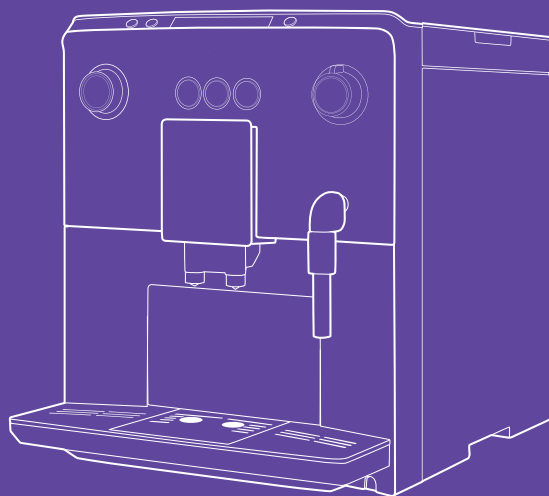


Вот это аромат!



**Автоматическая
кофемашина КТ-7319**

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 кофемашины	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	15
Уход и хранение	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	20
Меры предосторожности	22

Общие сведения

Автоматическая кофемашина КТ-7319 — отличный выбор для гурманов, которые не желают 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 готовит эспрессо, двойной эспрессо, молочную пенку, а также горячую воду. На основе эспрессо и молока вы можете приготовить множество кофейных напитков, например американо, капучино, латте, макиато, или флэт уайт.

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. Вы можете отрегулировать степень помола. Регулировка степени помола осуществляется путем изменения расстояния между жерновами. В кофемашине также 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.

У кофемашины есть съемный стимер. Благодаря наличию стимера вы можете включить подачу горячей воды или пара. Паром можно удобно подогреть напитки или самостоятельно взбить молочную пену в питчере. Вы можете снять стимер и вместо него установить капучинатор.

Молочную пенку для капучино кофемашина может приготовить автоматически. Для этого предусмотрены капучинатор и трубка забора молока, которую погружают в 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-7319 позволяет настроить объем воды и температуру кофе, время взбивания и подогревания молока, жесткость воды, более или менее крепкий кофе. Вы также можете настроить время автоматического включения и отключения кофемашины.

Высоту носика кофемашины можно регулировать, что очень удобно. Во время работы кофемашины включается подсветка.

Устройство легко чистить и обслуживать. Для очистки кофемашины есть специальные режимы: тщательной очистки и очистки от накипи. Кроме того, кофемашина проводит быструю очистку после выключения. А после включения кофемашины отображается напоминание о необходимости запустить быструю очистку.

Комплектация

1. Кофемашина — 1 шт.
 - Резервуар для воды с ручкой и держателем — 1 шт.
 - Крышка резервуара для кофейных зерен — 1 шт.
 - Стимер — 1 шт.
 - Трубка забора молока с коннектором — 1 шт.
 - Механизм вспенивания с заглушкой, регулятором, металлической накладкой и трубкой подачи молока — 1 шт.
 - Поддон для кофейных таблеток с контейнером — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
2. Мерная ложка — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство кофемашины



Панель управления



Переключатель питания включает и выключает электропитание кофемашины.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кофемашину. При включении кофемашины включается подсветка. При отсутствии нажатий на кнопки подсветка погаснет через 1 минуту. Подсветка автоматически снова включится при включении приготовления кофе.

На **дисплее** отображаются различные надписи в соответствии с тем, какую операцию выполняет кофемашина.

Кнопки «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» включают приготовление одной или двойной порции эспрессо соответственно.

Кнопка «Пар» включает нагрев бойлера для подачи пара.

Кнопка «Р» включает программирование.

Кнопка «Очистка» включает очистку кофемашины и режим очистки от накипи.

При помощи **левого переключателя** выполняются настройки и выбор нужной опции.

