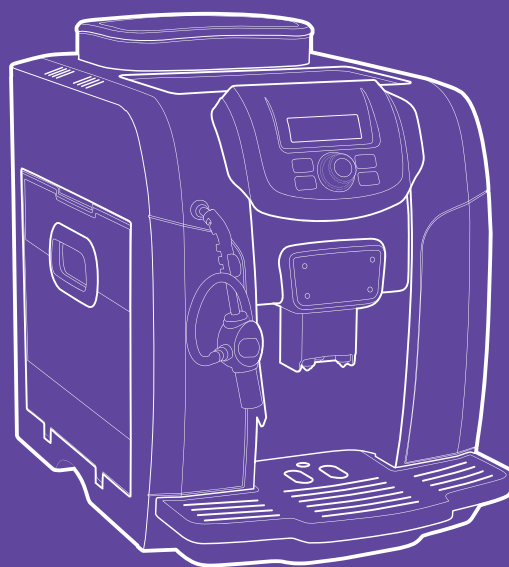


**Кофейного
настроения?**



**Автоматическая
кофемашина КТ-7179**

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	6
Подготовка к работе и использование	9
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение	20
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	24
Меры предосторожности	25

Общие сведения

Автоматическая кофемашина КТ-7179 — 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 ароматный кофе из зерен или молотого кофе и молочную пенку одним нажатием кнопки.

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

При методе «эспрессо» вода заливается в резервуар, подкачивается в бойлер, там нагревается до температуры 92–95 °С и под давлением проходит через молотый кофе. Так как процесс происходит под высоким давлением, то из кофе выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кофе получается очень вкусным, ароматным и с пенкой. Пенка на эспрессо называется кремá, 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.

Не стоит забывать, что вкус и качество кофе зависит от сорта, степени обжарки и помола кофейных зерен. 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 помоле и позволяют получить равномерный помол. Регулировка степени помола осуществляется путем изменения расстояния между жерновами. Также в кофемашине 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 одну мерную ложку молотого кофе для приготовления одной порции напитка.

В отличие от рожковых кофеварок с трубкой подачи пара или со стимером, в которых молочную пенку необходимо делать самостоятельно, в автоматической кофемашине вам потребуется нажать только на одну кнопку, чтобы получить однородную пенку со сладковато-сливочным вкусом. При желании вы можете самостоятельно приготовить молочную пенку или подогреть напитки с помощью пара. Процесс приготовления молочной пенки потребует от вас некоторой сноровки. Но если вы все сделаете правильно, у вас получится однородная и гладкая сладковато-сливочная на вкус пенка.

Кофемашина КТ-7179 позволяет настроить время помола кофейных зерен, объем и температуру приготовленного кофе, а также время подачи пара. Устройство оповещает о необходимости очистки от накипи в зависимости от установленного уровня жесткости воды. Вы можете выбрать один из четырех уровней жесткости воды или отключить оповещение о необходимости проведения очистки от накипи.

Также вы можете включить режим энергосбережения — через 15, 30, 60 или 120 минут бездействия кофемашина отключится.

Высоту носика кофемашины можно регулировать, что очень удобно.

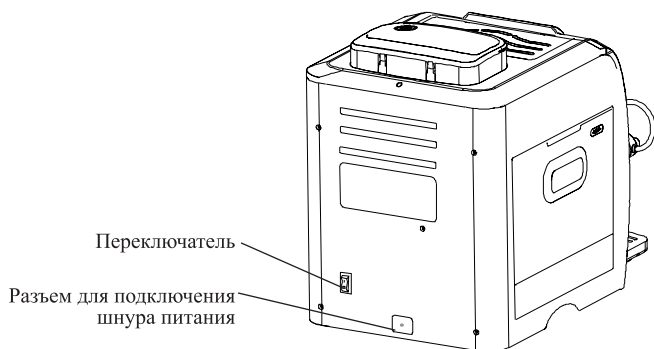
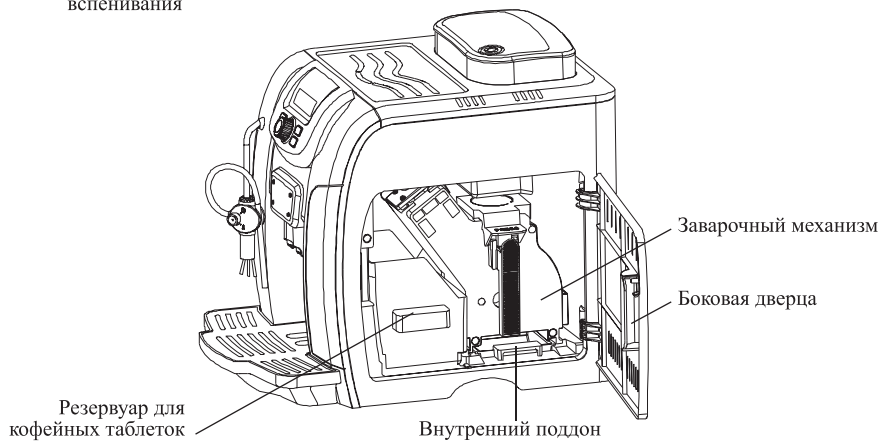
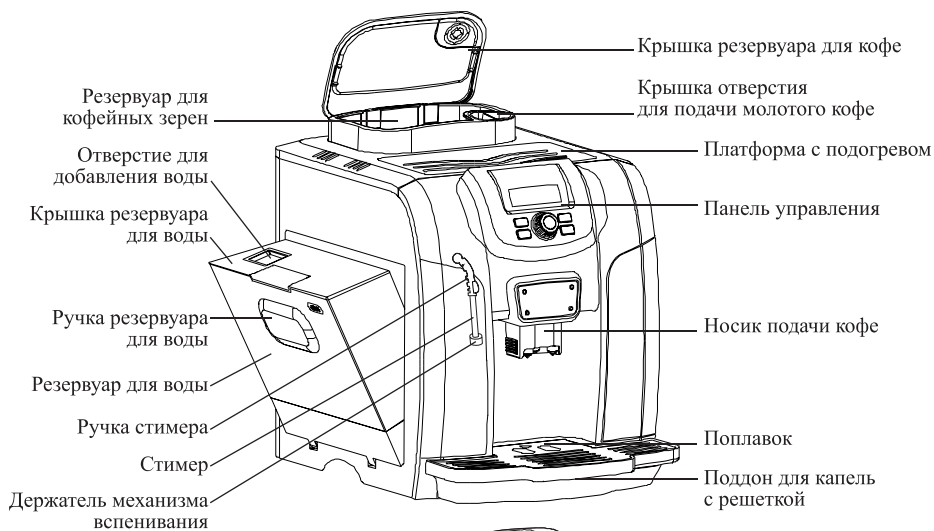
Устройство легко чистить и обслуживать. Съемные детали достаточно промыть водой.

