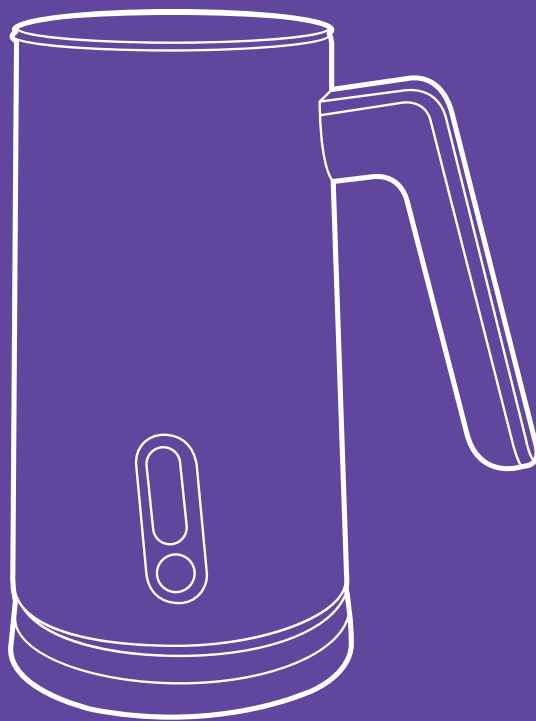


**Густая пена?
Не проблема!**



**Капучинатор
КТ-7197**

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	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7197 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: плотная и воздушная молочная пенка с нагревом, 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 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°. Снизу имеется отсек для хранения шнура, в который можно смотать излишки шнура электропитания, чтобы он не мешал на столе.

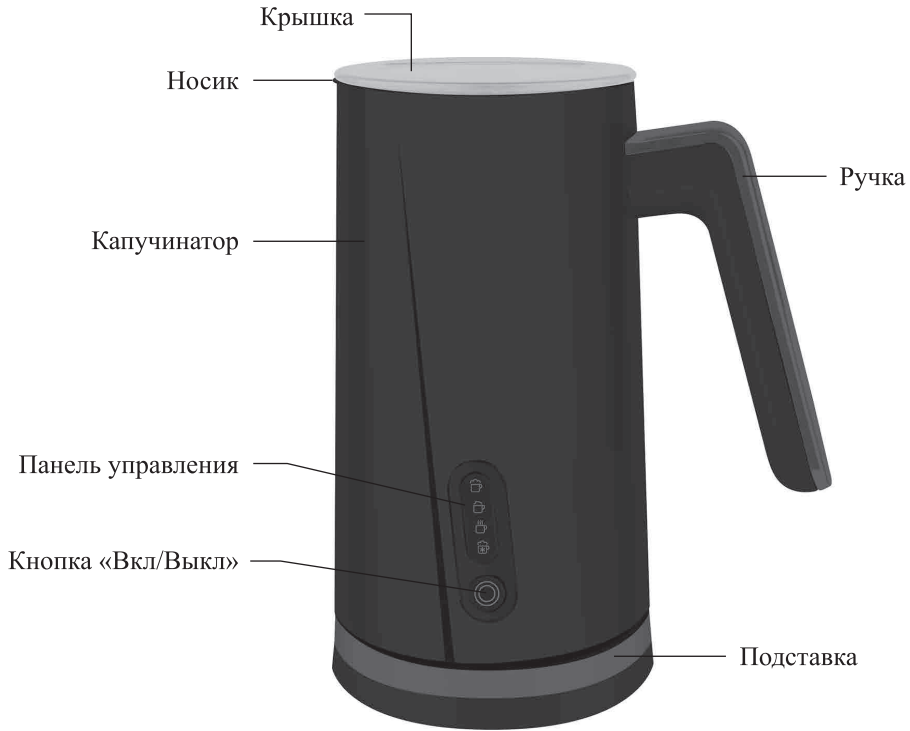
Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного вспенивания молока, следить за температурой, добиваться вручную плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать кнопку. Через несколько минут холодная или горячая молочная пена готова. Так же в капучинаторе можно готовить какао, смешивать жидкости и подогреть молоко.

Комплектация

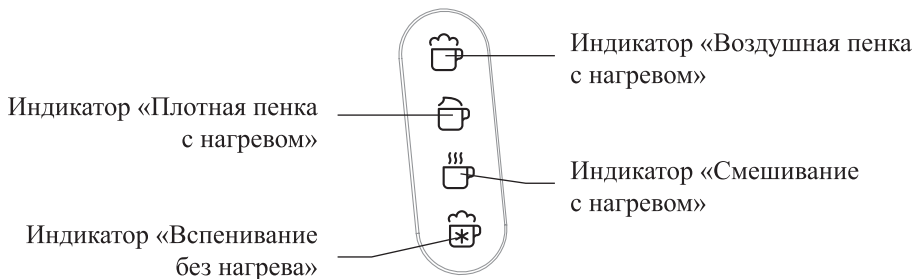
1. Капучинатор — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Крышка с установленным уплотнительным кольцом — 1 шт.
4. Насадка — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство капучинатора



Панель управления



Насадка используется для получения молочной пенки и перемешивания молока во время его подогрева. Без перемешивания молоко может подгореть.

Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании молока. Для приготовления молочной пенки не наливайте молоко выше ниж-

ней максимальной отметки. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало минимальную отметку.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает капучинатор, а также циклически переключает режимы работы. Капучинатор может работать в четырех режимах: плотная и воздушная пенка с нагревом, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева. При выборе режима работы на панели управления мигает соответствующий индикатор. При работе устройства индикатор выбранного режима горит непрерывно.

Режим **«Воздушная пенка с нагревом»** подходит для создания легкой молочной пены для капучино.

В режиме **«Плотная пенка с нагревом»** капучинатор готовит плотную молочную пену для латте и латте-арта.

Режим **«Смешивание с нагревом»** служит для смешивания и подогрева напитков.

Режим **«Вспенивание без нагрева»** позволяет сделать взбитые сливки или холодную пену для кофе глясе.

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 корпуса 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 «Вкл/Выкл», контактов на дне капучинатора, на индикаторы, подставку и шнур питания. 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. Излишки шнура уложите в отсек с нижней стороны подставки. Вставьте шнур в прорезь в подставке.

Установите капучинатор на подставку.

Использование

1. Установите капучинатор на ровную поверхность. Плотно вставьте насадку на ось, расположенную на дне капучинатора.
2. Налейте молоко в капучинатор. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала залить молоко, и только затем добавлять какао-порошок и сахар.

Примечание. При смешивании с нагревом уровень молока не должен превышать верхнюю максимальную отметку, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — нижнюю максимальную отметку. Не наливайте молоко ниже минимальной отметки.

3. Закройте капучинатор крышкой и установите его на подставку. Подставку подключите к сети.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» один или несколько раз, чтобы мигал индикатор нужного вам режима.
5. Через несколько секунд после выбора режима капучинатор автоматически включит приготовление, при этом индикатор выбранного режима будет гореть непрерывно.
6. После завершения приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет.
7. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. 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. Не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки «Вкл/Выкл», контактов на дне капучинатора, на индикаторы, подставку и шнур питания. Не помещайте устройство в воду или под струю воды.

Внимание! После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства.

Режимы

Воздушная пенка с нагревом

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 130 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Через несколько секунд капучинатор начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления индикатор выбранного режима погаснет.

Плотная пенка с нагревом




1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 130 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Нажмите еще раз на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выбрать режим «Плотная пенка с нагревом», при этом замигает индикатор выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления индикатор выбранного режима погаснет.


Смешивание с нагревом

1. Налейте жидкости и ингредиенты для смешивания в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 300 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты, иначе насадка не сможет их прокрутить и вылетит.
Примечание. При смешивании жидких и сухих ингредиентов добавляйте в капучинатор сначала жидкие ингредиенты, например, молоко, а затем сухие, такие как какао-порошок или сахар.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Нажмите два раза на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выбрать режим «Смешивание с нагревом», при этом замигает индикатор выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления индикатор выбранного режима погаснет. Температура разогретого молока составит примерно 60–65 °С.

Вспенивание без нагрева

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 130 мл.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор включится, при этом замигает индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом». Нажмите три раза на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выбрать режим «Вспенивание без нагрева», при этом замигает индикатор выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет непрерывно гореть.
4. После окончания приготовления индикатор режима погаснет.

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл
Воздушная пенка с нагревом		Воздушная горячая пенка для капучино	75	130
Плотная пенка с нагревом		Плотная пенка для латте и латте-арта	75	130
Смешивание с нагревом		Какао или горячее молоко (подходит для смешивания других напитков на основе молока)	75	300

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	75	130

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 «Вспенивание без нагрева».

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 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 не-

много. Объем классической порции капучино обычно не превышает 180 мл. Для капучино молоко именно взбивается, в зависимости от типа приготовления создается или глянцева 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-7197. 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, выберите режим «Плотная пенка с нагревом» 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.

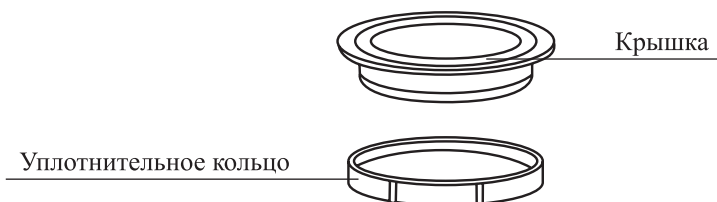
Чистка и обслуживание

Протирайте корпус капучинатора и подставку влажной, а затем сухой 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.

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 капель или брызг воды в область кнопки «Вкл/Выкл» и контактов на дне капучинатора, на индикаторы, а также на подставку и шнур.

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 и грязи.

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	Отключите прибор от сети, дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область кнопки «Вкл/Выкл», индикаторов, подставки или контактов на дне капучинатора	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
Не установлена насадка	Установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше максимальной отметки	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку. Для каждого режима указана своя максимальная отметка
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. Общая емкость: 550 мл
5. Рабочая емкость: 75–300 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 175 x 115 x 210 мм
8. Размер упаковки: 165 x 135 x 205 мм
9. Вес нетто: 0,8 кг
10. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзяньмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянгань-мэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзяньмэнь Сити, 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 дне капучинатора и на подставке, на разъем или шнур питания или в об-

ласть органов управления 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 корпуса устройства, на подставку, в область контактов, индикаторов, разъема шнура и органов 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 минимальной отметки 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