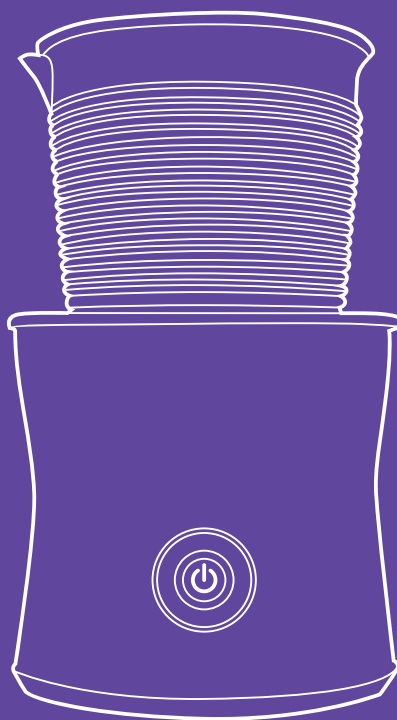


**Густая пена?
Не проблема!**



**Капучинатор
КТ-7127**

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.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7127 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в 3 режимах: молочная пена с нагревом и без нагрева, а также смешивание с нагревом.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью кнопок на корпусе. Через прозрачную крышку можно наблюдать за процессом приготовления.

Вращение насадки в капучинаторе КТ-7127 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 внутри питчера нет сквозной оси, поэтому его можно легко снять с моторного блока. Питчер индукционного капучинатора очень удобно мыть. Кроме того при застревании насадки мотор не застопорится и не сгорит.

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 холодная или горячая молочная пена готова. Так же в капучинаторе можно готовить какао или просто подогреть молоко.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Питчер с силиконовой накладкой — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
2. Многофункциональная насадка — 1 шт.*
 - Насадка для вспенивания с пружинкой — 1 шт.
 - Ось насадки — 1 шт.
 - Насадка для какао — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.**

* может быть установлена в устройство

**опционально

Устройство капучинатора



Многофункциональная насадка состоит из оси, насадки для вспенивания с пружинкой и насадки для какао. Если вы хотите приготовить молочную пенку, то необходимо на ось надеть насадку с пружинкой, ось подсоединить к крышке капучинатора. Для приготовления какао на ось сначала надевают насадку для какао, затем к оси подсоединяют насадку для вспенивания с пружинкой. При приготовлении горячего молока его необходимо перемешивать, чтобы оно не пригорело. Для этого с насадки для вспенивания снимают пружинку и устанавливают насадку без пружинки на ось.

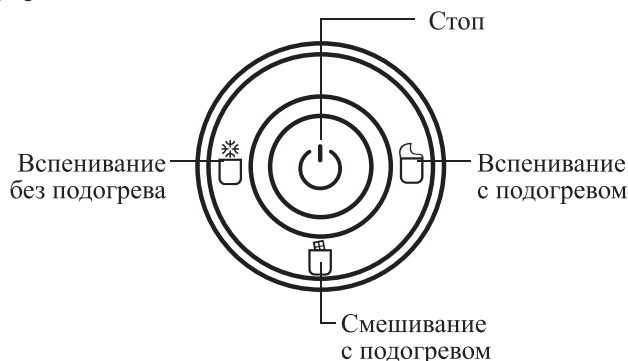
Внутри моторного блока находится **нагреваемая поверхность и переключатель безопасности**. При установке питчера на моторный блок переключатель безопасности нажимается и капучинатор можно включить. Если убрать питчер с моторного блока, переключатель безопасности не будет нажат, индикация кнопок будет мигать красным светом, капучинатор включить не получится.

Внутри питчера есть одна минимальная и три максимальных отметки. При приготовлении горячего молока не превышайте верхнюю максимальную отметку, при приготовлении какао — среднюю максимальную отметку, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — нижнюю максимальную отметку. Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки.



Kitfort

Панель управления



Чтобы включить капучинатор, нажмите на одну из кнопок: «Вспенивание с подогревом», «Вспенивание без подогрева» или «Смешивание с подогревом». Капучинатор отключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы прервать приготовление в любой момент, нажмите на кнопку «Стоп».

У кнопок есть световая индикация. Во время приготовления индикация горит непрерывно. Когда приготовление завершено, индикация гаснет. Если убрать питчер с моторного блока, индикация будет мигать.

Примечание. По завершении приготовления, когда индикация уже не горит, насадка не вращается, вентилятор в моторном блоке еще может продолжать работать какое-то время. Это необходимо для того, чтобы остудить нагревательный элемент. Не отключайте капучинатор от сети питания до тех пор, пока вентилятор не перестанет работать.

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 все части многофункциональной насадки 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. Излишки шнура уложите в отсек с нижней стороны моторного блока. Вставьте шнур в прорезь в нижней части моторного блока.

