

**Делаю
вкуснейшую
пенку!**



**Капучинатор
КТ-7199**

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	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Капучинатор КТ-7199 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в 5 режимах: плотная или воздушная молочная пенка с подогревом, а также приготовление горячего шоколада, смешивание с подогревом и вспенивание без подогрева.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс приготовления выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью двух кнопок на моторном блоке прибора. Через прозрачные стенки питчера можно наблюдать за процессом приготовления.

Вращение насадки в капучинаторе производится по принципу магнитной мешалки. В моторном блоке под платформой электродвигателем вращается магнит, который создает вращающееся магнитное поле. Это поле действует на магниты, установленные внутри насадки, в результате она начинает вращаться. Таким образом, вращающий момент передается насадке не механически, а бесконтактно через магнитное поле. Благодаря этому чаша не имеет сквозной оси, поэтому можно не бояться протечки жидкости через нее, подшипник мешалки не нужно смазывать, а при застревании насадки мотор не застопорится и не сгорит.

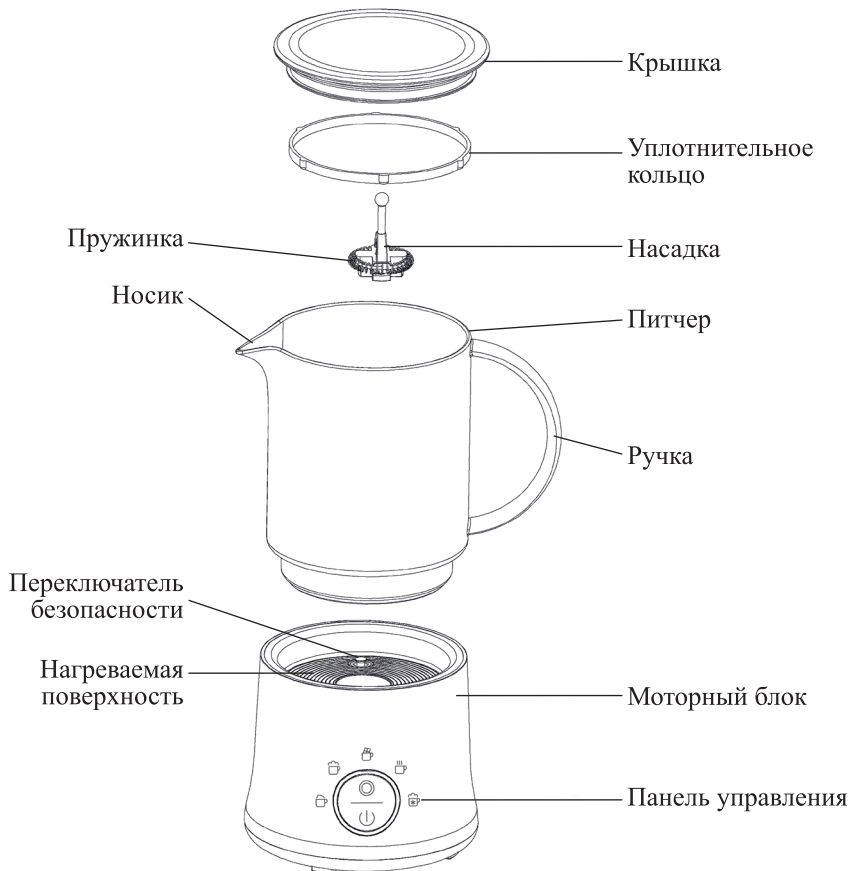
Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться вручную плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и выбрать режим. Через несколько минут холодная или горячая молочная пена готова. Также в капучинаторе можно готовить какао, горячий шоколад или смешивать и подогревать жидкости.

Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
 - Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Питчер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
2. Насадка с пружинкой — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

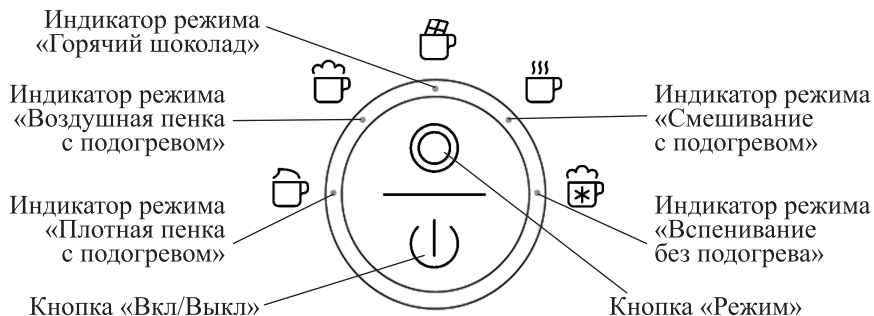
Устройство капучинатора



Насадка оснащена *пружинкой* для вспенивания молока. Для приготовления молочной пенки следует надеть пружинку на насадку. Для смешивания напитков и приготовления горячего шоколада следует использовать насадку без пружинки.

На моторном блоке находится *нагреваемая поверхность* и *переключатель безопасности*. При установке питчера на моторный блок переключатель безопасности нажимается и капучинатор можно включить. Если убрать питчер с моторного блока, переключатель безопасности не будет нажат и капучинатор не начнет работу.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» запускает работу капучинатора, а также выключает прибор. Кнопка имеет световой индикатор, который горит во время приготовления.

