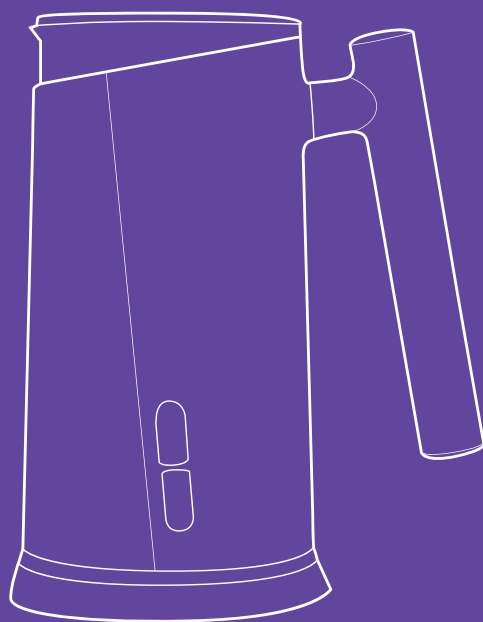


**Сегодня
будет пенная
вечеринка!**



**Капучинатор
КТ-751**

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
Устранение неполадок	10
Технические характеристики.....	11
Меры предосторожности	12
Другие товары «Китфорт»	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-751 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: горячее и холодное взбивание, смешивание с подогревом и без.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. В комплекте 2 насадки: для взбивания и перемешивания. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением.

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

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Крышка — 1 шт.
4. Насадка для смешивания — 1 шт.*
5. Насадка для взбивания — 1 шт.*
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Гарантийный талон — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.**

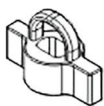
*Одна насадка установлена на ось на дне питчера, а вторая — прикреплена к внутренней стороне крышки

**опционально.

Устройство капучинатора



Насадка для взбивания



Насадка для смешивания

Насадка для смешивания используется для перемешивания молока во время его подогрева. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

Насадка для взбивания служит для получения молочной пенки.

Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании молока. Для взбивания молочной пенки наливайте молока не выше нижней максимальной отметки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте все части капучинатора в соответствии с рекомендациями из раздела «Чистка и обслуживание капучинатора».

Использование

Краткая инструкция по использованию

1. Установите капучинатор на ровную поверхность. Выберите подходящую насадку и плотно вставьте ее на ось на дне питчера.
2. Налейте молоко в питчер, не превышая верхней отметки «MAX» в режиме смешивания и нижней отметки «MAX» — в режиме взбивания. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN».
3. Наденьте крышку, затем нажмите кнопку режима без нагрева  или кнопку режима с нагревом .

Далее рассмотрим использование каждого режима подробнее.



Взбивание с нагревом

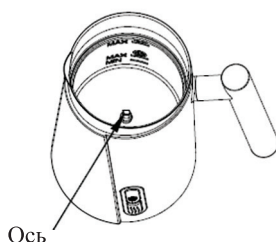
Установите насадку для взбивания на ось на дне питчера. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Налейте молоко в питчер объемом не более 130 мл до нижней отметки «MAX», иначе молоко убежит. Рекомендуется использовать молоко температурой 8–14 °С. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку режима с нагревом , на ней загорится индикатор. Капучинатор начнет взбивать молоко и одновременно его подогревать. Когда молоко нагреется до температуры 60 °С, капучинатор выключится и индикатор погаснет. Для того чтобы вручную отключить взбивание, нажмите кнопку еще раз.

Примечание

Когда температура молока достигает 40 °С, нагрев начинает работать в импульсно-периодическом режиме, то есть нагрев кратковременно отключается и включается.



Взбивание без нагрева

Установите насадку для взбивания на ось на дне питчера. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте молоко в питчер объемом не более 130 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку режима без нагрева , на ней загорится индикатор. Капучинатор начнет взбивать молоко и выключится автоматически примерно через 2 минуты, когда молоко взобьется. Для того чтобы вручную отключить взбивание, нажмите кнопку еще раз.

Смешивание с нагревом

Если вам необходимо подогреть молоко, то используйте смешивание с нагревом. Молоко имеет свойство подгорать и сбегать, а в капучинаторе процесс подогрева молока автоматизирован.

