

Alvatto

РОЖКОВАЯ КОФЕМАШИНА С КАПУЧИНАТОРОМ



Руководство пользователя

Модель: Corno (QF-EM301)



ВНИМАНИЕ!!!

В данной кофемашине КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОТОГО КОФЕ МЕЛКОГО ПОМОЛА! ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ КОФЕМАШИНЫ! НАРУШЕНИЕ ДАННОГО ТРЕБОВАНИЯ ВЕДЁТ К ПОТЕРЕ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ!

Служба поддержки пользователей

Для оперативной связи со специалистами отсканируйте QR-код камерой вашего смартфона:



Telegram



Max

Прямые адреса для поиска:

Служба поддержки в Telegram: **@Alvatto_Help_bot**

Служба поддержки в Max: **@id7735201154_bot**

Электронная почта: **info@alvatto.ru**

Официальный сайт: **alvatto.ru**

Режим работы:

Пн-Пт: с 09:00 до 20:00 (МСК)

Сб: с 10:00 до 18:00 (МСК)

Вс: выходной

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

ВАЖНО! При работе с электроприборами необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Перед использованием внимательно прочитайте данное руководство.
2. Проверьте соответствие напряжения номинальному напряжению изделия.
3. Во избежание поражения электрическим током и пожара не погружайте шнур питания и вилку в воду или другую жидкость.
4. Во время работы кофемашины необходимо наблюдать за ней, не подпускайте к ней детей или лиц, не умеющих самостоятельно обслуживать себя.
5. Пожалуйста, вынимайте вилку из розетки по окончании приготовления или чистки кофемашины. Перед установкой и снятием внутренних деталей или чисткой кофемашины дождитесь её остывания.
6. Не используйте кофемашину и верните ее производителю или в сервисный центр для ремонта, если был поврежден шнур питания или вилка, или если возникли другие неисправности, вызывающие ненормальную работу кофемашины.
7. Не используйте компоненты, не предусмотренные производителем, которые могут причинить вред пользователю и вызвать потенциальную опасность.
8. Не используйте устройство вне помещений.
9. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или находился вблизи мест с высокой температурой.
10. Не ставьте кофемашину на газовую плиту или духовку, а также вблизи них.
11. Не используйте кофемашину не по назначению. Используйте ее в сухом помещении.
12. Для заполнения резервуара для воды используйте чистую холодную воду, запрещается заливать минеральную воду, молоко или другую жидкость.
13. При выдергивании вилки из розетки, пожалуйста, возьмитесь за вилку, чтобы отсоединить шнур питания, не тяните за электрический провод.
14. Во время варки кофе температура некоторых частей очень высока, не прикасайтесь к ним напрямую.
15. Температура эксплуатации или хранения должна быть выше 0 °C.

16. Не используйте кофемашину в местах с высокой температурой, сильным магнитным полем или во влажной среде.

17. Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет. Если кофемашиной хотят пользоваться люди со слабым здоровьем, сенсорной и умственной отсталостью или с недостаточным опытом, рядом с ними должен находиться человек, знающий правила техники безопасности, для руководства. Детям до 8 лет запрещается пользоваться этим устройством. Также не разрешается проводить техническое обслуживание, если только они не старше 8 лет и не находятся вместе с опекуном.

18. Не позволяйте детям младше 8 лет прикасаться к устройству, а также к шнуру питания.

19. Кофемашина оснащена вилкой с заземлением. Убедитесь в том, что розетка заземлена должным образом.

20. Не разрешается использовать кофемашину, если резервуар для воды пуст.

21. Перед первым применением или если кофемашина не использовалась длительное время, необходимо её промыть и удалить лишний воздух из гидросистемы. Для этого нужно наполнить резервуар чистой водой, включить кофемашину, дождаться нагрева и заполнения гидросистемы, затем нажать кнопку "Приготовление кофе" без использования молотого кофе.

22. Устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, например:

- Кухни персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- Сельскохозяйственные дома;
- Клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
- Помещения в формате "Bed and breakfast".

