

*Alvatto*

## РОЖКОВАЯ КОФЕМАШИНА С АВТОМАТИЧЕСКИМ КАПУЧИНАТОРОМ



### Руководство пользователя

Модель: Alvatto Corno PRO

## **Служба поддержки пользователей:**

Телефон (10:00 - 18:00 мск): **+7 (499) 842-60-90**

Telegram / WhatsApp: **+7 (903) 745-60-90**

Служба поддержки в Telegram: **@alvattofriends**

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



## ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

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

1. Перед использованием внимательно прочтайте 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, мотелях и других жилых помещениях;
  - Помещения в формате "Bed and breakfast".

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

**Рожковая кофемашина Alvatto Corno PRO** позволяет готовить эспрессо, капучино и латте, а также другие виды кофе на ваш вкус. 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-тэмпер помогает наполнить рожок и утрамбовать кофейную таблетку. Автоматический капучинатор позволяет легко и быстро взбить молочную пенку.

**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 °C в термоблоке 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 "кремá" и состоит из углекислого газа, эфирных масел и частиц кофе. Качество "кремá" 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 с помощью автоматического капучинатора. Он представляет собой ёмкость для молока, а также механизм вспенивания с трубкой забора молока и трубкой подачи молочной пены.

При включении режима приготовления латте или капучино, кофемашина автоматически взбьёт молочную пену и подаст её в чашку, а затем приготовит кофе.

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 кофемашина Alvalto Corno PRO** — 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 автоматическим капучинатором
Бренд	Альватто
Модель	Корно ПРО
Используемый кофе	молотый кофе среднего помола
Ёмкость для воды	1100 мл
Максимальное давление насоса	20 Бар
Рабочее давление насоса	8-20 Бар
Автовыключение	Да
Мощность	1400 Вт
Сеть	220-240 В ~50/60 Гц
Размер	280 × 210 × 314 мм
Вес нетто	3400 г

Name	Carob coffee machine with automatic cappuccino maker
Brand	Alvatto
Model	Corno PRO
Coffee used	medium ground coffee
Water capacity	1100 ml
Maximum pump pressure	20 Bar
Pump operating pressure	8-20 Bar
Auto shutdown	Yes
Power	1400 W
Mains	220-240 V ~50/60 Hz
Size	280 × 210 × 314 mm
Net weight	3400 g

## 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 сошли.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Кофемашина - 1шт.
- Резервуар для воды - 1шт.
- Рожок - 1шт.
- Одинарный фильтр (single) - 1шт.
- Двойной фильтр (double) - 1шт.
- Поддон для сбора капель воды с решеткой - 1шт.
- Ёмкость для молока - 1шт.
- Механизм вспенивания с трубкой забора молока - 1шт.
- Мерная ложка-темпер - 1шт.
- Руководство по эксплуатации - 1шт.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Индикатор горячего режима		Индикатор времени приготовления
	Индикатор холодного режима		Индикатор объёма напитка
	Индикатор одной порции		Индикатор температуры приготовления
	Индикатор двойной порции		Индикатор давления помпы

**Кнопка «Включение»** отвечает за включение и выключение кофемашины. При нажатии на кнопку «Включение» активируются все функции устройства, включая подсветку кнопок и отображение информации на экране.

**Кнопка "Горячий режим"** включает приготовление горячего напитка.

**Кнопка "Холодный режим"** включает приготовление холодного напитка (режим без включения нагревательной системы кофемашины).

**Кнопка «Эспрессо»** запускает процесс приготовления кофе. Перед тем как запустить подачу воды, выберите режим напитка и нужный объём: одно нажатие "Одна порция" - 40 мл, два нажатия "Двойная порция" - 80 мл.

**Кнопка «Латте»** включает приготовление порции Латте. Выберите "Горячий режим" напитка и нужный объём: одно нажатие - "Одна порция", два нажатия - "Двойная порция". Перед приготовлением, устройство начнет нагрев для вспенивания. По окончании нагрева кофемашина сначала "подаст" в чашку молочную пенку, затем включит приготовление кофе. Чтобы остановить приготовление кофе раньше, нажмите на кнопку «Латте».

