

**С тебя кофе,
с меня пенка!**



**Капучинатор
КТ-7272**

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	7
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7272 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в трех режимах: плотная пенка с нагревом, воздушная пенка с нагревом и вспенивание без нагрева. Также в капучинаторе можно подогреть молоко или приготовить какао.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания пенки или подогрева молока выполнен. При необходимости вы можете остановить приготовление вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на корпусе. В комплекте 2 насадки: для вспенивания и для смешивания. Через прозрачную крышку можно наблюдать за процессом приготовления.

Корпус капучинатора имеет двойные стенки: внутри нержавеющей сталь с антипригарным покрытием, снаружи — пластик. Благодаря такой конструкции, корпус устройства почти не нагревается во время работы. Ручка капучинатора пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке.

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 вспенивания молока, следить за температурой, добиваться плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать на кнопку. Через несколько минут холодная или горячая молочная пена готова.

Комплектация

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

*опционально

Устройство капучинатора



Насадка для вспенивания служит для получения молочной пенки.

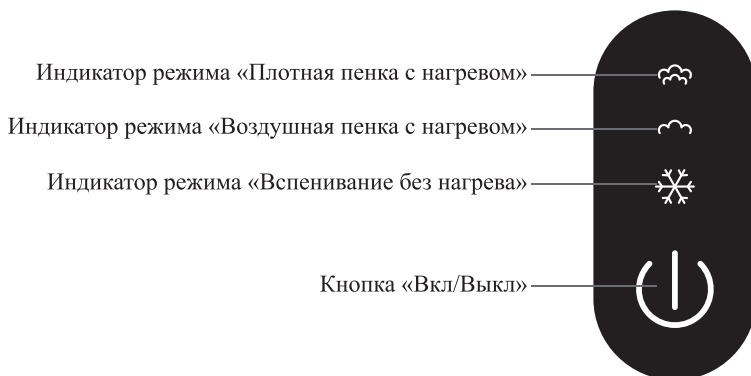
Насадка для смешивания используется для перемешивания молока во время его подогрева и приготовления какао. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

На **крышке** капучинатора есть специальный держатель для хранения одной из насадок.

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

максимальной отметки. На *шкале* справа от максимальной отметки для вспенивания или смешивания схематично изображена насадка, которая используется при этом способе приготовления. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало минимальную отметку.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также циклически переключает три режима работы капучинатора.

При подключении устройства к сети питания **индикатор режима «Плотная пенка с нагревом»** будет мигать. Капучинатор будет находиться в режиме ожидания и выключится, если в течение 30 секунд кнопка «Вкл/Выкл» не будет нажата. Когда устройство выключится, индикатор режима «Плотная пенка с нагревом» погаснет. Для включения капучинатора снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Чтобы переключать режимы, быстро нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл». При переходе индикатор выбранного режима будет загораться. После выбора режима подождите 2 секунды, капучинатор автоматически начнет приготовление. Индикатор выбранного режима будет гореть до завершения приготовления.

В режимах «Плотная пенка с нагревом» и «Воздушная пенка с нагревом» молоко взбивается с подогревом с разной степенью интенсивности. В режиме «Вспенивание без нагрева» молоко не нагревается при вспенивании. Для подогрева молока без образования пены и приготовления какао используйте режим «Плотная пенка с нагревом» с насадкой для смешивания.

После завершения приготовления индикатор выбранного режима будет мигать в течение 30 секунд. Подождите, пока он погаснет, после чего снимите капучинатор с подставки. Остановить процесс приготовления и выключить капучинатор можно в любой момент вручную, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

Если температура молока слишком высокая (выше 50 °С до начала приготовления и выше 75 °С во время работы устройства), все индикаторы режимов одновременно загорятся и будут мигать в течение 5 секунд. Затем капучинатор отключится, и все индикаторы погаснут.

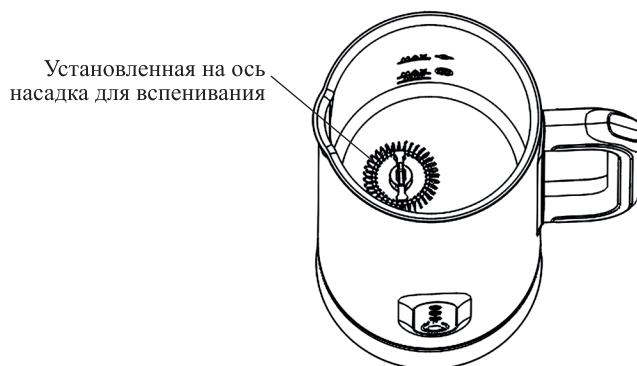
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте все части капучинатора в соответствии с рекомендациями из раздела «Чистка и обслуживание». Установите капучинатор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола.

Использование


1. Выберите подходящую насадку и плотно вставьте ее на ось, расположенную на дне капучинатора.



2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая верхней отметки «MAX» при смешивании и нижней отметки «MAX» при вспенивании. Иначе молоко будет переливаться через край. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN».

 Верхняя отметка «MAX» для смешивания (240 мл)

 Нижняя отметка «MAX» для вспенивания (115 мл)

 Отметка «MIN» для всех функций (75 мл)

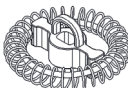




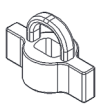


3. Наденьте крышку и установите капучинатор на подставку. Подключите подставку к сети электропитания. Индикатор режима «Плотная пенка с нагревом» будет мигать, пока вы не нажмете на кнопку «Вкл/Выкл».

Примечание. Через 30 секунд бездействия, капучинатор выключится.

