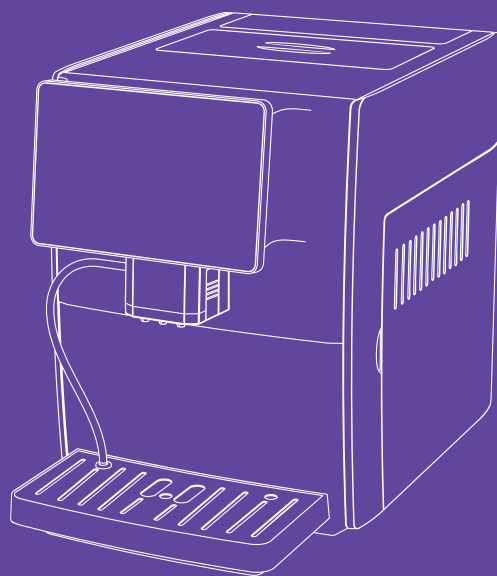


**Вот это  
аромат!**



**Автоматическая  
кофемашина КТ-7373**

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 автоматической кофемашины.....	5
Подготовка к работе и использование .....	9
Чистка и обслуживание .....	19
Уход и хранение .....	24
Устранение неполадок .....	25
Технические характеристики.....	29
Меры предосторожности .....	30

## Общие сведения

Автоматическая кофемашина КТ-7373 — отличный выбор для гурманов, которые не желают тратить много времени и сил, чтобы насладиться полным букетом вкуса свежезаваренного кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Кофемашина поможет приготовить кофе эспрессо, лунго, американо, капучино, латте, макиато, флэт уайт и латте макиато. С помощью кофемашины также можно приготовить молочную пенку, теплое молоко или включить подачу горячей воды.

Встроенная кофемолка позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Кофемолка имеет металлические конические жернова, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при измельчении и позволяют получить равномерный помол. Кофемолка имеет 4 степени помола. Регулировка степени помола осуществляется путем изменения расстояния между жерновами. Также в кофемашине можно сварить кофе из уже молотого кофе. Для этого есть специальное отверстие, через которое молотый кофе попадает в заварочный механизм. Хранение молотого кофе в устройстве не предусмотрено: в кофемашину засыпают молотый кофе для приготовления одной порции напитка.

Молочную пенку для капучино кофемашина готовит автоматически и подает в чашку. Для этого предусмотрены резервуар для молока, куда наливают молоко, и трубка забора молока, которую погружают в любую другую емкость с холодным молоком. Можно погрузить ее в заводскую упаковку с молоком. Благодаря этому процесс приготовления молочной пенки не потребует от вас особых навыков и трудозатрат.

Кофемашина КТ-7373 позволяет настроить количество кофе, объем и температуру кофе, количество горячей воды для американо, а также время взбивания и подогревания молока. Также вы можете включить режим энергосбережения — через выбранное время, в течение которого кофемашина не будет использоваться, устройство отключится.

Высоту носика кофемашины можно регулировать, что очень удобно.

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

## Комплектация

1. Кофемашина — 1 шт.
    - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
    - Крышка отверстия для подачи молотого кофе — 1 шт.
    - Заварочный механизм — 1 шт.
    - Крышка резервуара для кофейных зерен — 1 шт.
    - Резервуар для кофейных таблеток — 1 шт.
    - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
    - Трубка забора молока с коннектором — 1 шт.
    - Механизм вспенивания — 1 шт.
  2. Резервуар для молока с крышкой, трубкой забора молока из резервуара с уплотнительным кольцом и трубкой для подсоединения к носику — 1 шт.
  3. Мерная ложка — 1 шт.
  4. Щетка для чистки — 1 шт.
  5. Шнур питания — 1 шт.
  6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
  7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*
- \*опционально

## Устройство автоматической кофемашины





**Переключатель** включает и выключает кофемашину.

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

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

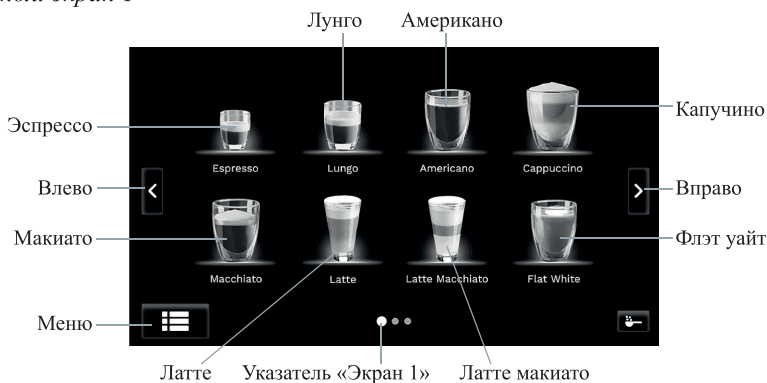
В **резервуар для молока** вы можете налить молоко, вставить трубку забора молока из резервуара снизу в крышку, закрыть крышку и подсоединить трубку для подсоединения к носику к крышке и к кофемашине, тогда кофемашина будет использовать молоко из специального резервуара для молока. Вы также можете подсоединить к кофемашине **трубку забора молока** и погрузить ее в любую другую емкость с молоком.

