, чтобы настроить плотность молочной пены: влево — для более плотной пены, вправо — для более воздушной пены. Плотность пены можно регулировать в процессе приготовления.

**Примечание.** Не поворачивайте регулятор в крайнее правое положение «☉», т.к. это включает подачу пара для очистки системы подачи молока.

4. Подставьте под трубку подачи молочной пены чашку. Нажмите и удерживайте кнопку «Двойной капучино» в течение 3 секунд. Начнется подача молочной пены, на дисплее будет гореть температура «75 °С», индикатор кнопки «Двойной капучино» будет гореть, индикаторы остальных кнопок погаснут.
5. Когда в чашке будет нужное количество пены, нажмите на кнопку «Двойной капучино», чтобы остановить приготовление. подача пены остановится через несколько секунд, не убирайте чашку сразу.
6. Обязательно проведите чистку системы вспенивания, как описано в пунктах 7–8 главы «Приготовление капучино и латте».

### Разновидности эспрессо

**Доппио** (doppio, it.) — двойной эспрессо, кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. Итальянцы прибавляют приставку «доппио» ко всем названиям кофейных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше по объему: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

**Ристрétто** — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. В нем меньше воды, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). В Италии ристретто считается самым настоящим 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 не принято, чтобы сохранить истинный вкус напитка.

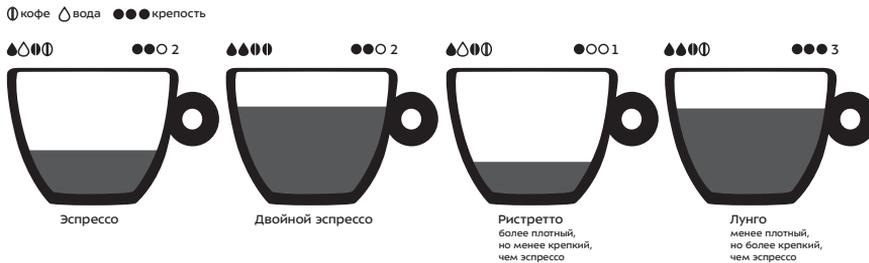
Ристретто обычно подают со стаканом холодной воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым новым глотком как первым.

**Лунго** (длинный эспрессо) — менее насыщенный кофе. Его иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, пролив дольше, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). Кофеина в лунго больше, чем в ристретто, хотя они готовятся похожим способом. На вкус лунго более горький, 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. Налейте в чашку 1–2 столовые ложки кипятка и приготовьте эспрессо, но увеличьте время экстракции до 45 секунд.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который готовится иначе: в эспрессо вливают горячую воду. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго, как правило, меньше, чем объем американо.

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



### Напитки на основе эспрессо

**Американо** — это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго, в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку, а доливается уже в готовый напиток.

Существует три вида американо:

**Классический итальянский американо** — в эспрессо добавляют горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С);

**Современный скандинавский американо** — в горячую воду (объем 120 мл, температура 84–92 °С) добавляют эспрессо;

**Европейская демократическая подача** — горячая вода (объем 120 мл, температура 84–92 °С) и эспрессо подаются отдельно, чтобы каждый человек сам решал, каким способом и в какой пропорции он будет разбавлять свой кофе.

При классическом способе пенка на поверхности напитка разрушается полностью. Многие ценители утверждают, что первый глоток напитка, приготовленного скандинавским способом, отличается более мягким и насыщенным вкусом.

Иногда в кофейнях и барах под видом американо подают напиток, приготовленный за счет увеличения времени экстракции кофе в кофемашине (длительность пролива не 25 секунд, а 50 или более). Такой американо имеет жженный привкус и горчит. Кроме того, он содержит вредные для организма вещества, смолы и канцерогены.

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

**Эспрессо макиато** — эспрессо с каплей взбитого молока (объем напитка — 40–60 мл). На первый взгляд он напоминает капучино, 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** (англизированный и сокращенный вариант от *it. caffè latte* — «кофе с молоком») — кофейный напиток на основе молока, представляющий собой трехслойную смесь из пены, молока (*latte, it.*) и кофе эспрессо. В отличие от капучино, в латте больше молока и меньше молочной пены.

