

Вот это аромат!



**Автоматическая
кофемашина KT-7472**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство автоматической кофемашины.....	5
Подготовка к работе и использование	9
Чистка и обслуживание	18
Уход и хранение	23
Устранение неполадок	23
Технические характеристики	25
Меры предосторожности	26

Общие сведения

Автоматическая кофемашина КТ-7472 — отличный выбор для гурманов, которые не хотят тратить много времени и сил, чтобы насладиться полным букетом вкуса свежесваренного кофе. Особая технология приготовления позволяет сохранить большое количество полезных веществ и тонкий аромат напитка. Кофемашина автоматически приготовит эспрессо, лунго, американо и лонг блэк — достаточно всего лишь нажать на кнопку. В устройстве также можно включить подачу горячей воды и пара.

Основой для приготовления большинства кофейных напитков является эспрессо. Чаще всего слово «espresso» переводят как «под давлением», «быстрый», «выразительный». При таком методе приготовления вода из резервуара подкачивается в бойлер, где нагревается до температуры 92–95 °С, а затем под давлением проходит через молотый кофе. Из-за высокого давления из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется крема, 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.

Для приготовления молочной пенки в кофемашине предусмотрена паровая трубка — стимер. Стимер погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку. Процесс приготовления молочной пенки с помощью стимера потребует от вас некоторой сноровки, но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Насадка панарелло облегчает процесс приготовления молочной пенки. С помощью стимера также можно подогревать напитки паром.

Встроенная кофемолка позволяет качественно измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением кофе, что положительно отражается на вкусе готового напитка. Кофемолка оснащена металлическими коническими жерновами, которые препятствуют излишнему перегреванию зерен при измельчении и позволяют получить равномерный помол. В кофемолке можно выбрать одну из пяти степеней помола. Регулировка степени помола осуществляется путем изменения расстояния между жерновами за счет поворота регулятора помола.

Кофемашина КТ-7472 позволяет настроить крепость кофе за счет количества кофейных зерен, выбрать степень темперовки кофейной таблетки, температуру и объем напитка, количество горячей воды для американо и лонг блэк. Устройство имеет понятную индикацию и наглядно сигнализирует об ошибках в процессе использования.

В данной модели предусмотрен режим энергосбережения — при отсутствии нажатий на кнопки в течение 30 минут нагрев автоматически отключается. Вы также можете установить время автоотключения дисплея, по истечении которого без нажатия на кнопки дисплей погаснет.

Высоту носика подачи кофе и горячей воды в данной модели нельзя регулировать, но вы можете установить подставку для чашек из комплекта, чтобы использовать невысокие чашки было удобнее.

Устройство легко чистить и обслуживать. Съемные детали достаточно промыть водой, а для прочистки труднодоступных мест в комплекте есть ершик и щетка для чистки. На дне устройства предусмотрен отсек для шнура питания, в который можно смотать излишки шнура питания для удобного хранения.

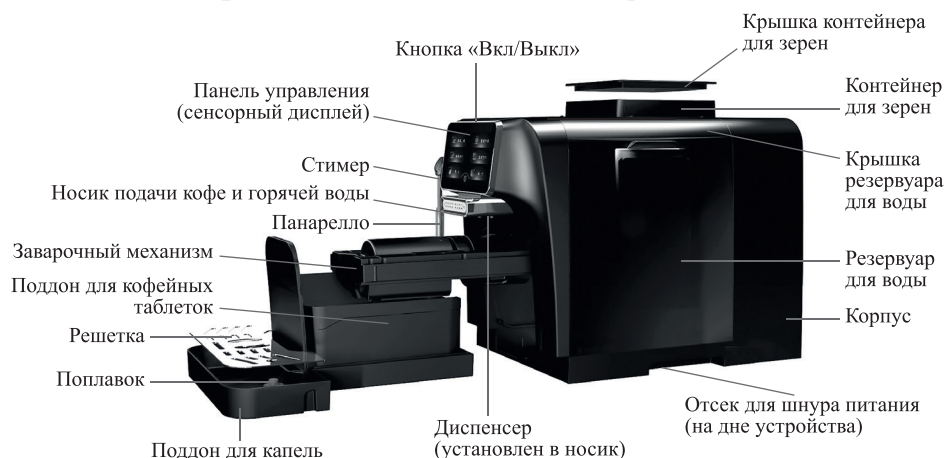
Комплектация

1. Кофемашина — 1 шт.
 - Корпус с заварочным механизмом — 1 шт.
 - Крышка контейнера для зерен — 1 шт.
 - Внешний жернов с держателем — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Панарелло — 1 шт.
 - Поддон для кофейных таблеток — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой и поплавком — 1 шт.
 - Диспенсер — 1 шт.*
2. Подставка для чашек — 1 шт.
3. Щетка для чистки — 1 шт.
4. Ершик — 1 шт.
5. Ключ — 1 шт.
6. Запасное уплотнительное кольцо — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.**

*может быть установлен в носик

**опционально

Устройство автоматической кофемашины





После подключения устройства к сети индикатор кнопки «Вкл/Выкл», расположенной сверху **корпуса**, загорится красным, на дисплее появится логотип. **Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает устройство. После включения индикатор данной кнопки горит синим. Чтобы выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», пока индикатор кнопки «Вкл/Выкл» не загорится красным. При включении прибор автоматически запускает общую очистку, при выключении — очистку заварочного механизма.

Подключение устройства к сети питания и нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» или сенсорные кнопки на панели управления сопровождаются звуковыми сигналами. При желании вы можете отключить звуковой сигнал нажатия на сенсорные кнопки в настройках.

После запуска процесса приготовления кофе кофемолка с коническими металлическими жерновами измельчит выбранное количество кофейных зерен. Затем измельченный кофе попадет в **заварочный механизм**, где произойдет его темперовка: будет сформирована кофейная таблетка, через которую затем пройдет вода под давлением. Когда кофе будет готов, кофейная таблетка попадет в **поддон для кофейных таблеток**.