4. Чтобы выбрать режим работы, нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл». Для запуска приготовления остановитесь на индикаторе нужного режима и подождите 2 секунды. Капучинатор автоматически начнет приготовление, а индикатор выбранного режима будет гореть.

5. После завершения приготовления устройство автоматически остановится. Индикатор выбранного режима будет мигать в течение 30 секунд. После того как индикатор погаснет, устройство выключится. Капучинатор можно снять с подставки.
6. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. После приготовления перелейте молочную пену или молоко в чашку, а внутреннюю поверхность капучинатора, крышку и насадку вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

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

Насадка	Индикатор	Режим	Время работы	Готовый продукт	Объем
		Плотная пенка с нагревом	80 ±20 секунд	Плотная горячая молочная пенка для капучино и латте-арта	75–115 мл не выше отметки
		Воздушная пенка с нагревом	90 ±20 секунд	Воздушная горячая пенка для капучино	
		Вспенивание без нагрева	60 секунд	Холодная пенка для кофе глясе; взбитые сливки	
		Смешивание с нагревом	160 ±20 секунд	Горячее молоко или какао	75–240 мл не выше отметки 

Плотная пенка с нагревом. Нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл», пока индикатор режима «Плотная пенка с нагревом» не загорится, затем подождите 2 секунды. Если установлена насадка для вспенивания, то капучинатор начнет взбивать молоко, подогревая его до 60–70 °С. Чтобы подогреть молоко без взбивания или приготовить какао, используйте насадку для смешивания.

Воздушная пенка с нагревом. Используйте насадку для вспенивания при работе в этом режиме. Нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл», пока индикатор режима «Воздушная пенка с нагревом» не будет гореть, затем подождите 2 секунды. Капучинатор начнет вспенивать молоко, подогревая его до 60–70 °С.

Вспенивание без нагрева. Используйте насадку для вспенивания при работе в этом режиме. Нажимайте на кнопку «Вкл/Выкл», пока индикатор режима «Вспенивание без нагрева» не загорится, затем подождите 2 секунды. Капучинатор начнет взбивать молоко без подогрева.

Внимание!

- Капучинатор имеет систему защиты от перегрева. Если температура молока до начала работы выше 50 °С, капучинатор не будет работать, все индикаторы будут одновременно мигать в течение 5 секунд, а затем погаснут. Капучинатор

отключится. То же произойдет, если температура молока в процессе нагрева превысит 75 °С.

- Для приготовления какао в капучинаторе используйте шоколад только в виде какао-порошка. Обязательно добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси. Запрещено добавлять твердые кусочки шоколада в емкость капучинатора.

Советы

Чтобы получить густую и устойчивую пену, необходимо использовать цельное молоко (жирностью более 3%) температурой 4–10 °С.

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

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее. Горячее молоко (температура которого выше 70 °С) практически не взбивается, как и домашнее молоко (слишком жирное).

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

Сахар ухудшает вспенивание.

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.

При вспенивании наливайте молоко немного ниже максимальной отметки: тогда насадка с пружинкой лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

Очищайте внутреннюю часть капучинатора, насадку и крышку после каждого использования, так как они прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Не касайтесь металлических 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 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-7272. Для одной порции вам понадобится:

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

Установите в капучинатор насадку для вспенивания с пружинкой, налейте молоко и взбейте его в режиме «Плотная пенка 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 сварите кофе. Возьмите 7–9 г кофейных зерен (лучше перемолоть 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» [маккья]. 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

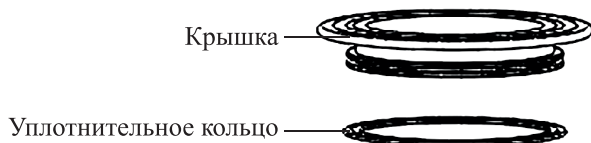
Рекомендуется очистить и высушить устройство сразу после использования. Перед очисткой устройства отключите его от сети и снимите капучинатор с подставки. Не помещайте капучинатор и подставку в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область контактов на дне капучинатора и на подставке, на индикаторы и кнопку «Вкл/Выкл», а также на шнур питания.

Промывайте внутреннюю поверхность капучинатора средством для мытья посуды, затем ополосните водой и тщательно просушите. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на стенках капучинатора.

Протирайте подставку сухой или слегка влажной мягкой тканью. Насадки и крышку можно мыть под струей воды с использованием средства для мытья посуды

и мягкой губки. Не используйте для мытья любых частей капучинатора посудомоечную машину.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



Уход и хранение

Перед хранением тщательно очистите капучинатор и просушите.

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Одну из насадок храните в крышке на держателе насадки, другую закрепите на оси в капучинаторе, чтобы предотвратить потерю насадок. Для защиты от пыли уберите устройство в пакет или коробку.

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 внутрь капучинатора или подставки, в область контактов или на кнопку «Вкл/Выкл»	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	Тщательно промойте капучинатор и насадку. Добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Установите насадку до упора
Установлена насадка для смешивания	Установите насадку для вспенивания с пружинкой
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Установите насадку до упора
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Слишком много молока	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку. Для каждой насадки указана своя максимальная отметка
Не закрыта крышка или не установлено уплотнительное кольцо	Перед включением приготовления всегда плотно закрывайте крышку и проверяйте, установлено ли уплотнительное кольцо

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: 500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость: 500 мл
5. Рабочая емкость: 75–240 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 150 × 102 × 201 мм
8. Размер упаковки: 145 × 120 × 215 мм
9. Вес нетто: 0,8 кг
10. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мэстер Груп Ко., Лтд. №48-50, Саус Сэкшн оф Даньвань 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 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 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 капучинатора и подставки, в область разъема шнура и органы управления.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Не догаживайтесь 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