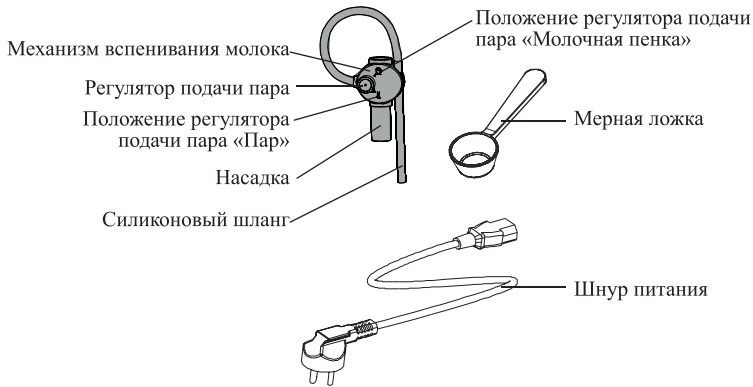
Комплектация

1. Кофемашина — 1 шт.
 - Резервуар для воды с крышкой — 1 шт.
 - Гайка фильтра для воды с уплотнителем — 1 шт.
 - Крышка отверстия для подачи молотого кофе — 1 шт.
 - Заварочный механизм — 1 шт.
 - Внутренний поддон — 1 шт.
 - Резервуар для кофейных таблеток — 1 шт.
 - Поддон для капель с решеткой — 1 шт.
 - Ручка стимера — 1 шт.
2. Механизм вспенивания молока с держателем и насадкой — 1 шт.
3. Силиконовый шланг — 1 шт.
4. Шнур питания — 1 шт.
5. Мерная ложка — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кофемашины





Переключатель включает и выключает кофемашину.

Платформа с подогревом не имеет своего нагревательного элемента, но нагревается от тепла, выделяемого при работе бойлера. На ней удобно располагать чашки, чтобы они успели согреться перед приготовлением напитка. Также на платформе с подогревом можно сушить чашки после мытья.

Резервуар для воды съемный. Он имеет съемную крышку с отверстием для добавления воды. Вы можете извлечь резервуар из устройства и наполнить его водой, сняв крышку. Также вы можете, не доставая резервуар из устройства, долить воду через отверстие в крышке.

В поддоне для капель установлен специальный **поплавок**. Если поддон заполнится водой, поплавок всплывет выше **решетки**. В таком случае необходимо снять поддон и решетку и слить воду.

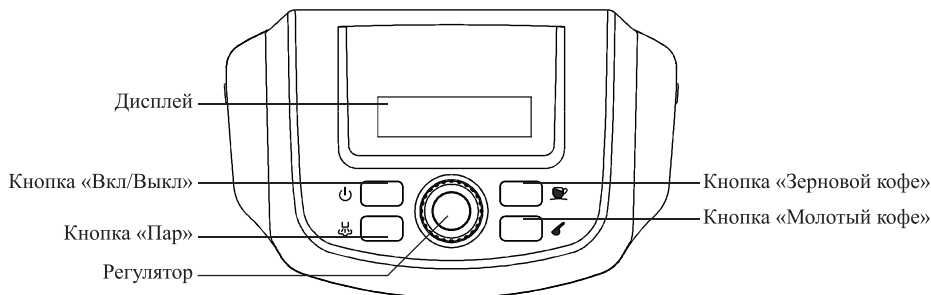
Регулятор подачи пара служит для запуска подачи пара для ручного способа приготовления молочной пенки или для запуска автоматического процесса приготовления молочной пенки.

После запуска процесса приготовления кофе из кофейных зерен **кофемолка с коническими металлическими жерновами** измельчит необходимое для выбранной программы количество кофейных зерен. После чего измельченный кофе темперуется, то есть формируется кофейная таблетка, через которую затем проходит вода для приготовления кофейного напитка. Когда кофе готов, кофейная таблетка попадает в **резервуар для кофейных таблеток**. Под заварочным механизмом находится **внутренний поддон**, в котором скапливается небольшое количество молотого кофе и капель воды от процесса темперовки и заваривания кофе.

В **резервуаре для кофейных зерен** есть **отверстие для подачи молотого кофе**, которое закрывается крышкой.

