

**Аромат.  
Вкус.  
Бодрость.**



**Кофеварка  
КТ-7527**

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 .....                        | 4  |
| Устройство кофеварки.....                 | 5  |
| Подготовка к работе и использование ..... | 6  |
| Чистка и обслуживание .....               | 11 |
| Уход и хранение.....                      | 12 |
| Устранение неполадок .....                | 12 |
| Технические характеристики .....          | 14 |
| Меры предосторожности.....                | 15 |
| Другие товары Kitfort.....                | 17 |

## Общие сведения

Кофеварка КТ-7527 предназначена для приготовления кофе из капсул Nespresso Original. Устройство поможет приготовить кофе эспрессо, американо или лунго, а также множество других видов кофе на ваш вкус.

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

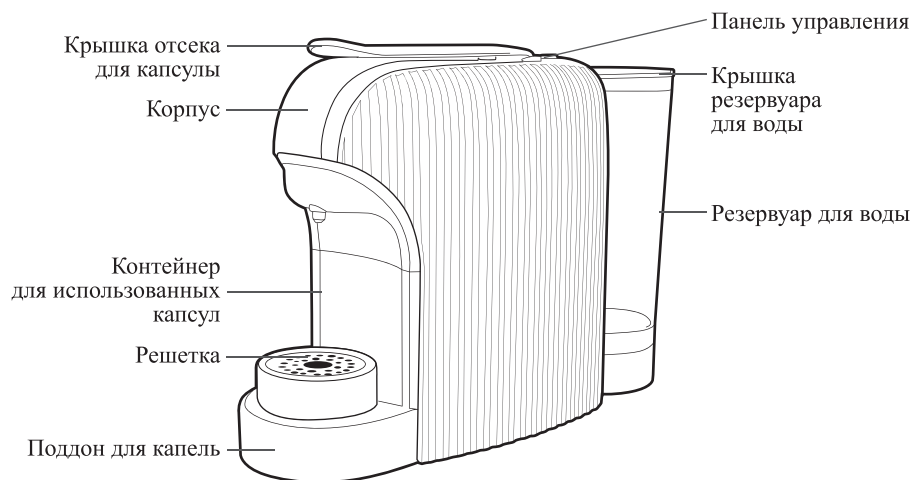
При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кре́ма, она состоит из углекислого газа, эфирных масел и частичек кофе. По качеству крема определяют свежесть кофе. У свежего кофе пенка объемная и стойкая. Несмотря на сильный аромат и полный вкус, эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимого кофе.

Капсульные кофеварки позволяют сделать процесс приготовления кофе быстрым, простым и удобным. Кофе в капсулах уже спрессован, для приготовления кофе в капсулах необходимо просто поместить капсулу в кофеварку и выбрать, какой кофе вы хотите приготовить: эспрессо или лунго. В таком случае нет необходимости отмерять необходимое количество молотого кофе и самостоятельно его темперовать. Также кофе в капсулах может долго храниться благодаря герметичной упаковке. После приготовления напитка чистить кофеварку становится проще: кофейная капсула выбрасывается, и нет необходимости мыть фильтр от кофейной гущи.

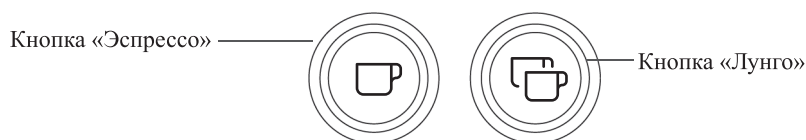
## Комплектация

1. Кофеварка — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
  - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
  - Контейнер для использованных капсул — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство кофеварки



### Панель управления



Нажатие на **кнопку «Эспresso»** или на **кнопку «Лунго»** включает кофеварку. Во время нагрева кофеварки индикаторы обеих кнопок мигают. После нагрева устройства для приготовления кофе индикаторы обеих кнопок горят непрерывно.

**Кнопка «Эспresso»** включает приготовление одной порции эспresso. Во время приготовления эспresso мигает индикатор кнопки «Эспresso». Программа приготовления эспresso выключается автоматически, когда кофе будет готов.

**Кнопка «Лунго»** включает приготовление лунго. Во время приготовления кофе мигает индикатор кнопки «Лунго». Программа приготовления лунго выключается автоматически, когда кофе будет готов.

Если вы хотите остановить приготовление кофе раньше автоматического завершения программы, нажмите на любую кнопку.

У кофеварки есть **режим энергосбережения**: при отсутствии нажатий на кнопки в течение 9 минут кофеварка отключается. При этом нагрев не осуществляется. Чтобы перевести устройство в режим энергосбережения самостоятельно, одновременно нажмите на кнопку «Эспresso» и на кнопку «Лунго». Нажмите на одну из кнопок, чтобы выйти из режима энергосбережения.