**Мерная ложка** поможет отмерить нужное количество молотого кофе.

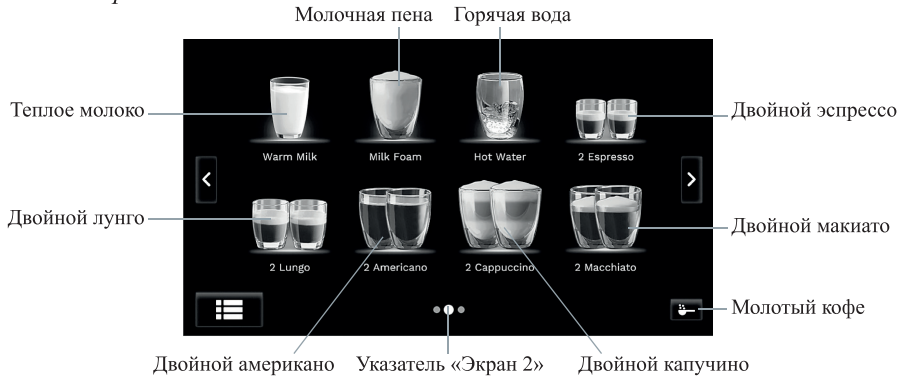
**Щетка для чистки** предназначена для очистки труднодоступных мест.

### Дисплей и панель управления (главные экраны)

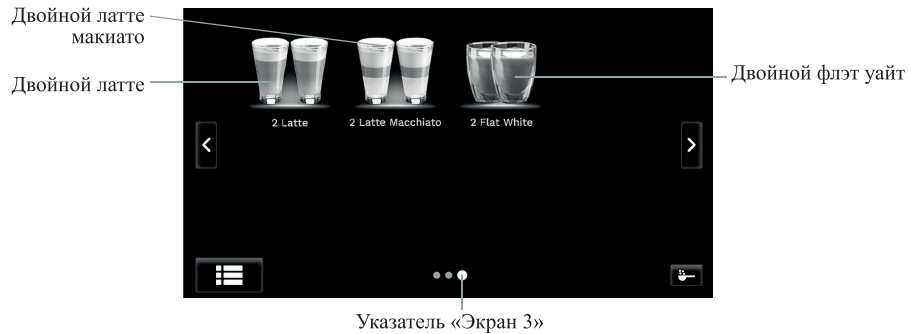
#### Главный экран 1



### Главный экран 2



### Главный экран 3



При включении кофемашины включается сенсорный дисплей, необходимо коснуться дисплея, начнется самоочистка. Затем на дисплее будет отображаться главный экран 1.

**Кнопка «Меню»** включает меню настроек (подробнее в главе «Настройки»).

**Кнопками «Влево» и «Вправо»** вы можете переключать главные экраны 1, 2 или 3 для выбора желаемого напитка.

**Кнопка «Молотый кофе»** включает приготовление напитка из молотого кофе, т. е. процесс приготовления кофе начнется сразу, без предварительного помола.

Для включения приготовления напитка необходимо нажать на его изображение на дисплее.

### Кофейные напитки

**Эспрессо** — кофе, приготовленный путем прохождения горячей воды (92–96 °С) под давлением через фильтр с молотым кофе. Для приготовления классического эспрессо используют 7–10 г кофе и 18–35 мл воды. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. Чем она объемнее и стойче, тем более свежий кофе. Несмотря на сильный аромат и полный вкус,

эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

*Двойной эспрессо (doppio (doppio, it.))* — кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. Doppio 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: доппио ристретто, доппио лунго, доппио капучино.

*Лунго (lungo, it.)* иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, дольше пролив, чем в эспрессо, но то же количество кофе (7–10 г). Лунго 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.



*Американо (Americano, it.)* — кофейный напиток на основе 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.



*Капучино (cappuccino, it.)* состоит из эспрессо, молочной пены и молока. При это молочной пены 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, 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.



*Макиато (эспрессо макиато (Macchiato, it. букв. «запятнанный»))* — кофейный напиток, изготавливаемый путем добавления к эспрессо минимального количества («пятнышка») молока, обычно взбитого. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее.



*Латте* (англизированный и сокращенный вариант от итал. caffè latte [kaffe'latte] — «кофе с молоком») — кофейный напиток, на основе молока, представляющий собой трехслойную смесь из пены, молока (итал. latte) и кофе эспрессо. В отличие от капучино, в латте больше молока и меньше молочной пены. Был изобретен в Италии.





