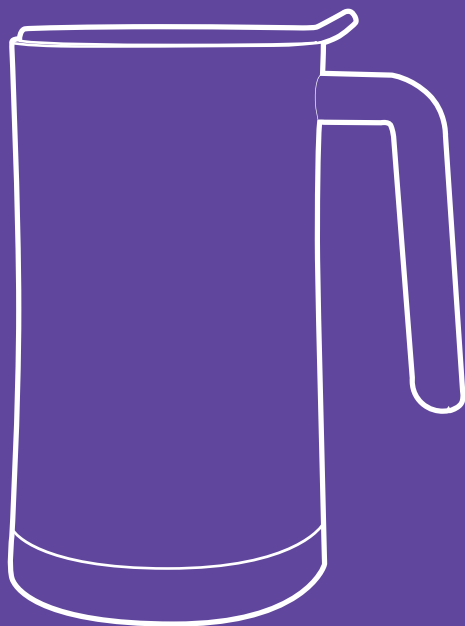


**Густая пена?
Не проблема!**



**Капучинатор
КТ-7423**

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	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Капучинатор КТ-7423 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспresso (капучино, латте и латте макиато), а также для приготовления какао. В капучинаторе также можно смешать и подогреть молоко или другие напитки. Прибор работает в четырех режимах: вспенивание с подогревом, смешивание с подогревом, холодное вспенивание и какао.

Для каждого режима задана определенная скорость вращения насадки и время приготовления. В режимах с подогревом время работы определяется температурой молока и его объемом: приготовление завершится, когда молоко нагреется до значения, заданного для выбранного режима. При необходимости вы можете остановить приготовление вручную. Управление осуществляется с помощью сенсорных кнопок 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 нержавеющая 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°. Снизу имеется отсек для хранения шнура, в который можно смотать излишки шнура питания, чтобы он не мешал на столе.

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. 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 для смешивания — 1 шт.*
5. Насадка для вспенивания с пружиной — 1 шт.*
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.**

*одна насадка установлена на ось на дне капучинатора, а вторая — прикреплена к внутренней стороне крышки

**опционально

Устройство капучинатора



Насадка для вспенивания с пружинкой служит для получения молочной пенки.

Насадка для смешивания используется для перемешивания напитков во время подогрева и для приготовления какао. Если подогревать молоко или другой напиток без перемешивания, содержимое может пригореть.

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

Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании с подогревом и приготовлении какао. 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, иначе содержимое подгорит, или пена не взобьется.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает капучинатор. При подключении устройства к сети питания на одну секунду загорятся индикаторы всех кнопок, устройство подаст звуковой сигнал. Затем капучинатор перейдет в режим ожидания, индикаторы кнопок режимов погаснут, а индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», загорятся все индикаторы кнопок. Через 10 секунд бездействия капучинатор перейдет в режим ожидания, индикаторы кнопок режимов погаснут, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Для выхода из режима ожидания нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Выберите нужный режим, используя кнопки



режимов. Кнопка «Вкл/Выкл» останавливает процесс приготовления в любой момент — нажмите на данную кнопку, и индикатор выбранного режима погаснет.

Режимы работы отличаются между собой временем приготовления, выбором насадки и температурой нагрева молока (подробнее читайте в разделе «Использование»).

Нажмите на **кнопку «Вспенивание с подогревом»**, индикатор данной кнопки будет мигать. Через 3 секунды капучинатор автоматически начнет взбивать молоко и нагревать его до температуры примерно 60 °С в течение 100–120 секунд, индикатор выбранного режима будет гореть. Точное время работы режима зависит от изначальной температуры молока и его объема. Когда приготовление завершится, устройство подаст звуковой сигнал, погаснут индикаторы всех кнопок, кроме кнопки «Вкл/Выкл». Вы получите молочную пенку, идеально подходящую для капучино или латте. Перелейте пенку в чашку сразу после приготовления.

Нажмите на **кнопку «Холодное вспенивание»**, индикатор данной кнопки будет мигать. Через 3 секунды капучинатор автоматически начнет приготовление. В этом режиме молоко не нагревается, но взбивается в течение 60–70 секунд. Вы получите холодную пенку для кофе глясе. Также в этом режиме можно сделать взбитые сливки, добавив в капучинатор сливки, подходящие для взбивания.

Для нагрева молока или другого напитка до температуры примерно 60 °С без вспенивания нажмите на **кнопку «Смешивание с подогревом»**. Время работы режима зависит от изначальной температуры содержимого и его объема, но составляет примерно 120–160 секунд.

Также в капучинаторе можно сделать какао, нажав на **кнопку «Какао»**. Приготовление начнется через 3 секунды и завершится автоматически, устройство подаст звуковой сигнал. Приготовление напитка займет 160–200 секунд, точное время зависит от изначальной температуры молока и его объема. Температура готового какао будет около 70 °С.

Каждое нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом. Если устройство подключено к электросети, при установке капучинатора на подставку устройство также подает звуковой сигнал.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте внутреннюю поверхность капучинатора, крышку и насадки в соответствии с рекомендациями из раздела «Чистка и обслуживание». Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства и подставки, в область контактов на дне капучинатора и на подставке, на шнур питания и органы управления. Не помещайте устройство в воду или под струю воды.

Установите подставку на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Уложив излишки шнура в отсек с нижней стороны подставки, выведите шнур в прорезь подставки. Установите капучинатор на подставку.