**Резервуар для воды** съемный: его можно легко снять и наполнить водой в удобном месте.



Кофейную капсулу помещают в *отсек для капсулы* в кофеварке. После приготовления кофе использованная капсула попадает в *контейнер* в корпусе кофеварки, который рассчитан на 16 капсул.

**Внимание!** Запрещается использовать молотый кофе и какие-либо другие капсулы, кроме капсул Nespresso Original.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте кофеварку из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите кофеварку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием вымойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и тщательно просушите резервуар для воды с крышкой.
4. Протрите корпус кофеварки сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.  
**Внимание!** В месте установки адаптера находится острая игла. Будьте осторожны и не поранитесь.
5. Налейте 0,5 л чистой воды комнатной температуры в резервуар для воды и установите его в кофеварку.
6. Убедитесь, что контейнер для использованных капсул установлен на поддон для капель. Установите поддон для капель с контейнером для использованных капсул в корпус до упора.
7. Не устанавливайте капсулу с кофе в кофеварку, убедитесь, что крышка отсека для капсулы плотно закрыта.
8. Поставьте емкость на решетку поддона для капель.
9. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго». Индикаторы кнопок будут мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка разогреется до температуры, необходимой для приготовления кофе, все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно.
10. Нажмите на кнопку «Лунго». Кофеварка начнет пролив горячей воды. Индикатор нажатой кнопки будет мигать.  
**Примечание.** При первом перекачивании воды кофеварка может производить громкие звуки, это нормально, поскольку прибор выпускает воздух. Примерно через 20 секунд шум исчезнет.
11. Дождитесь завершения пролива воды. Индикатор кнопки «Лунго» будет гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше автоматического завершения программы, нажмите на любую кнопку.
12. Слейте воду из емкости и поставьте на поддон для капель.
13. Повторите действия, описанные в пунктах 10–12, пока вода в резервуаре не закончится.
14. После завершения очистки вы можете использовать кофеварку для приготовления кофе.

### Использование

1. Нажмите на кнопку «Эспresso» или «Лунго», чтобы кофеварка начала нагреваться. Индикаторы кнопок будут мигать.
2. Снимите резервуар для воды, откройте крышку и наполните его чистой водой комнатной температуры, не наливайте более 0,9 л воды. Установите резервуар в кофеварку и закройте резервуар крышкой.

**Примечание.** Рекомендуется использовать кипяченую воду, так как при приготовлении эспresso кофеварка не нагревает воду до температуры кипения.

3. Откройте крышку отсека для капсулы, установите в него капсулу Nespresso Original. Плотно закройте отсек крышкой.

**Внимание!** Запрещается использовать молотый кофе и какие-либо другие капсулы, кроме капсул Nespresso Original.

4. Убедитесь, что кофеварка разогрелась: все индикаторы кнопок горят непрерывно. Поставьте чашку на решетку поддона и нажмите на кнопку «Эспresso» или «Лунго» в зависимости от того, какой кофе вы хотите приготовить. Кофеварка начнет приготовление кофе, индикатор нажатой кнопки будет мигать.

**Примечание.** Если вы готовите эспresso и используете небольшие чашки, то достаньте решетку поддона и установите ее на поддон так, чтобы выступы на поддоне не попали в пазы на решетке.

5. Дождитесь завершения приготовления кофе. Все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно. Чтобы остановить приготовление раньше автоматического завершения программы, нажмите на любую кнопку.

**Примечание.** Не открывайте крышку отсека для капсулы во время пролива воды. Не убирайте чашку до полного окончания приготовления кофе.

6. После приготовления кофе использованная кофейная капсула попадает в контейнер в корпусе устройства. Контейнер рассчитан на 16 использованных капсул.

**Внимание!** Кофеварка и капсула нагреваются во время использования. Не обожгитесь.

### Программирование

С помощью программирования вы можете задать время приготовления порции эспresso или лунго. По умолчанию при нажатии на кнопку «Эспresso» приготовление кофе завершится через 30 секунд, а при нажатии на кнопку «Лунго» — через 60 секунд. Для кнопки «Эспresso» можно настроить время приготовления 15–35 секунд, для кнопки «Лунго» — 35–60 секунд.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Нажмите на кнопку «Эспresso» или на кнопку «Лунго», начнется нагрев бойлера. Индикаторы кнопок будут мигать. Подождите, когда индикаторы обеих кнопок будут гореть непрерывно.
2. Поместите капсулу в кофеварку и плотно закройте крышку отсека для капсулы.
3. Подставьте на поддон для капель чашку подходящего размера.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспresso» в течение 3 секунд. Индикатор кнопки «Эспresso» будет мигать.
5. Когда прольется необходимое количество воды, нажмите на кнопку «Эспresso» еще раз, чтобы остановить приготовление кофе. Время приготовления порции эспresso запрограммировано. Теперь все последующие порции напитка при



нажатии на кнопку «Эспresso» будут готовиться столько времени, сколько вы запрограммировали.

