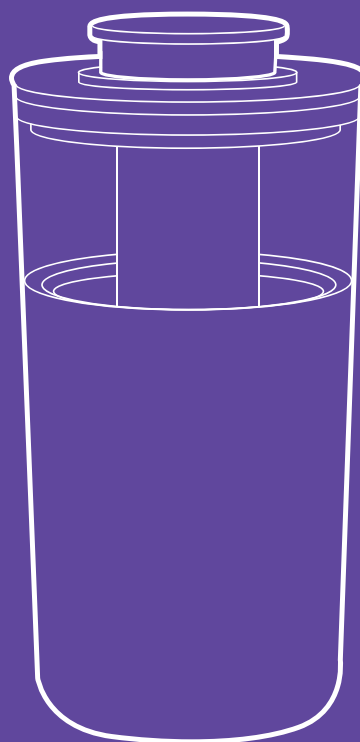


**Подогреваю
интерес!**



**Капучинатор «3 в 1»
КТ-778**

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 капучинатора	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14
Другие товары Kitfort.....	16

Общие сведения

Капучинатор «3 в 1» КТ-778 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Данная модель капучинатора многофункциональна и поможет также заварить разные виды чая, кофе или смешать напитки.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс приготовления выполнен. Через прозрачную верхнюю часть корпуса можно наблюдать за приготовлением.

Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать кнопку. Через несколько минут молочная пена готова.

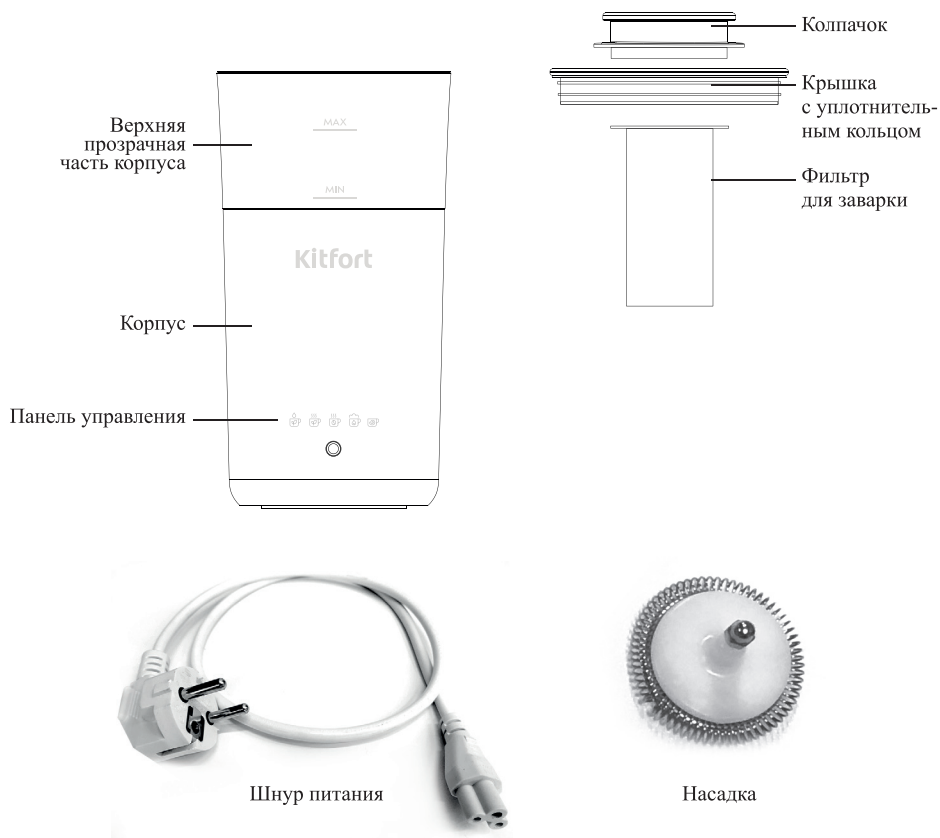
Благодаря многочисленному выбору настроек вы сможете заменить сразу три громоздких устройства на кухне на один маленький КТ-778. Лаконичный стильный минималистичный дизайн капучинатора станет отличным дополнением вашей кухни.

Комплектация

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

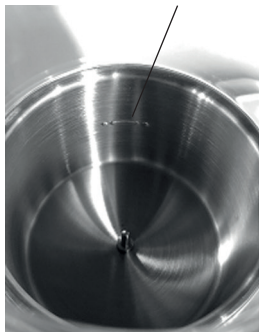
*опционально

Устройство капучинатора



Управление у капучинатора сенсорное. Переключение между режимами осуществляется циклически, нажатием кнопки выбора режима. Пока режим не запустился, на иконке режима мигает индикатор. Когда процесс приготовления запущен, на иконке выбранного режима непрерывно горит индикатор. По окончании приготовления раздаются звуковые сигналы.