Использование





1. Соберите многофункциональную насадку в соответствии с тем, что вы собираетесь готовить (подробно описано в главе «Устройство капучинатора»). Также рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.
2. Налейте молоко в питчер. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала




установить многофункциональную насадку внутрь питчера, затем добавлять какао-порошок и сахар.

Примечание. Внутри питчера есть одна минимальная и три максимальных отметки. При приготовлении горячего молока не превышайте верхнюю максимальную отметку, при приготовлении какао — среднюю максимальную отметку, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — нижнюю максимальную отметку. Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки.

3. Подсоедините ось с насадкой к крышке и закройте питчер крышкой. Если вы готовите какао и уже установили насадку с осью в питчер, то закрывайте крышку так, чтобы ось попала на специальный выступ снизу крышки.
4. Установите питчер на моторный блок и нажмите нужную кнопку: для приготовления холодной молочной пены — кнопку «Вспенивание без подогрева», для приготовления горячего вспененного молока и горячего молока — кнопку «Вспенивание с подогревом», для приготовления какао — «Смешивание с подогревом».
5. Через несколько секунд после выбора режима капучинатор автоматически включит приготовление, индикация будет гореть непрерывно.
6. После завершения приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет, вентилятор будет продолжать работать еще некоторое время, а затем отключится.
7. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Стоп».
8. После приготовления перелейте молочную пену, молоко или какао в чашку, а питчер, крышку и многофункциональную насадку вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

Внимание! После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора.

Режим	Значок на кнопке	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл	Насадка
Вспенивание без подогрева		Холодная пена для кофе в чашке, взбитые сливки	100	200	Для вспенивания с пружинкой 
Смешивание с подогревом		Какао с небольшой пенкой (подходит для смешивания других напитков на основе молока)	100	300	Для какао и для вспенивания с пружинкой 

Вспенивание с подогревом		Воздушная пенка для капучино или латте	100	200	Для вспенивания с пружинкой 
		Горячее молоко	100	400	Для вспенивания без пружинки 

Советы

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

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 вспенивание. Поэтому его рекомендуется добавлять в готовые напитки.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко вспениваться не будет.

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

Не наливайте молоко до самой отметки "MAX": тогда насадка лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание еще раз.

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

Очищайте капучинатор после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

При приготовлении какао сначала погрузите насадку в питчер и налейте молоко, только после этого насыпайте какао-порошок и сахар. В противном случае насадка может застрять, и напиток не получится.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности питчера, чтобы не поцарапать ее. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки.

Соотношение молочной пены в напитках на базе эспresso:

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 эспresso. Для латте молоко не столько взбивается, сколько прогревается до температуры 60 °С, что при смешивании с эспresso дает температуру готового напитка до 70 °С. Для приготовления латте нужно самостоятельно контролировать

работу капучинатора, чтобы получить незначительный объем пены, которая поднимается вверх напитка в процессе вспенивания.

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-7127. 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 питчер 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. Возьмите 7–9 г кофейных зерен, перемолите их непосредственно перед приготовлением напитка. Положите получившийся порошок в турку и залейте его 35 мл холодной воды, поставьте на огонь. Главное — не дать кофе закипеть: когда вы видите, что он поднимается, снимите турку с плиты и дайте пене опуститься. Повторите эту процедуру 5–7 раз, после чего добавьте сахар по вкусу и перелейте кофе во второй стакан.

Затем смешайте ингредиенты, при этом нужно сохранить пену и создать эффектные слои. Для этого перелейте эспрессо 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.

Все части многофункциональной насадки, питчер 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 питчера. Не используйте для мытья посудомоечную машину.



Не помещайте моторный блок капучинатора в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления, внутрь моторного блока, на нагреваемую поверхность и переключатель безопасности, а также на шнур питания.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его. Также иногда снимайте силиконовую накладку с питчера и промывайте ее и питчер по отдельности.

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

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Пружина не установлена на насадку для вспенивания	Установите пружину на насадку для вспенивания, если хотите взбить молочную пенку
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
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 «МАХ»	Наливайте молоко, не превышая отметку «МАХ». Для каждого режима указана своя отметка «МАХ»
Не закрыта крышка	Перед запуском приготовления всегда плотно закрывайте крышку

Индикаторы кнопок мигают красным

Возможная причина	Решение
Питчер не установлен на моторный блок капучинатора	Это не является неисправностью. Как только вы установите питчер на капучинатор, он нажмет переключатель безопасности. Тогда индикаторы перестанут мигать красным, капучинатором можно пользоваться

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: 650 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 700 мл
5. Рабочая емкость: 100–400 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 126 × 126 × 211 мм
8. Размер упаковки: 150 × 150 × 240 мм
9. Вес нетто: 1,4 кг
10. Вес брутто: 1,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун Провинс, 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

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, 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 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 при-

- бора 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. 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 корпуса устройства, 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 «MIN» и не превышайте отметку «MAX» для каждого из режимов.
 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.

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