

**Подогреваю
интерес!**



**Капучинатор
КТ-7174**

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	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	12
Меры предосторожности	13

Общие сведения

Капучинатор КТ-7174 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Данная модель капучинатора многофункциональна и поможет также заварить разные виды чая, кофе или смешать напитки.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс приготовления выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью 1 кнопки на корпусе. На корпусе прибора есть заглушка, которой можно закрыть разъем для шнура — это очень облегчает процесс очищения капучинатора, т.к. чаша несъемная.

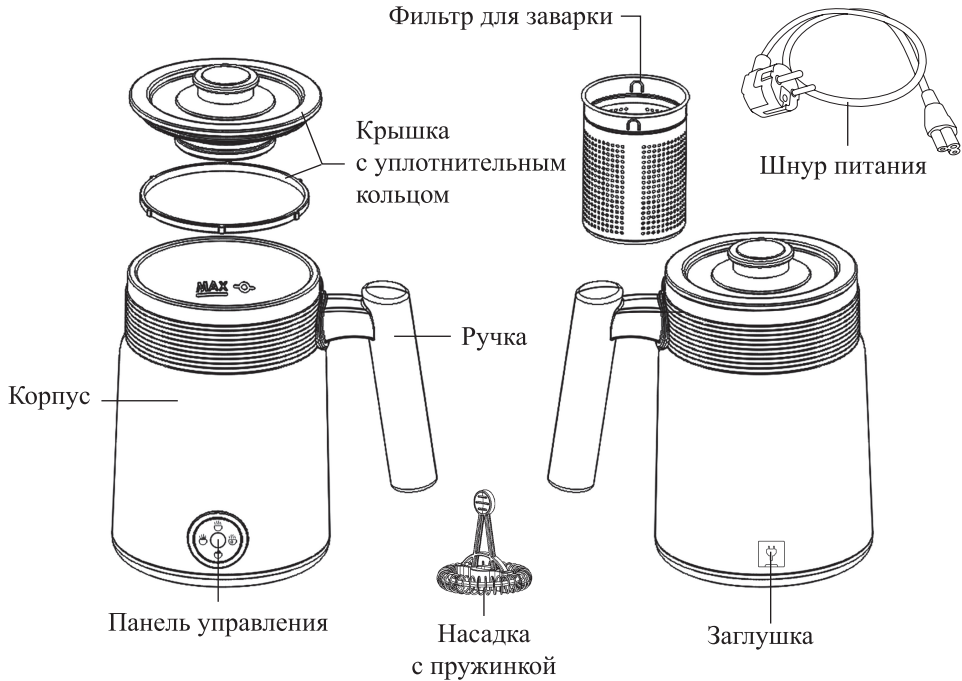
Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать кнопку. Через несколько минут молочная пена готова.

Лаконичный стильный минималистичный дизайн капучинатора станет отличным дополнением вашей кухни.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Насадка с пружинкой — 1 шт.
 - Фильтр для заварки — 1 шт.
2. Шнур питания — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

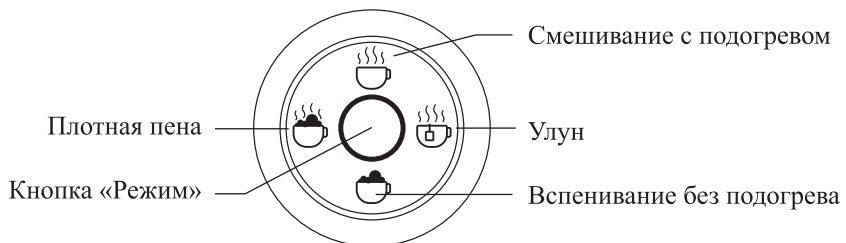
Устройство капучинатора



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

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

Панель управления



Нужный режим работы выбирается циклически кнопкой «Режим», после каждого нажатия индикатор будет гореть рядом со значком режима. По завершении

приготовления капучинатор отключается автоматически. Чтобы отключить капучинатор раньше, нужно нажать на кнопку «Режим».

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. Закройте заглушкой разъем для шнура в корпусе и аккуратно вымойте внутреннюю часть капучинатора, крышку и насадку с пружинкой в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Затем тщательно просушите. Не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки «Режим», разъема шнура и контактов на дне капучинатора, не помещайте устройство в воду или под струю воды.

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Подключите шнур питания в разъем на корпусе прибора.

Использование

1. Установите насадку на ось капучинатора. Рекомендации по приготовлению и выбору режима приведены в таблице ниже.
2. Налейте молоко или воду в капучинатор. Налейте молоко, не превышая верхней отметки «MAX» в режиме смешивания и нижней отметки «MAX» в режиме вспенивания. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN».

Примечания.

- Верхняя отметка «MAX» для режима смешивания — 450 мл.
 - Нижняя отметка «MAX» для режима вспенивания — 220 мл.
 - Отметка «MIN» — 100 мл.
3. Наденьте крышку и выберите нужный вам режим кнопкой «Режим». Режим выбирается циклически, после каждого нажатия индикатор будет мигать напротив одного из режимов.
 4. После того, как вы выбрали нужный режим, через несколько секунд капучинатор автоматически начнет работу, индикатор будет гореть непрерывно.
 5. По окончании работы капучинатор автоматически выключится. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Густая пена. Залейте молоко в питчер, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 220 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой «Режим» выберите режим густой пены, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор

начнет вспенивать молоко, подогревая его. Прибор выключится автоматически примерно через 1,5–4 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикатор погаснет. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Смешивание с подогревом. Установите насадку на вал чаши. Залейте ингредиенты в чашу, минимальное количество — 100 мл, максимальное — 450 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты.

Кнопкой «Режим» выберите режим смешивания с подогревом, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет смешивание с подогревом. Прибор выключится автоматически примерно через 2,5–6 минут в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикаторы погаснут. Чтобы вручную отключить смешивание с подогревом, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Улун. Установите насадку для смешивания на вал питчера. Засыпьте в фильтр для заварки листья молочного или зеленого чая. Также можно использовать обычный одноразовый пакетик чая.

Примечание. В зависимости от вкусовых предпочтений вы можете добавить нежирное молоко и сахар. С учетом всех ингредиентов уровень жидкости не должен превышать верхнюю максимальную отметку.

Налейте фильтрованную воду комнатной температуры в капучинатор, не превышая верхнюю максимальную отметку, но не ниже минимальной отметки.

Кнопкой «Режим» выберите режим «Улун», на значке режима загорится индикатор. Через несколько секунд автоматически включится приготовление. Устройство будет равномерно нагревать воду до 75–85 °С и циклически включать, а затем выключать перемешивание. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Весь процесс длится примерно 3,5–10 минут.

Вспенивание без нагрева. Залейте молоко в питчер, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 220 мл. Закройте питчер крышкой. Кнопкой «Режим» выберите режим вспенивания без подогрева, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет вспенивание без подогрева. Прибор выключится автоматически примерно через 1–2 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикаторы погаснут. Чтобы вручную отключить вспенивание без подогрева, нажмите на кнопку выбора режима еще раз.

Внимание!

- После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора.
- Не наполняйте чашу выше отметки «МАХ», иначе молоко будет переливаться через край. Для режимов вспенивания и смешивания указана своя отметка «МАХ».

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл
Плотная пена		Плотная молочная пена для капучино и латте-арта	100	220
Смешивание с подогревом		Смешивание и подогрев соусов	100	450
Улун		Приготовление чая при температуре 80–85 °С (улун, зеленый чай, белый чай и др.)	100	450
Вспенивание без подогрева		Холодная пена для кофе глясе; взбитые сливки	100	220

Советы

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

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко для капучинатора с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее.

Сахар ухудшает взбивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

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

Если молоко плохо взбилось, повторите взбивание еще раз.

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

Очищайте капучинатор после каждого использования, чтобы ваши напитки не имели запах напитка, который был приготовлен на другом режиме.

При переливании содержимого из капучинатора держитесь за нижнюю часть корпуса, чтобы не обжечься.

Во время приготовления не открывайте крышку устройства.

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, 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. Сделать такой напиток очень легко при помощи капучинатора КТ-7175. Для одной порции вам понадобится:

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

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 варим кофе. Для того чтобы и эспрессо, и макиато получились вкусными, 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 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*» [макџа]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью налива эспрессо.

Добавьте по вкусу сироп, шоколадную крошку, орехи, корицу или кокос.

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 сухой или влажной тканью. Насадку, фильтр и крышку можно мыть под струей воды. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Вытащите шнур питания из разъема, закройте его заглушкой. Внутреннюю часть капучинатора мойте с мылом или с жидким средством для мытья посуды, затем ополосните водой и вытрите насухо. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на стенках капучинатора. Не помещайте капучинатор в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления и контактных пазов.

После очистки оставьте на несколько часов капучинатор открытым, чтобы остатки запахов от приготовленного напитка выветрились.

При необходимости снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его. Делать это часто не рекомендуется, чтобы уплотнительное кольцо не износилось.

При частом использовании капучинатора в режимах с использованием воды, может образоваться накипь. При появлении накипи поместите в капучинатор средство для удаления накипи (можно использовать 50 мл 9% раствора уксусной кислоты, либо 3 г лимонной кислоты, растворенной в 100 мл воды), залейте воду до максимальной отметки и вскипятите воду в режиме «Улун». Дождитесь, пока раствор остынет, и слейте. После этого оставьте капучинатор на несколько часов для образования защитной пленки на поверхности металла. Затем промойте капучинатор проточной водой.

Уход и хранение

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед длительным хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Капучинатор перегрелся	Подождите, пока прибор не остынет

Возможная причина	Решение
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область контактных пазов	Обратитесь в сервисный центр
Нет напряжения в сети	Проверьте напряжение в сети

Насадка не крутится или слетела с оси

Возможная причина	Решение
В капучинатор добавлены твердые или тянущиеся вещества	Наливайте в капучинатор только жидкости

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Мало молока	Налейте молоко, чтобы оно покрывало насадку
Не установлена насадка	Установите насадку

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко, чтобы оно полностью покрывало насадку
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

Устройство не работает, одновременно мигают все кнопки

Возможная причина	Решение
Обрыв датчика цепи	Обратитесь в сервисный центр

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 450 мл
5. Длина шнура: 0,6 м
6. Размер устройства: 170 × 120 × 182 мм
7. Размер упаковки: 180 × 146 × 202 мм
8. Вес нетто: 0,78 кг
9. Вес брутто: 0,92 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Мэстер Груп Ко., Лтд. №48-50, Саус Сэкшн оф Даяньань Роуд, Синьсин Каунти, 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 или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей капучинатора, соприкасающихся с завариваемым кофе и чаем, является нормальным и не считается 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 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, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

12. Приготовленный напиток может быть горячим. Проверьте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
13. 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.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
22. Всегда наполняйте капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.
23. Не используйте устройство с открытой крышкой, иначе содержимое может расплескаться.

IM-1



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