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Рожковая кофемашина Alvatto Corno позволяет готовить эспрессо, капучино и латте, а также другие виды кофе на ваш вкус. С помощью стимера кофемашины Вы можете подогреть остывший чай или молоко паром.

Металлический фильтр с лазерным нанесением отверстий долговечен и не требует расходных материалов. Кофемашина оснащена съёмным резервуаром для воды и металлическим рожком. Металлический рожок хорошо проводит тепло и напиток на выходе получается насыщенным, густым и с хорошей пенкой. Мерная ложка-темпер помогает наполнить рожок и утрамбовать кофейную таблетку. Насадка панарелло позволяет легко и быстро взбить молочную пену.

Эспрессо — это особый метод приготовления кофе. Слово «espresso» чаще всего переводится как «под давлением», «быстрый» и «выразительный». При использовании метода «эспрессо» вода нагревается до температуры 92–95 °С в бойлере и под давлением проходит через молотый кофе. Благодаря высокому давлению из кофе выделяются полезные и ароматические вещества. Одна порция готовится за 25–30 секунд. Кофе получается вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется "*крема*" и состоит из углекислого газа, эфирных масел и частиц кофе. Качество "*крема*" определяет свежесть кофе. Чем она объёмнее и устойчивее, тем свежее кофе. Эспрессо содержит в 2–3 раза меньше кофеина, чем порция чая, кофе по-восточному или растворимый кофе, несмотря на сильный аромат и насыщенный вкус.

Ключевое отличие рожковой кофемашины от других кофеварок, турок и других устройств заключается в наличии рожка, который также называют холдером.

Молотый кофе помещается в фильтр рожка и прессуется в таблетку. Процесс трамбовки также называется темперовкой. Правильная темперовка — это сложный процесс. Если утрамбовать слишком сильно, воде потребуется больше времени для прохождения через плотный слой кофе. Вкус напитка будет горьким. Если утрамбовать слабо, вода пройдёт через неплотный слой слишком быстро, и вкус кофе будет кислым и водянистым.

Молочную пенку для капучино можно сделать самостоятельно. Капучинатор в кофемашине представляет собой паровую трубку с насадкой панарелло.

Трубку погружают в холодное молоко, включают подачу пара и взбивают молочную пенку.

Alvatto

Процесс приготовления молочной пенки требует определённой сноровки. Однако, если всё сделать правильно, у Вас получится однородная и гладкая сливочно-сладкая пенка.

Приготовление пенки состоит из двух этапов: вспенивание молока и нагрев его паром с последующим формированием текстуры.

Ценители кофе выбирают рожковые кофемашины для дома, потому что им важно участвовать в процессе приготовления кофе, создавать собственные рецепты, изучать тонкости и хитрости настоящего кофейного напитка. Однако стоит помнить, что вкус и качество кофе зависят от сорта, степени обжарки и помола зёрен кофе.

Рожковая кофемашинa Alvatto Corno — отличный выбор для гурманов, которые хотят наслаждаться полным букетом вкуса свежего кофе каждый день. Особая технология приготовления позволяет сохранить много полезных веществ и тонкий аромат напитка.

