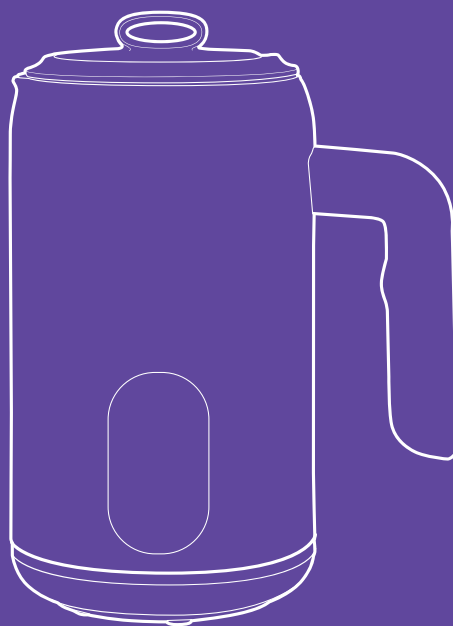


**Сегодня
будет пенная
вечеринка!**



**Капучинатор
КТ-7504**

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.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Мобильное приложение Kitfort.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7504 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспresso: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в 4 режимах: воздушная пенка с нагревом, смешивание с нагревом, вспенивание без нагрева и плотная пенка с нагревом.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью двух кнопок на корпусе прибора. 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 холодная или горячая молочная пена готова. Также в капучинаторе можно готовить какао, смешивать жидкости и подогревать молоко.

Комплектация

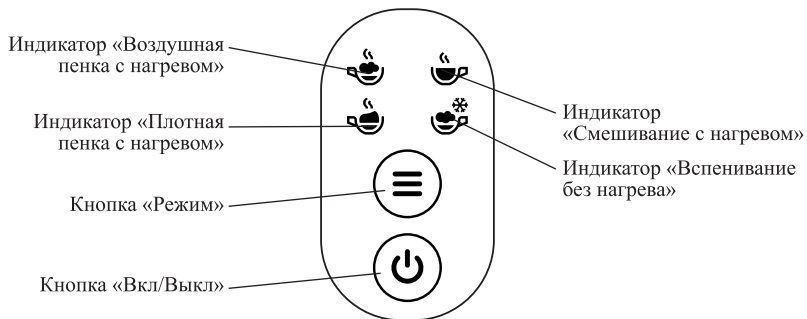
1. Капучинатор — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
4. Насадка с пружинкой — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство капучинатора



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает капучинатор. При включении загорятся индикаторы всех режимов работы.

Кнопка «Режим» циклически переключает режимы работы капучинатора. У капучинатора есть 4 режима: воздушная пенка с нагревом, смешивание с нагревом, вспенивание без нагрева и плотная пенка с нагревом. После выбора режима работы соответствующий индикатор будет мигать в течение нескольких секунд, затем капучинатор начнет работу, индикатор будет гореть непрерывно.

По окончании работы индикация погаснет, и панель управления будет заблокирована, чтобы избежать перегрева устройства при повторном включении. Для разблокировки панели управления снимите капучинатор с подставки и подождите не менее 5 секунд, затем снова установите капучинатор на подставку.



Внимание! Перед повторным включением прибора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства.

Насадка с пружиной подходит для получения молочной пенки и смешивания. Насадка подойдет для приготовления какао или горячего молока (если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть).

Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании. Для приготовления молочной пенки не наливайте молоко выше нижней максимальной отметки. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало минимальную отметку.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вывойте внутреннюю часть корпуса капучинатора, крышку и насадку с пружиной в теплой воде мягкой губкой с использованием средства для мытья посуды, затем тщательно просушите. Не помещайте устройство в воду или под струю воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов на панель управления, контакты на дне капучинатора и подставке, а также на шнур питания.

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

Использование

1. Установите насадку с пружиной на ось капучинатора.
2. Налейте молоко в капучинатор. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала установить насадку на ось и залить молоко, только затем добавлять какао-порошок и сахар. Рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.

Примечание. Внутри капучинатора есть 1 минимальная и 2 максимальных отметки. При смешивании с нагревом не превышайте верхнюю максимальную отметку, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — нижнюю максимальную отметку. Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки.

3. Закройте капучинатор крышкой и установите его на подставку. Подставку подключите к сети.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения прибора. Загорятся индикаторы всех режимов.
5. Нажимайте на кнопку «Режим» для выбора нужного режима, индикатор выбранного режима будет мигать в течение нескольких секунд, затем капучинатор начнет работу, индикатор будет гореть непрерывно. По окончании приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет. Панель управления будет заблокирована, чтобы избежать перегрева устройства при повторном включении. Для разблокировки панели управления снимите капучинатор с подставки и подождите не менее 5 секунд, затем снова установите капучинатор на подставку.

6. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. После приготовления перелейте молочную пену, молоко или какао в чашку, а внутреннюю поверхность капучинатора, крышку и насадку с пружиной 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.

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
Воздушная пенка с нагревом		Воздушная горячая пенка для латте	90	150
Смешивание с нагревом		Горячее молоко (с небольшим количеством пенки)	90	300
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	90	150
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пенка для капучино	90	150

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. 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.

Приготовив молочную пену, немедленно выливайте ее в чашку, иначе текстура пены разрушится.

Очищайте капучинатор после каждого использования, так как остатки молока в капучинаторе — 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 (в комплект не входят).

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 сантиме-

тров, 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 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-7504. 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, включите прибор и дождитесь окончания приготовления. 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, перемелите 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 не получится добиться такого эффекта, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

Чистка и обслуживание

Очищайте устройство сразу же после каждого использования.

Протирайте корпус капучинатора сухой или влажной мягкой тканью. Внутреннюю часть устройства, крышку и насадку с пружинкой 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 губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на внутренней поверхности прибора. Не помещайте устройство в воду или под струю воды, не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов на панель управления, контакты на дне капучинатора и подставку, а также на шнур питания.

Уход и хранение

Перед хранением очистите капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и тщательно 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, панель управления не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
После приготовления панель управления заблокирована во избежание перегрева при повторном включении	Для разблокировки панели управления снимите капучинатор с подставки и подождите не менее 5 секунд, затем снова установите капучинатор на подставку. Перед повторным включением прибора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства
Сработала защита от перегрева	Дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
Капучинатор сломался из-за попадания воды на панель управления, контакты на дне капучинатора или на шнур питания	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
Установлена насадка без пружинки	Наденьте пружинку на насадку и установите насадку с пружинкой
Мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Капучинатор был не очищен после предыдущего использования	Очищайте 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, 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. Емкость: 620 мл
5. Рабочая емкость: 90–300 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 156 × 110 × 220 мм
8. Размер упаковки: 178 × 178 × 255 мм
9. Вес нетто: 0,8 кг
10. Вес брутто: 1,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Фаньшэн Илектрик Эплаенсис Ко., Лтд. 1 оф 4Ф, 10 Билдинг, №268 Дунфу 3 Рд, Суйчэн Вилидж, Дунфэн Таун, Чжуншань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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, порошков или посторонних предметов на панель управления, на контакты на дне капучинатора и подставке и шнур питания 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 шнур питания и органы управления, а также контакты на дне капучинатора и подставке.
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.
23. После каждого цикла работы капучинатора делайте перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства.

IM-2



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort





Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радуется подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru