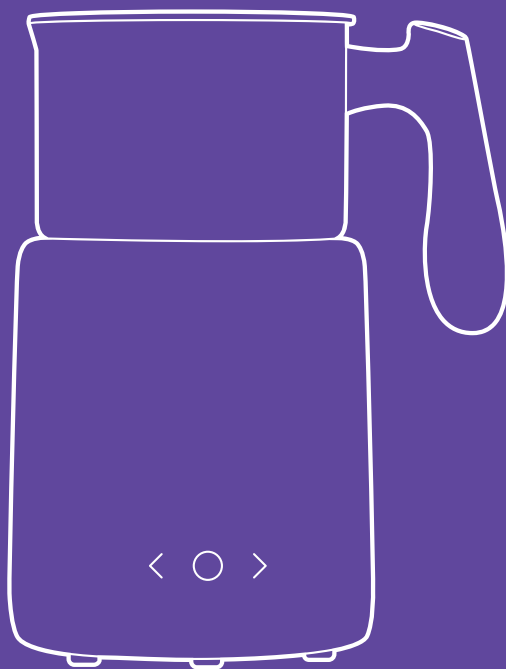


**Взбиваю
густо и вкусно!**



**Капучинатор
КТ-7264**

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	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Капучинатор КТ-7264 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо (капучино, латте и латте макиато) или какао (горячего шоколада). Прибор работает в 5 режимах: плотная пенка, легкая пенка, холодное вспенивание, подогрев молока, горячий шоколад.

Управление устройством осуществляется с помощью сенсорных кнопок на моторном блоке. Во время приготовления на дисплее отображается температура молока.

Для каждого режима заданы определенная температура, скорость вращения насадки и время работы, от которых зависит, когда капучинатор автоматически остановит приготовление. В режимах с нагревом время работы определяется температурой. Оптимальным значением считается 60–70 °С. Также работу устройства можно остановить вручную. Через прозрачную крышку можно наблюдать за процессом приготовления.

Питчер изготовлен из нержавеющей стали. Ручка питчера пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке. В комплекте одна насадка с пружинкой.

Вращение насадки в капучинаторе 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 чего она начинает вращаться. Таким образом, вращающий момент передается насадке не механически, а бесконтактно через магнитное поле. Благодаря этому питчер не имеет сквозной оси, поэтому можно не бояться протечки жидкости через него, 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 вспенивания 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. Для сохранения текстуры пену нужно сразу добавить в напиток. Также в капучинаторе можно приготовить горячий шоколад или подогреть молоко.

Комплектация

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

*опционально

Устройство капучинатора



Насадка с пружинкой служит для получения молочной пенки и перемешивания. **Кнопка «Вкл/Выкл»** выключает прибор, выводит устройство из режима ожидания, а также запускает процесс приготовления.

Кнопки «Влево» и «Вправо» переключают режимы работы. При нажатии на кнопки на дисплее будут отображаться названия режимов. Всего у капучинатора 5 режимов работы. Для запуска нужного режима нажмите на **кнопку «Вкл/Выкл»**.

При подключении устройства к сети питания прозвучит короткий звуковой сигнал. Капучинатор перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания на дисплее будет отображаться логотип в виде бегущей строки. Если не производить никаких действий в течение одной минуты, то устройство отключится, а дисплей погаснет. Чтобы снова включить прибор, нажмите на **кнопку «Вкл/Выкл»**. Для выключения устройства удерживайте **кнопку «Вкл/Выкл»** в течение 2 секунд, пока дисплей не погаснет. Каждое нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Режимы работы отличаются между собой временем приготовления, скоростью вращения насадки и температурой нагрева молока.



В режимах *«Плотная пенка»* и *«Легкая пенка»* молоко взбивается с разной интенсивностью и нагревается до температуры 60–70 °С. Время приготовления составит 3–4 минуты.

Для нагрева молока до температуры 60–70 °С без образования пенки используйте режим *«Подогрев молока»* с медленным вращением насадки. Время работы режима зависит от изначальной температуры молока (не более 6 минут).

В режиме *«Холодное вспенивание»* молоко не нагревается, а взбивается в течение 2 минут до получения пенки, что позволяет приготовить холодную пену для кофе или взбитые сливки.

