

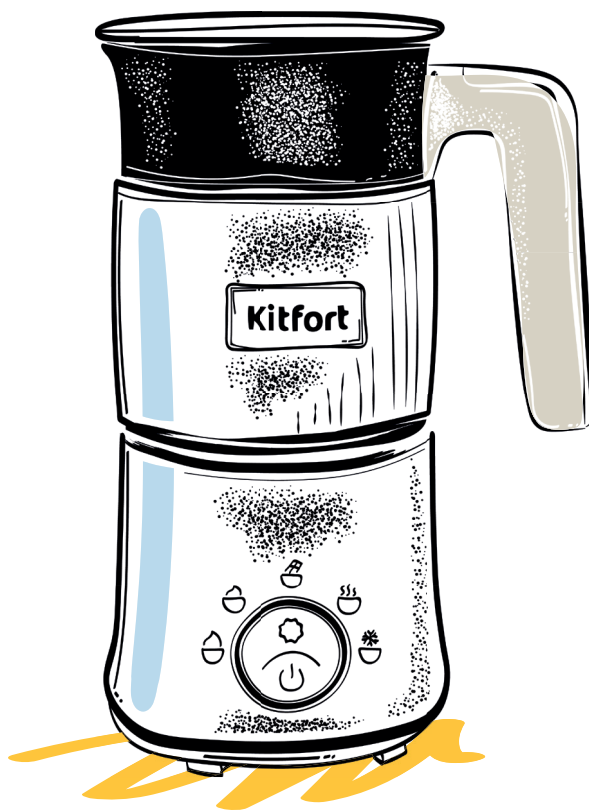


Kitfort

СТЕБЯ КОФЕ,
С МЕНЯ
ПЕНЧКА!



Penguin Pack
Капучинатор
КТ-7292
kitfort.ru





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



Общие сведения

Капучинатор КТ-7292 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспresso: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в 5 режимах: плотная и воздушная молочная пенка с нагревом, приготовление какао, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева.

Капучинатор КТ-7292 индукционный, вращение насадки в нем производится по принципу магнитной мешалки. В моторном блоке электромотором вращается магнит, который создает вращающееся магнитное поле. Это поле действует на магниты, установленные внутри насадки, в результате насадка начинает вращаться. Таким образом вращающий момент передается насадке не механически, а бесконтактно через магнитное поле. Благодаря этому чаша съемная и не имеет сквозной оси, поэтому можно не бояться протечки жидкости через нее. Съемную чашу очень удобно мыть, так как не нужно быть аккуратным и избегать попадания воды на моторный блок при чистке капучинатора после использования.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью двух кнопок. Через прозрачную крышку можно наблюдать за процессом приготовления. Накладка на питчере защищает от ожога.

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. Так же в капучинаторе можно готовить какао или просто подогреть молоко.

Комплектация

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

*установлена в устройство

**опционально

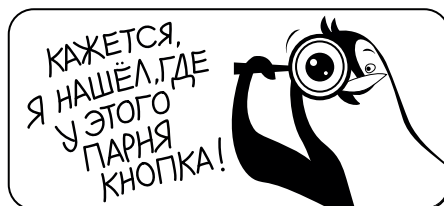
Устройство капучинатора



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

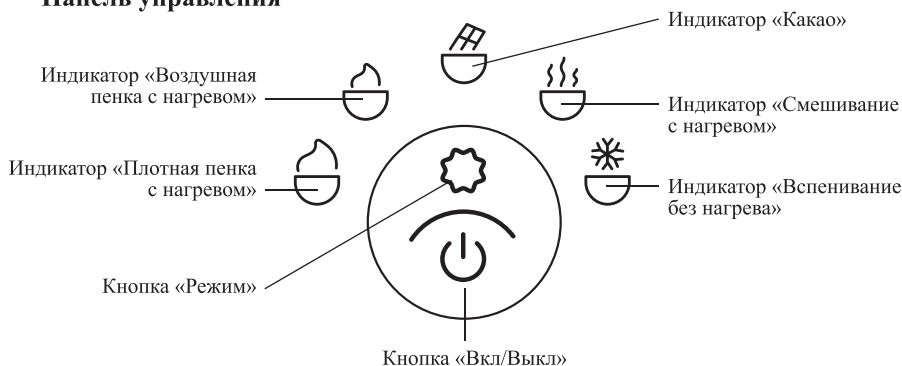
Внутри моторного блока находится **нагреваемая поверхность и переключатель безопасности**. При установке питчера на моторный блок переключатель безопасности нажимается и капучинатор можно включить. Если убрать питчер с моторного блока, переключатель безопасности не будет нажат, капучинатор включить не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

Внутри питчера есть одна минимальная и две максимальных отметки. При приготовлении горячего молока и какао не превышайте *верхнюю максимальную отметку*, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — *нижнюю максимальную отметку*. Не добавляйте молоко ниже *минимальной отметки*.





