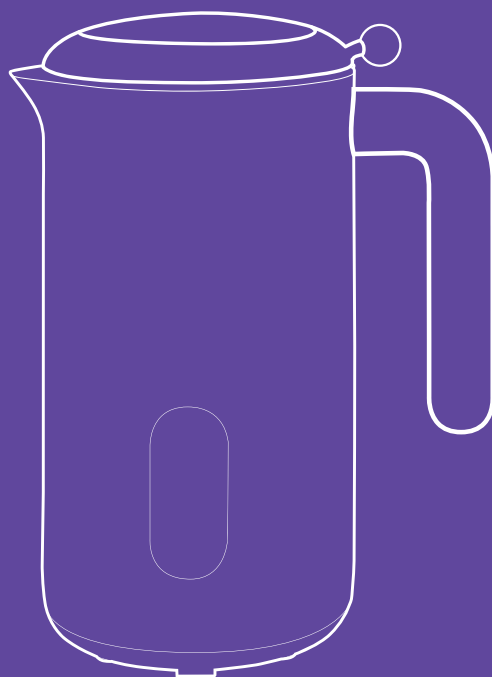


**Делаю
вкуснейшую
пенку!**



**Капучинатор
КТ-774**

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 капучинатора	9
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-774 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспresso: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в пяти режимах: вспенивание воздушной и густой пены, смешивание с подогревом и без, а также приготовление какао.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс вспенивания, смешивания или приготовления какао выполнен. В комплекте идет насадка для вспенивания. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением.

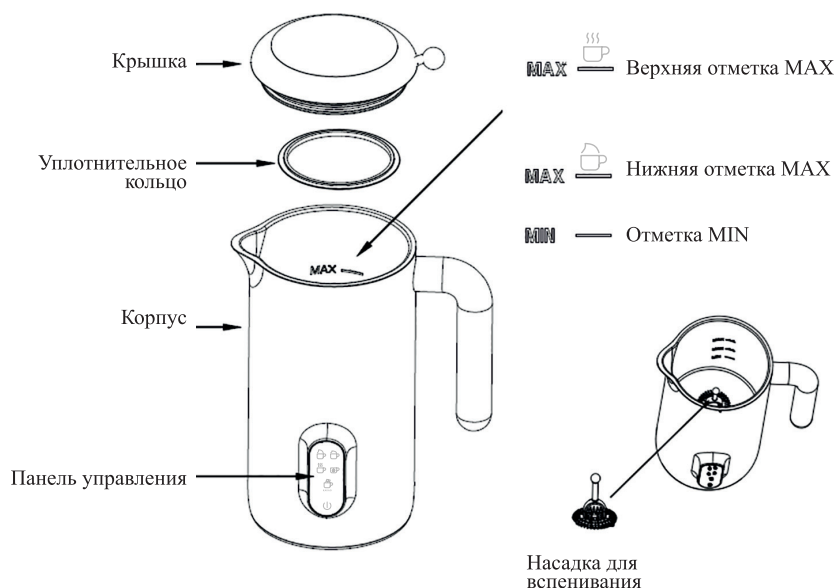
Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного вспенивания молока, следить за температурой, добиваться плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать кнопку. Через несколько минут холодная или горячая молочная пена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

Комплектация

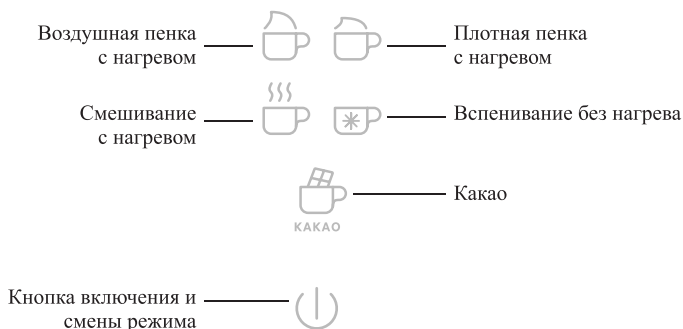
1. Капучинатор — 1 шт.
2. Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
3. Насадка для вспенивания — 1 шт.
4. Шнур питания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство капучинатора



Панель управления



Насадка для вспенивания служит для получения молочной пенки и перемешивания молока во время его подогрева. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может пригореть.

Не заполняйте капучинатор выше верхней отметки «MAX» на режимах смешивания и какао. Для вспенивания молочной пенки наливайте молока не выше нижней отметки «MAX».