Диспенсер устанавливается в **носик подачи кофе и горячей воды** для распределения напитков по чашкам.

Контейнер для зерен с регулятором помола расположен сверху корпуса и закрывается крышкой. В данной модели можно использовать только кофейные зерна, приготовление из молотого кофе не предусмотрено. В случае блокировки механизма измельчения внешний жернов с держателем можно снять для очистки с помощью **ключа**. Также ключ используется при очистке заварочного механизма для поворота регулятора поршня.

Резервуар для воды съемный — его можно легко снять и наполнить водой в любом удобном месте. Также можно заполнить резервуар для воды, не доставая его из корпуса, просто подняв крышку резервуара для воды.

Ручка **стимера** не нагревается, и за нее удобно поворачивать стимер, даже если он еще не остыл после подачи пара. На стимер устанавливается насадка **панарелло**, которая облегчает процесс приготовления молочной пенки.

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

Вы можете установить на поддон для капель **подставку для чашек**, чтобы использовать невысокие чашки было удобнее.

Запасное уплотнительное кольцо устанавливается на поршень заварочного механизма при необходимости замены. Подробнее читайте в главе «Очистка заварочного механизма».

Щетка для чистки предназначена для очистки жерновов и труднодоступных мест.

Ершиком удобно очищать механизм измельчения и отверстия для подачи кофе и горячей воды на носике.

Дисплей и панель управления (главный экран)



После подключения устройства к сети на дисплее будет гореть логотип. После включения кофемашины устройство автоматически запустит общую очистку, на дисплее отобразится экран общей очистки. За время очистки все символы «☉» на экране сменятся на символы «⦿». Затем на дисплее будет отображаться главный экран.

Кнопка «Настройки» на главном экране открывает экран настроек (подробнее о настройках читайте в главе «Настройки»).

Кнопка «Пар» на главном экране включает подачу пара через стимер. Для включения приготовления напитка необходимо нажать на кнопку с его названием. Кнопка «Стоп» («⊗») на открывшемся экране выключает подачу пара или отменяет приготовление раньше автоматического завершения программы.

Если во время приготовления в контейнере для зерен закончатся кофейные зерна, на дисплее рядом с индикацией процесса приготовления появится индикатор «Кофейные зерна» («☉»).

При выключении кофемашины на дисплее отобразится экран очистки заварочного механизма.

Кофе и кофейные напитки

Эспрессо — кофе, приготовленный путем прохождения горячей воды (92–96 °С) под давлением через таблетку молотого кофе. Для приготовления классического эспрессо используют 7–10 г кофе и 18–35 мл воды.

Двойной эспрессо (дoppио (doppio, it.)) — кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе. Doppio обладает насыщенным вкусом и ароматом. Итальянцы прибавляют приставку «дoppио» ко всем названиям кофейных напитков, когда хотят получить напиток в два раза крепче или в два раза больше: дoppио ристретто, дoppио лунго, дoppио капучино.

Лунго (lungo, it.) иногда называют «растянутым эспрессо». В нем больше воды, пролив дольше, чем в эспрессо, но количество кофе то же (7–10 г). Лунго готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды и с большей длительностью 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.

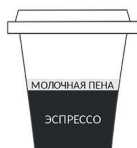
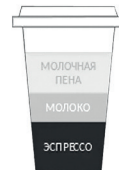
Американо (americano, it.) — напиток на основе эспрессо, в который добавляется горячая вода. В отличие от лунго в американо дополнительная вода не проходит через кофейную таблетку, а доливается уже в готовый напиток.

Лонг блэк (long black, англ.) также состоит из эспрессо и горячей воды, однако в отличие от американо лонг блэк готовится путем добавления эспрессо в горячую воду, а не наоборот. При такой последовательности лучше сохраняется кофейная пенка — крема.

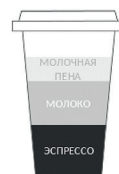
Капучино (cappuccino, it.) состоит из эспрессо, молока и молочной пены. При этом молочной пены добавляется больше, чем молока. Вспененное молоко вливается в эспрессо. Капучино подается в демитассе — специальной небольшой чашке объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о жирности молока для капучино. Однозначного ответа нет, ведь на самом деле в этом случае 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.

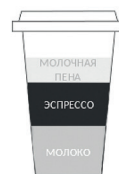
Макиато (эспрессо макиато (macchiato, it. — букв. «запятнанный»)) — напиток, получаемый путем добавления к эспрессо минимального количества («пятнышка») молока, обычно взбитого. По составу и внешнему виду он напоминает капучино. Однако эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее.



Латте (англизированный и сокращенный вариант от *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. Был изобретен в Италии.



Латте макиато (*latte macchiato, it.*) горячий кофейный 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.



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 заполнения контейнера для зерен и резервуара воды.

Примечание. Имейте в виду, что при приготовлении из носика и из стимера будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.

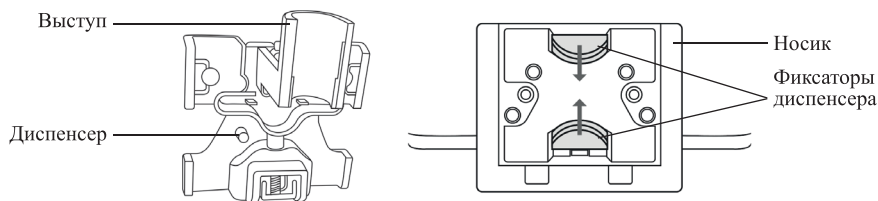
3. Протрите корпус устройства и стимер слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Поверните насадку панарелло по часовой стрелке несколько раз и потяните в сторону от стимера. Вымойте насадку панарелло теплой водой с использованием средства для мытья посуды, прочистите отверстие для забора воздуха. Тщательно просушите, а затем установите насадку панарелло обратно на трубку подачи пара отверстием вверх, закрутив против часовой стрелки.
5. Потяните поддон для капель на себя, снимите решетку и вытащите поддон для кофейных таблеток из поддона для капель. Промойте оба поддона теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите.
6. Достаньте заварочный механизм: зажмите фиксатор заварочного механизма и осторожно потяните заварочный механизм на себя. Промойте его проточной водой, просушите и вставьте в кофемашину до упора надписью «UP» вверх. При этом выступы на корпусе войдут в пазы на заварочном механизме.



7. Установите оба поддона в кофемашину. Для этого поставьте поддон для кофейных таблеток на поддон для капель и вставьте их в корпус прибора под заварочный механизм до упора. Более высокая стенка поддона для кофейных таблеток при установке должна оказаться слева, чтобы поддон вошел под заварочный механизм.

Примечание. При необходимости поставьте на поддон для капель подставку для чашек выступами к корпусу.

8. Проверьте, что диспенсер установлен в носик, или установите его. Для установки зажмите оба фиксатора диспенсера и вставьте диспенсер в углубление снизу носика кофемашины выступом вперед.



9. Поднимите крышку резервуара для воды и потяните его вверх за ручку, чтобы достать из кофемашины. Промойте резервуар для воды теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды, просушите. Наполните резервуар прохладной чистой водой, не превышая максимальную отметку. Установите резервуар для воды в кофемашину, предварительно подняв крышку резервуара для воды. Прижмите крышку к резервуару для воды.

Примечание. Рекомендуется использовать фильтрованную кипяченую воду, остывшую до комнатной температуры, т.к. при приготовлении эспрессо или напитков на основе эспрессо кофемашинка не нагревает воду до температуры кипения.

10. Снимите крышку контейнера для зерен. Промойте крышку и тщательно просушите. Контейнер для зерен протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью, добавьте в контейнер кофейные зерна и плотно закройте его крышкой.

Внимание! Не используйте молотый кофе, в кофемашине предусмотрено использование только кофейных зерен.

Примечание. Рекомендуется добавлять столько кофейных зерен, сколько вы приблизительно потратите за день, чтобы кофе не испортился и не потерял свой аромат и вкус. Кофе в зернах храните в плотно закрытой емкости или в вакуумной упаковке в сухом прохладном месте.

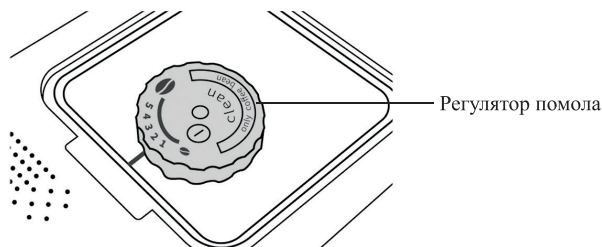
11. Подключите кофемашину к сети питания. Устройство подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится красным, на дисплее будет гореть логотип.
12. Для включения кофемашины нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», предварительно подставив чашку или другую емкость под носик кофемашины. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится синим, устройство автоматически запустит общую очистку, на дисплее отобразится экран общей очистки.

Примечание. В данной модели предусмотрен режим энергосбережения — при отсутствии нажатий на кнопки в течение 30 минут нагрев автоматически отключится, при этом дисплей не погаснет.

13. После завершения общей очистки устройство будет готово к работе. На дисплее отобразится главный экран.

Приготовление кофе

1. Убедитесь, что в контейнере для зерен есть кофейные зерна, а в резервуаре для воды достаточно воды.
2. Чтобы настроить степень помола, снимите крышку контейнера для зерен. Поверните регулятор помола против часовой стрелки для более крупного помола или по часовой стрелке для более тонкого помола. Выступ на контейнере для зерен будет указывать на выбранную степень помола, где «1» — самый тонкий помол, а «5» — самый грубый помол.

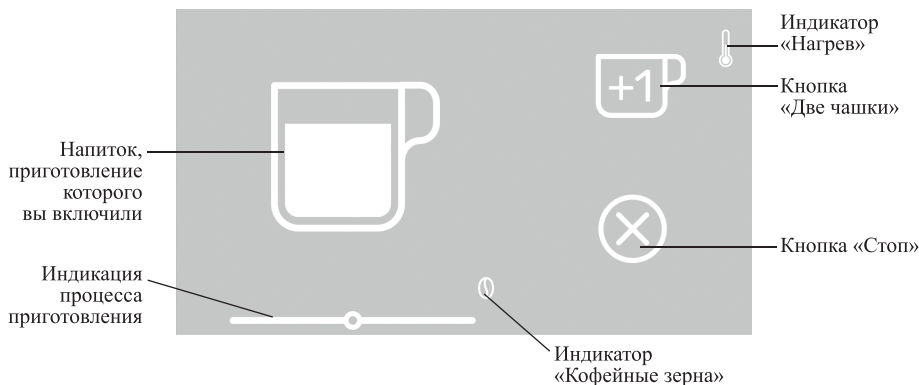


3. Установите на поддон для капель решетку и поставьте одну или две чашки под носик кофемашины.
4. Чтобы включить приготовление напитка, нажмите на кнопку с его названием на главном экране.

Примечание. Перед приготовлением напитка вы можете настроить количество молотого кофе, степень тепперовки кофейной таблетки, температуру воды для приготовления и объем напитка. Для американо и лонг блэк также доступна настройка количества горячей воды. Подробнее читайте в главе «Настройки».

5. Во время приготовления вам откроется экран с изображением выбранного напитка и индикацией процесса приготовления. Чтобы приготовить две чашки выбранного напитка, нажмите на кнопку «Две чашки» после начала приготовления. Если вы хотите отменить приготовление второй чашки, снова нажмите на кнопку «Две чашки». Индикатор «Нагрев» схематично изображает процесс нагрева.

Примечание. Кнопка «Две чашки» отсутствует при подаче горячей воды.



6. Если во время приготовления в контейнере для зерен закончатся кофейные зерна, рядом с индикацией процесса приготовления появится индикатор «Кофейные зерна».
7. Чтобы остановить приготовление напитка раньше автоматического завершения программы, нажмите на кнопку «Стоп».
8. Чтобы выключить кофемашину, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», предварительно подставив чашку или другую емкость под носик кофемашины. Включится очистка заварочного механизма, отобразится экран очистки заварочного механизма. По завершении очистки индикатор кнопки «Вкл/Выкл» загорится красным, а на дисплее появится логотип.

Приготовление молочной пенки

Если вы собираетесь готовить кофейные напитки с молочной пенкой, проделайте следующие действия.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды достаточно воды. Проверьте, что насадка панарелло установлена на стимер: насадка создает более мощную струю пара и улучшает вспенивание. Чтобы установить насадку панарелло на трубку подачи пара, закрутите против часовой стрелки насадку панарелло отверстием вверх.
2. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока.

Примечания. Чтобы получить густую и устойчивую пену, необходимо использовать холодное цельное молоко жирностью более 3%.

Для приготовления молочной пенки удобно использовать специальный железный сосуд — питчер.

3. Прогрейте стимер: подставьте под стимер пустую емкость и нажмите на кнопку «Пар». Вначале вместо пара может пойти струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Нажмите на кнопку «Стоп» («⊗»), чтобы выключить подачу пара.
4. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара, нажав на кнопку «Пар». Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги. После начала подачи пара медленно опускайте сосуд с молоком так, чтобы стимер приближался к поверхности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух, и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена.
5. Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 см был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в сосуде, тогда пена начнет подниматься. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет кончик стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость.

Внимание! Не опускайте стимер в молоко ниже маленького отверстия для забора воздуха на насадке панарелло. Если опустить стимер слишком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.

6. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус, а пена начнет опадать. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

7. Подача пара автоматически выключится через 2 минуты. Вы можете остановить подачу пара раньше, нажав на кнопку «Стоп» («⊗»).

Внимание! Сначала выключите подачу пара, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузырьки воздуха.

8. После остановки подачи пара вам откроется экран, на котором можно выбрать дальнейшие действия. Если вам нужно продолжить подавать пар, например, для очистки стимера, нажмите на кнопку «Пар». Если после подачи пара вам нужно приготовить кофе, охладите бойлер. При приготовлении пара бойлер нагревается примерно до 150 °С, для приготовления кофе нужна температура ниже 100 °С. Подставьте под стимер пустую емкость, нажмите на кнопку «Охлаждение». Из стимера будет выходить пар, а затем брызги горячей воды.



9. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость и включите подачу пара. После остановки подачи пара протрите внешнюю часть стимера влажной мягкой тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет и стимер будет сложнее очистить.

Внимание! Будьте осторожны и не обожгитесь! Стимер сильно нагревается.

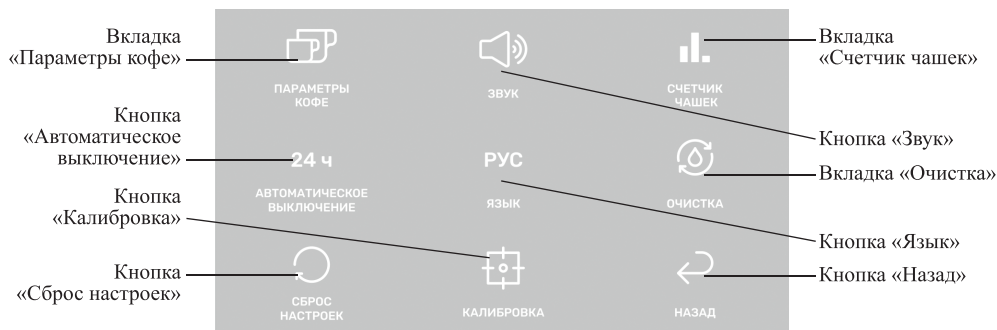
Разогрев соков и напитков

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки, приготовить горячий шоколад. Пар, попадая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытой теплоты фазового перехода, благодаря чему небольшое количество пара может разогреть большое количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень маленькое количество воды, и он почти не разбавляется ею. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

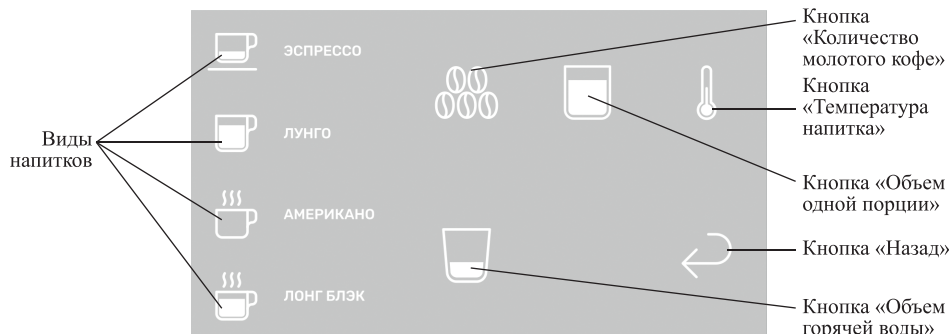
1. Для разогрева соков и напитков используется только стимер, без использования насадки панарелло. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара, нажав на кнопку «Пар». Выпустите конденсат. Когда из стимера пойдет поток пара, нажмите на кнопку «Стоп» («⊗»).
2. Опустите стимер в емкость с соком или напитком на 3–4 см и включите подачу пара. Контролируйте температуру подогреваемого напитка, прижав руку к емкости. Когда напиток достаточно разогрелся, выключите подачу пара. Только после выключения подачи пара вытащите стимер из емкости с напитком.
3. Сразу после разогрева подставьте под стимер пустую емкость и ненадолго включите подачу пара, чтобы очистить стимер от остатков напитка. Затем протрите стимер влажной тканью. Если после подачи пара вам нужно приготовить кофе, охладите бойлер, нажав на кнопку «Охлаждение».

Настройки

1. Нажмите на кнопку «Настройки» на главном экране.
2. Откроется экран настроек. Чтобы вернуться на главный экран, нажмите на кнопку «Назад».



3. Во вкладке «Параметры кофе» вы можете настроить программу приготовления каждого вида напитка, установив количество молотого кофе, объем одной порции, температуру напитка. Чтобы выбрать вид напитка, нажмите на его название в списке в левой части экрана. Каждая кнопка с названием настраиваемого параметра циклически переключает варианты настроек, при этом вид кнопки меняется, символически отображая выбор. Чтобы выйти из вкладки «Настройки», нажмите на кнопку «Назад».



Варианты настроек приведены в таблице ниже. Жирным шрифтом выделены значения, установленные по умолчанию.

Вид напитка	Количество молотого кофе, г					Объем одной порции, мл			Температура напитка, °C		
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3
	☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐☐☐	☐	☐☐	☐☐☐	☐	☐	☐
Эспрессо	8	9	10	11	12	30	50	70	85	89	92
Лунго	8	9	10	11	12	120	160	200	85	89	92
Американо	8	9	10	11	12	60	120	180	85	89	92
Лонг блэк	8	9	10	11	12	60	120	180	85	89	92

Примечание. В таблице указан объем одной порции напитка. Нажимая на кнопку «Две чашки» после начала приготовления, вы увеличиваете объем напитка в два раза и выбираете максимальное количество молотого кофе (12 г).

На экране эспрессо вы также можете выбрать одну из 3 степеней темперовки кофейной таблетки, нажимая на кнопку «Степень темперовки». При нажатии вид кнопки меняется, символически отображая выбор: чем меньше высота значка кофейной таблетки, тем больше степень темперовки (кофейная таблетка плотнее). Данная настройка будет учитываться во всех программах приготовления кофе.

Примечание. Темперовка кофейной таблетки непосредственно влияет на экстракцию и вкус кофе. При сильной темперовке воде потребуется больше времени для прохождения сквозь плотный слой кофе, из-за увеличения времени экстракции напиток станет более горьким. При слабой темперовке вода пройдет сквозь менее слой быстрее — вкус кофе будет более водянистым.



Для американо и лонг блэк дополнительно можно настроить объем горячей воды с помощью кнопки «Объем горячей воды». Жирным шрифтом выделены значения, установленные по умолчанию.

Вид напитка	Объем горячей воды, мл			
	1	2	3	4
	⊗			
Американо	0	60	120	180
Лонг блэк	0	60	120	180

Программы «Горячая вода» и «Пар» нельзя настроить: объем горячей воды составляет 200 мл, время подачи пара — 2 минуты.

- Для включения или выключения звуковых сигналов нажмите на кнопку «Звук» на экране настроек. Когда звук выключен, возле кнопки появляется крестик.
- Во вкладке «Счетчик чашек» вы можете посмотреть информацию о количестве приготовленных напитков.
- Кнопка «Автоматическое выключение» устанавливает время, по истечении которого кофемашина выключится автоматически. Нажатия на данную кнопку циклически переключают время автоотключения кофемашины от 1 до 24 часов и выключают таймер. Вид кнопки отобразит ваш выбор. Когда таймер выключен, загорится надпись «ВЫКЛ».

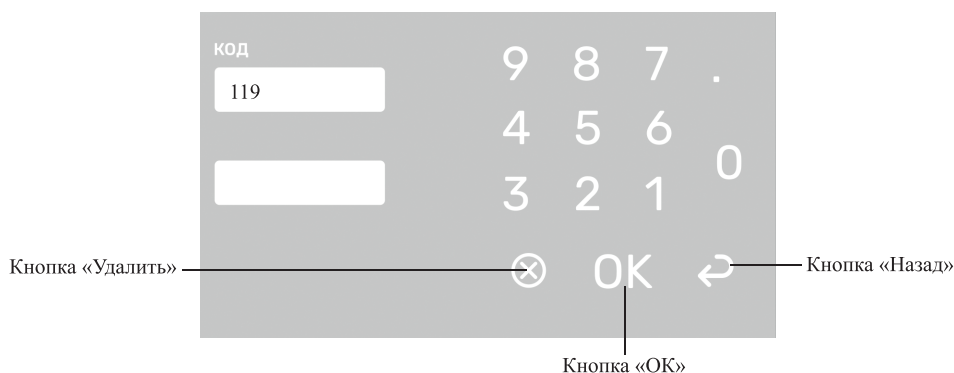
Примечание. Учитывайте, что при выключении устройство автоматически запустит очистку заварочного механизма, поэтому поставьте под носик чашку или другую пустую емкость или опустошите поддон для капель.

- Нажимая на кнопку «Язык» на экране настроек, можно выбрать язык интерфейса: русский или английский.
- Устройство автоматически запускает общую очистку при включении, очистку заварочного механизма при выключении и предлагает запустить очистку заварочного механизма и очистку от накипи при необходимости. Чтобы включить нужный вид очистки вручную, перейдите во вкладку «Очистка» на экране настроек и нажмите на кнопку с названием вида очистки.

Примечание. Во вкладке «Очистка» на экране настроек нельзя выбрать общую очистку, которую устройство запускает автоматически при включении.