Правый переключатель «Горячая вода/Пар» включает подачу горячей воды или пара. Если установлен стимер, то из него будет подаваться горячая вода или пар под давлением. Автоматический капучинатор представляет собой механизм вспенивания с заглушкой, металлической накладкой, регулятором и трубкой подачи молока. Если установить капучинатор с трубкой забора молока, трубку забора молока погрузить в молоко и включить подачу пара, то из капучинатора будет подаваться молочная пена или горячее молоко в зависимости от положения регулятора на механизме вспенивания. Верхнее положение регулятора включает приготовление молочной пены, среднее положение — подачу пара с небольшим количеством молока, нижнее положение — приготовление горячего молока.

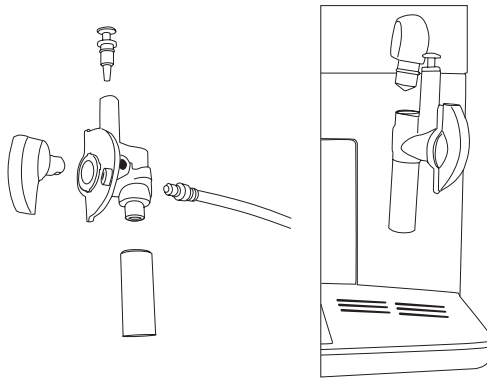
После запуска процесса приготовления кофе из кофейных зерен **кофемолка с коническими металлическими жерновами** измельчает кофейные зерна. После этого измельченный кофе попадает в заварочный механизм, где кофе темперуется, то есть формируется кофейная таблетка, через которую затем проходит вода для приготовления кофе. Когда кофе готов, кофейная таблетка попадает в **контейнер поддона для кофейных таблеток**.

Мерная ложка поможет отмерить нужное количество молотого кофе.

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 резервуары.
3. Протрите корпус устройства влажной, а затем сухой мягкой тканью.
4. Потяните поддон для капель на себя, снимите решетку и вытащите поддон для кофейных таблеток и контейнер. Промойте их теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды, просушите и установите в кофемашину.
5. Мерную ложку, стимер, механизм вспенивания и трубку забора молока также промойте теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды, просушите. Соберите капучинатор: подсоедините коннектор трубки забора молока к механизму вспенивания, с другой стороны установите металлическую накладку и вставьте регулятор в механизм вспенивания. Сверху вставьте заглушку, а снизу установите трубку подачи молока. Подсоедините стимер к кофемашине.



6. Откройте левую крышку кофемашины и потяните резервуар для воды вверх за ручку, чтобы достать из кофемашины. Промойте его теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды. Наполните резервуар для воды и установите в кофемашину. Закройте левую крышку кофемашины.
7. Откройте правую крышку кофемашины и снимите крышку резервуара для кофейных зерен. Промойте крышку резервуара для зерен и тщательно просушите. Резервуар для кофейных зерен протрите мягкой сухой тканью, добавьте кофейные зерна в резервуар, затем закройте крышку резервуара для зерен, а после нее правую крышку кофемашины.

Примечание. Рекомендуется добавлять столько кофейных зерен, сколько вы приблизительно потратите за день, чтобы кофе не портился и не терял свой аромат и вкус.

Вы также можете добавить 7–14 г молотого кофе в кофемашину, открыв крышку отверстия для молотого кофе.

8. Подключите кофемашину к сети.

9. Переведите переключатель питания во включенное положение «I», нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 5 секунд. Нажмите на левый переключатель, на дисплее отобразится надпись «FILL WATER» («Добавьте воду»), если вы не наполнили резервуар для воды, или «OPEN TAP» («Включите подачу воды»).
10. Подставьте под стимер чашку или любую другую емкость. Поверните правый переключатель по часовой стрелке. На дисплее отобразится надпись «FILLING SYSTEM» («Заполнение системы»), что означает, что вода из резервуара подкачивается в помпу и патрубки, система приготовления кофе наполняется водой.
11. Когда достаточное количество воды из резервуара подкачается в систему приготовления кофе, на дисплее отобразится «CLOSE TAP» («Отключите подачу воды»).
12. Поверните правый переключатель против часовой стрелки, начнется нагрев бойлера, на дисплее отобразится «HEATING» («Нагрев»).
13. Подставьте под носик кофемашины пустую чашку или другую емкость. Нажмите на кнопку «Очистка» и подождите, пока завершится очистка кофемашины.
14. Перед первым использованием кофемашины также рекомендуется настроить жесткость воды, которую вы используете, как описано в главе «Настройка жесткости воды».