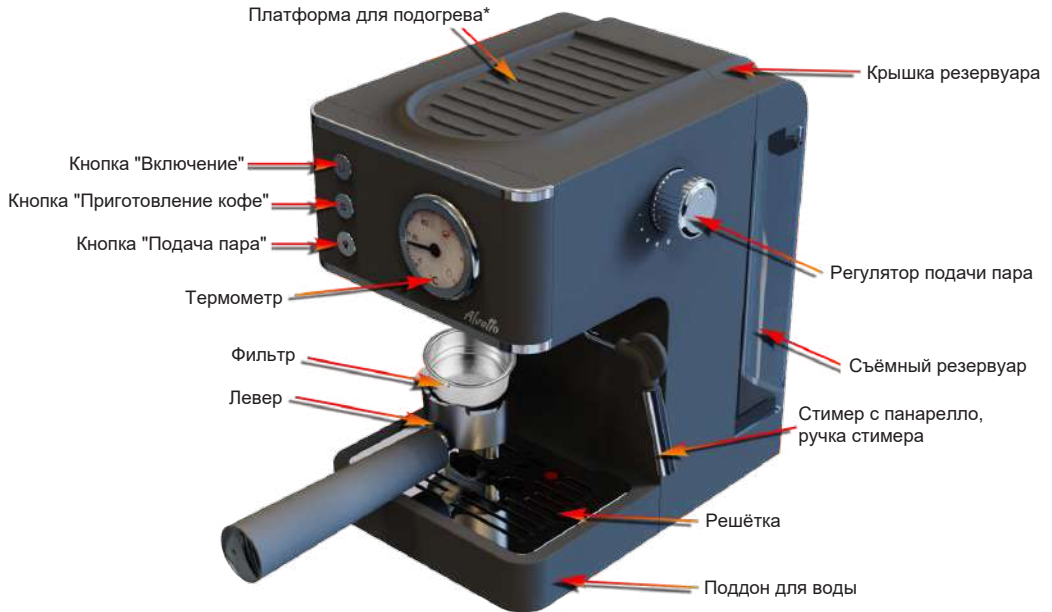


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Кофемашина рожковая с капучинатором
Бренд	Альватто
Модель	Корно(QF-EM301)
Используемый кофе	молотый кофе среднего помола
Ёмкость для воды	1200 мл
Максимальное давление насоса	20 Бар
Рабочее давление насоса	7.5 Бар
Автовывключение	Да
Мощность	1350 Вт
Напряжение / Частота	220-240 В~ 50/60 Гц
Размер	255 × 195 × 275 мм
Вес нетто	2900 г
Страна изготовления	Китай

Name	Espresso Machine with Milk Frother
Brand	Alvatto
Model	Corno(QF-EM301)
Coffee used	medium ground coffee
Water capacity	1200 ml
Maximum pump pressure	20 Bar
Pump operating pressure	7.5 Bar
Auto shutdown	Yes
Power	1350 W
Mains	220-240 V~ 50/60 Hz
Size	255 × 195 × 275 mm
Net weight	2900 g
Country of manufacture	China

УСТРОЙСТВО КОФЕМАШИНЫ

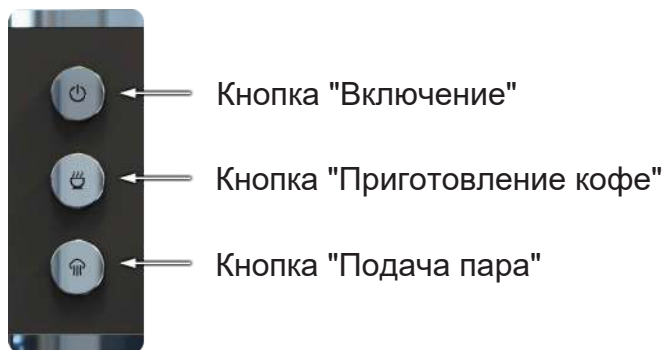


**Платформа для подогрева не имеет отдельного нагревательного элемента и нагревается от бойлера. На платформу для подогрева кладут рожок, фильтры и чашки, чтобы прогреть их перед приготовлением эспрессо, а также чтобы они лучше сохли.*

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Кофемашина - 1 шт.
- Резервуар для воды - 1 шт.
- Рожок - 1 шт.
- Одинарный фильтр (single) - 1 шт.
- Двойной фильтр (double) - 1 шт.
- Поддон для капель с решеткой - 1 шт.
- Насадка панарелло - 1 шт.
- Ручка стимера - 1 шт.
- Мерная ложка-темпер - 1 шт.
- Руководство по эксплуатации - 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка «Включение» отвечает за включение и выключение кофемашины. При нажатии на кнопку «Включение» загорается световой индикатор кнопки, а световые индикаторы кнопок «Приготовление кофе» и «Подача пара» начинают мигать. В это время происходит нагрев кофемашины для приготовления кофе. Когда световая индикация становится постоянной, это означает, что кофемашина готова к использованию.