9. Чтобы сбросить настройки кофемашины к заводским, нажмите на кнопку «Сброс настроек» на экране настроек и подтвердите свой выбор, нажав на кнопку «ОК». Для отмены нажмите на кнопку «Назад». После сброса настроек устройство подаст звуковой сигнал, откроется главный экран.
10. Чтобы включить и настроить время автоотключения дисплея, нажмите на кнопку «Калибровка». Когда откроется синий экран, введите в строку «КОД» цифры «119». После этого курсор автоматически переместится во вторую строку. Установите время автоотключения дисплея от 10 до 250 секунд, используя кнопки с цифрами на экране. Если вам нужно удалить ошибочно введенную цифру, нажмите на кнопку «Удалить». Если вы хотите вернуться к другим настройкам, не сохраняя введенные значения, нажмите на кнопку «Назад». После ввода времени автоотключения дисплея нажмите на кнопку «ОК» для сохранения настроек, затем нажмите на кнопку «Назад». Через установленное время дисплей погаснет. Коснитесь дисплея, чтобы он загорелся снова. Чтобы отключить автоотключение дисплея, установите время автоотключения дисплея «0».

Внимание! Не устанавливайте время автоотключения дисплея меньше 10 секунд, иначе он будет отключаться раньше, чем вы успеете нажать на какую-либо кнопку.



Советы

Для приготовления кофе подходят чашки высотой не более 100–145 мм (расстояние от решетки поддона до носика). Установив подставку для чашек, вы можете использовать и менее высокие чашки. Высота подставки для чашек составляет 55 мм.

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

Регулярно очищайте поддон для кофейных таблеток, чтобы он не переполнялся. При хранении кофейных таблеток в поддоне возможно появление плесени и неприятного запаха.

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

Более крепкий кофе означает, что в нем содержится больше кофеина. Для увеличения крепости кофе без изменения количества зерен используйте более тонкий помол.

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.

Пена образуется, когда паровое сопло находится немного ниже границы молоко-воздух или молоко-пена. Пена для капучино должна быть жидкой и текучей.

В первый раз пена может не получиться. Возьмите новую порцию молока и попробуйте еще раз. Не пытайтесь взбить повторно горячее молоко: оно перегреется, и пена не получится.

Для взбивания молочной пены лучше всего использовать специальный железный сосуд — питчер. Его форма наилучшим образом подходит для взбивания пены, а железные стенки позволяют лучше чувствовать температуру молока. Для дома лучше использовать питчер на 300 мл и наполнять его на 120–180 мл молоком. Этого достаточно для одной порции. Если вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500–600 мл.

Холодное молоко из холодильника температурой 4–6 °C взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко.

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 слегка влажной мягкой тканью. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления и шнур питания.

Своевременно очищайте поддоны для капель и кофейных таблеток. Для этого потяните поддон для капель на себя, вытащите поддон для кофейных таблеток, выбросьте использованный кофе, слейте жидкость из поддона для капель и промойте поддон для капель, решетку и поддон для кофейных таблеток теплой водой и мягким моющим средством. Просушите и установите обратно. После установки поддона для капель откроется экран проверки: подтвердите, что поддон для кофейных таблеток пуст, нажав на кнопку «ДА». В случае нажатия на кнопку «НЕТ» устройство все равно продолжит работу, но снова напомнит о необходимости очистки спустя некоторое время.



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.

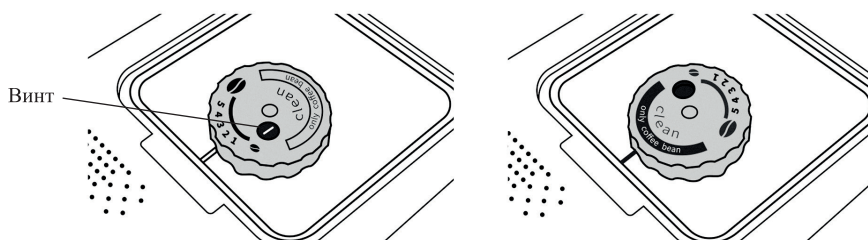
Очищайте стимер и панарелло после каждого приготовления молочной пенки или разогрева напитков, иначе на них налипнут остатки молока или напитка. Для очистки стимера и панарелло можно пропустить пар в пустую емкость и протереть стимер влажной тканью. Будьте осторожны, чтобы не обжечься: стимер сильно нагревается. Съёмную насадку панарелло также можно промыть водой. Чтобы снять насадку панарелло, поверните ее по часовой стрелке несколько раз и потяните в сторону от стимера. Вымойте насадку панарелло теплой водой с использованием средства для мытья посуды, прочистите отверстие для забора воздуха. Тщательно просушите насадку панарелло, а затем установите ее обратно на трубку подачи пара отверстием вверх, закрутив против часовой стрелки.

Периодически промывайте диспенсер теплой водой с мягкой губкой и средством для мытья посуды. Чтобы снять диспенсер, зажмите оба фиксатора диспенсера и потяните его в сторону от носика. Просушите диспенсер перед установкой в устройство.

В кофемашине предусмотрены 3 автоматические очистки: общая очистка, очистка заварочного механизма и очистка от накипи. Устройство автоматически предлагает запустить каждый вид очистки при необходимости. Рекомендуется запускать очистку во всех предлагаемых случаях, нажимая на кнопку «ОК». Чтобы включить нужный вид очистки вручную, перейдите во вкладку «Очистка» на экране настроек и нажмите на кнопку с названием нужного вида очистки. Для отмены очистки после запуска нажмите на кнопку «Стоп» («⊗»).

Примечание. Во вкладке «Очистка» нельзя выбрать общую очистку, которую устройство запускает автоматически при включении.