6. Чтобы запрограммировать время приготовления порции лунго, повторите пункты 2–5, нажимая на кнопку «Лунго».

### Советы

На поддон для капель помещаются чашки высотой до 11 см. Если вы используете небольшие чашки, то установите на поддон решетку.

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

Своевременно выливайте скопившуюся в поддоне жидкость, промывайте поддон и решетку, а также опустошайте контейнер для использованных капсул.

Перед приготовлением кофе рекомендуется прогреть чашку. Для этого в нее наливают горячую воду.

### Разновидности эспresso

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

**Ристретто** — самый насыщенный по вкусу из всех видов кофе. Готовится при той же закладке кофе на порцию (7–11 г), что и эспresso, но с меньшим количеством воды. В Италии ристретто считается самым настоящим из всех видов кофе. Ристретто называют также Corto (корто), Literally (лайтирэлли), Shrunk (шранк) и Short (шот).

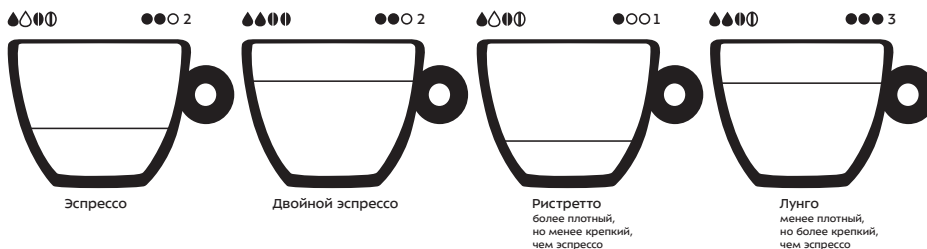
Ристретто принято подавать вместе со стаканом холодной питьевой воды. Употребление воды перед каждым глотком кофе очищает вкусовые рецепторы, предотвращает обезвоживание организма и позволяет наслаждаться каждым глотком как первым.

**Лунго** (длинный эспresso) — менее насыщенный кофе. В нем больше воды, дольше пролив, больше кофеина, чем в ристретто. Кофе готовится тем же способом, но с увеличенным количеством воды, благодаря большей длительности пролива. На вкус лунго отличается большей горечью, чем эспresso. Для его приготовления больше всего подходит кофе из сортов с тонким ароматом и нежным вкусовым букетом.

Кофе лунго не стоит путать с американо, который является обычным эспresso с добавлением горячей воды или же — при приготовлении другим способом — горячей водой, в которую вливают эспresso. При приготовлении лунго вся вода проходит через молотый кофе, а объем лунго, как правило, меньше, чем объем американо.

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

☐ кофе △ вода ●●● крепость



### Напитки на основе эспрессо

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

Существует три вида американо:

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

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

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

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

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

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

**Эспрессо макиато** — 40–60 мл, эспрессо с каплей взбитого молока. На первый взгляд он напоминает капучино, и даже ингредиенты у них одинаковые, но эспрессо макиато гораздо крепче и ароматнее. Эспрессо макиато может быть приготовлен как на горячем взбитом, так и на холодном молоке. Приготовленный на горячем молоке напиток носит название «макиато кальдо», на холодном — «макиато фреддо».

Классический рецепт приготовления эспрессо макиато подразумевает капельку молочной пены, которая выкладывается ложкой на уже приготовленный кофе эспрессо. В некоторых современных кафе принято добавлять взбитое молоко в эспрессо в пропорции 1:1 или даже больше.

**Латте макиато** состоит из одной части эспрессо и трех частей вспененного молока.

Для приготовления латте сварите стандартную порцию эспresso. Затем взбейте в питчере 150–170 мл молока. При этом пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино. Перелейте вспененное молоко в бокал, затем медленно тонкой струйкой влейте в него эспresso.

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

**Капучино** состоит на одну треть из эспresso, на треть из молочной пены и на треть из молока. Для приготовления вспененное молоко вливается в эспresso. Капучино подается в демитассе объемом 150–180 мл. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.

Среди профессионалов приготовления кофе идут споры о необходимой для капучино жирности молока. Однозначного ответа нет, так как 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.

### **Степень обжарки**

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

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

В идеале зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, смотрите на дату изготовления.

### **Краткий словарь бариста**

Бариста — кофевар, специалист по приготовлению кофе.

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

Американо — это кофе эспresso, в который долили горячей воды для уменьшения крепости напитка.

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

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

Кремá — пенка на приготовленном кофе.

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

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

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

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

## **Чистка и обслуживание**

Протирайте корпус кофеварки влажной, затем сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья любых частей кофеварки посудомоечную машину.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофеварка не использовалась 1–2 дня и стояла с наполненным резервуаром, слейте воду и промойте резервуар.

Регулярно очищайте поддон, решетку и контейнер для использованных капсул. Вытащите поддон из кофеварки, снимите решетку и контейнер для использованных капсул. Слейте накопившуюся жидкость и выбросьте использованные капсулы.

Резервуар для воды с крышкой, поддон для капель с решеткой и контейнер для использованных капсул мойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Затем тщательно просушивайте.

Чтобы промыть внутренние части кофеварки, не устанавливайте кофейную капсулу в кофеварку и включите приготовление лунго.

### **Удаление накипи**

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



1. Налейте в резервуар 0,9 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Не устанавливайте капсулу с кофе в кофеварку. Убедитесь, что крышка отсека для капсулы плотно закрыта.
3. Поставьте емкость на поддон для капель.
4. Подключите кофеварку к сети, нажмите на кнопку «Эспрессо» или на кнопку «Лунго». Индикаторы кнопок будут мигать — кофеварка нагревается. Когда кофеварка разогреется, все индикаторы кнопок будут гореть непрерывно.
5. Включите приготовление лунго два раза.
6. Подождите 15–20 минут.
7. Включите приготовление лунго несколько раз, пока раствор не закончится в резервуаре для воды.
8. Вымойте резервуар для воды в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки.
9. Залейте в резервуар 0,9 л чистой воды комнатной температуры и включите пролив воды несколько раз, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи. Делайте небольшие перерывы между циклами, чтобы избежать перегрева устройства.

## Уход и хранение

Перед тем как убрать кофеварку на хранение, очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение убирайте кофеварку и все аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

Храните кофеварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

| Возможная причина                                                                   | Решение                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Нет напряжения в сети                                                               | Проверьте наличие напряжения в сети                                |
| Вы подключили кофеварку к сети, но не нажали на одну из кнопок на панели управления | Чтобы включить кофеварку, нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Лунго» |

### Вода не подается

| Возможная причина                      | Решение                  |
|----------------------------------------|--------------------------|
| Нет или недостаточно воды в резервуаре | Долейте воду в резервуар |

| Возможная причина                                                                                    | Решение                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Резервуар неплотно установлен на кофеварку                                                           | Поднимите резервуар, проверьте на наличие посторонних предметов под ним, плотно установите резервуар на кофеварку |
| Кофеварка не подкачивает воду из резервуара, залип клапан, так как кофеварка долго не использовалась | Несколько раз поднимите и опустите резервуар для воды                                                             |

### Из кофеварки вытекает вода на стол

| Возможная причина                                                                                                       | Решение                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Слишком много воды в поддоне для капель                                                                                 | Вылейте воду из поддона для капель                                 |
| Кофеварку пытались переставлять, наклонять или случайно заделали с полным резервуаром или поддоном, и вода выплеснулась | Не перемещайте кофеварку, когда в резервуаре или поддоне есть вода |
| Резервуар для воды переполнен                                                                                           | Не заливайте более 0,9 л воды                                      |

### У кофе кислый привкус

| Возможная причина                                  | Решение                                |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Кофеварка была плохо промыта после удаления накипи | Промойте кофеварку водой несколько раз |

### Все индикаторы кнопок мигают красным

| Возможная причина    | Решение                      |
|----------------------|------------------------------|
| Устройство сломалось | Обратитесь в сервисный центр |

### Все индикаторы кнопок быстро мигают

| Возможная причина                            | Решение                                                                                       |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контейнер для использованных капсул заполнен | Очистите контейнер для использованных капсул и нажмите на одну из кнопок на панели управления |

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

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

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 0,9 л
5. Давление: 20 бар
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 110 × 340 × 240 мм
8. Размер упаковки: 368 × 140 × 272 мм
9. Вес нетто: 2,8 кг
10. Вес брутто: 3,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжухай Юньшэн Илектрик Эплаенсис Ко., Лтд. Саус Хунхуэй 2 Роуд, Хунци Таун, Цзиньвань Дистрикт, Чжухай Сити, Гуандун Провинс 519090, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### Условия гарантии

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

Засорение патрубков, резервуара для воды или других частей устройства органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

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

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

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофеварки повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофеваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу кофеварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофеварку с пустым резервуаром или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофеварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора и капсула могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный кофе может быть горячим. Проверяйте температуру кофе перед тем, как сделать глоток.



13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Запрещается использовать молотый кофе и какие-либо другие капсулы, кроме капсул Nespresso Original.
22. Не включайте приготовление кофе, если отсек для капсулы не закрыт крышкой.
23. Не открывайте крышку отсека для капсул во время пролива воды.
24. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
25. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

IM-1

## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





#### **Инфракрасная плита КТ-139**

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

#### **Ручной отпариватель КТ-9108**

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



#### **Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919**

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

#### **Настольная лампа КТ-3326**

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







**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](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