Настройка жесткости воды

Во время использования кофемашины выполняется нагрев воды в бойлере. Со временем в бойлере скапливается накипь и отложения солей и минералов, поэтому требуется регулярно проводить очистку кофемашины от накипи. Частота очистки зависит от жесткости используемой воды. У кофемашины есть автоматическое напоминание о необходимости очистки от накипи. Рекомендуется настроить уровень жесткости воды перед началом использования кофемашины. По умолчанию установлен 3 уровень жесткости. Вы можете установить уровень жесткости от 0 до 4. Соответствие уровня жесткости и показателя жесткости используемой воды приведено в таблице.

Надпись на дисплее	Уровень жесткости	Жесткость воды, ppm
LEVEL —	0	0–50
LEVEL 1	1	50–100
LEVEL 2	2	100–200
LEVEL 3	3	200–300
LEVEL 4	4	300–500

Жесткость воды можно узнать, используя специальные тест-полоски или солемер. Для настройки жесткости воды сделайте следующие действия.

1. Нажмите на кнопку «Р». Индикатор кнопки «Р» загорится, кофемашина перейдет в режим программирования, на дисплее отобразится надпись «FILTER».
2. Нажимайте на кнопку «Эспрессо», пока на дисплее не отобразится надпись «HARDNESS» («Жесткость»).

3. Нажмите на кнопку «Пар», чтобы начать программирование уровня жесткости воды. На дисплее отобразится надпись «LEVEL 3» («Уровень 3»).
4. При помощи кнопок «Эспрессо» и «Двойной эспрессо» переключайте уровень жесткости, пока на дисплее не отобразится нужное значение.
5. Для подтверждения выбранного уровня нажмите на кнопку «Пар». На дисплее отобразится надпись «HARDNESS» («Жесткость»). Уровень жесткости установлен.
6. Нажмите на кнопку «Р», чтобы выйти из режима программирования.

Автоматическая очистка кофемашины

После выключения кофемашины автоматически запускается процесс очистки заварочного механизма, поэтому рекомендуется перед выключением подставить под носик подачи кофе пустую емкость.

Также после того, как кофемашинa остыла и была отключена, затем вы включили ее снова, потребуется запустить очистку. Для этого сделайте следующие действия.

1. Включите кофемашину, нажав и удерживая в течение 5 секунд кнопку «Вкл/Выкл». Загорится индикатор кнопки «Вкл/Выкл», на дисплее отобразится надпись «HEATING PRESS RINSE» («Выполняется нагрев, нажмите на кнопку «Очистка»»).
2. Подставьте пустую емкость под носик кофемашины и нажмите на кнопку «Очистка». На дисплее отобразится надпись «RINSING» («Очистка»), а затем надпись «READY» («Готово»).

Приготовление эспрессо

1. Убедитесь, что в резервуаре для кофейных зерен есть кофейные зерна и в резервуаре для воды есть вода.
2. Для приготовления кофе из молотого кофе откройте крышку отверстия для молотого кофе, засыпьте молотый кофе (7 г для одной порции или 14 г для двойной порции эспрессо). Кофемашинa распознает открытие крышки отверстия для молотого кофе.
3. Поместите чашку под носик кофемашины.