**Латте макиато** — горячий напиток, приготовленный путем вливания в молоко кофе эспрессо в пропорции 3:1. Кофе латте макиато похож на латте. Основное отличие латте макиато заключается в том, что при его приготовлении кофе добавляется в молоко (а не молоко в кофе, как в латте), и, таким образом, напиток получается слоистым: слой молока, слой эспрессо, слой вспененного молока. Латте дает более сильный вкус кофе, латте макиато — молока. При этом пена для латте макиато должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино.

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

**Капучино** (*cappuccino, it.*) состоит на одну треть из эспрессо, на треть из молочной пены и на треть из молока. При этом молочной пены добавляется больше, чем молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, ведь 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 профиль каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

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

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

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

## Степень обжарки

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

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

В идеале зерна должны быть 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 тягучим	7–10 минут

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

Для кофеварок эспрессо не подходит слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить рожок кофеварки, и вода может вообще не просочиться через слой кофе. Если же 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.

### **Советы**

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °С взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 °С, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный — чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

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

Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности.

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. Так, если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

При первом приготовлении рекомендуем вам надеть фартук и убрать поблизости от кофеварки лишние предметы, также обязательно направьте трубку подачи молочной пены в чашку, так как молоко может разбрызгаться.

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 систему вспенивания после каждого использования, так как она — прекрасная среда для роста молочных бактерий, а также после засыхания остатков молочной пены очистить ее будет трудно. Если остатки пены присохли, отсоедините трубку забора молока и металлическую насадку, замочите их в теплой воде, а затем вымойте.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

### **Краткий словарь бариста**

**Бариста** — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

**Эспрессо** — кофе, приготовленный путем пролива через фильтр с молотыми кофейными зернами горячей воды под давлением.

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

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

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

**Кремá** — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

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

## Чистка и обслуживание

Промывайте рожок, фильтры, адаптер для капсул Nespresso с крышкой после каждого использования. После промывки и в промежутке между использованием кофеварки рекомендуется не подсоединять рожок к кофеварке, а класть его на решетку поддона или на платформу для подогрева, чтобы рожок просох.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с пазом на рожке, вращая фильтр, а затем потяните его вверх.

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

Регулярно очищайте резервуар для молока и систему вспенивания, как это описано в главе «Чистка автоматического капучинатора».

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Промойте поддон и решетку и установите их обратно.

Протирайте корпус кофеварки влажной 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 переключатель, панель управления, дисплей и шнур питания.

### Чистка автоматического капучинатора

После каждого использования обязательно очищайте силиконовую трубку забора молока и металлическую насадку. Резервуар для молока и крышку также необходимо регулярно очищать (допускается хранить остатки молока в резервуаре в холодильнике, но когда молоко закончится, резервуар необходимо очистить).

1. Снимите резервуар для молока, потянув на себя. Поднимите крышку. Отсоедините трубку забора молока. С трубки подачи молочной пены снимите металлическую насадку. Промойте все части в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой губкой.
2. Соберите все части в обратной последовательности, наполните резервуар для молока чистой прохладной водой и установите его в кофеварку.
3. Проверьте, что резервуар для воды установлен в кофеварку.
4. Включите кофеварку, переведя переключатель в положение «I». Дождитесь, когда кофеварка разогреется, индикаторы всех кнопок будут гореть непрерывно.
5. Поставьте на поддон большую чашку или другую емкость, направьте в нее трубку подачи молочной пены. Переведите регулятор пены в крайнее правое положение «☉».
6. Нажмите и удерживайте кнопку «Двойной капучино» в течение 3 секунд. Включится подача пара через трубку подачи молочной пены, на дисплее будет гореть температура «75 °C», индикатор кнопки «Двойной капучино» будет гореть, индикаторы остальных кнопок погаснут.

7. Чтобы остановить подачу пара, нажмите на кнопку «Двойной капучино».
8. По окончании очистки слейте воду из чашки и из резервуара для молока. При необходимости вы можете провести такую чистку несколько раз подряд.