*Latte macchiato* (*latte macchiato, it.*) горячий кофейный напиток, приготавливаемый путем вливания в молоко кофе-эспрессо в пропорции 3:1. Кофе латте макиато схож по названию с напитком 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 напиток, таким образом, получается слоистым: слой молока, слой эспрессо, слой вспененного молока. Латте дает более сильный вкус кофе, латте макиато — молока.



*Flat white* (англ. *Flat white, «плоский белый»*) — кофейный напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока. Данный напиток был придуман в результате экспериментов над балансом вкуса кофе и молока. Вследствие отказа от большого количества пены в напитке и уменьшения пропорции молока напиток сохранил свой молочный вкус, а благодаря двойному эспрессо, появилась возможность подчеркнуть яркий вкус кофе (в отличие от латте, где вкус кофе приглушен, а на первый план выходит вкус молока).

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

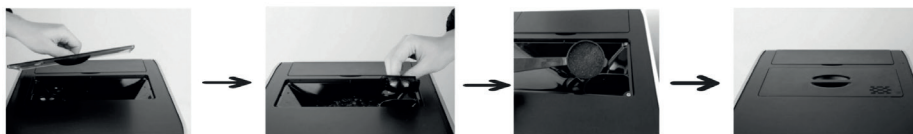
1. Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофемашину на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола. Сверху должно оставаться достаточно места для добавления кофе и воды в резервуар, а с правой стороны — для открытия дверцы заварочного механизма.
3. Протрите корпус устройства влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Потяните резервуар для капель на себя, снимите решетку и вытащите контейнер для кофейных таблеток из резервуара для капель. Промойте их теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды, просушите и установите в кофемашину.
5. Трубку забора молока с коннектором, резервуар для молока, крышку, трубку забора молока из резервуара с уплотнительным кольцом и трубку для подсоединения к носику также промойте теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды, просушите. Подсоедините коннектор трубки забора молока к левой части носика подачи кофе и молока. Свободный конец трубки забора молока для удобного хранения в перерывах между использованием можно вставить в специальное отверстие в решетке поддона для капель.



- Откройте дверцу заварочного механизма. Зажмите фиксатор заварочного механизма и вытащите заварочный механизм. Промойте его теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды, просушите и установите в кофемашину. Закройте дверцу.
- Откройте крышку резервуара для воды и потяните его вверх за специальную ручку внутри, чтобы достать из кофемашины. Промойте его теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды. Наполните резервуар прохладной чистой водой установите в кофемашину и закройте крышку резервуара для воды.  
**Примечание.** Рекомендуется использовать фильтрованную кипяченую воду, остывшую до комнатной температуры, так как при приготовлении эспрессо или кофейных напитков на основе эспрессо кофемашина не нагревает воду до температуры кипения.
- Откройте крышку резервуара для кофейных зерен, откройте крышку отверстия для молотого кофе. Промойте крышки и тщательно просушите. Резервуар для кофейных зерен протрите сухой мягкой тканью, закройте отверстие для молотого кофе крышкой, добавьте кофейные зерна в резервуар, затем закройте крышку резервуара для зерен.  
**Примечание.** Рекомендуется добавлять столько кофейных зерен, сколько вы приблизительно потратите за день, чтобы кофе не портился и не терял свой аромат и вкус. Не используйте молотый кофе в первый раз.
- Вставьте шнур питания в разъем кофемашины, подключите шнур к сети.
- Переключите переключатель во включенное положение «I». Дисплей загорится.
- Подставьте под носик подачи кофе и молока чашку или любую другую емкость. Коснитесь дисплея. Начнется процесс самоочистки кофемашины.
- Затем на дисплее отобразится главный экран 1.
- Кофемашина готова к использованию.

### Использование кофемашины

- Убедитесь, что в резервуаре для кофейных зерен есть кофейные зерна и в резервуаре для воды есть вода.
- Чтобы настроить степень помола, откройте крышку резервуара для кофейных зерен, поверните регулятор против часовой стрелки для более тонкого помола или по часовой стрелке для более крупного помола.
- Для приготовления кофе из молотого кофе откройте крышку резервуара для кофейных зерен, откройте крышку отверстия для молотого кофе, засыпьте молотый кофе (необходимое количество молотого кофе, которое вы настроили, или по умолчанию 11 г для одной порции и 22 г для двойной порции). Нажмите на кнопку «Молотый кофе» в правом нижнем углу главного экрана.



**Примечание.** При первом приготовлении кофе не используйте молотый кофе.

4. Поместите кружку под носик кофемашины.