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

4. Поверните правый переключатель «Горячая вода/Пар» так, чтобы указатель переключателя был направлен вверх.
5. Поворачивайте левый переключатель, чтобы установить нужный объем воды для одной порции. Если вы будете готовить двойной эспрессо, установленная порция воды автоматически будет удвоена.
6. Нажмите на кнопку «Эспрессо» или «Двойной эспрессо», чтобы включить приготовление кофе.
7. Чтобы настроить степень помола, откройте правую крышку кофемашины и поверните регулятор степени помола. Настраивать степень помола рекомендуется во время работы кофемолки.
8. Если вы готовите одну порцию эспрессо, на дисплее отобразится «MILD» («Слабый кофе») и настроенный объем воды, например 45 ML. Вы можете настро-



ить более или менее крепкий кофе. Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо», пока на дисплее не отобразится нужная надпись «MILD» («Слабый кофе»), «NORMAL» («Средний кофе») или «STRONG» («Крепкий кофе»). При приготовлении двойного эспрессо на дисплее отобразится надпись «2 CUPS» («Двойной эспрессо») и настроенный объем воды, например 90 ML. Для двойного эспрессо настройка более или менее крепкого кофе не доступна.

9. Когда эспрессо будет готов, на дисплее отобразится надпись «READY» («Готово»).

Приготовление молочной пенки и горячего молока

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода.
2. Снимите стимер и установите механизм вспенивания.
3. Поворачивайте регулятор на механизме вспенивания против часовой стрелки для подачи молочной пены или по часовой стрелке для подачи горячего молока.
4. Подставьте под трубку подачи молока чашку, а трубку забора молока поместите в емкость с холодным молоком.
5. Нажмите на кнопку «Пар». На дисплее отобразится надпись «HEATING» («Нагрев»).
6. Когда кофемашина будет готова к подаче пара для вспенивания молока, на дисплее отобразится надпись «STEAM READY» («Кофемашина готова к подаче пара»).
7. Поверните правый переключатель по часовой стрелке, начнется подача пара.
8. Поворачивайте левый переключатель, чтобы настроить время подачи пара. По истечении установленного времени подача пара в механизм вспенивания прекратится, подача молока прекратится.
9. По завершении приготовления проведите очистку механизма вспенивания: погрузите трубку забора молока в емкость с прохладной чистой водой, под трубку подачи молока подставьте пустую емкость и поверните переключатель по часовой стрелке. Дождитесь, когда будет подаваться чистая вода. Затем поверните правый переключатель против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Пар». Вы также можете снять механизм вспенивания и промыть все его части под проточной водой.

Подача пара

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. Также при помощи пара можно взбивать молочную пену вручную.

Вы также можете взбить молочную пену самостоятельно при помощи подачи пара из стимера. Для этого потребуются определенные навыки. Но если вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увели-

чивается в объеме в 2 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока. Подставьте под стимер сосуд с молоком, опустите стимер в молоко и включите подачу пара. 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. 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. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, так как по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к сосуду, чтобы ощущать температуру молока. Если сосуд начинает становиться горячим и слегка обжигать руку, то это означает, что вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

При разогреве напитков стимер погружают в жидкость примерно наполовину или больше.

Для включения подачи пара сделайте следующие действия.

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода.
2. Подсоедините стимер к кофемашине.
3. Нажмите на кнопку «Пар». На дисплее отобразится надпись «HEATING» («Нагрев»).
4. Когда кофемашина будет готова к подаче пара, на дисплее отобразится надпись «STEAM READY» («Кофемашина готова к подаче пара»).
5. Поверните правый переключатель по часовой стрелке, начнется подача пара.
6. Поворачивайте левый переключатель, чтобы настроить время подачи пара. По истечении установленного времени подача пара прекратится.
7. По завершении подачи пара проведите очистку стимера: включите подачу пара на несколько секунд, затем протрите стимер чистой влажной тканью. Поверните правый переключатель против часовой стрелки и нажмите на кнопку «Пар». Кроме того, вы можете снять стимер и промыть его под проточной водой.

Приготовление горячей воды

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода.
2. Подсоедините стимер к кофемашине. Под стимер подставьте пустую емкость.
3. Когда на дисплее отображается надпись «READY» («Готово»), поверните правый переключатель по часовой стрелке. На дисплее отобразится надпись «WATER» («Подача горячей воды») и объем воды, будет осуществляться подача горячей воды из стимера под давлением.
4. Поверните левый переключатель, чтобы настроить нужный объем воды.
5. Когда кофемашина подаст установленный объем воды, подача горячей воды прекратится, на дисплее отобразится надпись «CLOSE TAP» («Отключите подачу воды»). Поверните правый переключатель против часовой стрелки.