Кнопка «Приготовление кофе» запускает процесс подачи кофе и горячей воды. Перед тем как запустить подачу горячей воды, установите ёмкость под стимер и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки. Это обеспечит подачу воды из стимера после нажатия на кнопку «Приготовление кофе».

Кнопка «Подача пара» включает и отключает нагрев бойлера для создания пара. Чтобы активировать подачу пара, нажмите кнопку «Подача пара» и дождитесь нагрева бойлера. Затем поставьте ёмкость под стимер и поверните регулятор против часовой стрелки. Учтите, что подача пара не отключается автоматически; чтобы завершить её работу, необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке в положение «Выкл». С помощью пара можно взбивать молочную пенку или подогреть молоко, чай и другие напитки.

Важно помнить, что после нагрева бойлера для пара необходимо выключить нагрев, чтобы не перегреть его перед приготовлением кофе. Для этого можно включить подачу горячей воды из стимера или подождать 15-20 минут до достижения нужной температуры, показанной термометром.

Alvatto

Термометр на приборе позволяет контролировать температуру в бойлере. Рекомендуется проверять, чтобы температура бойлера не превышала границы для приготовления кофе, так как использование устройства при слишком высокой температуре может привести к избыточному давлению в рожке и испортить вкус кофе.



Ручка кофемашины не нагревается, что обеспечивает комфорт при поворотах даже в процессе подачи пара или горячей воды.



Насадка панарелло устанавливается на стимер и облегчает процесс взбивания молочной пены. Для подогрева напитка паром просто используйте стимер без насадки панарелло.



Резервуар для воды съемный, что позволяет легко его снять и наполнить водой в любом удобном месте. Крышка резервуара открывается, поэтому воду можно заливать без необходимости снятия резервуара.



Фильтр устанавливается в рожок. Для надежной фиксации фильтра в рожке предусмотрен специальный выступ на фильтре и углубление в рожке. Вставьте фильтр, чтобы выступ попал в углубление, а затем поверните его. Чтобы предотвратить выпадение фильтра при выбрасывании кофейной таблетки, на ручке рожка располагается рычаг; расположите его на краю фильтра, удерживайте в этом положении и вытряхните таблетку.



В поддоне для сбора капель воды установлен специальный поплавок, который поднимается, когда в поддоне скапливается избыточное количество жидкости.



Примечание 1:

В кофемашине нет разных кнопок для одинарной/двойной чашки. Нажатие кнопки «Приготовление кофе» один раз — для одинарного объема чашки, двойное нажатие — для двойного объема чашки.

Примечание 2:

При первом запуске кофемашины может не быть подачи воды, это нормально, так как устройство должно выпустить воздух изнутри. Для этого поверните регулятор подачи пара в открытое положение, пока вода не потечет из стимера, затем поверните в закрытое положение, чтобы возобновить нормальную работу.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлеките кофемашину из упаковки и уберите все материалы, используемые для её защиты. Разместите кофемашину на ровной и устойчивой горизонтальной поверхности, соблюдая расстояние не менее 10 см от края.
2. Прежде чем использовать устройство впервые, промойте его теплой водой с обычным моющим средством и мягкой губкой, после чего просушите резервуар для воды, фильтр, рожок, решетку поддона, поддон, мерную ложку-темпер и насадку панарелло. Протрите корпус кофемашины влажной мягкой тканью.
3. Заполните резервуар для воды до отметки «MAX» и установите его обратно в кофемашину. Закройте резервуар крышкой.
4. Поместите поддон в кофемашину, а решетку на него. Наденьте насадку панарелло на стимер.
5. Подключите кофемашину к сети, нажмите на кнопку «Включение», загорится световой индикатор кнопки, а световые индикаторы кнопок «Приготовление кофе» и «Подача пара» начнут мигать. В это время происходит нагрев кофемашины для приготовления кофе. Когда кофемашина достигнет температуры, необходимой для приготовления эспрессо, световая индикация всех кнопок станет постоянной.
6. Вставьте фильтр в рожок так, чтобы его выступ соответствовал пазу на рожке. Поверните фильтр для его фиксации. Подведите пустой рожок с установленным фильтром к месту установки, убедившись, что выступы на рожке совпадают с пазами кофемашины. Поверните рожок слева направо до упора, чтобы зафиксировать его.
7. Подставьте под рожок чашку необходимой высоты. Убедитесь, что индикатор кнопки «Приготовление кофе» горит и температура на термометре не превышает необходимую для приготовления кофе. Нажмите кнопку «Приготовление кофе», через некоторое время вода начнет поступать в чашку. Повторите это действие несколько раз. Не забывайте сливать воду из чашки после 1–2 раз.