**Кнопка "Капучино"** работает аналогично кнопке «Латте».

Отличие между режимами "Латте" и "Капучино" во времени приготовления, объёме молочной пенки и порции напитка.

# Alvatto

Интеллектуальный цифровой дисплей позволяет следить за температурой воды в термоблоке и временем приготовления кофе. Также дисплей отображает количество кофе, которое вы планируете приготовить. Кроме того, дисплей информирует Вас о текущем давлении, что также играет важную роль в процессе экстракции кофе.



Регулятор позволяет настраивать пышность молочной пенки или выбрать режим очистки автоматического капучинатора. Для более пышной молочной пенки поворачивайте регулятор против часовой стрелки, для менее пышной - по часовой стрелке. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для выбора очистки.



Автоматический капучинатор состоит из механизма вспенивания, трубы забора молока и подачи молочной пенки, а также ёмкости для молока. Положение трубы подачи молочной пенки можно изменить, повернув её в нужное положение.



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 или двойной чашки.

Нажатие кнопки «Эспрессо», «Латте» или «Капучино» 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.

Запустите режим "Эспрессо" с использованием чистой воды для наполнения гидросистемы кофемашины.

## НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ



Наполнить резервуар водой можно двумя способами:

1. Открыть крышку резервуара и наполнить его водой, не извлекая из кофемашины.
2. Снять резервуар и наполнить его водой в любом удобном для вас месте.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА КАПУЧИНАТОРА



Чтобы снять капучинатор, слегка подтолкните его вверх и потяните в сторону. Для установки, совместите капучинатор с монтажным отверстием на кофемашине и повторите действие в обратном порядке.

## УСТАНОВКА ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ КАПУЧИНАТОРА



Капучинатор имеет фиксатор верхней крышки. Чтобы снять крышку, слегка поверните её в положение «открыть». Чтобы установить крышку на место, поверните её в положение «закрыть».

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлеките кофемашину из упаковки и удалите все защитные материалы.
2. Разместите кофемашину на ровной и устойчивой поверхности, оставив не менее 10 см от края.
3. Перед первым использованием тщательно промойте резервуар для воды с крышкой, фильтры, рожок, поддон с решеткой, ёмкость для молока с механизмом вспенивания и трубку для подачи молока. Используйте теплую воду, обычное моющее средство и мягкую губку, затем высушите все компоненты. Протрите корпус кофемашины сначала влажной, затем сухой мягкой тканью.
4. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки и установите его на кофемашину, закрыв крышку.
5. Установите поддон в кофемашину и разместите решетку на поддоне.
6. Вставьте трубку подачи молока в механизм вспенивания. Налейте не более 0,35 л воды в резервуар для молока и соедините механизм вспенивания с резервуаром. Зафиксируйте автоматический капучинатор на корпусе устройства так, чтобы ёмкость для молока совпала с направляющими, направьте трубку для молочной пены в чашку.
7. Поверните регулятор капучинатора по часовой стрелке до упора для активации режима его очистки.
8. Подключите кофемашину к электросети и нажмите кнопку «Включение». Загорится "Индикатор готовности к работе". Выберите "Горячий режим", начнется нагрев термоблока до нужной температуры для приготовления эспрессо.
9. Вставьте фильтр в рожок, убедившись, что выступ на фильтре попал в углубление рожка, затем зафиксируйте его. Установите пустой рожок с фильтром в кофемашину, совмещая выступы с пазами, затем поверните рожок справа налево до упора для надежной фиксации.
10. Поставьте подходящую по высоте чашку или иную ёмкость под рожок, направьте трубку для молочной пенки в ёмкость и нажмите кнопку «Капучино». Прибор начнет подготовку к вспениванию, после завершения нагрева сначала подаст пар, а потом воду через рожок. Повторите процесс 4-5 раз, не забывая сливать воду из ёмкости по мере её заполнения. После завершения очистки отключите автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из ёмкости для молока. Теперь кофемашина готова к использованию для приготовления кофе и других напитков.