Программирование

1. Нажмите на кнопку «Р». Вы можете запрограммировать жесткость воды («HARDNESS»), крепость кофе по умолчанию («AROMA»), температуру («TEMP»), текущее время («TIME»), время включения («UNIT ON») и отключения («UNIT OFF»), посмотреть количество чашек кофе («CUPS MADE»), выбрать язык («LANGUAGE») и настроить отображение времени и единицы измерения объема на дисплее («DISPLAY»).
2. Для настройки жесткости воды выполните действия из главы «Настройка жесткости воды».
3. Для настройки более или менее крепкого кофе поверните левый переключатель, чтобы на дисплее отображалось значение «AROMA». Нажмите на левый переключатель, на дисплее отобразится значение «STANDARD» («Стандартный уровень крепости кофе»). Поверните левый переключатель, на дисплее отобразится значение «INTENSIVE» («Крепкий кофе»). Поверните левый переключатель еще раз, на дисплее снова отобразится значение «STANDARD». Чтобы подтвердить настройку, нажмите на левый переключатель. На дисплее отобразится надпись «AROMA».
4. Поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалась надпись «TEMP», и нажмите на левый переключатель. Вы можете выбрать нормальную или более высокую температуру воды для приготовления эспresso. Поворачивайте левый переключатель, чтобы на дисплее отображалось нужное значение «HIGH» («Высокая температура») или «NORMAL» («Нормальная температура»). Чтобы подтвердить настройку, нажмите на левый переключатель. На дисплее отобразится надпись «TEMP».
5. Чтобы установить текущее время, поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалось значение «TIME». Текущее время не отображается на дисплее, оно нужно для того, чтобы запрограммировать время автоматического включения и отключения кофемашины. Нажмите на левый переключатель. На дисплее отобразится значение «--:--». Поворачивайте левый переключатель, чтобы настроить текущее время в часах. Нажмите на левый переключатель, чтобы перейти к настройке текущего времени в минутах. Поворачивайте левый переключатель для настройки времени в минутах. Нажмите на левый переключатель для подтверждения настройки текущего времени. На дисплее отобразится надпись «TIME».
6. Чтобы заранее включить кофемашину, вы можете настроить время автоматического включения. Тогда вам не придется включать ее вручную и ждать нагрева. Поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалась надпись «UNIT ON», и нажмите на левый переключатель. Настройте время включения аналогично настройке текущего времени и нажмите на левый переключатель для подтверждения.
7. Вы также можете настроить время автоматического отключения кофемашины, например, то время, когда вы уходите из дома. Тогда вам не придется отключать кофемашину вручную. Поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалась надпись «UNIT OFF», и нажмите на левый переключатель. Настройте время отключения аналогично настройке текущего времени и нажмите на левый переключатель для подтверждения.

8. Поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалась надпись «CUPS MADE». Нажмите на левый переключатель. На дисплее отобразится общее количество циклов приготовления кофе. Чтобы проверить, сколько циклов приготовления эспрессо было запущено, нажмите на кнопку «Эспрессо». Для отображения количества циклов приготовления двойного эспрессо, нажмите на кнопку «Двойной эспрессо». Чтобы узнать, сколько раз вы готовили кофе из молотого кофе, откройте крышку для молотого кофе. Чтобы вернуться обратно к выбору настраиваемого параметра, нажмите на левый переключатель.
9. Вы можете выбрать другой язык. Поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалась надпись «LANGUAGE», и нажмите на левый переключатель. Поворачивайте левый переключатель так, чтобы отобразился нужный вам язык, затем нажмите на левый переключатель для подтверждения выбора.
10. Вы можете выбрать отображение времени в 12-часовом или 24-часовом формате и единицы измерения объема воды мл или оз. Поверните левый переключатель так, чтобы на дисплее отображалась надпись «DISPLAY», и нажмите на левый переключатель. Поворачивайте левый переключатель, чтобы выбрать единицы измерения и формат времени. Чтобы подтвердить настройку, нажимайте на левый переключатель.
11. Нажмите на кнопку «Р», чтобы выйти из режима программирования.