Мерная ложка поможет отмерить нужное количество молотого кофе.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает нагрев кофемашины.

Для перехода к настройкам необходимо нажать и удерживать около 5 секунд **регулятор**. Вы можете изменить следующие настройки: язык, температуру приготовления кофе (70–90 °С с шагом 5 °С), включение, программирование и отключение режима энергосбережения, включение и выключение сигналов оповещения и нажатия на кнопки, уровень жесткости воды. Также вы можете посмотреть информацию об устройстве. Поворот регулятора по часовой стрелке позволяет перейти к следующей настройке, поворот против часовой стрелки — к предыдущей. С помощью поворота регулятора также осуществляется выбор необходимого параметра. Нажатие на регулятор активирует выбранную настройку.

Кнопка «Зерновой кофе» включает приготовление кофе из кофейных зерен.

Кнопка «Молотый кофе» включает приготовление кофе из молотого кофе.

После запуска процесса приготовления кофе из зерен с помощью **регулятора** осуществляется настройка времени работы кофемолки.

Объем напитка можно настроить от 20 до 250 мл с шагом 10 мл.

Кнопка «Пар» включает и отключает нагрев бойлера для подачи пара. Для подачи пара нужно повернуть регулятор подачи пара в положение «Пар», для создания молочной пенки — в положение «Молочная пенка».

Режим энергосбережения (спящий режим) и режим ожидания

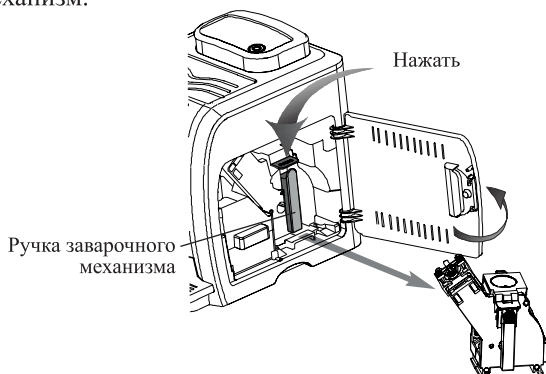
Вы можете установить время, через которое кофемашина перейдет в режим энергосбережения (спящий режим), или отключить переход в спящий режим. Если кофемашиной не пользовались в течение установленного времени (15, 30, 60 или 120 минут), то она переходит в спящий режим. При этом на дисплее горит надпись «Kitfort». В спящем режиме нагрев бойлера не осуществляется. Чтобы перейти из спящего режима в режим ожидания, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». В режиме ожидания на дисплее горит значок чашки «☕».

Примечание. Обратите внимание, что при переходе из спящего режима в режим ожидания устройство осуществит предварительный нагрев, проведет самодиагностику и самоочистку. Поэтому не забудьте поставить чашку под носик кофемашины, так как при проведении самоочистки из носика выльется небольшое количество воды.

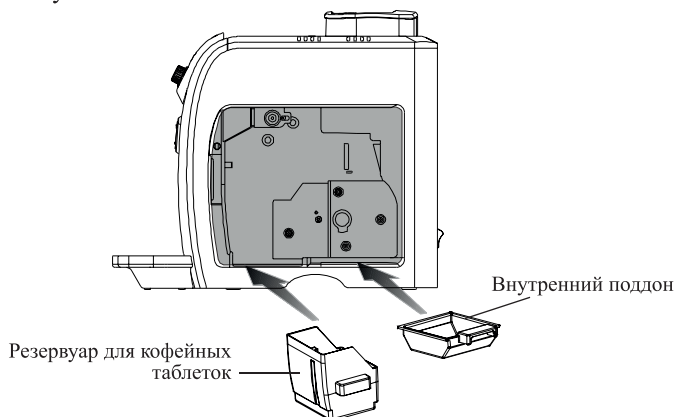
Подготовка к работе и использование

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 края.
3. Если механизм вспенивания молока с насадкой и силиконовым шлангом установлен на стимер, снимите его, потянув вниз. Затем снимите насадку и силиконовый шланг, потянув их в сторону от механизма вспенивания молока. Откройте держатель со стимера. Вымойте все части теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Соберите в обратной последовательности.
4. Откройте боковую дверцу, потянув за ручку. Затем возьмитесь за ручку заварочного механизма, нажмите на платформу с надписью «Press» и вытащите заварочный механизм.



5. Промойте заварочный механизм теплой водой и просушите.
6. Убедитесь, что внутренний поддон и резервуар для кофейных таблеток установлены в кофемашину.





7. Верните заварочный механизм на место. Для этого вставьте его в кофемашину до щелчка. Закройте боковую дверцу до щелчка.
8. Вставьте поддон для капель с решеткой в кофемашину.
9. Потяните резервуар для воды на себя, затем вверх, чтобы достать из устройства.
10. Откройте крышку резервуара для кофе. Вытащите крышку отверстия для подачи молотого кофе. Протрите резервуар для кофе влажной, затем сухой мягкой тканью. Тщательно просушите.
11. Промойте теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите резервуар для воды с крышкой и крышку резервуара для молотого кофе. Тщательно просушите.
12. Налейте чистую фильтрованную воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку, закройте его крышкой и установите в кофемашину.
13. Засыпьте не более 300 г кофейных зерен в резервуар для кофейных зерен и закройте его крышкой.
14. Отрегулируйте высоту носика подачи кофе. Для этого потяните его вверх или вниз. Высоту носика можно регулировать от 70 до 110 мм (высота от решетки поддона для капель до носика).

