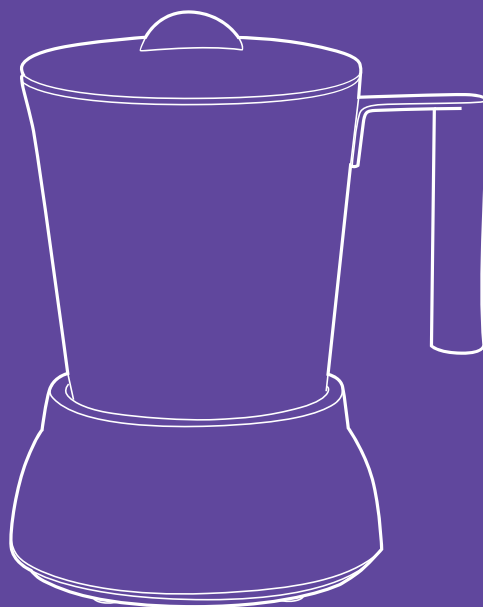


**Густая пена?
Не проблема!**



**Капучинатор
КТ-7156**

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	4
Устройство капучинатора	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7156 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в 4 режимах: кофе по-турецки, молочная пенка с подогревом, горячее молоко и какао.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью 1 кнопки на моторном блоке. На дне моторного блока есть место для хранения насадки, что очень удобно и позволяет не потерять насадку.

Вращение насадки в капучинаторе производится по принципу магнитной мешалки. В моторном блоке электромотором вращается магнит, который создает вращающееся магнитное поле. Это поле действует на магниты, установленные внутри насадки, в результате она начинает вращаться. Таким образом, вращающий момент передается насадке не механически, а бесконтактно через магнитное поле. Благодаря этому чаша не имеет сквозной оси, поэтому можно не бояться протечки жидкости через нее, подшипник мешалки не нужно смазывать, а при застревании насадки мотор не застопорится и не повредится.

Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться вручную плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и выбрать режим. Через несколько минут горячая молочная пена готова. Так же в капучинаторе можно готовить кофе по-турецки, какао или просто подогреть молоко.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Крышка — 1 шт.
 - Питчер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 2. Насадка — 2 шт.*
 3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 4. Коллекционный магнит — 1 шт.**
- *одна насадка может быть установлена на ось внутри питчера
**опционально

Устройство капучинатора



Насадку надевают на ось внутри питчера. В комплекте поставляется 2 одинаковых насадки, которые подходят для вспенивания, приготовления кофе по-турецки, горячего молока и какао. Снизу моторного блока есть специальное место для хранения насадки, вы можете хранить там запасную насадку.

Если включить капучинатор без установленного питчера, капучинатор начнет работу, но скоро отключится.

Внутри питчера есть минимальная и максимальная отметки. При приготовлении горячего молока, какао и молочной пенки не превышайте максимальную отметку, при приготовлении кофе по-турецки — минимальную отметку. Не добавляйте молоко или воду ниже минимальной отметки.

Чтобы включить капучинатор и выбрать режим приготовления, нажимайте на **кнопку «Режим»**. Капучинатор отключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы прервать приготовление в любой момент, нажмите и удерживайте кнопку «Режим».

У кнопки есть **световая индикация**. Режимы переключаются циклически: кофе по-турецки, молочная пенка с нагревом, горячее молоко и какао. Цвет индикатора указывает на выбранный режим: фиолетовый — кофе по-турецки, зеленый — молочная пенка с нагревом, красный — горячее молоко и желтый — какао. Когда вы выбираете режим, индикация мигает. Во время приготовления индикация горит непрерывно. Когда приготовление завершено, индикация гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите моторный блок мягкой тканью. Вымойте питчер, крышку и насадку в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите.

Установите моторный блок на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстояние не менее 10 см от края стола.

Использование

1. Рекомендации по приготовлению, выбору режима приведены в таблице ниже.
2. Установите насадку на ось внутри питчера.
3. Налейте молоко в питчер. Если вы готовите какао или кофе по-турецки, сначала добавьте молоко или воду, затем добавляйте сухие ингредиенты (сахар, какао-порошок или молотый кофе).

Примечание. Внутри питчера есть минимальная и максимальная отметки. При приготовлении горячего молока, молочной пены с нагревом или какао не превышайте максимальную отметку, при приготовлении кофе по-турецки — минимальную отметку. Не добавляйте молоко или воду ниже минимальной отметки.

4. Закройте питчер крышкой.
5. Подключите моторный блок к сети.
6. Установите питчер на моторный блок и нажмите на кнопку «Режим» столько раз, чтобы начал мигать индикатор нужного вам режима. Индикатор фиолетового цвета — режим приготовления кофе по-турецки, индикатор зеленого цвета — молочная пенка с нагревом, индикатор красного цвета — горячее молоко, индикатор желтого цвета — какао.
7. Через несколько секунд после выбора режима капучинатор автоматически включит приготовление, индикация будет гореть непрерывно.
8. После завершения приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет.
9. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Режим».
10. После приготовления перелейте кофе, молочную пену, молоко или какао в чашку, а питчер, крышку и насадку вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

Внимание! После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв для охлаждения устройства.

Режим	Цвет индикатора	Получаемый продукт	Мин.объем, мл	Макс. объем, мл
Кофе по-турецки	фиолетовый	Кофе по-турецки	130	130
Молочная пенка с подогревом	зеленый	Молочная воздушная пенка для капучино или латте	130	250
Горячее молоко	красный	Горячее молоко	130	250
Какао	желтый	Какао с небольшой пенкой (подходит для смешивания других напитков на основе молока)	130	250

Советы

Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо взбиваются.

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

Холодное молоко вспенивается лучше, чем горячее.

Сахар ухудшает взбивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

Горячее молоко (больше 70 °С) практически не вспенивается, как и домашнее молоко (слишком жирное).

Не наливайте молоко до самой отметки «МАКС»: тогда насадка лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

При приготовлении какао или матча-латте, сначала установите насадку на ось внутри питчера и налейте молоко, только после этого насыпайте сухие ингредиенты. В противном случае насадка может застрять, и напиток не получится.

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

Очищайте питчер, насадку и крышку после каждого использования, так как они — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора, чтобы не поцарапать ее. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки. Удобнее всего использовать силиконовую лопатку.

Для приготовления кофе по-турецки нужен самый мелкий помол. Самый мелкий помол кофе по консистенции напоминает муку. Смолоть кофе сверхтонкого

помола в домашних условиях очень сложно, не все кофемолки могут смолоть кофе так мелко. Вы можете купить кофе сверхтонкого помола в обычном или в специализированном магазине. На упаковке обычно указывают «для турки» или «сверхтонкий помол».

Соотношение молотого кофе и воды для приготовления кофе по-турецки 10 к 1. Например, на 100 мл воды, потребуется 10 г молотого кофе.

Соотношение молочной пены в напитках на базе эспрессо

Для **латте** правильным является соотношение кофе, молока и молочной пены 1:2:1. Это классическая формула, однако, многие профессиональные бариста говорят о том, что молочной пены на латте должно быть всего лишь до 2-х сантиметров, а все остальное место в стакане должны занимать равномерно смешанные молоко и эспрессо. Для латте молоко не столько взбивается, сколько прогревается до температуры 60 °С, что при смешивании с эспрессо дает температуру готового напитка до 70 °С. Для приготовления латте нужно самостоятельно контролировать работу капучинатора, чтобы получить незначительный объем пены.

Для **капучино** соотношение молока и кофе — 2:1, но вместо молока тут используется в основном молочная пена, поэтому самого молока в капучино совсем немного. Объем классической порции капучино обычно не превышает 180 мл. Для капучино молоко именно взбивается, в зависимости от типа приготовления создается или глянцевая и эластичная, или плотная и сухая пена.