Кнопка «Режим» включает устройство, а также циклически переключает 5 режимов приготовления. При выборе режима работы на панели управления горит индикатор соответствующего режима и индикатор кнопки «Режим». Во время приготовления индикатор кнопки «Режим» не горит.

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

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

Режим **«Горячий шоколад»** поможет приготовить горячий шоколад. Примерная температура подогрева напитка 70 °С.

Режим **«Смешивание с подогревом»** служит для смешивания и подогрева напитков. Примерная температура подогрева напитка 65 °С.

Режим **«Вспенивание без подогрева»** 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.

Вымойте питчер, крышку и насадку с пружинкой в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите. Протрите моторный блок сухой мягкой тканью. Не помещайте моторный блок устройства в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в панель управления, внутрь моторного блока, а также на шнур питания.

Установите моторный блок на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Излишки шнура сматывайте в отсек в нижней части моторного блока. Вставьте шнур в прорезь в нижней части моторного блока.

Использование

1. Соберите насадку в соответствии с тем, что вы собираетесь готовить (подробно описано в главе «Устройство капучинатора») и установите ее на ось в питчере. Также рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.
2. Налейте молоко в питчер. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала залить молоко, затем добавлять какао-порошок и сахар.

Примечание. На питчере есть 1 минимальная и 2 максимальных отметки. Не превышайте верхнюю максимальную отметку при смешивании или приготовлении горячего шоколада и нижнюю максимальную отметку при приготовлении горячей или холодной молочной пены. Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки.

3. Закройте питчер крышкой и установите его на моторный блок.
4. Подключите прибор к сети. Нажмите на кнопку «Режим», чтобы включить устройство, загорится индикатор кнопки «Режим» и индикатор режима «Плотная пенка с подогревом». Нажимайте на кнопку «Режим» до тех пор, пока не загорится индикатор нужного вам режима.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Капучинатор начнет приготовление, при этом индикатор выбранного режима и кнопки «Вкл/Выкл» будут гореть непрерывно, а индикатор кнопки «Режим» погаснет.
6. По окончании приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. После приготовления перелейте молочную пену, молоко или какао в чашку, а питчер, 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 капучинатора.

Режим	Значок режима	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Макс. объем, мл	Температура подогрева, °C
Плотная пенка с подогревом		Плотная молочная пенка для латте-арта	150	250	65 °C (±5 °C)
Воздушная пенка с подогревом		Легкая пенка для капучино	150	250	65 °C (±5 °C)
Горячий шоколад		Приготовление горячего шоколада	150	350	70 °C (±5 °C)
Смешивание с подогревом		Смешивание напитков и подогрев	150	350	65 °C (±5 °C)
Вспенивание без подогрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	150	250	—

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. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.

Сахар ухудшает вспенивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

Горячее молоко (больше 70 °С) практически не взбивается, как и домашнее молоко (из-за своей жирности).

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

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание, во второй раз выбрав режим «Вспенивание без подогрева».

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

При приготовлении какао сначала налейте в капучинатор молоко и только потом добавьте сухие ингредиенты (какао-порошок и сахар).

Очищайте капучинатор, насадку и крышку после каждого использования, так как это прекрасная среда для роста молочных бактерий.

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.

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-7199. Для одной порции вам понадобится:

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

Установите в капучинатор насадку с пружинкой и налейте молоко, затем выберите режим «Воздушная пенка с подогревом». Перелейте содержимое в стакан или в специальный высокий прозрачный айриш-бокал, так как в прозрачных емкостях этот напиток смотрится очень эффектно, а также в них легче контролировать создание слоистой структуры.

Далее сварите кофе. 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 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

Вымойте насадку с пружинкой, питчер и крышку в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите. Не используйте абразивные моющие средства и губки во избежание повреждения частей прибора. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.

При необходимости протирайте моторный блок капучинатора сухой или слегка влажной мягкой тканью. Не помещайте моторный блок капучинатора в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления, внутрь моторного блока, на нагреваемую поверхность и переключатель безопасности, а также на шнур питания.

Уход и хранение

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Перед хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли и грязи.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор кнопки «Режим» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Дождитесь полного остывания капучинатора, попробуйте включить снова
Капучинатор сломался из-за попадания воды в моторный блок	Обратитесь в сервисный центр

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Пружина не установлена на насадку	Установите пружину на насадку, если хотите взбить молочную пенку
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Установите насадку в питчер
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Питчер загрязнен	Очищайте капучинатор после каждого использования, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше максимальной отметки	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку для выбранного режима
Не закрыта крышка	Перед запуском 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, 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: 780 мл
5. Рабочая емкость: 150–350 мл
6. Количество режимов: 5
7. Уровень шума: ≤57 дБ
8. Длина шнура: 0,7 м
9. Размер устройства: 168 × 118 × 218 мм
10. Размер упаковки: 180 × 180 × 255 мм
11. Вес нетто: 0,9 кг
12. Вес брутто: 1,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилидж, Сыцзянь Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь 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 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 прибор, 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, 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 дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
21. Не используйте прибор без жидкости. 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 использования не дотрагивайтесь до нагреваемой поверхности внутри моторного блока, когда питчер не установлен.
24. Между использованиями делайте перерыв не менее 3–5 минут, чтобы избежать перегрева устройства.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





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