Максимальная
отметка для
взбивания молока



Максимальная
и минимальная
отметки для
остальных режимов

Не заполняйте капучинатор выше максимальной отметки при выборе любого режима и не ниже минимальной отметки. Обратите внимание, что для режима взбивания молока своя отметка. Для взбивания молочной пенки не превышайте максимальную отметку, указанную на металлической части устройства.

Панель управления



Кнопка выбора режима

Режим «Улун» — предназначен для приготовления сортов чая с использованием температуры 80–85 °С (улун, зеленый чай, белый чай и др.). Во время приготовления вода нагревается и происходит импульсно-периодическое вращение насадки, то есть включается и отключается перемешивание.

Режим «Черный чай» — предназначен для приготовления всех сортов черного чая. В этом режиме вода нагревается до 96 °С, затем нагрев отключается и снова включается. Такое включение и отключение происходит несколько раз. В этом режиме напиток получается очень крепким.

Режим «Кофе» — предназначен для заваривания кофе. В этом режиме вода доводится до кипения, а затем в конце приготовления на несколько секунд включается перемешивание.

Режим «Взбивание молока» — предназначен для получения молочной пенки для кофейных напитков. В этом режиме предусмотрен подогрев.

Режим «Смешивание» — предназначен для перемешивания напитков. Подогрев в этом режиме не предусмотрен.

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 устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Вставьте шнур питания в устройство и подключите прибор к сети. Загорятся все индикаторы на панели управления и погаснут, останется гореть мигающий индикатор кнопки выбора режима. Режимы переключаются циклически нажатием на кнопку выбора режима.

При неправильном выборе режима повторно нажмите на кнопку выбора режима.

Использование

Режим «Улун»

1. Засыпьте в фильтр для заварки листья молочного или зеленого чая. Также можно использовать обычный одноразовый пакетик чая.

Примечание. В зависимости от вкусовых предпочтений вы можете добавить нежирное молоко и сахар. С учетом всех ингредиентов уровень жидкости не должен превышать максимальную отметку.

2. Установите насадку на ось на дне капучинатора.





3. Налейте фильтрованную воду комнатной температуры в капучинатор, не превышая верхнюю максимальную отметку, но не ниже минимальной отметки.
4. Установите фильтр с заваркой в крышку, сверху закрутите колпачок.
5. Плотно закройте капучинатор крышкой с установленным фильтром и колпачком.
6. Нажмите на кнопку выбора режима и выберите режим «Улун», на значке режима загорится индикатор.
7. Через несколько секунд автоматически включится приготовление.
8. Устройство будет равномерно нагревать воду до 75–85 °С и циклически включать, а затем выключать перемешивание.
9. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Весь процесс длится примерно 9–10 минут.

Черный чай

1. Засыпьте в фильтр для заварки листья любого вида черного чая. Также можно использовать обычный одноразовый пакетик чая.

Примечание. В зависимости от вкусовых предпочтений вы можете добавить чайную розу, кусочки красного джуджуба, мушмулу, сахар, мед и др. С учетом всех ингредиентов уровень жидкости не должен превышать максимальную отметку.

2. Налейте фильтрованную воду комнатной температуры в капучинатор, не превышая верхнюю максимальную отметку, но не ниже минимальной отметки.
3. Установите фильтр с заваркой в крышку, сверху закрутите колпачок.
4. Плотно закройте капучинатор крышкой с установленным фильтром и колпачком.
5. Нажмите на кнопку выбора режима и выберите режим «Черный чай», на значке режима загорится индикатор.
6. Через несколько секунд автоматически включится приготовление.
7. Устройство включит нагрев и доведет воду до 96 °С. После этого прибор будет периодически включать и выключать нагрев, при этом будет поддерживаться температура 96 °С.
8. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Весь процесс длится примерно 12–15 минут. Функции перемешивания в этом режиме не предусмотрено, поэтому насадку можно не устанавливать.

Примечание. Обратите внимание, что подобная заварка чая делает его исключительно крепким, поэтому рекомендуется добавлять мало заварки либо использовать полученный напиток как заварку для чая на несколько кружек.

Кофе

1. Установите насадку на ось на дне капучинатора.
2. Засыпьте растворимый кофе в капучинатор.
3. Налейте фильтрованную воду комнатной температуры в капучинатор, не превышая верхнюю максимальную отметку, но не ниже минимальной отметки.
4. Плотно закройте капучинатор крышкой с установленным колпачком. Фильтр устанавливать не требуется.

5. Нажмите на кнопку выбора режима и выберите режим «Кофе», на значке режима загорится индикатор.
6. Через несколько секунд автоматически включится приготовление.
7. Устройство начнет равномерно нагревать воду до температуры 92–97 °С, затем на несколько секунд включится перемешивание.
8. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Весь процесс длится примерно 6–7 минут. Сахар и добавки рекомендуется добавлять в уже приготовленный напиток.