Примечание: Если чашка высокая, поддон для сбора капель можно убрать.

8. Подставьте под стимер любую ёмкость или направьте стимер в поддон. Убедитесь, что указатель регулятора подачи пара направлен вверх. Нажмите на кнопку «Подача пара». Индикатор кнопки «Подача пара» начнёт мигать. Дождитесь, когда индикатор начнёт гореть непрерывно. Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Из стимера начнёт выходить пар. Выпускайте пар примерно 20 секунд, затем поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, чтобы прекратить подачу пара.
9. Теперь кофемашина готова к работе.

Примечание: При первом прокачивании воды кофемашина может издавать громкие звуки — это нормально, так как устройство выпускает воздух. Шум исчезнет примерно через 20 секунд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО



1. Нажмите на кнопку включения, дождитесь нагрева кофемашины.
2. Наполните резервуар чистой водой комнатной температуры и установите его в кофемашину.
3. Для приготовления эспрессо возьмите фильтр для одной порции, установите фильтр в рожок и добавьте 1 мерную ложку молотого кофе. Фильтр для одной порции эспрессо рассчитан на 8-9 грамм молотого кофе. Для приготовления двойного эспрессо возьмите фильтр для двойного эспрессо, установите фильтр в рожок и добавьте 2 мерных ложки (без горки) молотого кофе. Фильтр для двойного эспрессо рассчитан на 14-16 грамм молотого кофе.
4. Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе.

Примечание: Кофе темперуют в один прием резким коротким движением. Но самой правильной техникой считают темперовку в два этапа: первый раз темпером чуть касаются кофейного порошка, затем два раза постукивают по стенкам рожка и трамбуют во второй раз уже плотно. Кроме этого иногда прокручивают темпер внутри фильтра. После трамбовки необходимо стряхнуть с краев рожка частички кофе для того, чтобы рожок лучше прилегал к месту крепления.

5. Установите рожок в кофемашину. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы. Поверните его слева направо до упора и полной фиксации.
6. Подставьте под рожок чашку. Убедитесь, что кофемашина разогрелась до необходимой температуры, и нажмите на кнопку «Приготовление кофе». Небольшая пауза в начале процесса приготовления является нормальной. Кофемашина выполняет «preinfusion» - предсмачивание кофейной таблетки без создания давления.

Примечание: Нажатие кнопки «Приготовление кофе» один раз — для одинарного объема чашки, двойное нажатие — для двойного объема чашки. Объем одной чашки готового кофе составляет 40 мл +/- 15 мл, а объем двойной чашки составляет 80 мл +/- 20 мл.

7. Затем начинается приготовление эспрессо под давлением.
Примечание: Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.
8. После приготовления кофе, подождите 2-3 секунды, пока из рожка стечут последние капли жидкости.
9. Поверните рожок в направлении справа налево до упора и снимите его. Удерживая фильтр при помощи левера, встряхните кофейную гущу и промойте рожок и фильтр. Место, куда устанавливается рожок, следует протереть салфеткой. Осторожно, оно может быть горячим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА

Процесс приготовления молочной пенки при помощи стимера потребует от Вас некоторой сноровки. Но если Вы потренируетесь и все сделаете по инструкции, у Вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

1. Перед началом приготовления вспененного молока нужно снять рожок, если он установлен в кофемашину.
2. Убедитесь, что указатель регулятора подачи пара направлен вверх. Нажмите на кнопку «Подача пара».
3. Возьмите высокий сосуд и налейте в него необходимое количество холодного молока. Учитывайте, что в процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в 2-3 раза, поэтому наполняйте сосуд наполовину или меньше. Для одной порции капучино потребуется около 100 мл молока. Для начала прогрейте стимер. Подставьте под стимер пустую емкость и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Вначале вместо пара пойдет струя воды (это скопившийся в стимере конденсат), после прогрева пойдет только пар. Выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора.
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, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.
5. Держите стимер под углом так, чтобы кончик стимера 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. 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.
6. 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 вдвигать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом Вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и Вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость.