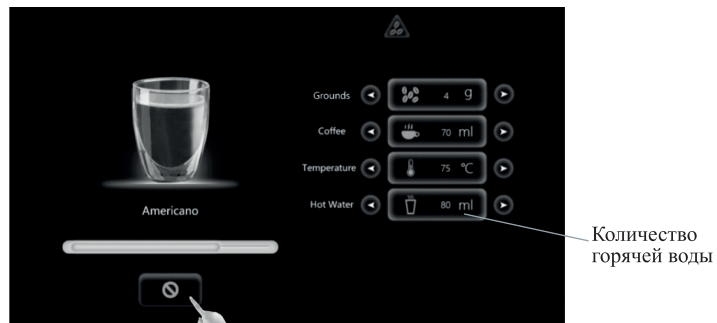
**Примечание.** При необходимости отрегулируйте высоту носика, потянув его вверх или вниз.

5. Если вы собираетесь готовить кофейные напитки с молоком, теплое молоко или молочную пенку, поместите трубку забора молока в емкость с молоком или наполните резервуар для молока, закройте его крышкой с установленной трубкой забора молока из резервуара, подсоедините трубку для подсоединения к носику к крышке и к кофемашине.
6. Для переключения главных экранов 1, 2 или 3 нажимайте на кнопки «Влево» и «Вправо».
7. Чтобы включить приготовление напитка, нажмите на его изображение на главном экране.

**Примечание.** Если в настройках вы включили функцию «Process Control», то во время приготовления кофейного напитка, вы можете настроить количество молотого кофе, объем напитка и температуру воды для приготовления. Подробнее читайте в главе «Настройки».



Для американо доступна также настройка количества горячей воды. При приготовлении горячей воды доступна только настройка количества воды.





Для кофейных напитков с молоком доступна настройка времени вспенивания и нагрева молока. Для капучино не доступна настройка времени нагрева молока, так как для капучино используется только молочная пенка. Для теплого молока доступна только настройка времени нагрева молока, а для молочной пенки — времени вспенивания.



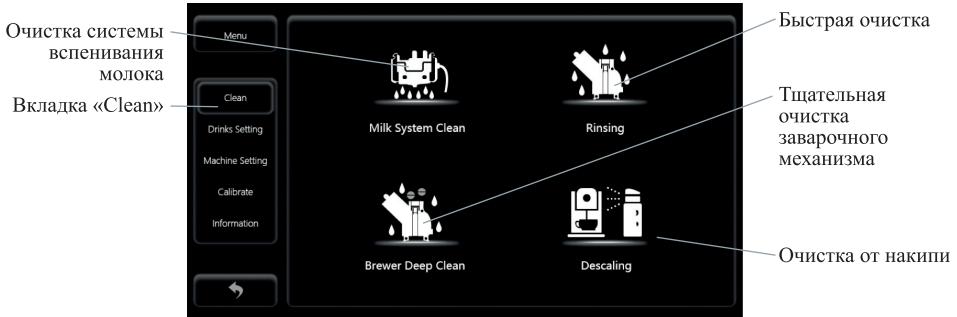
8. Чтобы остановить приготовление напитка раньше, нажмите на кнопку «Стоп».
9. Чтобы отключить кофемашину, подставьте чашку или емкость под носик кофемашины, нажмите на кнопку «Меню», затем нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в правом нижнем углу. Включится самоочистка. По завершении самоочистки переведите переключатель в выключенное положение «О».

### Настройки

1. Нажмите на кнопку «Меню» в левом нижнем углу на главном экране.
2. Нажмите на кнопку «Меню настроек».



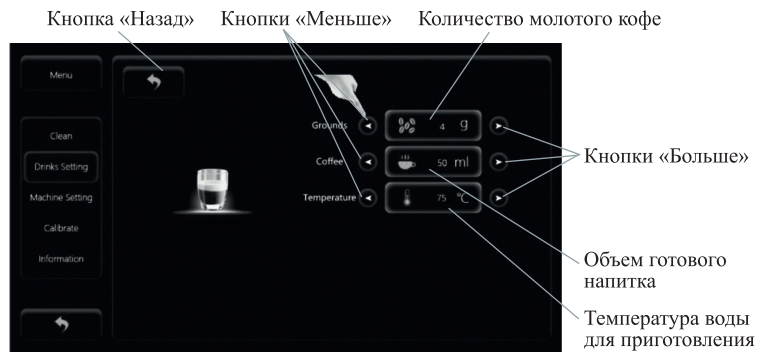
3. Во вкладке «Clean» (очистка) вы можете включить очистку системы вспенивания молока, быструю очистку, тщательную очистку заварочного механизма и очистку от накипи.



4. Во вкладке «Drinks Setting» (настройка напитков) можно открыть вкладку «Setting» (настройка) или «Drinks Lock» (блокировка напитков).



