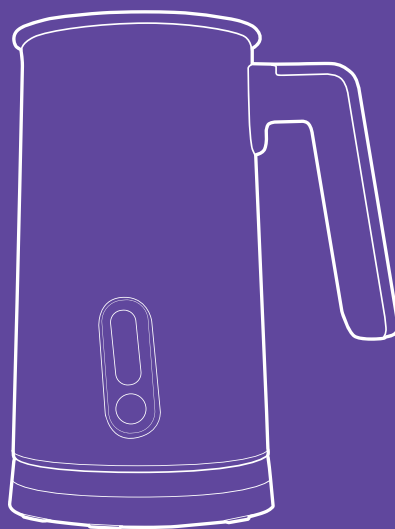


**Капучиссимо?
Белиссимо!**



**Капучинатор
КТ-7129**

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	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Капучинатор КТ-7129 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: плотная или воздушная пенка с нагревом, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева.

Управление капучинатором осуществляется с помощью одной кнопки. Капучинатор автоматически отключается, когда процесс вспенивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную.

Подставка с центральным контактом дает возможность располагать на ней корпус в любом положении, обеспечивая вращение на 360°. А через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением. Стенки капучинатора не будут горячими после окончания работы из-за особенности конструкции устройства. Благодаря антипригарному покрытию во время приготовления молоко не пригорит.

Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного вспенивания молока, следить за температурой. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока, нажать кнопку «Вкл/Выкл» и выбрать режим. Через две-три минуты холодная или горячая молочная пена готова. Кроме того, в капучинаторе можно готовить какао, а также смешивать и подогревать жидкости.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Крышка с установленным уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Насадка с пружинкой — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

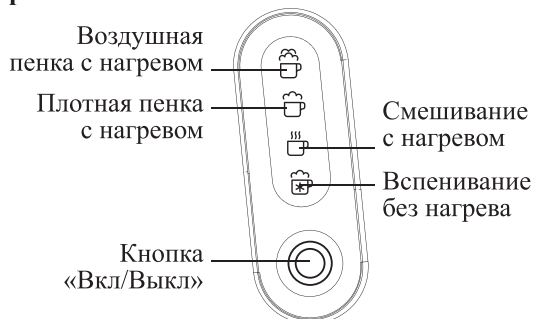
Устройство капучинатора



Насадка с пружинкой служит для взбивания молочной пены. Для смешивания напитков следует снять пружинку с насадки.

При добавлении молока в капучинатор не превышайте **верхнюю отметку «MAX» при смешивании** и **нижнюю отметку «MAX» при вспенивании**. Не наливайте молоко **ниже отметки «MIN»** в любом режиме.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также циклически переключает 4 режима приготовления. При выборе режима работы на панели управления мигает соответствующий индикатор. При работе устройства индикатор выбранного режима непрерывно горит.

Режим **«Воздушная пенка с нагревом»** подходит для создания легкой молочной пены для капучино.



В режиме *«Плотная пенка с нагревом»* капучинатор готовит плотную молочную пену для капучино и латте-арта.

Режим *«Смешивание с нагревом»* служит для смешивания и подогрева напитков.

Режим *«Вспенивание без нагрева»* позволяет сделать взбитые сливки или холодную пену для кофе глясе.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус устройства и подставку сначала влажной, а затем сухой тканью. Вымойте внутреннюю часть корпуса капучинатора, крышку и насадку с пружиной в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите. Не помещайте устройство в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в панель управления и контакты на дне капучинатора.

Установите насадку на ось внутри устройства. При смешивании следует снять пружинку с насадки, при вспенивании — надеть ее.

Установите подставку на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Излишки шнура сматывайте и поместите в отсек для шнура.

Использование

1. Налейте молоко в капучинатор. Не превышайте верхнюю отметку «MAX» при смешивании и нижнюю отметку «MAX» при вспенивании. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN» в любом режиме.
2. Установите капучинатор на подставку.
3. Закройте капучинатор крышкой.
4. Подключите прибор к сети питания.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Для выбора другого режима приготовления нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл», при этом индикатор выбранного режима начнет мигать. Режимы переключаются циклически. Через 3 секунды после выбора режима капучинатор подаст звуковой сигнал и начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
6. После окончания приготовления капучинатор автоматически отключится, а индикатор режима погаснет. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Отключите устройство от сети питания.

Воздушная пенка с нагревом

Используйте насадку с пружиной.

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 130 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Через 3 секунды после выбора режима капучинатор подаст звуковой сигнал и начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления капучинатор автоматически отключится, а индикатор режима погаснет.

Плотная пенка с нагревом

Используйте насадку с пружинкой.

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 130 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Нажмите еще раз на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выбрать режим «Плотная пенка с нагревом», при этом замигает индикатор выбранного режима. Через 3 секунды после выбора режима капучинатор подаст звуковой сигнал и начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления капучинатор автоматически отключится, а индикатор режима погаснет.

Смешивание с нагревом

Для смешивания напитков следует снять с насадки пружинку. Так молоко или другой напиток не будет взбиваться, но при этом не пригорит.

1. Налейте жидкости и ингредиенты для смешивания в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 300 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты, иначе насадка не сможет их прокрутить и вылетит.