Взбивание молока

1. Установите насадку на ось на дне капучинатора.
2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая максимальную отметку для режима взбивания молока, она расположена на металлической части внутри капучинатора. Рекомендуется использовать молоко температурой 8–14 °С.
3. Закройте капучинатор крышкой с установленным колпачком. Обратите внимание, что фильтр для заварки устанавливать не нужно, но если вы его оставите в крышке, то вам после взбивания молока придется помыть еще и фильтр, также процесс взбивания ухудшится из-за постороннего предмета.
4. Нажмите на кнопку выбора режима и выберите режим «Взбивание молока», на значке режима загорится индикатор.
5. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет взбивать молоко, одновременно подогревая его примерно до 50–60 °С.
6. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Весь процесс длится примерно 1–3 минуты.

Смешивание

1. Если вам необходимо смешать жидкости без взбивания, то используйте капучинатор в режиме смешивания без нагрева. Установите насадку на ось на дне капучинатора.
2. Налейте жидкости, которые хотите смешать, в капучинатор, не превышая верхнюю максимальную отметку, но не ниже минимальной отметки.
3. Закройте капучинатор крышкой с установленным колпачком. Обратите внимание, что фильтр для заварки устанавливать не нужно, но если вы его оставите в крышке, то вам после процесса смешивания придется помыть еще и фильтр.
4. Нажмите на кнопку выбора режима и выберите режим «Смешивание», на значке режима загорится индикатор.
5. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет процесс перемешивания.
6. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Весь процесс длится примерно 2–3 минуты.
7. По окончании использования отключите устройство от сети электропитания.

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, и плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Холодное молоко взбивается 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 взбивается, как и домашнее молоко (слишком жирное).

Если молоко плохо взбилось, повторите взбивание еще раз.

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

Очищайте капучинатор после каждого использования, чтобы ваши напитки не имели запах напитка, который был приготовлен на другом режиме.

При переливании содержимого из капучинатора держитесь за нижнюю часть корпуса, чтобы не обжечься.

Во время приготовления не открывайте крышку устройства.

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 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 взбивания.

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 глянцева 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-778. Для одной порции вам понадобится:

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

Налейте молоко в капучинатор с насадкой для взбивания и подогрейте его. 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 капучинатор сухой или влажной тканью. Насадку, колпачок, фильтр и крышку можно мыть под струей воды. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Внутреннюю часть капучинатора мойте с мылом или с жидким 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. Не помещайте капучинатор в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопок включения и контактных пазов.

После очистки оставьте на несколько часов капучинатор открытым, чтобы остатки запахов от приготовленного напитка выветрились.

При необходимости снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его. Делать это часто не рекомендуется, чтобы уплотнительное кольцо не износилось.

При частом использовании капучинатора в режимах с использованием воды, может образоваться накипь. При появлении накипи поместите в капучинатор средство для удаления накипи (можно использовать 50 мл 9% раствора уксусной кислоты, либо 3 г лимонной кислоты, растворенной в 100 мл воды), залейте воду до максимальной отметки и вскипятите воду в режиме черного чая. Дождитесь, пока раствор остынет и слейте. После этого оставьте капучинатор на несколько часов для образования защитной пленки на поверхности металла. Затем промойте капучинатор проточной водой.

Уход и хранение

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед длительным хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите.

Устранение неполадок

Капучинатор не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Капучинатор перегрелся	Подождите, пока прибор не остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область контактных пазов	Обратитесь в сервисный центр
Нет напряжения в сети	Проверьте напряжение в сети

Насадка не крутится или вылетела

Возможная причина	Решение
В капучинатор добавлены твердые или тянущиеся вещества	Наливайте в капучинатор только жидкости

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Мало молока	Налейте молоко, чтобы оно покрывало насадку
Не установлена насадка	Установите насадку

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко, чтобы оно полностью покрывало насадку
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

Устройство не работает, одновременно мигают все кнопки

Возможная причина	Решение
Обрыв датчика цепи	Обратитесь в сервисный центр

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: 300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 350 мл
5. Длина шнура: 0,6 м
6. Размер устройства: 93 × 93 × 188 мм
7. Размер упаковки: 125 × 125 × 245 мм
8. Вес нетто: 0,6 кг
9. Вес брутто: 0,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Мокком Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Рум 602, Билдинг 5, Шуньдэ Фотоилектрик Индастри Сэнтр, №85 Ляньфу Уан Роуд, Чунхэ Виллидж, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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.

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей капучинатора, соприкасающихся с завариваемым кофе и чаем, является нормальным и не считается 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, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный напиток может быть горячим. Проверяйте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
13. 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.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Не используйте устройство с открытой крышкой, иначе содержимое может расплескаться.

IM-2

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



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