

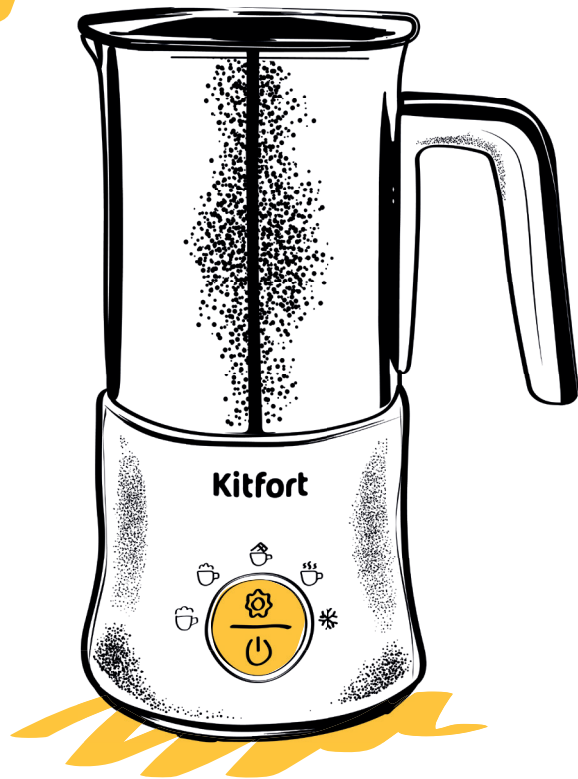


Kitfort

СЕГОДНЯ
БУДЕТ
ПЕННАЯ
ВЕЧЕРИНКА!



Penguin Pack
Капучинатор
КТ-7477



kitfort.ru



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	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14



Общие сведения

Капучинатор КТ-7477 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в пяти режимах: плотная и воздушная молочная пенка с нагревом, приготовление какао, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью двух кнопок на моторном блоке. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением. Снизу моторного блока имеется отсек для хранения шнура, в который можно смотать излишки шнура электропитания, чтобы он не мешал на столе.

Вращение насадки в капучинаторе производится по принципу магнитной мешалки. В моторном блоке под платформой 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 питчер 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 сторит. Питчер капучинатора съемный, поэтому его удобно мыть, не беспокоясь о попадании жидкости в моторный блок.

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. Также в капучинаторе можно готовить какао, смешивать жидкости и подогревать молоко.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Питчер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
2. Насадка с пружинкой — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство капучинатора



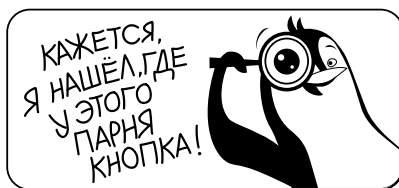
Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство. У кнопки «Вкл/Выкл» есть световой индикатор, который горит во время приготовления. Капучинатор автоматически отключается по завершении приготовления. Вы можете выключить капучинатор раньше, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Режим» циклически переключает режимы работы капучинатора: плотная и воздушная пенка с нагревом, приготовление какао, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева. При выборе режима работы горит индикатор соответствующего режима и индикатор кнопки «Режим». Во время приготовления индикатор кнопки «Режим» не горит, а индикатор выбранного режима горит непрерывно.

На моторном блоке 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, индикаторы режимов будут мигать некоторое время, затем капучинатор выключится. При установке питчера на моторный блок потребуется снова включить капучинатор и выбрать режим работы.

Насадка с пружинкой подходит для получения молочной пенки и смешивания (для приготовления горячего молока или какао). Если подогреть молоко без перемешивания, оно может подгореть.

Не заполняйте питчер выше **верхней максимальной отметки** при смешивании. Для приготовления молочной пенки не наливайте молоко выше **нижней максимальной отметки**. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало **минимальную отметку**.



Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Вымойте питчер, крышку и насадку с пружинкой в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите. Протрите моторный блок сухой мягкой тканью. Не помещайте моторный блок устройства в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды внутрь моторного блока капучинатора, на панель управления и шнур питания.