### **Удаление накипи**

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

1. Налейте в резервуар для воды около 500 мл воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Подсоедините рожок с фильтром без кофе, подставьте чашку или другую емкость.
3. Включите приготовление двойного эспрессо, нажав на кнопку «Двойной эспрессо». Вода с разведенным в ней средством будет подаваться в чашку. Пролейте таким образом все средство из резервуара.

**Примечание.** После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут.

4. Промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до максимальной отметки.
5. Включите приготовление двойного эспрессо, нажав на кнопку «Двойной эспрессо». Пролейте таким образом всю воду из резервуара.

**Примечание.** После 3 циклов приготовления необходимо сделать перерыв на 5–10 минут.

## **Уход и хранение**

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. 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, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

На длительное хранение убирайте кофеварку вместе с аксессуарами в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

## **Устранение неполадок**

### **Вода остается в рожке**

Вода, остающаяся в рожке после приготовления кофе, является нормальным явлением. Давление воды, прокачиваемой через кофе помпой, создается между разъемом, куда устанавливается рожок, и дном фильтра или адаптера в рожке. Когда вы отключаете подачу воды, давление с последними каплями воды мгновенно падает до нормального, и вода через толщу кофе может проходить только под собственной силой тяжести. Вода в рожке может задерживаться по нескольким причинам.

Во-первых, это зависит от величины помола: чем помол крупнее — тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести. Во-вторых, влияет утрамбовка: если кофе мелкого помола и утрамбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена — вода остается. В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. А самое главное — даже если вода осталась в рожке, это совершенно не влияет на вкус кофе и не характеризует неисправность кофеварки.

#### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили кофеварку к сети, но не перевели переключатель в положение «I»	Чтобы включить кофеварку, переведите переключатель в положение «I»
В кофеварке предусмотрен режим энергосбережения: спустя 25 минут бездействия устройство выключается	Чтобы снова включить кофеварку, нажмите на любую кнопку панели управления

#### Вода не подается

Возможная причина	Решение
Нет или недостаточно воды в резервуаре для воды	Долейте воду в резервуар для воды
Резервуар для воды стоит неплотно	Поднимите резервуар для воды, проверьте, нет ли посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар для воды обратно на кофеварку

#### Из кофеварки вытекает вода на стол

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

### У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните его чистой водой и включите приготовление двойного эспрессо, чтобы промыть внутренние части
Молотый кофе испортился, потому что хранился в теплом влажном месте в течение длительного времени	Используйте свежий молотый кофе. Храните молотый кофе в сухом прохладном месте. После вскрытия упаковки с кофе плотно закройте ее и храните в холодильнике, чтобы сохранить свежесть кофе

### Молочная пена не подается

Возможная причина	Решение
Резервуар для молока не установлен или установлен неправильно	Установите резервуар для молока, как это описано в главе «Использование»
В резервуаре для молока кончилось молоко	Залейте в резервуар для молока достаточное количество молока и повторите попытку
Трубки подачи молочной пены и забора молока загрязнены	Тщательно очистите трубку забора молока, снимите металлическую насадку и прочистите трубку подачи молочной пены

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1,0 л
5. Емкость резервуара молока: 0,7 л
6. Давление: 20 бар
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 217 × 410 × 315 мм
9. Размер упаковки: 330 × 250 × 365 мм
10. Вес нетто: 4,8 кг
11. Вес брутто: 5,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Зонсэнвэй Илектрик Текнолэджи Ко., Лтд. №106 Аутер Рин Роуд, Жунгуй, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс 528305, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

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

Засорение бойлера, патрубков или резервуаров для воды и молока органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется использовать кипяченую воду и регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

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

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

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части 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 для воды или без него. 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, трубка подачи молочной пены, металлическая насадка, рожок, адаптер для капсул Nespresso с крышкой и фильтры 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 детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не включайте приготовление кофе без установленного рожка. Не снимайте рожок с кофеварки во время пролива воды.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
23. Наливайте в резервуар для молока только молоко или воду, не добавляйте другие жидкости.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на переключатель, панель управления, дисплей и шнур питания.

IM-1



# 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 выбрали 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](mailto:info@kitfort.ru)