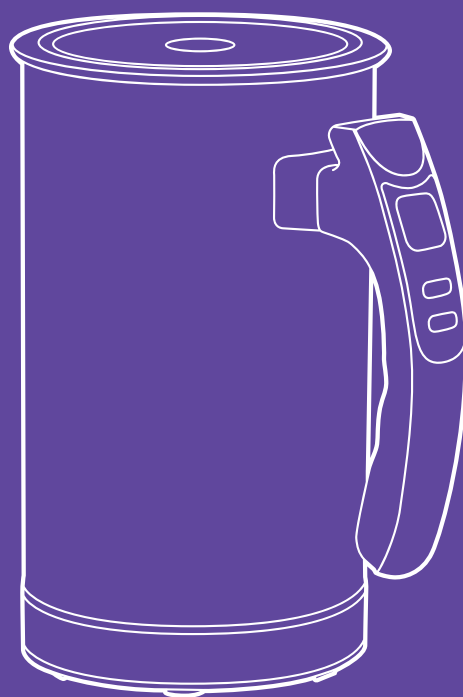


**Взбиваю
густо
и вкусно!**



**Капучинатор
КТ-7514**

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-7514 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. В капучинаторе можно смешать и подогреть молоко или другие напитки. Прибор работает в трех режимах: вспенивание с подогревом, смешивание с подогревом и холодное вспенивание.

Внутренняя поверхность капучинатора имеет антипригарное покрытие. Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на ручке. Ручка капучинатора пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке.

В комплекте 2 насадки: для вспенивания с пружинкой и для смешивания. Через прозрачную крышку можно наблюдать за процессом приготовления.

Подставка с центральным контактом дает возможность располагать на ней капучинатор в любом положении, обеспечивая вращение на 360°. Силиконовые ножки на дне подставки делают устройство более устойчивым.

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.
2. Подставка с тремя силиконовыми ножками — 1 шт.
3. Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
4. Насадка для вспенивания с пружинкой — 1 шт.*
5. Насадка для смешивания — 1 шт.*
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.**

*одна насадка установлена на ось внутри капучинатора, а вторая прикреплена к внутренней стороне крышки

**опционально

Устройство капучинатора



Насадка для вспенивания с пружинкой служит для получения молочной пенки.

Насадка для смешивания используется для перемешивания напитков во время подогрева. Если подогреть молоко или другой напиток без перемешивания, содержимое может пригореть.

На **крышке** капучинатора есть специальный держатель для хранения одной из насадок.

Не заполняйте капучинатор выше **верхней максимальной отметки** при смешивании. Для приготовления молочной пенки наливайте молоко не выше **нижней максимальной отметки**. На шкале справа от максимальной отметки для вспенивания или смешивания схематично изображена насадка, которая используется при этом способе приготовления. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало **минимальную отметку**, иначе содержимое подгорит или пена не взобьется.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает капучинатор, а также позволяет сменить режим работы устройства.

Верхний индикатор и **нижний индикатор** горят во время вспенивания или смешивания с подогревом, при холодном смешивании горит только верхний индикатор. По окончании вспенивания и смешивания нижний индикатор будет мигать 30 секунд.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите капучинатор и подставку сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте внутреннюю часть капучинатора, крышку, насадки в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно просушите. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь капучинатора, на кнопку «Вкл/Выкл», индикаторы, на контакты на дне капучинатора и подставке, на шнур питания.

Установите подставку на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола.

Использование

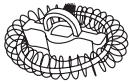




1. Выберите подходящую насадку и плотно вставьте ее на ось, расположенную на дне капучинатора. Для выбора насадки используйте таблицу ниже.
2. Налейте молоко в капучинатор.

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

Не наливайте в капучинатор вязкие и густые ингредиенты.

3. Закройте капучинатор крышкой и установите его на подставку. Подключите подставку к сети.
4. Для включения режима вспенивания с подогревом или смешивания с подогревом нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» один раз, устройство начнет работу, верхний и нижний индикаторы будут гореть. По окончании работы нижний индикатор будет мигать в течение 30 секунд.
5. Для включения режима холодного вспенивания нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и удерживайте ее 3 секунды, устройство начнет работу, верхний индикатор будет гореть. После остановки нижний индикатор будет мигать 30 секунд.
6. После завершения приготовления устройство автоматически выключится.
7. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. После приготовления перелейте молочную пену или молоко 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 на несколько минут для охлаждения устройства.

Насадка	Режим	Объем, мл	Время работы, сек	Готовый продукт
	Вспенивание с подогревом	72–115, не выше нижней максимальной отметки 	90–140	Плотная горячая молочная пенка для капучино и латте-арта
	Смешивание с подогревом	72–245, не выше верхней максимальной отметки 		Горячее молоко или другой напиток
	Холодное вспенивание	72–115, не выше нижней максимальной отметки 	65	Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки

Советы

Молоко 1,5% жирности, без лактозы и молоко из сои 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 это 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 эспрессо:

Для *латте* правильным является соотношение кофе, молока и молочной пены 1:2:1. Это классическая формула, однако многие профессиональные бариста считают, что молочной пены на латте должно быть всего лишь до 2 см, 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, которая поднимается наверх 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.

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 айришбокал, 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*» [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 капучинатор и подставку сухой или влажной мягкой тканью. Внутреннюю часть устройства, крышку и насадки 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 во избежание повреждения покрытия на внутренней поверхности прибора. Не помещайте устройство в воду или под струю воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь капучинатора, на кнопку, индикаторы, на контакты на дне капучинатора и подставке, 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. Одну из насадок вы можете хранить на крышке устройства.

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
Устройство вышло из строя	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
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось

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
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Капучинатор был не очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор 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 или не установлено уплотнительное кольцо	Перед включением приготовления всегда плотно закрывайте крышку и проверяйте, установлено ли уплотнительное кольцо

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: 450–550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 430 мл
5. Рабочая емкость: 72–245 мл
6. Длина шнура: 1,1 м
7. Размер устройства: 153 × 108 × 186 мм
8. Размер упаковки: 145 × 120 × 190 мм
9. Вес нетто: 0,9 кг
10. Вес брутто: 1,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Килон Илектрикэл Ко., Лтд. Сицин Индастриэл Эриа, Лунцзян Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань 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, порошков и посторонних предметов внутрь капучинатора, на кнопку «Вкл/Выкл», индикаторы, на контакты на дне капучинатора и подставке, 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 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 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 капучинатора, на кнопку «Вкл/Выкл», индикаторы, на контакты на дне капучинатора и подставке, на шнур питания.
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 капучинатор 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!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87