**Примечание:** Первое перекачивание воды может сопровождаться громкими звуками – это нормально, поскольку прибор устраняет лишний воздух из гидросистемы. Примерно через 20 секунд шум прекратится.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

1. Нажмите на кнопку включения.
2. Наполните резервуар чистой водой комнатной температуры и установите его в кофемашину.
3. Выберите "Горячий" или "Холодный" режим, в зависимости от того, какой напиток Вы хотите получить на выходе. При выборе "Холодного режима" рекомендуем налить в резервуар более прохладной воды, а после приготовления, положить в напиток несколько кусочков льда.
4. 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 14-16г молотого кофе.
5. Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратной стороной мерной ложки) и утрамбуйте кофе.  
**Примечание:** Кофе темперируют 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.
6. Установите рожок в кофемашину. При этом выступы на рожке должны точно попасть в пазы. Поверните его слева направо до упора и полной фиксации.
7. Подставьте под рожок чашку. Убедитесь, что кофемашина разогрелась до необходимой температуры и нажмите на кнопку «Эспрессо». Небольшая пауза в начале процесса приготовления является нормальной. Кофемашина выполняет «preinfusion» - предсмачивание кофейной таблетки без создания давления.
8. Затем начинается приготовление эспрессо под давлением.  
**Примечание:** Чем дольше происходит экстракция, тем большее количество кофеина и горечи будет в напитке.
9. После приготовления кофе, подождите 2-3 секунды, пока из рожка стекут последние капли жидкости.
10. Поверните рожок в направлении справа налево до упора и снимите его. Удерживая фильтр при помощи левера, вытряхните кофейную гущу и промойте рожок и фильтр. Место, куда устанавливается рожок, следует протереть салфеткой. Осторожно, оно может быть горячим.



**ВАЖНО! Используйте молотый кофе среднего или универсального помола для рожковых кофемашин.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАТТЕ И КАПУЧИНО

В кофемашине нет разных кнопок для одинарной или двойной чашки.

Нажатие кнопки «Эспрессо», «Латте» или «Капучино» один раз — для одинарного объема чашки, двойное нажатие — для двойного объема чашки.



1. Выполните шаги 1-5, указанные в разделе «Приготовление эспрессо». Выберите "Горячий" режим приготовления напитка.
  2. Налейте в ёмкость для молока не более 0,35 литра молока. Вставьте трубку для забора молока в механизм вспенивания и установите его на резервуар так, чтобы трубка находилась внутри.
  3. Подсоедините автоматический капучинатор к корпусу прибора так, чтобы ёмкость попала в направляющие на корпусе.
  4. Поставьте чашку на поддон и направьте трубку подачи пенки в чашку.
  5. Убедитесь, что кофемашина разогрета, и "Индикатор готовности к работе" горит непрерывно. Нажмите кнопку «Латте» или «Капучино», в зависимости от Вашего выбора.
  6. Нажатая кнопка загорится. Прибор начнет нагрев для вспенивания, а затем, после окончания нагрева, сначала приготовит молочную пену, а затем кофе.
  7. После завершения приготовления кнопка погаснет. Не снимайте рожок до полного окончания процесса приготовления кофе.
  8. Уберите чашку с поддона, затем поверните рожок и снимите его. Удалите кофейную таблетку, постучав по перевернутому рожку. Промойте фильтр и рожок под теплой водой. Протрите место установки рожка мягкой тканью или салфеткой.
  9. Сразу после приготовления обязательно очистите автоматический капучинатор. Промойте ёмкость для молока, налейте в него воду до минимального уровня и подсоедините механизм вспенивания с трубкой. Затем подключите капучинатор к кофемашине.
  10. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора для запуска очистки. Нажмите кнопку «Капучино» и дождитесь завершения работы кофемашины. После очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из ёмкости для молока.
- Внимание!** Будьте осторожны: кофемашина, фильтр и рожок будут горячими во время использования. Не обожгитесь!

## 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 получится 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. Таким образом чашка и рожок с фильтром прогреются. После этого необходимо слить воду и приступить к приготовлению эспрессо.