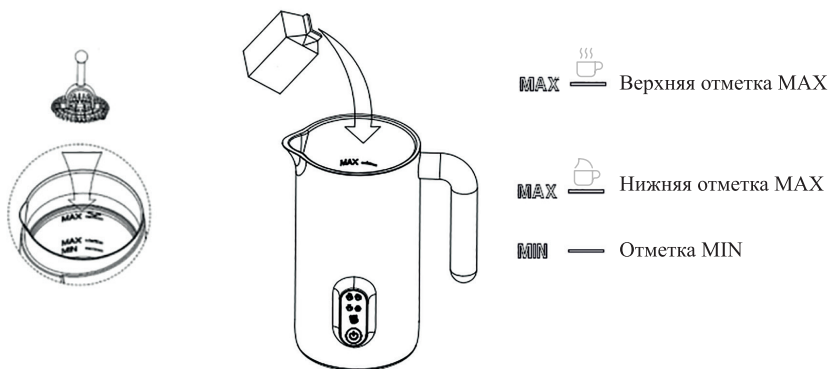
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Использование

1. Установите капучинатор на ровную поверхность. Установите насадку для вспенивания на ось на дне капучинатора.
2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая верхней отметки «MAX» в режимах какао и смешивание с нагревом и нижней отметки «MAX» в режимах воздушная пенка с нагревом, плотная пенка с нагревом и вспенивание без нагрева. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN».
3. Подключите капучинатор к сети электропитания.
4. Чтобы включить устройство, нажмите на кнопку включения и удерживайте ее 3 секунды, при этом индикатор в кнопке включения начнет мигать.
5. Наденьте крышку и выберите нужный вам режим.



Воздушная и плотная пенка с нагревом. Залейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 250 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку включения и смены режимов один раз для получения воздушной пенки или два раза — для плотной пенки. Индикатор выбранного режима будет подсвечен. Капучинатор начнет работу через 3 секунды после выбора режима. Прибор выключится автоматически примерно через 3 минуты, все индикаторы погаснут, устройство отключится. Чтобы прервать выполнение программы, нажмите на кнопку включения и смены режима один раз.

Смешивание с нагревом. Залейте ингредиенты в капучинатор, минимальное количество — 100 мл, максимальное — 500 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку включения и смены режимов три раза и выберите режим смешивания с нагревом. Капучинатор начнет работу через 3 секунды после выбора режима. Прибор выключится автоматически примерно через 3 минуты, все индикаторы погаснут, устройство отключится. Чтобы прервать выполнение программы, нажмите на кнопку включения и смены режима один раз.

Вспенивание без нагрева. Залейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 250 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку включения и смены режимов четыре раза и выберите режим вспенивания без нагрева. Капучинатор начнет работу через 3 секунды после выбора режима. Прибор выключится автоматически примерно через 3 минуты, все индикаторы погаснут, устройство отключится. Чтобы прервать выполнение программы, нажмите на кнопку включения и смены режима один раз.

Какао. Залейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 500 мл. Вы можете использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте капучинатор крышкой.

Нажмите на кнопку включения и смены режимов пять раз и выберите режим «Какао». Капучинатор начнет работу через 3 секунды после выбора режима. Прибор выключится автоматически примерно через 3 минуты, все индикаторы погаснут, устройство отключится. Чтобы прервать выполнение программы, нажмите на кнопку включения и смены режима один 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 каждого режима указана своя отметка «МАХ».

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
Воздушная пенка с нагревом		Воздушная пенка для капучино	100	250
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пенка для капучино и латте-арта	100	250
Смешивание с нагревом		Смешивание и подогрев соусов	100	500
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе гляссе; взбитые сливки	100	250
Какао		Горячее какао	100	500



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.

Сахар ухудшает вспенивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

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

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 для смешивания 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 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 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 воздушная, 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-774. Для одной порции вам понадобится:

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

Налейте молоко в капучинатор и выберите режим плотной пенки с нагревом.

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 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 эспрессо.

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

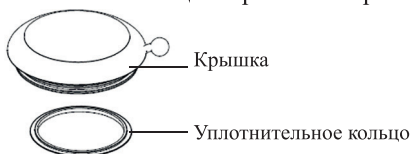
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

Чистка и обслуживание капучинатора

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

Промывайте только внутреннюю часть капучинатор 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 капучинатора. Будьте осторожны, попадание воды внутрь корпуса может привести к поломке устройства. Не помещайте капучинатор в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



Уход и хранение

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед хранением тщательно очистите капучинатор согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и обслуживание».

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Капучинатор сломался из-за попадания воды внутрь корпуса устройства	Обратитесь в сервисный центр

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»
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор 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.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@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. Емкость: 500 мл
5. Длина шнура: 0,8 м
6. Размер устройства: 170 × 120 × 210 мм
7. Размер упаковки: 175 × 138 × 260 мм
8. Вес нетто: 0,9 кг
9. 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.

Импортёр: 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.

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 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 капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте отметку «MAX».
17. Не используйте устройство с открытой крышкой, иначе содержимое расплескается.

18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

IM-1

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина





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