5. Открыв вкладку «Drinks Setting» — «Setting», вы можете выбрать вид напитка и запрограммировать количество молотого кофе, объем готового напитка и температуру воды для приготовления.

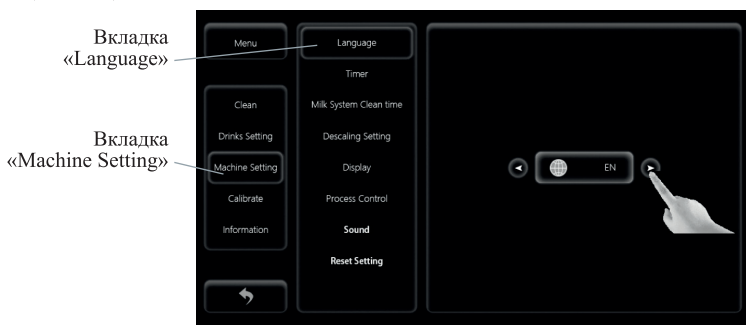


- Открыв вкладку «Drinks Setting» — «Drinks Lock», вы можете выбрать вид или несколько видов напитка, которые затем не будут отображаться на главном экране. Если бегунок расположен слева — вид напитка будет отображаться на главном экране, если бегунок расположен справа — напиток не будет отображаться на главном экране. Это удобно в том случае, если вы не любите некоторые виды кофейных напитков и не планируете их готовить. Также вы можете в любой момент вернуть вид напитка на главный экран, зайдя в настройки и передвинув бегунок влево.

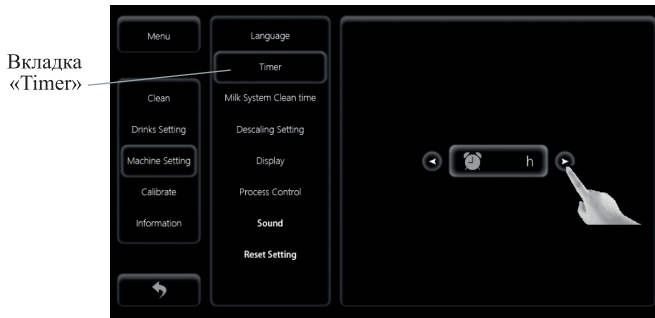


- Во вкладке «Machine Setting» (настройка кофемашины) можно настроить язык, время режима энергосбережения, время включения напоминания очистки системы вспенивания молока, жесткость воды (частоту напоминания необходимости очистки от накипи), яркость дисплея, функцию «Process Control», звуковые сигналы и сбросить настройки кофемашины к заводским.

Для настройки языка откройте вкладку «Machine Setting» — «Language» и переключайте язык кнопками «Влево» и «Вправо». Вы можете выбрать английский («EN»), китайский, испанский («ES»), немецкий («DE») или русский язык («РУС»).



8. Для настройки времени режима энергосбережения откройте вкладку «Machine Setting» — «Timer» и переключайте время таймера стрелочками «влево» и «вправо». Вы можете выбрать значения: off (режим энергосбережения отключен), 0,5 h (0,5 ч или 30 мин), 1 h, 2 h ... 24 h (далее время таймера переключается от 1 до 24 часов с шагом 1 час).



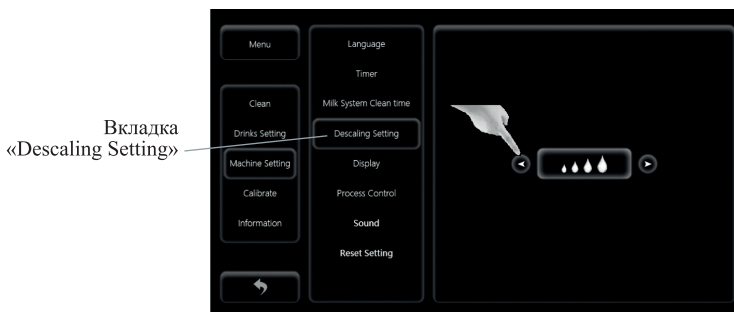
9. Для настройки времени напоминания очистки системы вспенивания молока откройте вкладку «Machine Setting» — «Milk System Clean Time» и введите время от 0 до 250 мин. После приготовления горячего молока или молочной пены кофемашинa напомнит о необходимости очистки системы вспенивания через заданное время.



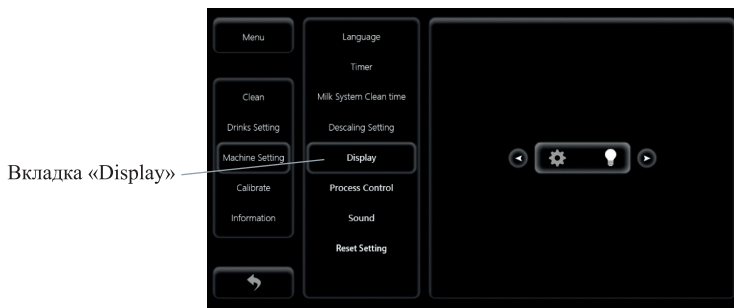
10. У кофемашины есть автоматическое напоминание о необходимости очистки от накипи. Вы можете настроить жесткость воды. В зависимости от выбранной жесткости воды напоминание о необходимости очистки от накипи будет появляться реже или чаще:

- уровень 1 (очень мягкая вода) — напоминание каждые 880 циклов приготовления кофе;
- уровень 2 (мягкая вода) — напоминание каждые 440 циклов приготовления кофе;
- уровень 3 (жесткая вода) — напоминание каждые 280 циклов приготовления кофе;
- уровень 4 (очень жесткая вода) — напоминание каждые 220 циклов приготовления кофе.

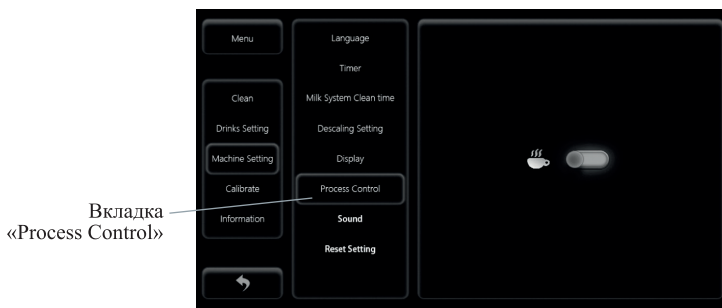
Для настройки жесткости воды откройте вкладку «Machine Setting» — «Descaling Setting» и выберите нужный уровень.



11. Для настройки яркости дисплея откройте вкладку «Machine Setting» — «Display» и выберите один из трех уровней яркости.

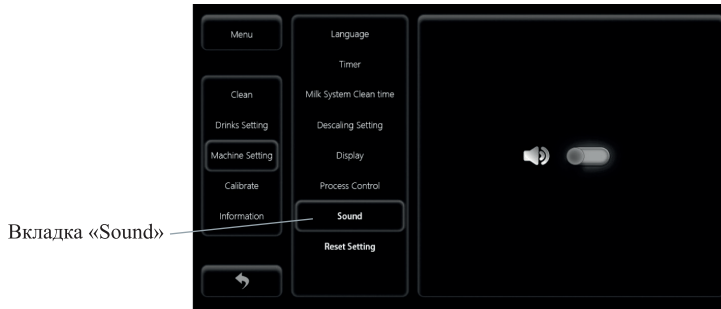


12. Вы можете настраивать количество молотого кофе, объем готового напитка и температуру воды, время подогрева и вспенивания молока для приготовления кофе, а также количество горячей воды для американо во время приготовления кофе, для этого потребуется включить функцию «Process Control». Для включения возможности настройки во время приготовления кофе откройте вкладку «Machine Setting» — «Process Control» и переведите бегунок влево.

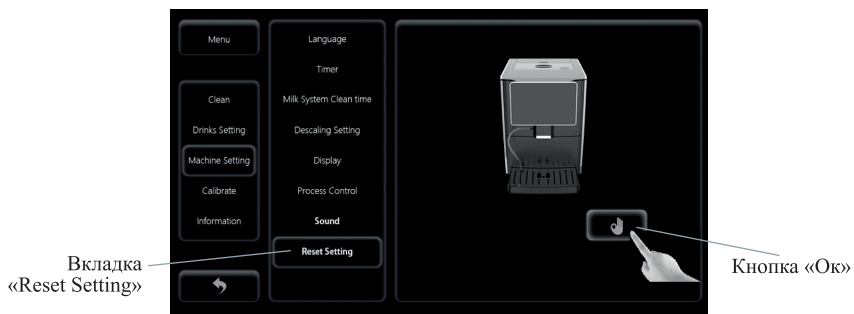




13. Для включения или выключения звуковых сигналов откройте вкладку «Machine Setting» — «Sound». Переведите бегунок влево для включения или вправо для выключения звуковых сигналов.



14. Чтобы сбросить настройки к заводским, откройте вкладку «Machine Setting» — «Reset Setting» и нажмите на кнопку «Ок».



15. Вкладка «Calibrate» предназначена для выполнения настроек сервисным инженером, не открывайте и не настраивайте ничего на этой вкладке.



16. Открыв вкладку «Information», вы можете просмотреть информацию о количестве приготовленных напитков.



17. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку «Назад».

### Советы

Для приготовления кофе подходят чашки высотой 80–140 мм (расстояние от решетки поддона до носика).

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

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

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

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 охладить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое. Домашнее молоко практически не взбивается из-за высокой жирности.