Включение кофемашины

1. Подключите шнур питания в разъем на задней стороне устройства. Затем подключите вилку шнура питания к розетке.
2. Переверните переключатель в положение «I», чтобы включить кофемашину. Дисплей загорится.
3. Поместите кружку под носик кофемашины.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Кофемашина начнет предварительный нагрев, проведет самодиагностику и самоочистку. На дисплее поочередно будут загораться деления. Во время самоочистки устройство запустит пролив 40 мл воды, чтобы очистить внутренние детали кофемашины.

Примечания. При выявлении какой-либо ошибки загорится соответствующий значок на дисплее (см. главу «Устранение неполадок»).

Устройство будет выполнять самоочистку, чтобы подготовиться к работе при каждом включении кофемашины кнопкой «Вкл/Выкл».

5. После завершения предварительного нагрева и самоочистки устройство перейдет в режим ожидания. На дисплее появится значок чашки «☕».

Настройка языка, температуры кофе, режима энергосбережения, звуковых сигналов и уровня жесткости воды

1. Нажмите и удерживайте около 5 секунд регулятор, чтобы перейти к настройкам.
2. Поворачивайте регулятор, чтобы выбрать параметр. Нажмите на регулятор, чтобы перейти к настройке параметра. Порядок настройки:
 - выбор языка: английский, немецкий, французский, русский, испанский, португальский, нидерландский, корейский, упрощенный китайский, традиционный китайский. Надпись на дисплее — «Язык»;
 - температура кофе. Кофемашина может готовить кофе с температурой от 70 до 90 °C с шагом 5 °C. Надпись на дисплее — «T°C кофе»;

- включение, настройка и выключение энергосберегающего режима. Надпись на дисплее «Время». Вы можете выбрать время, через которое устройство перейдет в спящий режим: 15, 30, 60, 120 минут. При переходе в спящий режим нагрев бойлера не осуществляется. Также вы можете выключить режим энергосбережения.
 - включение и отключение звукового сигнала при оповещении об ошибке (см. главу «Устранение неполадок»). Надпись на дисплее — «Предупреждение»;
 - включение и отключение звукового сигнала при нажатии на кнопки на панели управления. Надпись на дисплее — «Сигналы кнопок»;
 - установка уровня жесткости воды. Надпись на дисплее — «Жесткость воды». Вы можете установить один из четырех уровней жесткости воды или отключить оповещение о необходимости проведения очистки от накипи. В зависимости от выбранного уровня жесткости кофемашина напомнит о необходимости провести очистку от накипи через 1000 (1 уровень), 750 (2 уровень), 500 (3 уровень) или 250 (4 уровень) порций эспрессо. После приготовления установленного количества порций эспрессо кофемашина оповестит о необходимости очистки от накипи (см. главу «Чистка и обслуживание»). При этом на дисплее загорится надпись «Очистка». Выберите уровень 0, чтобы отключить оповещение об очистке от накипи;
 - просмотр информации об устройстве: дата производства, номер заказа, количество приготовленных чашек кофе, версия. Надпись на дисплее — «О продукте»;
 - выход из меню настроек. Надпись на дисплее — «Выйти».
3. Поворачивайте регулятор, чтобы выбрать значение параметра. Нажмите на регулятор, чтобы активировать настройку параметра.

Примечание. При отсутствии нажатия на регулятор или поворота регулятора через 10 секунд устройство выйдет из режима настройки. Выбранный параметр сохранится.

Приготовление кофе из кофейных зерен

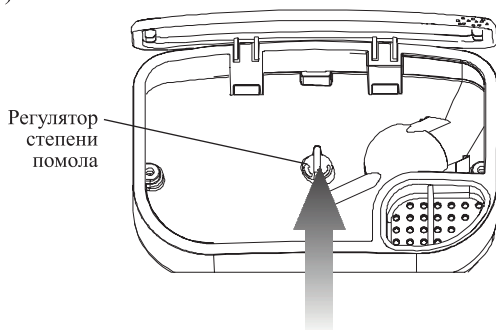
1. Убедитесь, что в резервуаре для кофейных зерен есть кофейные зерна.
2. Поместите кружку под носик кофемашины.

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

3. Нажмите на кнопку «Зерновой кофе». Кофемашина начнет приготовление кофе из кофейных зерен.
4. На дисплее появится значок кофейного зерна «☉». Поворачивайте регулятор, чтобы изменить количество значков кофейного зерна. Чем больше значков кофейных зерен, тем дольше работает кофемолка и крепче получится кофе.

Примечание. Во время работы кофемолки нажмите на кнопку «Зерновой кофе», чтобы включить приготовление двух чашек кофе: кофемашина включит приготовление двух порций кофе подряд. При этом вы можете выбрать объем порции и время работы кофемолки для каждой чашки.

5. При необходимости измените степень помола. Нажмите на регулятор степени помола и поверните его по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать нужную степень помола. Поворот по часовой стрелке увеличивает степень помола, поворот против часовой стрелки — уменьшает степень помола. Чем мельче помол, тем насыщеннее будет вкус и больше крема (пенка на приготовленном кофе).



Примечание. Степень помола можно изменить только во время работы кофемолки. Обратите внимание, что ощутить разницу во вкусе кофе вы сможете только после 2–3 чашки, так как необходимо израсходовать остатки ранее перемолотого кофе.

6. Когда на дисплее появится информация о температуре приготовления кофе и объеме порции, поворачивайте регулятор, чтобы изменить объем воды.