Установите моторный блок на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Излишки шнура сматывайте отсек в нижней части моторного блока. Вставьте шнур в прорезь.

Использование

1. Установите насадку с пружинкой на ось питчера.
2. Налейте молоко в питчер. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала установить насадку на ось и залить молоко, только затем добавлять какао-порошок и сахар. Рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.

Примечание. Внутри питчера есть 1 минимальная и 2 максимальных отметки. При смешивании с нагревом и приготовлении какао не превышайте верхнюю максимальную отметку, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — нижнюю максимальную отметку. Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки.

3. Моторный блок подключите к сети.
4. Закройте питчер крышкой и установите его на моторный блок.
5. Кнопкой «Режим» выберите нужный вам режим, чтобы горел соответствующий индикатор.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор начнет приготовление, при этом индикатор выбранного режима и кнопка «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно, а кнопка «Режим» погаснет.
7. После завершения приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет.
8. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
9. После приготовления перелейте 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 минимум на 3 минуты для охлаждения устройства.

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пенка для латте и латте-арта	150	250
Воздушная пенка с нагревом		Воздушная горячая пенка для капучино	150	250
Какао		Выполняется перемешивание молока и какао-порошка с нагревом	150	350
Смешивание с нагревом		Горячее молоко (с небольшим количеством пенки)	150	350
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	150	250

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

Сахар ухудшает вспенивание. Поэтому его рекомендуется добавлять в готовые напитки.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

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 добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси.

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 напиток 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 гляncевая 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-7477. 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 с насадкой для вспенивания и подогрейте его. Перелейте содержимое в стакан или в специальный высокий прозрачный айриш-бокал, так как в прозрачных емкостях этот коктейль 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. Приготовьте эспрессо в рожковой кофеварке. Также вы можете приготовить кофе по-турецки. Для этого положите получившийся порошок в турку и залейте его 35 мл холодной воды, поставьте на огонь. Главное — не дать кофе закипеть: когда вы видите, что на кофе образуется и поднимается пена, снимите турку с плиты перед тем, как пена поднимется слишком высоко и кофе убежит. Добавьте сахар по вкусу и перелейте кофе во второй стакан.

Затем смешайте ингредиенты, при этом нужно сохранить молочную пену и создать эффектные слои. Для этого перелейте эспрессо или кофе по-турецки 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» [макча]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью наливания кофе.

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 влажной мягкой тканью. Питчер, крышку и насадку мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Затем полностью просушите все части капучинатора.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его и крышку.

Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства. Не помещайте устройство в воду или под струю воды. Не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления, внутрь моторного блока, на шнур питания.

Очищайте устройство сразу же после каждого использования.



Уход и хранение

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

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Капучинатор перегрелся, сработала защита от перегрева	Дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
Питчер не установлен на моторный блок	Установите питчер на моторный блок

Насадка не крутится

Возможная причина	Решение
В питчер добавлены вязкие и густые ингредиенты	Не наливайте в питчер вязкие и густые ингредиенты
В питчер сначала добавили какао-порошок, а потом налили молоко	При приготовлении какао добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять



Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Установлена насадка без пружинки	Наденьте пружинку на насадку и установите насадку с пружинкой
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»
Питчер был не очищен после предыдущего использования	Очищайте питчер, насадку и крышку после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше отметки «MAX»	Наливайте молоко, не превышая отметку «MAX». Для каждого режима указана своя отметка «MAX»
Не закрыта крышка	Перед включением 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, расположенной 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: 500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 880 мл
5. Рабочая емкость: 150–350 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 165 × 117 × 220 мм
8. Размер упаковки: 154 × 154 × 245 мм
9. Вес нетто: 1,0 кг
10. 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, Сыцянь Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 область панели управления, внутрь моторного блока или на шнур 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 моторный блок, 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. 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 устройства, на шнур питания 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. Всегда наполняйте питчер выше отметки «MIN» и не превышайте отметку «MAX» для каждого из режимов.
22. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.

IM-1





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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