Установите насадку для перемешивания на ось на дне питчера. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте молоко в капучинатор объемом не более 300 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку режима с нагревом , на ней загорится индикатор. Капучинатор начнет нагревать молоко при одновременном его перемешивании. Когда молоко нагреется до температуры 60 °С, капучинатор выключится, индикатор погаснет. Для того чтобы вручную отключить смешивание, нажмите кнопку еще раз.

Смешивание без нагрева

Если вам необходимо смешать жидкости без взбивания, то используйте капучинатор в режиме смешивания без нагрева.

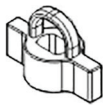
Установите насадку для смешивания на ось на дне питчера. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте жидкости в капучинатор объемом не более 300 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку режима без нагрева , на ней загорится индикатор. Капучинатор начнет смешивать жидкости и выключится примерно через 2–3 мин. Для того чтобы вручную отключить смешивание, нажмите кнопку еще раз.

По окончании использования выключите капучинатор и отключите его от сети электропитания.

Сравнительная таблица для насадок

Насадка	Функция	MIN объем	MAX объем	Примерное время
	Взбивание без нагрева	100 мл	130 мл	2 мин
	Взбивание и нагрев	100 мл	130 мл	1–3 мин
	Смешивание без нагрева	100 мл	300 мл	2–3 мин
	Смешивание с нагревом	100 мл	300 мл	3–5 мин

Внимание!

- После каждого раза работы капучинатора в режиме нагрева необходимо сделать перерыв минимум на 2–3 минуты для охлаждения капучинатора.
- Не наполняйте чашу выше отметки «MAX», иначе молоко будет переливаться через край. Для каждого режима указана своя отметка «MAX».

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, 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).

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

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, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

При приготовлении какао добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка для смешивания может застрять или слететь с оси.

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 вверх напитка в процессе взбивания.

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-751. Для одной порции вам понадобится:

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

Налейте молоко в капучинатор с насадкой для взбивания 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 эспresso, 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 эспresso из второго стакана 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 эспresso.

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

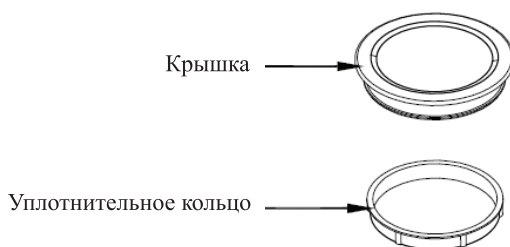
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

Чистка и обслуживание

Протирайте корпус капучинатора и подставки сухой или влажной тряпкой. Насадки и крышку можно мыть под струей воды. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Питчер мойте с мылом или средством для мытья посуды, затем ополосните водой и вытрите насухо. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на стенках питчера. Не помещайте капучинатор в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопок включения и контактных пазов на дне капучинатора.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



Уход и хранение

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для более удобного хранения насадок на внутренней стороне крышки находятся выступы, куда вставляется неиспользуемая насадка. Такое хранение насадки оградит вас от ее потери.

Перед хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите.

Устранение неполадок

Капучинатор не включается

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Капучинатор перегрелся	Подождите, пока прибор не остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область кнопок или контактных пазов на дне капучинатора	Обратитесь в сервисный центр

Насадка не крутится или вылетела

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

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Установлена не та насадка	Установите насадку для взбивания

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Перед использованием питчер был загрязнен	Мойте питчер после каждого использования

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.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 300 мл
5. Размер устройства: 170 × 110 × 210 мм
6. Размер упаковки: 165 × 135 × 205 мм
7. Вес нетто: 0,9 кг
8. Вес брутто: 1,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Яшань Индастриэл Зоун, Сыцянь Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, 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.

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 капучинатор 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 капучинатора 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 капучинатором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с капучинатором.

8. Контролируйте работу капучинатора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий капучинатор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте капучинатор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте капучинатор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей капучинатора.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения капучинатора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных для детей местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
16. Не используйте прибор без жидкости. Всегда наполняйте питчер выше отметки «MIN» и не превышайте отметку «MAX».
17. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.

IM-1

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста



Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло



Парогенератор КТ-1003 Паровая швабра

- мощность: 1500 Вт
- емкость резервуара: 0,45 л
- длина шнура: 5 метров



Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1»,
съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной





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