Alvatto

Если опустить стимер слишком низко в сосуд, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.

7. В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 °С, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 50-60 °С.

8. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, и только потом вытаскивайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

9. После приготовления вспененного молока, обязательно проведите чистку стимера. Подставьте под стимер пустую емкость, включите подачу пара ненадолго, чтобы удалить остатки молока внутри стимера. Выключите подачу пара и сразу протрите внешнюю часть стимера влажной тканью. Если не почистить стимер сразу, молоко присохнет, и стимер будет сложнее очистить.

Приготовление вспененного молока с насадкой панарелло

Насадка панарелло предназначена для облегчения процесса приготовления молочной пенки. При взбивании молока с насадкой панарелло будет получаться пена примерно одинакового качества вне зависимости от погружения или угла наклона стимера относительно питчера. Чтобы надеть панарелло на стимер не требуется особых усилий - просто возьмите панарелло так, чтобы зубчики были направлены вниз, и наденьте панарелло на стимер до упора. Порядок действий аналогичен шагам, описанным выше.

ПОДОГРЕВ НАПИТКОВ ПАРОМ

После завершения предварительного нагрева можно приступить к подогреву напитков. С помощью струи пара можно с лёгкостью подогреть любые напитки. Нажмите кнопку "Подача пара", индикатор кофе погаснет, а индикатор пара начнет мигать, так как устройство перейдет в режим нагрева паром. Опустите стимер в сосуд с напитком на 3-4см и включите подачу пара. Когда напиток достаточно нагреется, выключите подачу пара.

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

После завершения предварительного нагрева можно приступить к подаче горячей воды. Поставьте чашку под трубку подачи пара. После окончания нагрева нажмите кнопку "Приготовление кофе" один раз, затем поверните ручку подачи пара в открытое положение. Из паровой трубки польется горячая вода. Когда горячей воды будет достаточно, поверните ручку в закрытое положение. Максимальный объем горячей воды составляет около 100 мл, температура около 90 °С.

Внимание! Пар может ошпарить, соблюдайте меры безопасности.

Рекомендации и советы

На решетку поддона помещаются чашки высотой до 10,5 см. Если у Вас чашка выше, то Вы можете извлечь поддон и установить чашку под рожком без поддона.

Проверяйте уровень воды в поддоне и своевременно его опустошайте. Также протирайте пространство под поддоном.

Не используйте слишком мелкий помол. Чем мельче помол, тем дольше вода просачивается через фильтр рожка. При использовании мелкого помола возможен преждевременный выход из строя кофемашины. Рекомендуем использовать **молотый кофе среднего или универсального помола для рожковых кофемашин**. Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.

После каждого приготовления кофе вытряхивайте кофейную таблетку из рожка и промывайте его.

В результате темперовки должна получиться плотная и ровная кофейная таблетка. При недостаточно плотной темперовке вода будет быстро протекать через молотый кофе. В результате получится недозаваренный кофе. При слишком плотной темперовке вода не будет протекать через таблетку или будет протекать с трудом. В результате получится переэкстрагированный кофе.

Перед приготовлением эспрессо рекомендуется прогреть чашку и рожок с фильтром. Для этого в чашку наливают горячую воду, рожок погружают в горячую воду. Также для прогрева чашки и рожка можно установить рожок с фильтром без кофейной таблетки в кофемашину, под рожок поставить чашку и включить приготовление двойного эспрессо. Так чашка и рожок с фильтром прогреются. После этого необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

Всегда сначала готовьте кофе и только после этого взбивайте или подогревайте молоко, так как для приготовления эспрессо идеально подходит температура около 92 °С, а для подачи пара бойлер разогревается сильнее. Поэтому после подачи пара бойлер нагрет сильнее, чем нужно для приготовления эспрессо. Если не дожидаться охлаждения бойлера и готовить кофе, когда бойлер нагрет для подачи пара, из рожка может выходить горячий пар с брызгами воды, и кофе получится переэкстрагированным - горьким и кислым.