Примечание. При смешивании жидких и сухих ингредиентов добавляйте в капучинатор сначала жидкие ингредиенты, например, молоко, а затем сухие, такие как какао-порошок или сахар.





2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Нажмите два раза на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выбрать режим «Смешивание с нагревом», при этом замигает индикатор выбранного режима. Через 3 секунды после выбора режима капучинатор подаст звуковой сигнал и начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления капучинатор автоматически отключится, а индикатор режима погаснет. Температура разогретого напитка составит примерно 60–65 °С.

Вспенивание без нагрева

Используйте насадку с пружинкой.

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 130 мл.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Нажмите три раза на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выбрать режим «Вспенивание без нагрева», при этом замигает индикатор выбранного режима. Через 3 секунды после выбора режима капучинатор подаст звуковой сигнал и начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления капучинатор автоматически отключится, а индикатор режима погаснет.

Внимание! После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора. Не наполняйте капучинатор выше нижней отметки «МАХ» при вспенивании и верхней отметки «МАХ» при смешивании, иначе жидкость будет переливаться через край.

Режим	Значок режима	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл
Воздушная пенка с нагревом		Легкая пенка для капучино	75	130
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пенка для латте-арта	75	130
Смешивание с нагревом		Смешивание напитков и подогрев	75	300
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	75	130

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 взбивается лучше, чем горячее. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.

Сахар ухудшает вспенивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

Горячее молоко (больше 70 °С) практически не взбивается, как и домашнее молоко (из-за своей жирности).

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

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание, во второй раз выбрав режим «Вспенивание без нагрева».

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

При приготовлении какао сначала налейте в капучинатор молоко и только потом добавляйте сухие ингредиенты (какао-порошок и сахар).

Очищайте капучинатор, насадку и крышку после каждого использования, так как это прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора. Внутреннее покрытие может повредиться. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки.

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-7129. Для одной порции вам понадобится:

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

Установите в капучинатор насадку с пружинкой и налейте молоко, затем выберите режим «Воздушная пенка с нагревом». 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, перемолоть их нужно 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, турку надо снять с плиты и дать пене опуститься. Такую процедуру нужно повторить 5–7 раз, после чего можно добавить сахар по вкусу и перелить кофе во второй стакан.

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.

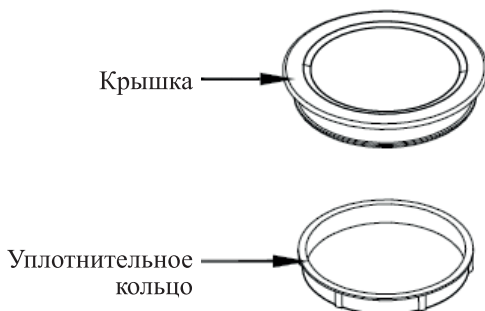
Чистка и обслуживание

Внутреннюю часть устройства, крышку и насадку с пружинкой мойте после каждого использования в теплой воде мягкой губкой с мылом или средством для мытья посуды. Следите за тем, чтобы вода не попала в панель управления и контакты на дне капучинатора. Затем полностью просушите все части капучинатора. При необходимости протрите корпус устройства и подставку сухой или влажной тканью.

Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на внутренних стенках прибора.

Не помещайте устройство в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки «Вкл/Выкл» и контактов на дне капучинатора. При необходимости протирайте корпус капучинатора и подставку сухой или влажной тканью.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



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, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Капучинатор перегрелся	Отключите капучинатор от сети и подождите, пока прибор остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в панель управления и контакты на дне капучинатора	Обратитесь в сервисный центр

Насадка не крутится или вылетела

Возможная причина	Решение
В капучинатор добавлены твердые или тянущиеся вещества	Не добавляйте в капучинатор вязкие и густые ингредиенты
Вы добавили сначала сухие, а потом жидкие ингредиенты	При приготовлении какао сначала налейте в капучинатор молоко и только потом добавьте сухие ингредиенты (какао-порошок и сахар)
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось внутри устройства

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось внутри устройства
Пружинка снята с насадки	Наденьте на насадку пружинку
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»



Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось внутри устройства
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Капучинатор загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается из капучинатора

Возможная причина	Решение
Слишком много молока	Не превышайте верхнюю отметку «MAX» при смешивании и нижнюю отметку «MAX» при вспенивании
Крышка не закрыта	Плотно закрывайте крышку перед началом приготовления

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: 500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 500 мл
5. Рабочая емкость: 75–300 мл
6. Количество режимов: 4
7. Уровень шума: <50 дБ
8. Длина шнура: 0,7 м
9. Размер устройства: 169 × 115 × 212 мм
10. Размер упаковки: 165 × 135 × 205 мм
11. Вес нетто: 1,0 кг
12. Вес брутто: 1,2 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. Повреждение внутренних стенок корпуса металлическими приборами 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 капучинатор 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 подставку, 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 капучинатора 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 капучинатором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с капучинатором.
8. Контролируйте работу капучинатора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий капучинатор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте капучинатор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте капучинатор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей капучинатора.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения капучинатора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных для детей местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
16. Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора. Внутреннее покрытие может повредиться. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки.
17. Не используйте прибор без жидкости. Всегда наполняйте капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте верхнюю отметку «MAX» при смешивании и нижнюю отметку «MAX» при вспенивании.
18. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора.
21. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.



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