

**Густая пена?
Не проблема!**



**Капучинатор
КТ-7464**

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-7464 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспresso: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в двух режимах: приготовление с подогревом и приготовление без подогрева. В обоих режимах прибор может выполнять взбивание и смешивание в зависимости от установленной насадки.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на корпусе. В комплекте идет насадка с пружинкой. Через прозрачную верхнюю часть корпуса можно наблюдать за процессом приготовления.

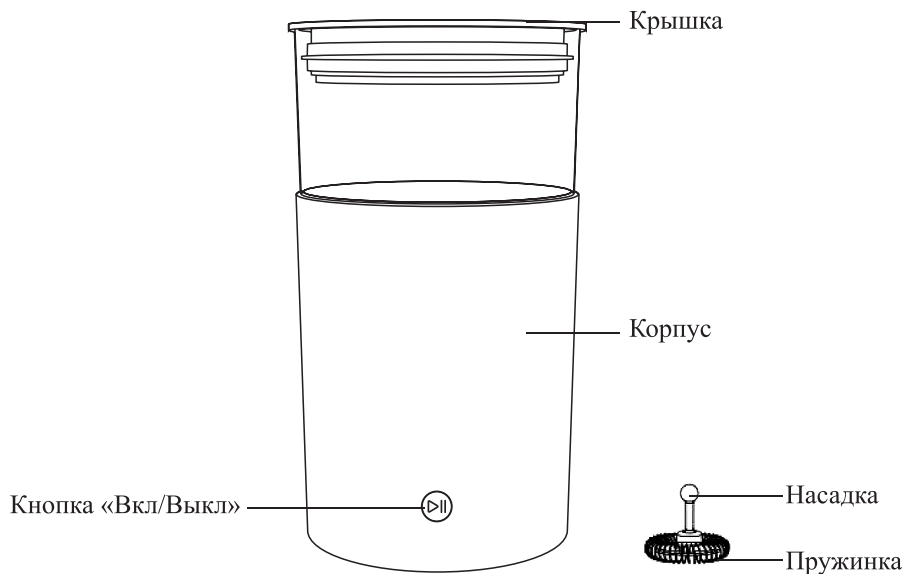
Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного вспенивания молока, следить за температурой, добиваться вручную плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать на кнопку. Через несколько минут горячая молочная пена, какао или теплое молоко будут готовы.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
2. Крышка с уплотнительным кольцом (состоит из двух частей) — 1 шт.
3. Насадка с пружинкой — 1 шт.
4. Шнур питания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство капучинатора



Насадка с пружинкой предназначена для приготовления молочной пенки. Для смешивания (для приготовления горячего молока, какао и др.) с насадки необходимо снять пружинку и использовать насадку без пружинки. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

Не наливайте в капучинатор больше 200 мл молока при смешивании. Для приготовления молочной пенки не наливайте больше 120 мл молока. Всегда наливайте не меньше 40 мл молока.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает работу устройства, а также переключает режимы работы капучинатора. Когда капучинатор подключен к сети питания, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит непрерывно. Чтобы включить приготовление с подогревом, нажмите и удерживайте на кнопку «Вкл/Выкл» около 2 секунд. Чтобы включить режим приготовления без подогрева, быстро нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Во время работы устройства индикатор кнопки «Вкл/Выкл» мигает. Чтобы остановить работу капучинатора, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикатор кнопки будет гореть непрерывно.

Примечание. Оба режима работы капучинатора могут использоваться как для вспенивания, так и для смешивания, в зависимости от установленной на насадку пружинки. Для вспенивания установите на насадку пружинку, для смешивания используйте насадку без пружинки.

Через 15 минут бездействия устройство перейдет в спящий режим, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» погаснет. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Подготовка к работе и использование

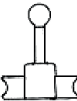
Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте внутреннюю часть корпуса капучинатора, крышку и насадку с пружиной в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно просушите. Не допускайте попадания капель или брызг воды на кнопку «Вкл/Выкл», в разъем для шнура и на шнур питания. Не помещайте устройство в воду или под струю воды.

Установите капучинатор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Откройте заглушку разъема для подключения шнура питания (она находится внизу на задней стороне корпуса устройства) и вставьте шнур питания в капучинатор.

Использование

1. Для приготовления молочной пенки плотно установите насадку с пружиной на ось, расположенную на дне капучинатора. Для смешивания снимите пружинку и установите насадку без пружинки на ось. Рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже. Время приготовления в режиме без подогрева — 90 секунд, время приготовления в режиме с подогревом зависит от изначальной температуры молока.

Насадка	Функция	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл	Температура подогрева, °C
	Вспенивание с подогревом	40	120	65±5 °C
	Вспенивание без подогрева	40	120	—
	Смешивание с подогревом	40	200	65±5 °C
	Смешивание без подогрева	40	200	—

2. Налейте молоко в капучинатор. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала залить молоко, только затем добавлять какао-порошок и сахар.

Примечание. При смешивании не наливайте в капучинатор больше 200 мл молока. Для приготовления молочной пенки не наливайте больше 120 мл молока. Всегда наливайте не меньше 40 мл молока.

3. Закройте капучинатор крышкой.
4. Подключите устройство к сети электропитания. Индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.

5. Чтобы включить режим приготовления без подогрева, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Для включения режима приготовления с подогревом нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» около 2 секунд. Индикатор кнопки будет мигать.

Примечание. Оба режима работы капучинатора могут использоваться как для вспенивания, так и для смешивания, в зависимости от установленной на насадку пружинки. Для вспенивания установите на насадку пружинку, для смешивания используйте насадку без пружинки.

6. После завершения приготовления устройство автоматически выключится. Чтобы остановить работу капучинатора раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Индикатор кнопки будет гореть непрерывно.

Примечание. Через 15 минут бездействия устройство перейдет в спящий режим, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» погаснет. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

7. Отключите капучинатор от сети питания. После приготовления перелейте молочную пену, молоко или какао в чашку, а внутреннюю поверхность капучинатора, 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 2 минуты для охлаждения устройства.

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. 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, выбрав режим вспенивания без подогрева.

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.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора. Внутреннее антипригарное покрытие может повредиться. 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 на верх 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-7464. Для одной порции вам понадобится:

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

Установите в капучинатор насадку с пружинкой, налейте молоко и взбейте его в режиме приготовления с подогревом. 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 эспresso 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 эспresso 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*» [makja]. 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 корпус капучинатора влажной, а затем сухой мягкой тканью. Внутреннюю часть устройства, крышку и насадку с пружинкой 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.

Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на внутренней поверхности прибора. Не помещайте устройство в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды внутрь корпуса устройства, на кнопку «Вкл/Выкл», в разъем для подключения шнура питания и на шнур питания.

Очищайте устройство сразу же после каждого использования.

Уход и хранение

Перед хранением очистите капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и тщательно 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, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Капучинатор перегрелся, сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети, дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
Капучинатор сломался из-за попадания воды внутрь корпуса устройства или на кнопку «Вкл/Выкл»	Обратитесь в сервисный центр

Насадка не крутится или слетела с оси

Возможная причина	Решение
В капучинатор добавлены вязкие и густые ингредиенты	Не наливайте в капучинатор вязкие и густые ингредиенты

Возможная причина	Решение
В капучинатор сначала добавили какао-порошок, а потом налили молоко	При приготовлении какао добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте больше 40 мл молока
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования
Установлена насадка без пружинки	Наденьте пружинку на насадку и установите в капучинатор

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте больше 40 мл молока
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Слишком много молока	Наливайте не более 200 мл молока для смешивания и не более 120 мл молока для приготовления молочной пенки
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: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость: 350 мл
5. Рабочая емкость: 40–200 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 87 × 87 × 156 мм
8. Размер упаковки: 125 × 125 × 205 мм
9. Вес нетто: 0,5 кг
10. Вес брутто: 0,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Сивэр Интелиджэнт Текнолэджи Ко., Лтд. Билдинг 11#, Диджитэл Иканэми Индастриэл Парк, №68 Юйхай Ист Роуд, Ханчжоу Бэй Нью Зоун, Нинбо, Чжэцзян, 315336, 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, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область органов управления, в разъем для подключения шнура или на шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение внутреннего покрытия капучинатора вследствие использования металлических ложек или других металлических предметов, жестких губок и абразивных чистящих средств 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 устройство, 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 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 питания и на сам шнур и в органы управления.
19. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
20. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
21. Всегда наливайте в капучинатор больше 40 мл жидкости. Не заливайте в капучинатор больше 120 мл при вспенивании и больше 200 мл при смешивании.
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







Kitfort

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