Советы

Для приготовления кофе подходят чашки высотой не более 6,5–10,5 см (расстояние от решетки поддона до носика кофемашины).

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 стимер и включить подачу горячей воды, а 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, плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

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.

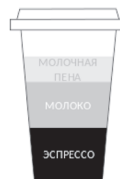
Двойной эспрессо (дóппио (doppio, it.)) — кофе, приготовленный на двойном количестве молотого кофе и объемом в два раза больше стандартной порции эспрессо. Доппио обладает насыщенным вкусом и ароматом. Итальянцы приправляют приставку «дoppио» ко всем названиям кофейных напитков, когда хотят получить 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, 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 макиáто (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.



Лáтте (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.



Лáтте макиáто (latte macchiato, it.) — горячий кофейный напиток,готавливаемый 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.



Флэт-уáйт (англ. Flat white, «плоский белый») — кофейный напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока. Этот 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).



Чистка и обслуживание

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

Своевременно очищайте поддон для капель, поддон для кофейных таблеток и контейнер. Для этого потяните поддон для капель на себя, вытащите поддон для таблеток, достаньте контейнер и выбросьте использованный кофе, слейте жидкость из поддона для капель и промойте поддон для капель, решетку, поддон для кофейных таблеток и контейнер 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.

После приготовления горячего молока, молочной пенки или разогрева напитков сразу очистьте механизм вспенивания или стимер. Для очистки стимера включите подачу пара или горячей воды, а затем протрите стимер чистой влажной тканью. Периодически снимайте стимер и мойте его теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды. Для очистки механизма вспенивания погрузите трубку забора молока в емкость с прохладной чистой водой, включите подачу пара, затем протрите трубку подачи молока чистой влажной тканью. Периодически снимайте механизм вспенивания, снимайте с него трубку забора молока с коннектором, заглушку, регулятор, металлическую накладку и трубку подачи молока. Затем тщательно промойте все части механизма вспенивания теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды.

При выключении кофемашины запускается автоматическая очистка. Также ее необходимо запускать после включения кофемашины и каждые 15 циклов приготовления кофе. При необходимости очистки на дисплее отобразится надпись «PRESS RINSE» («Нажмите на кнопку «Очистка»»). Подставьте пустую емкость под носик кофемашины и нажмите на кнопку «Очистка». На дисплее отобразится надпись «RINSING» («Очистка»), а затем надпись «READY» («Готово»).

Тщательная очистка кофемашины

Также у кофемашины есть напоминание о необходимости более тщательной очистки, на дисплее отобразится надпись «READY CLEAN» («Кофемашина готова к приготовлению кофе, но требуется очистка»).

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Очистка» до тех пор, пока на дисплее не отобразится надпись «EMPTY TRAY» («Очистьте поддон и контейнер для кофейных таблеток»).
2. Потяните поддон для капель на себя, вытащите поддон для кофейных таблеток, снимите контейнер. На дисплее отобразится надпись «TRAY MISSING» («Отсутствует поддон»). Выбросьте кофейный жмых, промойте и просушите поддоны и контейнер. Установите контейнер в поддон для кофейных таблеток, поддон для кофейных таблеток вставьте в поддон для капель и установите их в кофемашину. На дисплее отобразится надпись «PRESS RINSE» («Нажмите на кнопку «Очистка»).
3. Поставьте пустую емкость под носик кофемашины и нажмите на кнопку «Очистка». На дисплее отобразится надпись «CLEANING» («Очистка»), а затем — надпись «ADD TABLET» («Добавьте таблетку»). Откройте крышку отверстия для молотого кофе и добавьте специальное чистящее средство для кофемашин в таблетках. Закройте крышку и нажмите на кнопку «Очистка».
4. По завершении очистки на дисплее отобразится значение «READY» («Готово»). Протрите крышку и отверстие для молотого кофе сухой мягкой тканью.