Также в капучинаторе можно сделать какао, выбрав режим *«Горячий шоколад»*. Приготовление напитка займет 5 минут. Температура готового какао будет немного выше 70 °С.

По истечении времени приготовления прибор отключается автоматически.

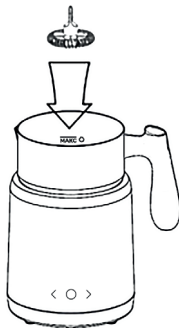
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите моторный блок устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Перед первым использованием вымойте все части капучинатора в соответствии с рекомендациями из раздела «Чистка и обслуживание». Не используйте прибор в случае видимого повреждения моторного блока или иных частей.

Использование

1. Поставьте капучинатор на ровную устойчивую и сухую поверхность так, чтобы обеспечить доступ воздуха к вентиляционным отверстиям на задней части моторного блока. Установите моторный блок на расстоянии не менее 10 см от края стола.
2. Установите насадку на ось внутри питчера. Снимать пружинку с насадки не нужно. При установке насадки на оси и возле нее не должно быть капель воды или иных продуктов.



3. Налейте молоко в питчер, не превышая верхней отметки «МАКС» в режиме «Подогрев молока» и «Горячий шоколад» и нижней отметки «МАКС» в режимах вспенивания. Во всех случаях не наливайте молоко ниже отметки «МИН».

МАКС ○ — Верхняя отметка «МАКС» для режимов «Подогрев молока» и «Горячий шоколад» (400 мл)

МАКС ⚙ — Нижняя отметка «МАКС» для режимов вспенивания (200 мл)

МИН — Отметка «МИН» для всех режимов (120 мл)

4. Закройте питчер крышкой, подключите прибор к сети питания и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее появится название режима работы. Выберите нужный режим с помощью кнопок «Влево» и «Вправо», а затем нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы начать приготовление. Устройство будет отображать температуру молока на дисплее. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал. Чтобы остановить приготовление вручную, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Плотная пенка. Выберите режим «ПЛОТНАЯ ПЕНКА». Максимальное количество молока для этого режима — 200 мл. Время вспенивания: от 1,5 до 4 минут. Количество молочной пены составит не менее 70% от объема, а температура молока достигнет 60–70 °С.

Легкая пенка. Выберите режим «ЛЕГКАЯ ПЕНКА». Максимальное количество молока для этого режима — 200 мл. Молоко будет взбиваться в течение 45 секунд, затем начнется нагреваться до температуры 60–70 °С не более 4 минут. Молочной пены получится меньше, чем в режиме «ПЛОТНАЯ ПЕНКА».

Холодное вспенивание. Выберите режим «ХОЛОДНОЕ ВСПЕНИВАНИЕ». Максимальное количество молока для этого режима — 200 мл. Время приготовления составит около 2 минут.

Подогрев молока. Выберите режим «ПОДОГРЕВ МОЛОКА». Максимальное количество молока для этого режима — 400 мл. Молоко нагреется до температуры 60–70 °С, что займет около от 2,5 до 5 минут.

Горячий шоколад. Налейте в питчер 400 мл молока и добавьте несколько чайных ложек какао-порошка. Обязательно добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси. Выберите режим «ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД». В этом режиме насадка будет неоднократно останавливаться на несколько секунд, что не означает окончание приготовления (паузы нужны для растворения какао и получения однородной структуры). Молоко будет перемешиваться с какао и нагреваться постепенно (сначала до 50 °С, затем до 70 °С) в течение 5 минут. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Внимание!

- После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора.
- Не наполняйте питчер выше отметки «МАКС», иначе молоко будет переливаться через край. Для каждого режима указана своя отметка «МАКС».
- Капучинатор можно использовать только для нагрева или вспенивания молока: не кладите кофейные зерна или другие твердые продукты в питчер.



Советы

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

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

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее. Горячее молоко (температура которого выше 70 °С) 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.

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 питчер, насадку и крышку после каждого использования, так как они прекрасная среда для роста молочных бактерий.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности питчера. Поверхность может повредиться. Используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки.

Не касайтесь стенок питчера во время работы во избежание ожога: они нагреваются из-за особенности конструкции устройства. Для безопасного извлечения питчера из моторного блока возьмитесь за пластиковую ручку питчера.

Не доставайте питчер из моторного блока во время работы устройства.

Во время приготовления не снимайте крышку, чтобы защитить себя от горячего пара и разбрызгивания жидкости.

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 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-7264. Для одной порции вам понадобится:

- эспresso — 35 г;

- молоко жирностью минимум 3,5% — 120 мл;
- сироп/шоколадная крошка/орехи/корица/кокосовая стружка.

Налейте молоко в капучинатор 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. Возьмите 7–9 г кофейных зерен (лучше перемолоть их 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.

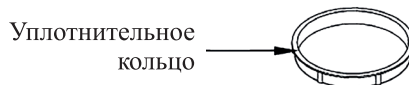
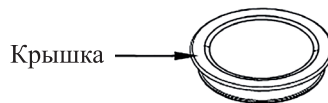
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

Чистка и обслуживание

Рекомендуется очистить и высушить устройство сразу после использования. Перед очисткой устройства отключите устройство от сети питания и достаньте питчер из основания. Протирайте моторный блок сухой или влажной мягкой тканью. Не помещайте моторный блок в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопок.

Крышку, питчер и насадку мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не допускается мыть части капучинатора в посудомоечной машине. Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на внутренней поверхности питчера. После чистки полностью просушите все части капучинатора.

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. Насадку рекомендуется хранить в питчере, чтобы предотвратить ее потерю. Для защиты от пыли уберите устройство в пакет или коробку.

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Капучинатор перегрелся	Отключите устройство от сети. Подождите, пока прибор остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область кнопок или в моторный блок	Обратитесь в сервисный центр

Молоко пригорает или не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Установите насадку до упора
На насадку не установлена пружинка	Установите пружинку на насадку. Во всех режимах насадка работает с пружинкой
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «МИН»
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается из питчера

Возможная причина	Решение
Слишком много молока	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку для выбранного режима
Не закрыта крышка или не установлено уплотнительное кольцо	Перед запуском приготовления всегда плотно закрывайте крышку и проверяйте, установлено ли уплотнительное кольцо

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство остановит работу, отобразит сообщение об ошибке на дисплее и начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Насадка не установлена в питчер	Установите насадку до упора
	Питчер не до конца установлен в моторный блок	Проверьте, не находится ли между моторным блоком и питчером посторонний предмет
	В питчере нет жидкости или объем жидкости недостаточен (ниже минимального значения)	Налейте молоко выше отметки «МИН»
	Питчер был извлечен во время работы капучинатора	Вставьте питчер в моторный блок и запустите работу капучинатора снова
E2	Низкое напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
E3	Высокое напряжение в сети	
E4	Перегрев моторного блока устройства из-за длительной работы без перерыва	После каждого цикла работы капучинатора вы не делали перерыв на 3 минуты для охлаждения мотора. Включите капучинатор снова, когда он остынет
	Вентиляционные отверстия на задней части моторного блока заблокированы	Очистите вентиляционные отверстия щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит). Устанавливайте капучинатор на расстоянии минимум 10 см от стен и других предметов, чтобы вентиляционные отверстия не были заблокированы. Включите капучинатор снова, когда он остынет
E5–E7	Устройство неисправно	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 osh@kitfort.ru.



Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Общая емкость: 850 мл
5. Рабочая емкость: 120–400 мл
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 190 × 132 × 210 мм
8. Размер упаковки: 170 × 170 × 235 мм
9. Вес нетто: 1,3 кг
10. Вес брутто: 1,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мэстер Груп Ко., Лтд. №48-50, Саус Сэкшн оф Даньань Роуд, Синьсин Каунти, 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 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. Ручка закреплена на питчере и используется для того, чтобы достать его из основания. Не пытайтесь переносить прибор за ручку.
7. 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.
8. 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.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте прибор без жидкостей и не добавляйте в питчер твердые ингредиенты. Это может привести к повреждению устройства.
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 корпуса устройства, в область разъема шнура 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.

IM-2



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