Использование

1. Выберите подходящую насадку и плотно вставьте ее на ось, расположенную на дне капучинатора. Для выбора насадки используйте таблицу ниже.
2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая верхней отметки «МАХ» (350 мл) при смешивании с подогревом и приготовлении какао и нижней отметки «МАХ» (160 мл) при вспенивании. Иначе молоко будет переливаться через край. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN» (100 мл).

Примечания. При приготовлении в режимах «Смешивание с подогревом» и «Какао» возможно образование пенки, если молока в капучинаторе мало.

Если вы готовите какао, сначала залейте молоко, а затем добавляйте какао-порошок и сахар.

Не наливайте в капучинатор вязкие и густые ингредиенты.

3. Плотно закройте капучинатор крышкой и установите его на подставку. Подключите подставку к сети электропитания — на одну секунду загорятся индикаторы всех кнопок, устройство подаст звуковой сигнал. Когда индикаторы кнопок режимов погаснут, а индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать, капучинатор перейдет в режим ожидания.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», индикаторы всех кнопок загорятся. Чтобы выбрать режим, воспользуйтесь таблицей ниже. Для запуска приготовления нажмите на кнопку нужного режима и подождите 3 секунды. Капучинатор автоматически начнет приготовление, а индикатор кнопки выбранного режима будет гореть.

Примечания. Через 10 секунд бездействия после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл» капучинатор перейдет в режим ожидания, индикаторы кнопок режимов погаснут, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Во время приготовления не снимайте крышку, чтобы не обжечься паром. После приготовления открывайте крышку осторожно, так как пар скопился внутри.

5. После завершения приготовления устройство автоматически остановится и подаст звуковой сигнал. Индикатор кнопки выбранного режима погаснет, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» будет мигать. Капучинатор можно снять с подставки.
6. Чтобы остановить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. После приготовления перелейте молочную пену, какао 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 рекомендуется сделать перерыв на несколько минут для охлаждения устройства.

Насадка	Индикатор	Режим	Объем, мл	Температура, °C	Время работы, сек	Готовый продукт
		Вспенивание с подогревом	100–160, не выше отметки 	60 ±5	100–120	Плотная горячая молочная пенка для капучино и латте-арта
		Смешивание с подогревом	100–350, не выше отметки 	60 ±5	120–160	Горячее молоко или другой напиток
		Холодное вспенивание	100–160, не выше отметки 	—	60–70	Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки
		Какао	100–350, не выше отметки 	70 ±5	160–200	Какао

Внимание!

- Капучинатор имеет систему защиты от перегрева. Если температура молока в процессе нагрева превысит заданное для режима значение температуры, капучинатор остановится и подаст звуковой сигнал. Кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.
- 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 капучинатор.
- Капучинатор можно использовать только для смешивания напитков с подогревом или для вспенивания молока: не кладите в него кофейные зерна или другие твердые продукты.

Советы

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

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

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее. Горячее молоко (температура которого выше 70 °C) 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 «Холодное вспенивание».

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 металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора. Внутреннее антипригарное покрытие может повредиться. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки.

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-х 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 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-7423. Для одной порции вам понадобится:

- эспresso — 35 мл;
- 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 вспенивания с подогревом. 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, перемолите их непосредственно перед приготовлением напитка. Приготовьте эспresso 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 эспresso 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 такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

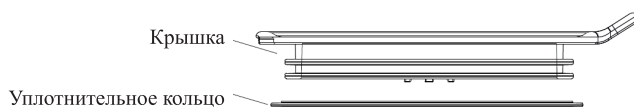
Чистка и обслуживание

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, внутрь корпуса устройства и подставки, на шнур питания и органы управления.

Промывайте внутреннюю поверхность капучинатора средством для мытья посуды, затем ополосните водой и тщательно просушите. Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения антипригарного 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 не потерять насадки. 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, устройство подает звуковой сигнал, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» мигает	Отключите прибор от сети, дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
Капучинатор вышел из строя	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 или сахар, а потом налили молоко	Тщательно промойте капучинатор и насадку. Добавляйте какао-порошок и сахар в уже налитое молоко

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Установите насадку на ось 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
Насадка не установлена или установлена неправильно	Установите насадку на ось 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 Гц
2. Мощность: 400–450 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость: 580 мл
5. Рабочая емкость: 100–350 мл
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 155 × 109 × 195 мм
8. Размер упаковки: 168 × 135 × 200 мм
9. Вес нетто: 0,7 кг
10. Вес брутто: 0,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуанчжоу МОПХОМ Индастриэл Ко., Лтд. №206 Кэмэшл, №2, Хуэйцзин Вест 2 Стрит, Хуаду Дистрикт, Гуанчжоу, Гуандун, Китай.

Импортёр: 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 внутрь корпуса устройства и подставки, в область контактов на дне капучинатора и на подставке, на шнур питания или органы 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 добавляйте в капучинатор вязкие и густые ингредиенты, а также твердые продукты.
11. 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!
12. 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.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
19. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь капучинатора и подставки, в область контактов на дне капучинатора и на подставке, на шнур питания и органы управления.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
22. Всегда наполняйте капучинатор выше минимальной отметки и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.
23. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе вы можете обжечься паром, а содержимое расплескается.





Kitfort

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