Примечание. Вы можете изменить температуру кофе до включения приготовления напитка (см. раздел «Настройка языка, температуры кофе, режима энергосбережения, звуковых сигналов и уровня жесткости воды»).

7. После окончания приготовления кофемашина перейдет в режим ожидания. Чтобы завершить приготовление раньше, нажмите на регулятор.

Приготовление кофе из молотого кофе

1. Поместите кружку под носик кофемашины.

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

2. Нажмите на кнопку «Молотый кофе». На дисплее появится значок ложки.
3. Откройте крышку резервуара для кофе. Вытащите крышку отверстия для подачи молотого кофе и добавьте 1 мерную ложку молотого кофе. Используйте мерную ложку из комплекта. Молотый кофе попадет сразу в заварочный механизм, поэтому не добавляйте больше 1 мерной ложки.

Примечание. Не используйте слишком тонкий или слишком грубый помол. Если использовать кофе тонкого помола, то мелкие частицы кофе могут забить отверстие выхода кофе в носике кофемашины, и вода не сможет выйти из носика. А если помол будет крупный, то вода прольется очень быстро, и кофе не успеет экстрагироваться. Напиток получится водянистый, без вкуса и аромата.

4. Нажмите на регулятор. Кофемашина начнет приготовление кофе из молотого кофе.
5. Когда на дисплее появится информация о температуре приготовления кофе и объеме порции, поворачивайте регулятор, чтобы изменить объем порции.

Примечание. Вы можете изменить температуру кофе до включения приготовления напитка (см. раздел «Настройка языка, температуры кофе, режима энергосбережения, звуковых сигналов и уровня жесткости воды»).

6. После окончания приготовления кофемашина перейдет в режим ожидания. Чтобы завершить приготовление раньше, нажмите на регулятор.

Точная настройка приготовления кофе

1. Поместите кружку под носик кофемашины.

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

2. Нажмите на кнопку «Молотый кофе» или «Зерновой кофе».

Примечание. В независимости от того, какое приготовление кофе вы выберете, настройки будут применены к двум способам приготовления кофе.

3. Если вы выбрали приготовление кофе из кофейных зерен, то настройте крепость кофе, поворачивая регулятор.
4. Дождитесь начала процесса приготовления — на дисплее появится значения температуры и объема порции кофе.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Пар», пока на дисплее не появится меню настройки приготовления кофе — на дисплее появятся надписи «Порошок» и «Поток».
6. Нажмите на регулятор, чтобы перейти к настройке веса молотого кофе для создания кофейной таблетки (надпись «Порошок»). Поворачивайте регулятор, чтобы изменить значение. Диапазон изменения: от -20 до $+20$. Изменения значения на единицу уменьшает или увеличивает вес кофейной таблетки на $0,02$ г. Нажмите на регулятор, чтобы активировать настройку.
7. Поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы перейти к настройке порции воды (надпись «Поток»). Поворачивайте регулятор, чтобы изменить значение. Диапазон изменений: от -20 до $+20$. Изменения значения на единицу уменьшает или увеличивает порцию воды на $0,2$ мл. Нажмите на регулятор, чтобы активировать настройку.
8. Поверните регулятор по часовой стрелке, на дисплее появится надпись «Выйти». Нажмите на регулятор, чтобы завершить настройку.

Примечание. При производстве кофемашины установлены наиболее подходящие параметры, поэтому мы не рекомендуем изменять их.

Советы по приготовлению кофе

Для приготовления кофе подходят чашки высотой от 70 до 110 мм (расстояние от решетки поддона до носика).

Опустошайте поддон для капель по мере его заполнения. Вылейте скопившуюся в поддоне жидкость, вымойте и просушите, затем установите обратно.

Рекомендуется опустошать и промывать резервуар для кофейных таблеток и внутренний поддон после каждого приготовления кофе.

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

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

Перед приготовлением кофе рекомендуется прогреть чашку. Вы можете поставить чашку под носик подачи кофе и включить приготовление кофе из молотого кофе, не добавляя кофе в кофемашину. Вылейте воду. Так вы прогреете чашку.

Приготовление вспененного молока и разогрев напитков

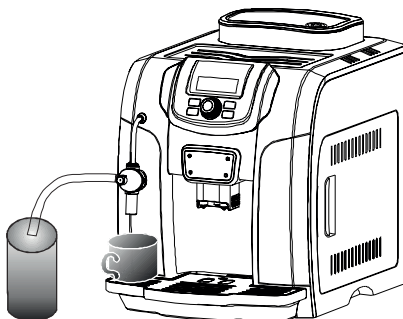
Перед приготовлением молочной пенки или разогрева напитков необходимо прогреть стимер и механизм вспенивания молока с насадкой:

1. Подставьте под насадку механизма вспенивания молока пустую емкость.
2. Переведите регулятор подачи пара в положение «Пар».
3. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашина начнет нагрев бойлера для подачи пара. На дисплее поочередно будут загораться деления.
4. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, поворачивайте регулятор, чтобы выбрать время подачи пара 30 секунд.
5. Вначале вместо пара может пойти струя воды (скопившийся в стимере конденсат). Когда из насадки пойдет только пар — стимер и механизм вспенивания молока с насадкой прогреты. Чтобы самостоятельно остановить подачу пара, нажмите на регулятор.

Внимание! После прогрева стимер очень горячий, не дотрагивайтесь до него! Поворачивайте стимер, взявшись за ручку.

Автоматическое вспенивание молока

1. Опустите конец силиконового шланга в емкость с молоком.
2. Поместите кружку под насадку механизма вспенивания молока.



3. Поверните регулятор подачи пара в положение «Молочная пенка».
4. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашина начнет нагрев бойлера для подачи пара. На дисплее поочередно будут загораться деления.
5. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, поворачивайте регулятор, чтобы изменить время подачи пара. Вы можете установить время подачи от 20 до 120 секунд с шагом 5 секунд.
6. После окончания приготовления кофемашина перейдет в режим ожидания. Чтобы завершить приготовление раньше, нажмите на регулятор.

Ручное вспенивание молока

1. Возьмите высокую емкость для молока. Желательно, чтобы у емкости был удобный носик для наливания, но можно обойтись высокой кружкой.
2. Наполните емкость молоком наполовину или меньше, так как при взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется примерно 100 мл молока.
3. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар».
4. Подставьте под насадку механизма вспенивания молока емкость с молоком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите насадку в молоко на глубину 1–2 см.
Примечание. Включайте подачу пара только после того, как погрузили насадку в молоко. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать насадку в молоко, полетят брызги.
5. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашинa начнет нагрев бойлера для подачи пара. На дисплее поочередно будут загораться деления.
6. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, поворачивайте регулятор, чтобы изменить время подачи пара. Вы можете установить время подачи от 20 до 120 секунд с шагом 5 секунд.
7. Держите насадку под углом так, чтобы кончик насадки буквально на 0,5–1 мм был погружен в молоко. Поток горячего пара из насадки должен создавать воронку в емкости, тогда пена начнет подниматься.
8. После начала подачи пара медленно поднимайте насадку к поверхности, опуская емкость с молоком. При некотором положении насадки струя пара будет захватывать воздух и вдвухать 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 кончик насадки, и граница раздела пена-жидкость не будет видна.
9. В процессе вспенивания передвигайте емкость 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.
Примечание. После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опустите насадку глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может политься через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.
10. После окончания подачи пара кофемашинa перейдет в режим ожидания. Чтобы отключить подачу пара раньше, нажмите на регулятор. Вытаскивайте насадку из молока только после прекращения подачи пара. Если сделать наоборот, то при вынимании насадки в пену попадут крупные пузыри воздуха.
11. Чтобы пена получилась однородной, взболтайте ее несколькими круговыми движениями. Делать это лучше не на весу, а поставив сосуд на стол. После этого несколько раз несильно постучите дном емкости о стол, при этом крупные пузыри воздуха всплывут наверх и лопнут.

Разогрев соков и напитков

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

1. Поверните регулятор подачи пара в положение «Пар».
2. Подставьте под насадку механизма вспенивания молока емкость с разогреваемым напитком. Емкость следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру напитка. Опустите насадку в напиток на глубину 1–2 см.

Примечание. Включайте подачу пара только после того, как погрузили насадку в напиток. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать насадку в жидкость, полетят брызги.

3. Нажмите на кнопку «Пар». Кофемашина начнет нагрев бойлера для подачи пара. На дисплее поочередно будут загораться деления.
4. Когда на дисплее появится информация о времени подачи пара, поворачивайте регулятор, чтобы изменить время подачи пара. Вы можете установить время подачи от 20 до 120 секунд с шагом 5 секунд.
5. После окончания подачи пара кофемашина автоматически отключится и перейдет в режим ожидания. Чтобы отключить подачу пара раньше, нажмите на регулятор. Вытаскивайте насадку из напитка только после прекращения подачи пара.

После каждого использования очищайте стимер, силиконовый шланг и механизм вспенивания молока с насадкой и держателем. Снимите механизм вспенивания молока, потянув его вниз. Затем снимите насадку и силиконовый шланг, потянув их в сторону от механизма вспенивания молока. Открутите держатель со стимера. Вымойте все части теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Стимер протрите влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30 секунд подачу пара. Если стимер не почистить после использования, остатки молока присохнут, и их будет сложно очистить. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Вы можете поворачивать стимер, взявшись за его ручку.

Советы по приготовлению молочной пенки

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 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.

Овсяное или кокосовое молоко могут взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко. Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются.

Качество и вкус одной и той же марки молока могут меняться на протяжении года. Это связано с тем, что у коров меняется рацион, меняются температурные условия содержания и т.д. Поэтому если молоко стало хуже взбиваться или изменился его вкус, можете попробовать молоко других производителей и подобрать то, которое вам больше нравится. При выборе молока обратите внимание, что некоторые производители могут писать на упаковке «для капучино». Это означает, что это молоко специально производится для приготовления кофе и производитель гарантирует его вкус и необходимые качества для взбивания.

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

Очищайте стимер, силиконовый шланг и механизм вспенивания с насадкой и держателем после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий. Снимите механизм вспенивания молока, потянув его вниз. Затем снимите насадку и силиконовый шланг, потянув их в сторону от механизма вспенивания молока. Открутите держатель со стимера. Вымойте все части теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Стимер протрите влажной тканью. Чтобы очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30 секунд подачу пара. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Вы можете поворачивать стимер, взявшись за его ручку.

Приготовление капучино

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко в питчере или отдельной кружке. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус.

Советы по приготовлению капучино

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

Чтобы придать чашке латте эстетические достоинства, воспользуйтесь техникой латте-арта (латте — молоко, арт — искусство). При добавлении в эспрессо вспененного молока оно выливается особым образом, в результате на поверхности образуется тот или иной узор. Самый простой узор (цветок) можно создать, если при вливании молока двигать его струйку зигзагообразно по поверхности кофе. В конце процесса проведите струйкой снизу вверх — это создаст стебелек. Подробнее о латте-арте можно прочитать в специальных руководствах или в интернете.

Сверху готовый напиток можно посыпать какао-порошком или корицей.

Сорта кофе

В мире произрастает большое количество сортов кофе. Названия сортов появились в честь тех, кто их обнаружил или вывел. Иногда сорта называются сочета-

нием цифр или букв. Информационный код каждой смеси или моносорта включает название страны произрастания, вид и сорт дерева, высоту произрастания, название станции обработки и имя плантации или фермера, который вырастил этот сорт. У каждого сорта кофе свои неповторимые вкусо-ароматические характеристики.

Маркировка качества сортов кофе:

- AA и A — лучшее качество;
- AB — высокое качество;
- B и BA — среднее качество;
- BB и C — низкое качество.

Найти хороший сорт кофе в магазине непросто. Чаще продаются смеси (бленды).

Дело в том, что у элитных сортов кофе урожайность ниже, чем у низких сортов. Поэтому производители смешивают дорогие и дешевые сорта в различных пропорциях, чтобы получилось приемлемое качество и цена. Элитные сорта кофе можно купить в специализированных магазинах, и их цена будет высокой.

Степень обжарки

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

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

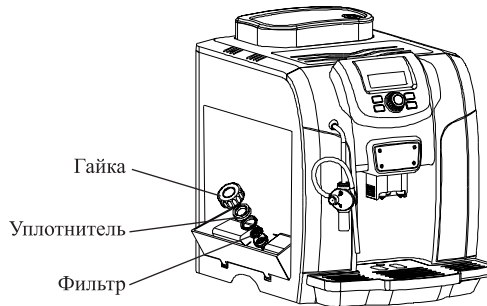
Для достижения наилучшего вкуса кофе зерна должны быть свежееобжаренными. Если вы не жарите зерна сами, обратите внимание на дату изготовления на упаковке.

Чистка и обслуживание

Перед проведением чистки и обслуживания переведите переключатель в положение «О». Затем отключите устройство от сети питания. Протирайте корпус сухой или влажной тканью. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Избегайте попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления, на шнур питания и в область разъема для подключения шнура питания.

Регулярно промывайте резервуар для воды. Если кофемашинa 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.

Под резервуаром для воды находится фильтр, который предотвращает попадание выли и грязи в устройство. Потяните резервуар для воды на себя, затем вверх, чтобы достать из устройства. Открутите гайку фильтра. Извлеките уплотнитель. Вымойте гайку и уплотнитель теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки. Просушите. Прочистите фильтр щеточкой с мягким ворсом (в комплект не входит). Установите уплотнитель на фильтр. Закрутите гайку. Установите резервуар для воды в устройство.



Регулярно очищайте поддоны, резервуар для кофейных таблеток и заварочный механизм. Откройте боковую дверцу, потянув за ручку. Затем возьмитесь за ручку заварочного механизма, нажмите на платформу с надписью «Press» и вытащите заварочный механизм. Промойте заварочный механизм теплой водой и просушите. Вытряхните скопившийся кофе из резервуара для кофейных таблеток. Резервуар для кофейных таблеток и внутренний поддон промойте теплой водой и просушите. Слейте скопившуюся жидкость из поддона для капель. Решетку, поддоны и резервуар вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и просушите. Места установки внутреннего поддона, резервуара для кофейных таблеток и заварочного механизма очищайте сухой мягкой тканью.

После каждого использования очищайте стимер, силиконовый шланг и механизм вспенивания молока с насадкой и держателем. Снимите механизм вспенивания молока, потянув его вниз. Затем снимите насадку и силиконовый шланг, потянув их в сторону от механизма вспенивания молока. Открутите держатель со стимера. Вымойте все части теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите. Стимер протрите влажной тканью. Чтобы



очистить стимер изнутри, подставьте под стимер емкость и включите примерно на 30 секунд подачу пара. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Вы можете поворачивать стимер, взявшись за его ручку. Соберите в обратной последовательности.

Удаление накипи

Если вы установили уровень жесткость воды при настройке кофемашины, то устройство оповестит вас о необходимости провести очистку от накипи — на дисплее загорится надпись «Очистка».

1. Подставьте под носик емкость, вмещающую в себя не менее 1000 мл.
2. На экране под надписью «Очистка» слева есть надпись «ОК», справа — «ESC». Нажмите на регулятор, чтобы запустить процесс очистки от накипи.

Примечание. Если вы не хотите проводить очистку от накипи, то поверните регулятор для выбора надписи «ESC» и нажмите на регулятор.

3. На дисплее появится надпись «Очистка от накипи». Нажмите на регулятор.
4. На дисплее появится надпись «Добавьте воды». Налейте в резервуар не менее 1 л воды с разведенным в ней средством для удаления накипи (можно использовать 3% раствор лимонной кислоты). Нажмите на регулятор.
5. На дисплее появится надпись «Пролив воды». Начнется пролив воды.
6. После завершения пролива воды кофемашина проведет самодиагностику. На дисплее по очереди будут загораться деления.
7. После окончания очистки от накипи кофемашина перейдет в режим ожидания.
8. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его чистой прохладной водой до максимально отметки. Включите приготовление кофе без добавления кофейных зерен или молотого кофе 4–6 раз, чтобы промыть остатки средства для удаления накипи.

Уход и хранение

Переведите переключатель на задней стороне устройства в положение «О». Затем отключите устройство от сети питания. 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.

Чтобы мерная ложка и механизм вспенивания молока с насадкой и силиконовым шлангом не потерялись, вы можете убрать их в резервуар для кофейных зерен.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили кофемашину к сети, но не перевели переключатель на задней стороне устройства в положение «I»	Чтобы включить кофемашину после подключения к сети, переведите переключатель на задней стороне устройства в положение «I»
Вы перевели переключатель на задней стороне устройства в положение «I», но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления
Включен режим энергосбережения. Устройство перешло в режим энергосбережения (спящий режим)	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы заново запустить работу устройства

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 поддонов
Кофемашину пытались переставлять, наклонять или случайно задели с полным резервуаром или поддонами, и вода выплеснулась	Не заливайте воду в резервуар выше максимальной отметки. Не перемещайте кофемашину, когда в резервуаре или поддонах вода
Фильтр под резервуаром для воды загрязнен	Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

У кофе кислый привкус

Возможная причина	Решение
Кофемашина была плохо промыта после удаления накипи	Тщательно вымойте резервуар для воды, наполните чистой водой и проведите ручную очистку, как описано в главе «Очистка и обслуживание», чтобы промыть внутренние части
Кофейные зерна или молотый кофе испортились из-за неправильного хранения	Храните кофе в герметичной упаковке в месте, защищенном от влаги, тепла и света

После включения кофемашины устройство не провело самоочистку

Возможная причина	Решение
Вы перевели переключатель на задней стороне устройства в положение «I», но не нажали на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления, устройство проведет самодиагностику, самоочистку и проведет предварительный нагрев
В резервуаре для воды нет воды	Наполните резервуар чистой водой комнатной температуры
Устройство вышло из строя	Обратитесь в сервисный центр






Не получается молочная пенка

Возможная причина	Решение
Молоко недостаточно холодное или используемое молоко не подходит для вспенивания	Рекомендуется, чтобы температура молока была 5–10 °С, а содержание белка в молоке должно быть не менее 3%
Механизм вспенивания молока с насадкой и стимер загрязнены	Очистите механизм вспенивания молока с насадкой и стимер, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
При самостоятельном приготовлении молочной пенки использовалась слишком большая чашка или не той формы	Используйте высокую и узкую чашку

Из насадки механизма вспенивания молока не выходит пар

Возможная причина	Решение
Механизм вспенивания молока с насадкой и стимер загрязнены	Очистите механизм вспенивания молока с насадкой и стимер, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

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

	<p>В резервуаре для воды нет воды. Резервуар для воды установлен неправильно</p>	<p>Налейте чистую фильтрованную воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку, закройте его крышкой и установите в кофемашину до упора</p>
	<p>Резервуар для кофейных таблеток заполнен</p>	<p>Опустошите резервуар для кофейных таблеток</p>
	<p>Заварочный механизм не установлен или установлен неправильно</p>	<p>Установите заварочный механизм в кофемашину до щелчка</p>
	<p>Боковая дверца открыта</p>	<p>Закройте боковую дверцу, прижав ее к кофемашине до щелчка</p>
	<p>Резервуар для кофейных таблеток не установлен или установлен неправильно</p>	<p>Установите резервуар для кофейных таблеток в кофемашину до упора</p>
<p>«Очистка»</p>	<p>Требуется провести очистку от накипи</p>	<p>Проведите очистку от накипи, как это описано в главе «Чистка и обслуживание»</p>
<p>«Нет воды»</p>	<p>Залип клапан подачи воды, резервуар для воды пуст или не установлен</p>	<p>Убедитесь, что в резервуаре для воды достаточно воды и он установлен в кофемашину до упора. Нажмите на регулятор, чтобы кофемашинa провела самодиагностику. Дождитесь окончания процесса самодиагностики. Если надпись не исчезла, обратитесь в сервисный центр</p>
<p>«NTC ошибка»</p>	<p>Ошибка платы управления</p>	<p>Выключите устройство. Для этого переведите переключатель на задней стороне устройства в положение «О». Дождитесь полного остывания устройства и попробуйте включить кофемашину снова. Если надпись не исчезла, обратитесь в сервисный центр</p>
<p>«Защита»</p>	<p>Сработала защита от перегрева</p>	<p>Выключите устройство. Для этого переведите переключатель на задней стороне устройства в положение «О». Дождитесь полного остывания устройства и попробуйте включить кофемашину снова. Если надпись не исчезла, обратитесь в сервисный центр</p>



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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1250 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Давление: 19 бар
5. Емкость резервуара для воды: 2 л
6. Емкость резервуара для кофейных зерен: 300 г
7. Длина шнура: 1,3 м
8. Размер устройства: 280 × 438 × 368 мм
9. Размер упаковки: 440 × 365 × 445 мм
10. Вес нетто: 9,6 кг
11. Вес брутто: 10,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Нинбо Тяньсян Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №99 Хуаньчэн Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

Засорение бойлера, патрубков или резервуара для воды органическими, соевыми или минеральными отложениями не является гарантийным случаем. Во избежание образования отложений требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

Засорение заварочного механизма не является гарантийным случаем. Во избежание засорения заварочного механизма требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

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

Засорение фильтра носика является следствием слишком мелкого помола, не предназначенного для кофемашины. Во избежание засорения фильтра носика не используйте слишком мелкий помол.

Выход из строя устройства в следствии попадания жидкости в корпус устройства, на панель управления, на шнур питания и в область разема для подключения шнура питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофемашины повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофемашиной только под контролем лиц, ответствен-

- ных 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 следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

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

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

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

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87