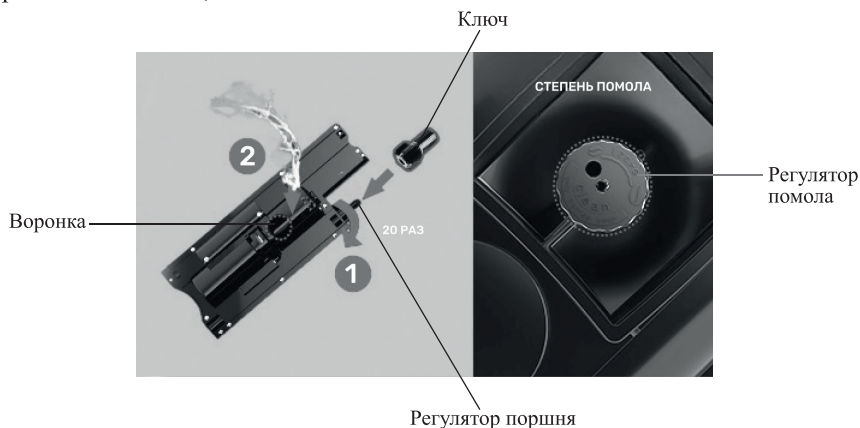
Если механизм измельчения кофемолки будет заблокирован, вы можете очистить его несколькими способами. Для начала опустошите контейнер для зерен, достав кофейные зерна ложкой. Протрите контейнер для зерен сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Выкрутите винт на регуляторе помола с помощью отвертки с плоским шлицем. Поверните регулятор помола в положение, когда выступ в контейнере указывает на надпись «Clean», как показано на втором рисунке ниже. Включите приготовление эспрессо. После этого поверните регулятор помола так, чтобы выступ на контейнере указывал на степени помола, установите винт на место. Выставьте нужную степень помола. Если данный способ не помог устранить причину блокировки, очистите механизм измельчения, как описано в 7 пункте главы «Очистка заварочного механизма».



Очистка заварочного механизма

Очистка заварочного механизма запускается автоматически при выключении устройства, отобразится экран очистки заварочного механизма. При запуске очистки вручную и перед выключением устройства сначала подставьте пустую чашку или другую емкость под носик кофемашины.

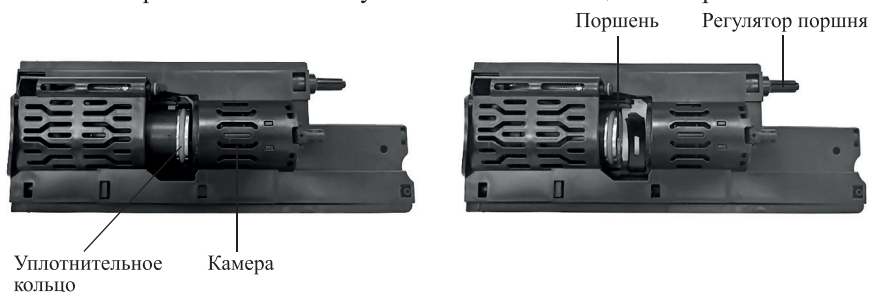
Помимо автоматической очистки рекомендуется раз в две недели очищать заварочный механизм вручную. Если механизм измельчения будет засорен, устройство отобразит экран с рекомендованными действиями, показанный ниже. Причиной засорения заварочного механизма может быть только скопившийся в заварочном механизме молотый кофе, но и частое использование грубого помола. Очистите заварочный механизм, как описано ниже.



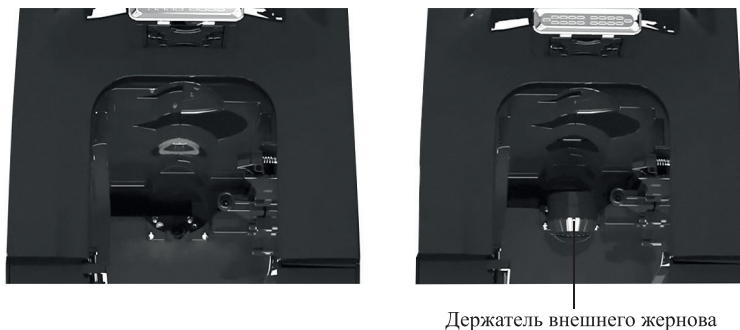
1. Выключите кофемашину и отключите ее от сети питания. Дайте устройству остыть.
2. Достаньте заварочный механизм: нажмите фиксатор заварочного механизма и осторожно потяните заварочный механизм на себя.
3. Промойте заварочный механизм под проточной водой.
4. Установите ключ на регулятор поршня, как показано на экране, или просто возьмитесь за регулятор поршня и поверните его несколько раз против часовой стрелки: поршень при вращении будет двигаться в сторону от камеры, за 20 оборотов он окажется в крайнем положении.
5. Прочистите все отверстия и углубления заварочного механизма щеткой для чистки из комплекта. Промойте воронку проточной водой.

Поворачивая регулятор поршня, расположите его относительно камеры так, чтобы вам удобно было очистить уплотнительное кольцо. Промойте уплотнительное кольцо. При необходимости замените уплотнительное кольцо на запасное (входит в комплект).

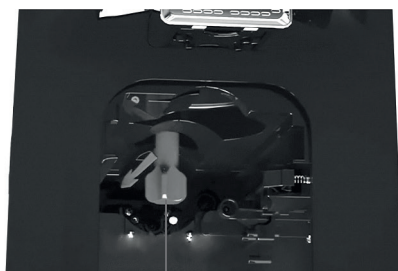
Примечание. Износ уплотнительного кольца может привести к плохому прилеганию частей заварочного механизма друг к другу, из-за чего кофе будет просыпаться мимо. В худшем случае это приведет к неисправности заварочного механизма. Своевременно заменяйте уплотнительное кольцо на заварочном механизме.



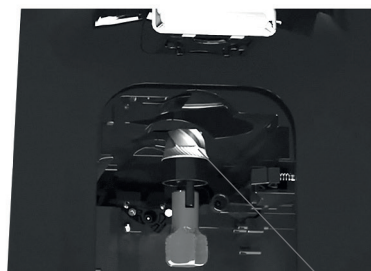
6. Если кофемолка будет заблокирована, а способ с регулятором помола, описанный выше, не устранил причину застревания, вы можете произвести очистку механизма измельчения вручную:
 - Опустошите контейнер для зерен, достав кофейные зерна ложкой. Протрите его сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
 - Выкрутите держатель внешнего жернова по часовой стрелке, взявшись за него изнутри корпуса.