Чтобы бойлер остывал быстрее, включите режим приготовления эспрессо, подставьте чашку под стимер и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора. Начнется подача горячей воды. Отслеживайте температуру бойлера при помощи встроенного термометра.

Alvatto

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. Однако если Вы хотите взбивать молоко сразу на две порции, то лучше приобрести питчер на 500-600 мл.

Холодное молоко из холодильника температурой 5-6 градусов взбивается лучше, чем теплое или горячее молоко. Если нагреть молоко выше 70 градусов, то оно больше не будет взбиваться (даже если его остудить), именно поэтому в профессиональных кофейнях питчер всегда железный, чтобы бариста чувствовал рукой температуру молока в питчере.

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

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года, это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. 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.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко.

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются. Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости. Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

Очищайте стимер и панарелло после каждого использования, так как они прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

ПЕРЕГРЕВ

Если температура слишком высокая, индикаторы кофе и пара будут мигать попеременно. Поверните ручку подачи пара, чтобы понизить температуру горячей воды. Когда температура снизится, насос перестанет подавать воду.

БЕЗОПАСНЫЙ РЕЖИМ

1. При возникновении программной ошибки нагреватель не будет работать, все три индикатора будут гореть непрерывным светом, а нажатие любых кнопок не будет работать.
2. После подключения к сети и нажатия кнопки "Включение", если в течение 45 минут не будет произведено никаких действий, устройство перейдет в спящий режим. Индикатор питания будет включен, а другие индикаторы выключены.
3. Кофемашина автоматически выключится через 2 часа бездействия.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе.

После промывки и в интервале между использованием кофемашины, рекомендуем не подсоединять рожок, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох, а уплотнитель рожка на корпусе кофемашины не слеживался.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним.

Очищайте стимер и панарелло после каждого приготовления вспененного молока, иначе на них налипнут остатки молока. Насадка «панарелло» съемная и крепится на силиконовом уплотнении. Снимите панарелло, потянув ее вниз, и вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды.

Регулярно промывайте резервуар для воды во избежание развития на его поверхности флоры и фауны. Если кофемашина не использовалась 1-2 дня и стояла с наполненным резервуаром, рекомендуется слить воду и промыть резервуар.

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Промывайте поддон и решетку в теплой воде мягкой губкой, средством для мытья посуды. Протирайте корпус кофемашины влажной или сухой тканью.

Не используйте для мытья любых частей кофемашины посудомоечную машину.

РЕЖИМ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ

1. Нажмите и удерживайте кнопку "Приготовление кофе" и кнопку "Подача пара" более 5 секунд, чтобы перейти в режим очистки от накипи.

2. Когда количество завариваний достигнет 300 раз, машина автоматически перейдет в режим очистки от накипи.

3. В режиме удаления накипи и ополаскивания насос и нагревательные трубки не работают, индикаторы кофе и пара мигают попеременно.

*Нажатие кнопки "Приготовления кофе" или "Подачи пара" активирует насос и включает нагревательную трубку, когда это необходимо. Если не остановить очистку вручную на середине пути, удаление накипи закончится через 108 секунд по умолчанию. Нагревательная трубка и насос останавливаются, завершая удаление накипи и переходя в режим ополаскивания.

*После удаления накипи и перехода в режим ополаскивания нажмите любую кнопку, чтобы повторить действия, описанные выше до достижения заданного времени (108 секунд), чтобы завершить ополаскивание и перейти в режим ожидания.

Примечание: В режиме удаления накипи и ополаскивания длительно нажмите любую кнопку на 5 секунд или более, чтобы приостановить процесс удаления накипи или ополаскивания (таймер также приостановится).