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.

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

## АВТОВЫКЛЮЧЕНИЕ

Если после приготовления кофе или подключения к сети Вы не будете использовать кофемашину, она автоматически выключится через 20 мин., перейдя в ждущий режим (индикатор кнопки ВКЛ/ВЫКЛ будет светиться, экран и остальные световые индикаторы погаснут).

Чтобы включить кофемашину снова для приготовления напитков, нажмите одну из кнопок «Эспрессо», «Латте» или «Капучино».

## 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 автоматический капучинатор после каждого использования. Сразу после приготовления вспененного молока обязательно проведите чистку автоматического капучинатора. Промойте ёмкость для молока и налейте в него воду до уровня не ниже минимальной отметки, подсоедините механизм вспенивания с трубкой забора молока. Установите автоматический капучинатор к кофемашине. Поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Нажмите на кнопки «Капучино» и «Горячий режим».

Нажатая кнопка будет мигать, остальные кнопки не будут гореть. После нагрева кофемашина запустит сначала подачу пара через трубку подачи молочной пены, затем пролив воды через варочную группу. По окончании очистки отсоедините автоматический капучинатор и вылейте остатки воды из ёмкости для молока.

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

Периодически (в зависимости от жесткости используемой воды) производите удаление накипи. Для очистки от накипи в кофемашине есть специальный режим.

1. Налейте в резервуар воду (приблизительно 1,1л) до отметки «Max» с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты).
2. Установите резервуар для воды на кофемашину.
3. В ёмкость для молока налейте чистой воды, приблизительно 350мл и установите на кофемашину.
4. Нажмите одновременно на кнопки “Латте + Капучино” в течение 3-5 секунд, кофемашина издаст звук (подаст сигнал начала очистки).
5. Кофемашина начнет очистку в течение 5 минут (если Вы хотите завершить очистку раньше, пожалуйста, нажмите кнопку приготовления латте).
6. После очистки, пожалуйста, тщательно промойте резервуар для воды, замените воду и снова нажмите кнопку “Латте + капучино” в течение 3-5 секунд.
7. Кофемашина начнет очистку в течение 5 минут (3 минуты для кофейной группы и 2 минуты для автоматического капучинатора).
8. Кофемашина автоматически выключится сама после полного цикла очистки от накипи.



## 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, ёмкость для молока и резервуар для воды. Протрите корпус кофемашины и капучинатор 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 утрамбовка. Если кофе мелкого помола и утрамбован 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	Поддон для сбора капель переполнен	Слейте воду из поддона для сбора капель
Из-под рожка вытекает вода	Остатки кофе на краях воронки рожка, а также на металлической сетке фильтра и силиконовой поверхности носика бойлера кофемашины.	Необходимо удалить частички кофе или же другие загрязнения.
Нет подачи пенки из капучинатора или не получается пенка из молока	Неправильно установлен или собран капучинатор	Выключите кофемашину и повторите сборку и установку капучинатора
	Использование неправильного молока	Используйте цельное или частично обезжиренное молоко
	Плохо промыт автоматический капучинатор	Тщательно промойте капучинатор, как описано в главе "Чистка и обслуживание"
Помпа работает, но вода не вытекает, или количество вытекающей воды значительно меньше.	Засорился фильтр	Очистите и промойте фильтр
	Неисправность кофемашины или помпы	Обратитесь в нашу службу поддержки

Проблема	Возможная причина	Решение
Индикаторы панели управления мигают, но кофемашина не работает	Несправность при обнаружении датчика температуры NTC	Пожалуйста, отключите электропитание и перезапустите кофемашину
Вкус кофе кисловатый	Кофемашина полностью не очищена после режима очистки от накипи	Тщательно очистите устройство, как описано в п. "Режим очистки от накипи".
	Некачественный кофе	Используйте свежемолотый кофе, храните его в сухом и прохладном месте.
Кофемашина не включается	Неправильно подключен шнур питания. Нет напряжения в электросети.	Правильно вставьте шнур питания в розетку. Проверьте наличие напряжения.
	Кофемашина вышла из строя или скрытый заводской дефект.	Обратитесь в нашу службу поддержки

*Если Ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на эл.почту [info@alvatto.ru](mailto:info@alvatto.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие брак или проблему с кофемашиной. Данная инструкция может дополняться и корректироваться, в зависимости от внесённых изменений при производстве. Всегда актуальная версия инструкции в электронном виде на официальном сайте [alvatto.ru](http://alvatto.ru)*

## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

**Внимание!** Ниже представлены результаты тестовых испытаний, объём и время приготовления напитков могут немного отличаться, в зависимости от используемого кофе и молока.

После нажатия кнопки включения и выбора режима напитка, кофемашина проходит предварительную подготовку к работе: нагревается и создаёт необходимое давление помпы. В это время мигает жёлтый индикатор готовности к работе. Когда индикатор начинает светить постоянно, это означает, что кофемашина готова к работе и начинает готовить напиток.

### Эспрессо - режим холодного напитка:

Давление - 8Бар, предварительное смачивание\*,  
 - одна порция - 40мл - время приготовления ≈12секунд;  
 - двойная порция - 80мл - время приготовления ≈20секунд. Температура готового напитка зависит от температуры воды, которой наполнен резервуар для воды и температуры воздуха в помещении. При желании можно добавить лёд, чтобы получить более холодный напиток.

### Эспрессо - режим горячего напитка:

Давление - 20Бар, предварительное смачивание\*,  
 - одна порция - 40мл - время приготовления ≈12секунд;  
 - двойная порция - 80мл - время приготовления ≈20секунд. Температура воды для заваривания кофе 92°C, что соответствует общепринятой рецептуре приготовления Эспрессо.

### **Латте:**

- одна порция ≈190-200мл:

вспененное молоко - ≈150-160мл - время приготовления ≈30секунд,  
предварительное смачивание\*,

эспрессо - 40мл - время приготовления ≈12секунд.

Давление - 20Бар, температура воды для заваривания кофе 92°C.

- двойная порция ≈390-400мл:

вспененное молоко - ≈310-320мл - время приготовления ≈60секунд,  
предварительное смачивание\*,

эспрессо - 80мл - время приготовления ≈20секунд.

Давление - 20Бар, температура воды для заваривания кофе 92°C.

### **Капучино:**

- одна порция ≈110-120мл:

вспененное молоко - ≈70-80мл - время приготовления ≈15секунд,  
предварительное смачивание\*,

эспрессо - 40мл - время приготовления ≈12секунд.

Давление - 20Бар, температура воды для заваривания кофе 92°C.

- двойная порция ≈230-240мл:

вспененное молоко - ≈150-160мл - время приготовления ≈30секунд,  
предварительное смачивание\*,

эспрессо - 80мл - время приготовления ≈20секунд.

Давление - 20Бар, температура воды для заваривания кофе 92°C.

\*Предварительное смачивание — несложный процесс, при котором в кофейную таблетку (сформированный молотый кофе) предварительно подаётся небольшой объём воды, а через 1 или несколько секунд начинается основной пролив.

Предсмачивание необходимо для более тщательной экстракции кофе, то есть раскрытия его вкуса и аромата.

### **Таблица средних значений объёмов напитков**

НАПИТОК		Объём кофе, мл	Объём молока, мл	Общий объём, мл
Эспрессо	Одна порция	40	-	40
	Двойная порция	80	-	80
Латте	Одна порция	40	160	200
	Двойная порция	80	320	400
Капучино	Одна порция	40	80	120
	Двойная порция	80	160	240

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛООН № \_\_\_\_\_

Условия гарантии:

- Гарантийный срок – 6 месяцев со дня продажи изделия.
- Гарантийное обслуживание производится при предъявлении данного гарантийного талона, оформленного надлежащим образом.
- 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.

## Служба поддержки пользователей:

Телефон (10:00 - 18:00 мск): +7 (499) 842-60-90

Telegram / WhatsApp: +7 (903) 745-60-90

Служба поддержки в Telegram: @alvattofriends

Электронная почта: info@alvatto.ru