- Установите на место держателя ключ и поворачивайте его по часовой стрелке, пока вы не выкрутите внешний жернов.



Ключ



Внешний жернов

- Очистите внешний жернов с держателем щеткой для чистки из комплекта. Также допускается протереть их влажной мягкой тканью. Тщательно просушите внешний жернов с держателем перед установкой в устройство.
 - Прочистите ершиком из комплекта место установки внешнего жернова.
 - С помощью ключа установите внешний жернов корпус и закрутите его против часовой стрелки до упора.
 - Затем закрутите держатель внешнего жернова против часовой стрелки до упора.
7. Тщательно просушите заварочный механизм и вставьте его в кофемашину до упора надписью «UP» вверх. При этом выступы на корпусе войдут в пазы на заварочном механизме.

Примечание. Положение поршня при установке заварочного механизма в корпус может быть любым.

Очистка от накипи

Устройство автоматически предлагает запустить очистку от накипи через каждые 500 приготовленных напитков. Чтобы включить очистку от накипи вручную, перейдите во вкладку «Очистка» на экране настроек и нажмите на кнопку «Удаление 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. Поднимите крышку резервуара для воды, снимите 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 приобретается отдельно. Поместите резервуар для воды в кофемашину и прижмите крышку к резервуару.
3. Затем нажмите на кнопку «ОК».
4. Устройство начнет пролив воды последовательно через все отверстия на носике. Для отмены очистки после запуска нажмите на кнопку «Стоп» («⊗»).

Примечание. Периодически процесс очистки будет останавливаться — это нормально и не является неисправностью. Не прерывайте процесс очистки в этом случае.

5. Когда вода в резервуаре закончится, устройство автоматически остановит очистку и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Снимите резервуар, тщательно вымойте его в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Наполните резервуар чистой прохладной водой до максимальной отметки и установите его в кофемашину. Устройство продолжит очистку.
6. По завершении очистки от накипи на дисплее откроется вкладка «Очистка».

Уход и хранение

Перед тем как убрать кофемашину на хранение, очистите ее, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Храните кофемашину в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

На длительное хранение убирайте кофемашину и все аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, панель управления не горит

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

Вода из кофемашины вытекает на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в резервуаре для воды или поддоне для капель	Заливая воду в резервуар для воды, не превышайте максимальную отметку. Своевременно опустошайте поддон для капель
Кофемашину пытались переставлять, наклонять или случайно задела с полным резервуаром или поддоном для капель, и вода выплеснулась	Не перемещайте кофемашину, когда в резервуаре для воды или поддоне для капель есть вода, снимайте поддон для капель аккуратно

У кофе кислый привкус

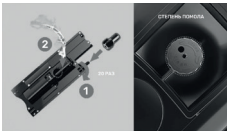
Возможная причина	Решение
Кофемашина была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и проведите очистку заварочного механизма. Если это не помогло, снова запустите очистку от накипи, залив в резервуар воду без средства для удаления накипи
Кофейные зерна испортились из-за неправильного хранения	Храните кофе в герметичной упаковке в месте, защищенном от влаги, тепла и света

Молочная пенка не получается

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%. Из обезжиренного молока пенка не получится
Сосуд для взбивания слишком большой или не той формы	Используйте высокий и узкий сосуд или специальный питчер
Плохо промыты стимер и панарелло	Тщательно прочистите стимер и панарелло
Молоко было нагрето до температуры кипения	Такое молоко взбить не получится, используйте холодное некипяченое молоко
Стимер опущен в молоко слишком низко	Не опускайте стимер в молоко ниже маленького отверстия для забора воздуха на насадке панарелло

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
	В резервуаре для воды нет или слишком мало воды	Долейте воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку
	Резервуар для воды извлечен или неправильно установлен	Плотно установите резервуар для воды в кофемашину
	Поддон для капель не установлен	Установите поддон для капель в кофемашину
	Поддон для кофейных таблеток полон	Достаньте поддон для капель, вытащите поддон для кофейных таблеток, очистите оба поддона и установите их в кофемашину
	Заварочный механизм не установлен	Установите заварочный механизм

Код ошибки	Возможная причина	Решение
	Заварочный механизм заблокирован	Очистите заварочный механизм вручную, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
	Заварочный механизм засорен	Очистите заварочный механизм вручную, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1480 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 19 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
6. Емкость контейнера для зерен: 200 г
7. Уровень шума: ≤70 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: 245 × 425 × 320 мм
10. Размер упаковки: 474 × 296 × 368 мм
11. Вес нетто: 9,2 кг
12. Вес брутто: 10,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Бо Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №199, Чансин Роуд, Цзянбэй Пайонир Парк Дистрикт, Нинбо, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Потемнение и пожелтение частей кофемашины, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным явлением 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.

Выход устройства из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части 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 для воды, а также без установленного диспенсера. Не включайте приготовление кофе с пустым контейнером для зерен. Все это может привести к повреждению устройства.
10. Измельчайте в кофемолке только кофейные зерна.
11. Не используйте кофемашину без установленного внешнего жернова с держателем и заварочного механизма.
12. Не оставляйте работающую кофемашину без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
13. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы, а из носика и стимера будет выходить пар. Пар очень горячий, стимер сильно нагревается. Не касайтесь горячих поверхностей руками и не наклоняйтесь слишком близко к устройству. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
14. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверьте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.
15. 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.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
18. Храните устройство в недоступных детям местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
22. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
23. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
24. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на кнопку «Вкл/Выкл», панель управления и шнур питания.
25. Не используйте молотый кофе, в кофемашине предусмотрено использование только кофейных зерен.



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87