Очистка от накипи

Периодически требуется проводить очистку кофемашины от накипи. У кофемашины есть напоминание очистки от накипи. В зависимости от запрограммированного уровня жесткости воды 1, 2, 3 или 4 напоминание будет отображаться каждые 2000, 1500, 1000 или 500 циклов приготовления кофе соответственно. При необходимости очистки от накипи на дисплее отобразится надпись «READY DECALCIFY» («Кофемашинa готова к приготовлению кофе, но требуется очистка от накипи»).

1. Отключите кофемашину, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Отсоедините механизм вспенивания, установите стимер. Нажмите и удерживайте кнопку «Очистка» до тех пор, пока на дисплее не отобразится надпись «EMPTY TRAY» («Очистьте поддон и контейнер для кофейных таблеток»).
2. Потяните поддон для капель на себя, вытащите поддон для кофейных таблеток, снимите контейнер. На дисплее отобразится надпись «MISSING TRAY» («Отсутствует поддон»). Выбросьте кофейный жмых, промойте и просушите поддоны и контейнер. Установите контейнер в поддон для кофейных таблеток, поддон для кофейных таблеток вставьте в поддон для капель и установите их в кофемашину. На дисплее отобразится надпись «OPEN TAP SOLVENT IN TANK» («Включите подачу воды, добавьте чистящее средство в резервуар для воды»).
3. В качестве чистящего средства вы можете использовать специальные таблетки для очистки кофемашин от накипи или 3% раствор лимонной кислоты. Полностью растворите чистящее средство в 500 мл воды и добавьте в резервуар для воды. Установите резервуар для воды обратно в кофемашину и закройте крышку.
4. Подставьте под стимер пустую емкость и следите, чтобы она не переполнилась в процессе очистки. Поверните правый переключатель по часовой стрелке. На дисплее отобразится надпись «DECALC.ON» («Очистка от накипи включена»), а затем — «CLOSE TAP» («Отключите подачу воды»).
5. Поверните правый переключатель против часовой стрелки. На дисплее появится надпись «DECALC.ON EMPTY TRAY» («Очистка от накипи включена, очистьте поддон и контейнер для кофейных таблеток»).
6. Достаньте поддоны и контейнер, сполосните водой и просушите, установите в кофемашину. На дисплее отобразится надпись «FILL WATER» («Добавьте воду»).
7. Снимите резервуар для воды, тщательно промойте его теплой водой и мягкой губкой со средством для мытья посуды. Наполните резервуар для воды прохладной чистой водой и установите в кофемашину. На дисплее отобразится значение «OPEN TAP» («Включите подачу воды»).
8. Подставьте пустую емкость под стимер и поверните правый переключатель по часовой стрелке. На дисплее отобразится надпись «DECALC.ON» («Очистка от накипи включена»), а затем — «CLOSE TAP» («Отключите подачу воды»).
9. Поверните правый переключатель против часовой стрелки. На дисплее появится надпись «DECALC.ON EMPTY TRAY» («Очистка от накипи включена, очистьте поддон и контейнер для кофейных таблеток»).
10. Достаньте поддоны и контейнер, сполосните водой и просушите, установите в кофемашину. На дисплее отобразится надпись «PRESS RINSE» («Нажмите на кнопку «Очистка»»).
11. Подставьте емкость под носик кофемашины. Нажмите на кнопку «Очистка» и дождитесь завершения очистки кофемашины. На дисплее отобразится надпись «READY» («Готово»).