Панель управления



Кнопка «Режим» циклически переключает режимы работы: плотная и воздушная пенка с нагревом, приготовление какао, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева. При выборе режима работы на панели управления горит соответствующий индикатор и индикатор кнопки «Режим».

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает капучинатор. При включении капучинатора горит индикатор выбранного режима и индикатор кнопки «Вкл/Выкл». Капучинатор отключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы выключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз. При выключении капучинатора индикация гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите моторный блок мягкой тканью. Вымойте питчер, крышку и насадку с пружинкой в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите.

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

Использование

1. Установите насадку с пружинкой на ось внутри питчера.
2. Налейте молоко в питчер. Если вы готовите какао, рекомендуется сначала установить насадку внутрь питчера и залить молоко, затем добавлять какао-порошок и сахар. Также рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.

Примечание. Внутри питчера есть одна минимальная и две максимальных отметки. При приготовлении горячего молока и какао не превышайте верхнюю максимальную отметку, при приготовлении горячей или холодной молочной пены — нижнюю максимальную отметку. Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки.

3. Закройте питчер крышкой и установите его на моторный блок. Моторный блок подключите к сети.
4. Нажмите на кнопку «Режим» один или несколько раз, чтобы горел индикатор нужного вам режима.
5. Чтобы включить капучинатор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Начнется приготовление, будут гореть индикатор выбранного режима и индикатор кнопки «Вкл/Выкл».
6. После завершения приготовления устройство автоматически выключится, индикация погаснет.
7. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. 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! Будьте осторожны и не обожгитесь. Питчер и нагреваемая поверхность моторного блока могут быть очень горячими после приготовления. После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора.

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пенка для латте и латте-арта	150	250
Воздушная пенка с нагревом		Воздушная горячая пенка для капучино	150	250
Какао		Выполняется перемешивание молока и какао-порошка с нагревом	150	350
Смешивание с нагревом		Горячее молоко (с небольшим количеством пенки)	150	350
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	150	250

Советы

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

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 вспенивается 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 вспенивается, как и домашнее молоко (слишком жирное).

Не наливайте молоко до самих отметок «МАХ»: тогда насадка лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание еще раз.

При приготовлении какао или матча-латте, сначала погрузите насадку в питчер и налейте молоко, только после этого насыпайте сухие ингредиенты. В противном случае насадка может застрять, и напиток не получится.

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.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора, чтобы не поцарапать ее. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки. Удобнее всего использовать силиконовую лопатку.



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 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 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-7292. Для одной порции вам понадобится:

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

Налейте молоко в капучинатор и сделайте пенку 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

Протирайте моторный блок капучинатора сухой или слегка влажной мягкой тканью.

Насадку с пружинкой, пичтер и крышку можно мыть под струей воды. Мойте их с мылом или средством для мытья посуды, затем промойте водой и просушите. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

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.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его и крышку.





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.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация 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

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Пружина не установлена на насадку для вспенивания	Установите пружину на насадку для вспенивания, если хотите взбить молочную пенку
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»
Капучинатор был не очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования, как это описано в главе «Чистка и обслуживание»

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше отметки «MAX»	Наливайте молоко, не превышая отметку «MAX». Для каждого режима указана своя отметка «MAX»
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. Емкость: 950 мл
5. Рабочая емкость: 150–350 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 169 × 117 × 220 мм
8. Размер упаковки: 154 × 154 × 245 мм
9. Вес нетто: 1,03 кг
10. Вес брутто: 1,24 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянгань-мэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун Провинс, 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 в моторный блок, на 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, на шнур 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 отметки «MIN» и не превышайте отметку «MAX» 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.

ИМ-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!

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