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

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года. Это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому, если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

## Чистка и обслуживание

Регулярно проводите очистку кофемашины. Протирайте корпус кофемашины сухой или влажной мягкой тканью. Избегайте попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления, переключатель, на разъем шнура питания и шнур питания.

Своевременно очищайте поддон для капель и контейнер для кофейных таблеток. Для этого потяните поддон для капель на себя, вытащите контейнер для таблеток, выбросьте использованный кофе, слейте жидкость из поддона для капель и промойте поддон для капель, решетку и контейнер для кофейных таблеток теплой водой и мягким моющим средством. Просушите и установите обратно.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофемашина не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар. Чтобы вода в резервуаре дольше не портилась, рекомендуем использовать только чистую прохладную воду.

Резервуар для молока, трубку забора молока из резервуара с уплотнительным кольцом, крышку и трубку для подсоединения к носику очищайте после каждого использования. Если в резервуаре для молока осталось молоко, вы можете закрыть резервуар крышкой и убрать на хранение в холодильник. В таком случае вымойте резервуар для молока и крышку, когда молоко в резервуаре закончится.

Для очистки кофемашины предусмотрено 4 автоматические функции: очистка системы вспенивания молока, быстрая очистка, тщательная очистка заварочного механизма и очистка от накипи.

### Быстрая очистка

Ежедневно запускайте быструю очистку. Для этого подставьте под носик кофемашины пустую чашку или другую емкость, нажмите на кнопку «Меню» на главном экране и нажмите на кнопку «Rinsing».



### Очистка системы вспенивания

После каждого приготовления кофейного напитка с молоком, теплого молока или молочной пенки требуется очищать систему вспенивания. Для этого запустите автоматическую очистку системы вспенивания, нажав на кнопку «Меню» и на кнопку «Milk System Clean». Не забудьте подставить под носик кофемашины пустую чашку или другую емкость.



Затем нажмите на кнопку «Ок».



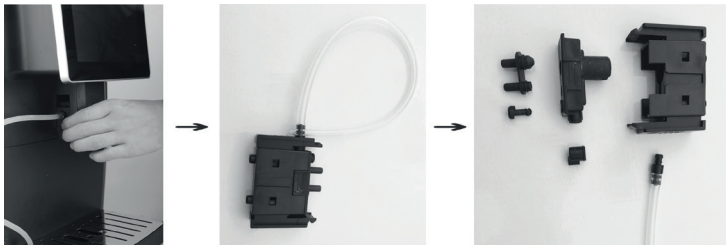
Кнопка «Ок»

Проверьте, что трубка забора молока подсоединена к кофемашине и вставлена в специальное отверстие в поддоне, и нажмите на кнопку «Ок».



Кнопка «Ок»

Также рекомендуется ежедневно очищать систему вспенивания вручную. Для этого возьмите систему вспенивания с двух сторон и потяните вниз. Затем разберите систему вспенивания на составные части, тщательно промойте систему вспенивания и трубку забора молока с коннектором теплой водой и мягким моющим средством. Просушите составные части и соберите в обратной последовательности, установите систему вспенивания в кофемашину.



### Тщательная очистка заварочного механизма

Приблизительно каждые 500 циклов приготовления кофе рекомендуется проводить тщательную очистку заварочного механизма:

1. Подставьте пустую чашку или другую емкость под носик кофемашины. Нажмите на кнопку «Меню» — «Меню настроек» — вкладка «Clean» — «Brewer Deep Clean».





2. Нажмите на кнопку «Ок». Начнется процесс очистки, будет выполняться предварительная чистка.



3. Затем на дисплее появится указание добавить чистящее средство в заварочный механизм. Откройте крышку резервуара для кофейных зерен, откройте крышку отверстия для добавления молотого кофе и добавьте чистящее средство. Рекомендуется использовать специальное чистящее средство для кофемашин в таблетках (можно приобрести в онлайн-магазинах, следуйте инструкции производителя чистящих таблеток). Будьте осторожны и не допускайте попадания чистящих средств в резервуар для кофейных зерен. Затем закройте крышку отверстия для молотого кофе, крышку резервуара для кофейных зерен и нажмите на кнопку «Ок».



Также еженедельно рекомендуется очищать заварочный механизм вручную. Для этого откройте дверцу заварочного механизма, зажмите фиксатор и потяните заварочный механизм на себя. Тщательно промойте заварочный механизм теплой водой. Допускается использовать мягкое моющее средство. Просушите и установите заварочный механизм в кофемашину, закройте дверцу.

### Очистка от накипи

1. Подставьте под носик кофемашины пустую емкость и следите, чтобы она не переполнилась в процессе очистки. Не забывайте сливать жидкость во время перерывов в процессе очистки от накипи.
2. Нажмите на кнопку «Меню» — «Меню настроек» — вкладка «Clean» — «Descaling».



3. Нажмите на кнопку «Ок». Начнется процесс очистки, будет выполняться предварительная очистка.



4. По завершении предварительной очистки на дисплее появится указание добавить чистящее средство в резервуар для воды. Откройте крышку резервуара для воды, достаньте резервуар для воды и наполните его водой с разведенным в ней средством для удаления накипи до максимальной отметки. Специальное средство для удаления накипи в кофемашинах вы можете приобрести в онлайн-магазинах. Поместите резервуар в кофемашину и закройте крышку. Нажмите на кнопку «Ок». Начнется очистка от накипи.



5. По завершении очистки от накипи на дисплее появится указание добавить чистую воду в резервуар для воды. Достаньте резервуар для воды, тщательно вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Наполните резервуар чистой прохладной водой до максимальной отметки и установите его в кофемашину. Нажмите на кнопку «Ок». Начнется очистка кофемашины от средства для удаления накипи.



## Уход и хранение

Перед тем, как убрать кофемашину на хранение, очистите ее, как описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение убирайте кофемашину в коробку или пакет для защиты от пыли. Храните кофемашину в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.



## Устранение неполадок

### Устройство не включается, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Включен режим энергосбережения. Устройство перешло в режим энергосбережения (спящий режим)	Коснитесь дисплея или переведите переключатель в выключенное положение, а затем в включенное, чтобы заново запустить работу устройства

### Вода не подается

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

### Из кофемашинны вытекает вода на стол

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

### У кофе кислый привкус

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


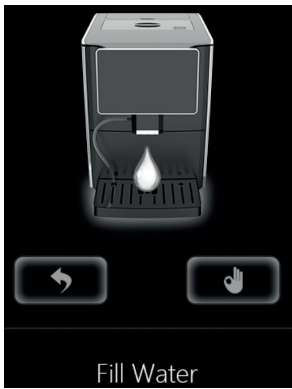
### После включения кофемашинны устройство не провело самоочистку

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




### Не получается молочная пенка

Возможная причина	Решение
Молоко недостаточно холодное или используемое молоко не подходит для вспенивания	Рекомендуется, чтобы температура молока была 4–6 °С, а содержание белка в молоке должно быть не менее 3%
Система вспенивания, трубка забора молока или трубка забора молока из резервуара и трубка для подсоединения к носику загрязнены	Проведите чистку, и насадка, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
	Не достаточно воды в резервуаре	Наполните резервуар для воды чистой прохладной водой и установите в кофемашину, закройте крышку
	В системе подачи воды не достаточно воды	Убедитесь, что в резервуаре есть вода и нажмите на кнопку «Ок»

 <p>Close The Door</p>	Открыта дверца заварочного механизма	Закройте дверцу
 <p>Insert Brewer Unit</p>	Заварочный механизм не установлен	Установите заварочный механизм
 <p>Fill Beans</p>	Не достаточно зерен в резервуаре	Добавьте достаточное количество зерен в резервуар, нажмите на кнопку «Ок»
 <p>Powder Too Thick</p>	Помол слишком грубый	Поверните регулятор помола против часовой стрелки, нажмите на кнопку «Ок»

 <p>Empty Waste Water</p>	<p>Поддон для капель полон</p>	<p>Очистьте поддон для капель</p>
 <p>Insert Drip Tray</p>	<p>Поддон для капель не установлен</p>	<p>Установите поддон для капель в кофемашину</p>
 <p>Empty Grounds</p>	<p>Контейнер для кофейных таблеток полон</p>	<p>Достаньте поддон для капель, вытащите контейнер для кофейных таблеток, очистьте и установите в кофемашину</p>

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, расположенную 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 Гц
2. Мощность: 1150–1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 19 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,8 л
6. Емкость резервуара для кофейных зерен: 160 г
7. Емкость резервуара для молока: 520 мл
8. Длина шнура: 1,3 м
9. Размер устройства: 283 × 463 × 365 мм
10. Размер упаковки: 545 × 365 × 455 мм
11. Вес нетто: 13,5 кг
12. Вес брутто: 15,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Нинбо Хайдротэк Ко., Лтд. №168, Цзиньчэн Роуд, Цзяочуань Стрит, Чжэньхай Дистрикт, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), [info@kitfort.ru](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 частей кофемашины, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и не считается гарантийным случаем.

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



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

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

Засорение внутренних частей кофемашины является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофемашины. Во избежание засорения не используйте слишком мелкий помол.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления, на шнур питания и разъем 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 кофемашины 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 кофемашиной только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофемашины, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофемашину с пустым резервуаром для воды или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не включайте приготовление кофе с пустым резервуаром для кофейных зерен. Это может привести к повреждению устройства.

11. Не оставляйте работающую кофемашину без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
21. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
22. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

IM-1



## Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

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

8-800-775-56-87