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
Вы нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	Для включения кофемашины необходимо нажать и удерживать кнопку «Вкл/Выкл» в течение 5 секунд

Из кофемашины вытекает вода на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много воды в резервуаре для воды или поддоне для капель	Не заливайте воду в резервуар выше 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 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

Не получается молочная пенка

Возможная причина	Решение
Молоко недостаточно холодное или не подходит для вспенивания	Рекомендуется, чтобы температура молока была 4–6 °С, а содержание белка в молоке должно быть не менее 3%
Стимер или механизм вспенивания загрязнены	Очистите механизм вспенивания, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и попробуйте снова. Вы также можете взбивать молоко в питчере при помощи стимера, но это требует определенных навыков

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
FILL WATER	Нет или недостаточно воды в резервуаре	Наполните резервуар для воды чистой прохладной водой и установите в кофемашину, закройте крышку
	Резервуар для воды сильно загрязнен	Проведите очистку кофемашины от накипи
FILL BEANS	В резервуаре нет кофейных зерен	Добавьте кофейные зерна в резервуар и закройте крышки. Если код ошибки все еще отображается на дисплее, включите приготовление одной чашки эспresso, чтобы код ошибки перестал отображаться
EMPTY GROUNDS	Контейнер и поддон для кофейных таблеток переполнен	Очистьте поддоны и контейнер, установите в кофемашину
	Вы очистили поддон и контейнер и установили обратно очень быстро	Вытащите поддон и контейнер, подождите 10 секунд и установите обратно в кофемашину
TRAY MISSING	Поддон для кофейных таблеток и контейнер не установлены или установлены не до конца	Установите поддоны и контейнер в кофемашину до упора
READY CLEAN	Необходимо провести чистку кофемашины	Проведите чистку, как описано в главе «Тщательная очистка кофемашины»
READY DECALCIFY	Необходимо провести очистку от накипи	Проведите чистку, как описано в главе «Очистка от накипи»
FAULT 1	Обрыв цепи датчика температуры/Датчик температуры поврежден	Обратитесь в сервисный центр
FAULT 2	Температура бойлера более 160 °С. Из-за проведения длительной очистки бойлер перегрелся	Отключите кофемашину от сети и дайте ей полностью остыть
	Температура бойлера более 160 °С. Короткое замыкание платы управления или бойлера	Обратитесь в сервисный центр

Код ошибки	Возможная причина	Решение
FAULT 3	Резервуар для воды установлен неправильно	Выключите кофемашину, снимите резервуар для воды и установите его в кофемашину правильно
	Вода из резервуара для воды не поступает в кофемашину	Проверьте клапан на дне резервуара для воды, проверьте кофемашину в месте установки резервуара. Очистите посторонние предметы или очистьте место установки резервуара и клапан на дне резервуара
	Помпа не подкачивает воду из резервуара при первом использовании или после того как кофемашина долго не использовалась	Выключите кофемашину, поднимите резервуар для воды и установите его в кофемашину снова, затем включите кофемашину, чтобы помпа еще раз включилась для подкачки воды из резервуара. При необходимости повторите 3–5 раз
	Помпа неисправна	Обратитесь в сервисный центр
FAULT 4	Бойлер не нагревается из-за обрыва в цепи или повреждения платы управления или бойлера	Обратитесь в сервисный центр
FAULT 5	Заварочный механизм неисправен	Обратитесь в сервисный центр
POWER ERROR/EEPROM ERROR	Ошибка работы платы управления	Отключите и снова включите кофемашину. Если это не помогло, обратитесь в сервисный центр

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: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 15 бар
5. Емкость резервуара для воды: 1,9 л
6. Емкость резервуара для кофейных зерен: 200 г
7. Длина шнура: 1,3 м
8. Размер устройства: 280 × 425 × 350 мм
9. Размер упаковки: 400 × 400 × 465 мм
10. Вес нетто: 9,5 кг
11. Вес брутто: 11,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Ваньшида Кофи Мэшн (Ханчжоу) Ко., Лтд. №481 Ляньюнь Роуд, Лянчжу Таун, Юйхан Дистрикт, Ханчжоу Сити, Чжэцзян Провинс, 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 этот 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.

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

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

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкости, порошков и посторонних предметов в корпус устройства, на 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 этом 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 замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
23. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и панель управления.

IM-2



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru