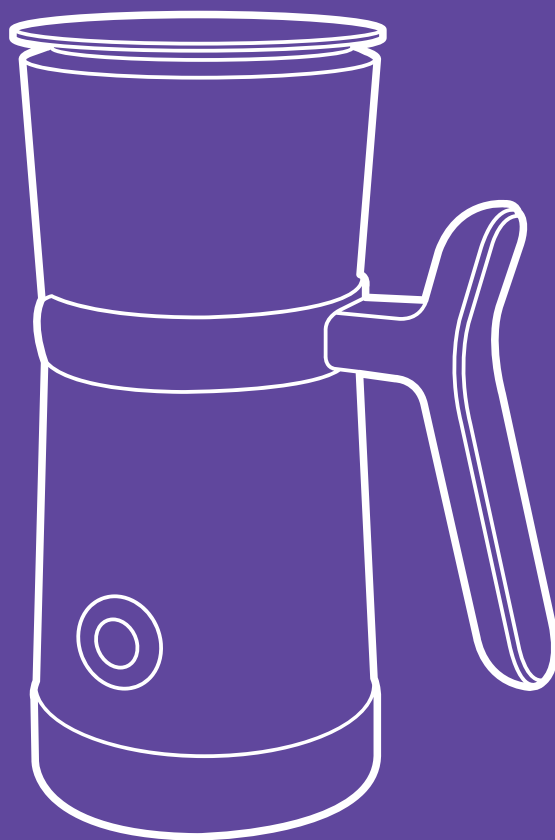


**Сегодня будет
пенная
вечеринка!**



**Капучинатор
КТ-7176**

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	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности	12

Общие сведения

Капучинатор КТ-7176 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: вспенивание до густой пенки с подогревом, вспенивание до легкой пенки с подогревом, смешивание с подогревом и вспенивание без подогрева.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на корпусе. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением.

Подставка с центральным контактом дает возможность располагать на ней капучинатор в любом положении, обеспечивая вращение на 360°.

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 горячая молочная пена готова. Также в капучинаторе можно готовить какао или подогреть молоко.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
2. Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
3. Насадка с пружинкой — 1 шт.
4. Корпус — 1 шт.
5. Подставка — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство капучинатора

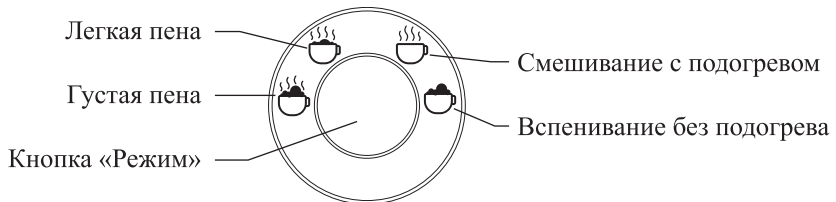
Отметка «Мах»
при смешивании
Отметка «Мах»
при вспенивании
Отметка «Min»



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

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

Панель управления



Нужный режим работы выбирается циклически **кнопкой «Режим»**, после каждого нажатия загорается индикатор 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 и подставку сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте внутреннюю часть капучинатора, крышку и насадку в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно просушите. Не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки «Режим» и контактов на дне капучинатора и подставки, не помещайте устройство в воду или под струю воды.

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


Установите капучинатор на подставку.

Использование

1. Установите насадку на ось капучинатора. Рекомендации по приготовлению, выбору насадки и 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 — 240 мл.
- Нижняя отметка «MAX» для режима вспенивания — 115 мл.
- Отметка «MIN» — 60 мл.

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл
Плотная пена		Плотная молочная пена для капучино и латте-арта	60	115
Легкая пена		Воздушная пенка для капучино	60	115
Смешивание с подогревом		Смешивание и подогрев соусов	60	240
Вспенивание без подогрева		Холодная пена для кофе глясе; взбитые сливки	60	115

3. Наденьте крышку и выберите нужный вам режим кнопкой «Режим». Режим выбирается циклически, после каждого нажатия загорается индикатор режима.
4. После того, как вы выбрали нужный режим, через несколько секунд капучинатор автоматически начнет работу, индикатор будет гореть непрерывно.

5. По окончании работы устройство автоматически выключится. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Густая пена. Залейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 60 мл, максимальное — 115 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой «Режим» выберите режим густой пены, при этом загорится индикатор выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет вспенивать молоко, подогревая его. Прибор выключится автоматически примерно через 1,5–2 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикатор погаснет. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Легкая пена. Залейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 60 мл, максимальное — 115 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой «Режим» выберите режим легкой пены, при этом загорится индикатор выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет вспенивать молоко, подогревая его. Прибор выключится автоматически примерно через 1,5–2 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 без пружинки на вал в капучинаторе. Залейте ингредиенты в чашу, минимальное количество — 60 мл, максимальное — 240 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты.

Кнопкой выбора режима выберите режим смешивание с подогревом, при этом индикатор загорится индикатор выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет смешивание с подогревом. Прибор выключится автоматически примерно через 3–4 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикатор погаснет. Чтобы вручную отключить смешивание с подогревом, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Вспенивание без нагрева. Залейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 60 мл, максимальное — 240 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой «Режим» выберите режим вспенивания без подогрева, при этом загорится индикатор 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 индикатор погаснет. Чтобы вручную отключить вспенивание без подогрева, нажмите на кнопку «Режим» еще раз.

Внимание!

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

Советы

Молоко 1,5% жирности и соевое молоко, а также молоко 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.

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

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).

Не наливайте молоко до самой верхней отметки «MAX»: тогда насадка лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

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.

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, которая поднимается вверх 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-7176. 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 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» [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

Протирайте корпус капучинатора и подставку сухой или влажной мягкой тканью. Внутреннюю часть устройства, крышку и насадку мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Затем полностью просушите все части капучинатора. 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 капель или брызг воды в область кнопки «Режим», контактов на дне капучинатора, а также на подставку.

Очищайте устройство сразу же после каждого использования.

Уход и хранение

Перед хранением тщательно вымойте 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
Капучинатор сломался из-за попадания воды в корпус капучинатора или подставки	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
В капучинатор сначала добавили какао-порошок, а потом налили молоко	При приготовлении какао добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
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»

Возможная причина	Решение
Капучинатор был не очищен после предыдущего использования	Мойте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше максимальной отметки для выбранного режима	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку для выбранного режима
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, 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. Рабочая емкость: 60–240 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Уровень шума: ≤60 дБ
8. Размер устройства: 154 × 98 × 217 мм
9. Размер упаковки: 165 × 130 × 230 мм
10. Вес нетто: 0,62 кг
11. Вес брутто: 0,72 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Мэстер Груп Ко., Лтд. №48-50, Саус Сэкшн оф Даньань 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 область контактов на подставке и дне капучинатора, шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Повреждение внутренней поверхности 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 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 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 корпуса устройства, на подставку со шнуром 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 капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.
22. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.

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