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Перед тем, как убрать кофемашину на хранение, слейте воду из резервуара. Промойте и высушите все составные части кофемашины: рожок, фильтры, поддон, решетку, панарелло и резервуар для воды. Протрите корпус кофемашины и стимер влажной тканью.

На длительное хранение убирайте кофемашину в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Вода остается в рожке

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

Во-первых, это зависит от величины помола, чем помол крупнее - тем меньше воды остается в рожке, потому что между большими частичками кофе воде легче пройти под силой тяжести.

Во-вторых, влияет утрямбовка. Если кофе мелкого помола и утрямбован в рожке очень сильно, то воде под силой тяжести просто не пролиться через кофе, она может это делать только под давлением помпы, а когда помпа отключена - вода остается.

В-третьих, если подождать хотя бы 30 секунд и не снимать рожок, то вода под собственной силой тяжести все-таки просочится через слой кофе и будет капать дальше в чашку, и в рожке воды не остается. Важно отметить, даже если вода осталась в рожке - это совершенно не влияет на вкус кофе и не указывает на неисправность кофемашины.

Проблема	Возможная причина	Решение
Вода вытекает из нижней части кофемашины	Много воды в поддоне для капель	Очистите поддон для сбора капель
Индикаторы кофе и пара мигают попеременно	Слишком высокая температура воды	Поверните ручку подачи пара в открытое положение для охлаждения
	Необходима очистка от накипи	Периодически используйте режим удаления накипи и ополаскивания
Пар не может взбить молочную пену	Емкость слишком велика или имеет неправильную форму	Используйте высокую и узкую чашку
	Используется обезжиренное молоко	Используйте цельное или частично обезжиренное молоко
Утечка воды из наружного фильтра	Кофейная гуща расположена вокруг края чашки фильтра	Очистите чашку фильтра
Кофемашина перестала работать	Неправильно подключен штекер питания	Правильно вставьте шнур питания в розетку. Если устройство по-прежнему не работает, обратитесь в службу поддержки

Если Ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на эл.почту alvatto@mail.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № _____

Условия гарантии:

1. Гарантийный срок – 6 месяцев со дня продажи изделия.
2. Гарантийное обслуживание производится при предъявлении данного гарантийного талона, оформленного надлежащим образом.
3. Потребитель имеет право предъявить изготовителю требования, предусмотренные законом РФ «О защите прав потребителей» в течение гарантийного срока.

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	
МОДЕЛЬ	
ДАТА ПРОДАЖИ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ПОДПИСЬ И ПЕЧАТЬ ПРОДАВЦА	

Настоящим подтверждаю приёмку изделия, пригодного к использованию, а также подтверждаю приемлемость гарантийных условий. К внешнему виду и комплектации претензий нет.

Подпись покупателя: _____

СВЕДЕНИЯ О ГАРАНТИИ

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ДАнные ПРОДАВЦА	

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

1. Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемой инструкции.
2. Механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежном отношении или несчастном случае.
3. Несвоевременной чисткой фильтров, пылесборников, других частей и аксессуаров, требующих периодической чистки и замены.
4. Попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, грызунов, насекомых и т.д.
5. Воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия.
6. Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам РФ.
7. Неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлекшими изменения конструкции изделия.
8. Повреждением электрических шнуров.
9. Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния и др.).

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа. Гарантия не распространяется на изделия с механическими повреждениями. Под действия гарантии не попадают работы по периодическому обслуживанию в соответствии с инструкцией по эксплуатации, установка и настройка изделия на дому у владельца.

Засорение кофемашины органическими, солевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в пункте «Чистка и обслуживание». Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

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

Засорение фильтра рожка является следствием использования слишком мелкого помола, не предназначенного для рожковой кофемашины. Во избежание засорения фильтра рожка делайте помол не слишком мелким.

Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и коммерческих целях.

Telegram



Служба поддержки пользователей

Служба поддержки в Telegram: [@Alvatto_Help_bot](https://t.me/Alvatto_Help_bot)

Служба поддержки в Max: [@id7735201154_bot](https://max.me/id7735201154_bot)

Электронная почта: info@alvatto.ru

Официальный сайт: alvatto.ru

Max