Латте макиато — это слоистый латте. Слоистые напитки или градиенты выглядят красиво. Сделать такой напиток очень легко при помощи капучинатора КТ-7156. Для одной порции вам понадобится:

- эспрессо — 35 г;
- молоко жирностью минимум 3,5% — 100 г;
- сироп/шоколадная крошка/орехи/корица/кокосовая стружка.

Налейте молоко в капучинатор и сделайте пенку с подогревом. Перелейте содержимое в стакан или в специальный высокий прозрачный айриш-бокал, так как в прозрачных емкостях этот напиток смотрится очень эффектно, а также в них легче контролировать создание слоистой структуры.

Далее сварите кофе. Рекомендуется для латте, капучино или латте макиато использовать кофе эспрессо, приготовленный в рожковой кофеварке. Если у вас нет рожковой кофеварки, вы можете в качестве кофе использовать кофе по-турецки, приготовленный в капучинаторе. В таком случае сначала приготовьте кофе, а затем молочную пенку. Возьмите 12 г кофейных зерен, перемолоть их нужно непосредственно перед приготовлением напитка. Залейте 120 мл холодной воды, положите получившийся порошок в питчер, поставьте питчер на моторный блок и включите приготовление кофе по-турецки. Главное — не дать кофе закипеть: когда вы видите, что он поднимается, питчер надо снять с моторного блока и дать пене опуститься. При желании добавьте сахар по вкусу и перелейте кофе в отдельный стакан. Приготовьте молочную пенку.

Теперь необходимо смешать ингредиенты, при этом нужно сохранить пену и создать эффектные слои. Для этого эспрессо из второго стакана нужно перелить в молоко тонкой струей.

В результате, кофе должен оказаться посередине, а на пене останется лишь небольшой коричневатый след, который и дал название напитку: по-итальянски это маленькое пятнышко называется «macchia» [makja]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью налива эспрессо.

Добавьте по вкусу сироп, шоколадную крошку, орехи, корицу или кокосовую стружку.

Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

Чистка и обслуживание

Протирайте моторный блок капучинатора сухой или слегка влажной мягкой тканью.

Насадку, пичтер и крышку можно мыть под струей воды. Мойте их с мылом или средством для мытья посуды, затем ополосните водой и просушите. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения внутренних стенок пичтера, крышки или насадки. Пичтер можно мыть в посудомоечной машине.

Не помещайте моторный блок капучинатора в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки «Режим», внутрь моторного блока, на нагреваемую поверхность и шнур питания.

Уход и хранение

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

Перед хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли и грязи.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Дождитесь полного остывания капучинатора, попробуйте включить снова



Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «МИН»

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «МИН»
Капучинатор был не очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования, как это описано в главе «Чистка и обслуживание»

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше отметки «МАКС»	Наливайте молоко, не превышая отметку «МАКС». При приготовлении кофе по-турецки не превышайте отметку «МИН»
Не закрыта крышка	Перед запуском приготовления всегда плотно закрывайте крышку

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 550–650 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 890 мл
5. Рабочая емкость: 130–250 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 175 × 130 × 200 мм
8. Размер упаковки: 150 × 150 × 210 мм
9. Вес нетто: 1,0 кг
10. Вес брутто: 1,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Хоцзид Илектрикэл Иквивмэнт Лтд. БЛДГ 15, #88 Хайтянь Рд., Гаомин Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

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

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

Выход из строя капучинатора вследствие попадания жидкостей в моторный блок, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте моторный блок 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 прибора 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без жидкостей в питчере. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. 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.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
18. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь моторного блока, в область разъема шнура и органы управления.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
21. Не используйте прибор без жидкости. Всегда наполняйте капучинатор выше отметки «МИН» и не превышайте отметку «МАКС».
22. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.

23. После использования не дотрагивайтесь до нагреваемой поверхности внутри моторного блока, когда питчер не установлен.
24. Между использованиями делайте перерыв не менее 3–5 минут, чтобы избежать перегрева устройства.

IM-2

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

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

Вертикальный пылесос КТ-5105

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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





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