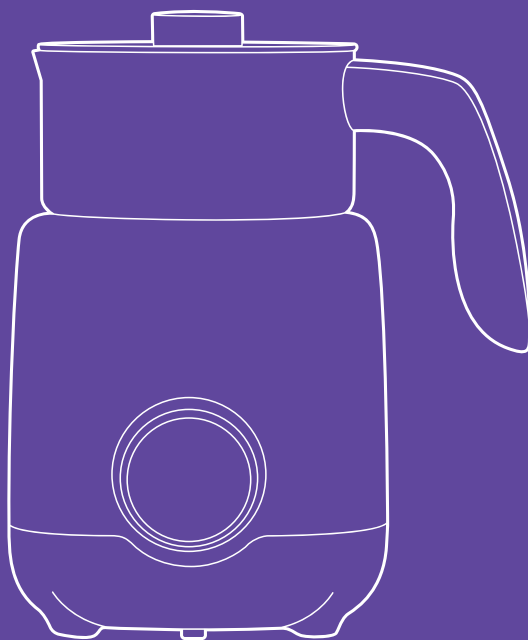


**Взбиваю
густо
и вкусно!**



**Капучинатор
КТ-7271**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство капучинатора	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Капучинатор КТ-7271 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспresso: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в режимах плотной или воздушной пенки с подогревом, смешивания, приготовления горячего шоколада, вспенивания без подогрева. Также вы можете сделать пенку из молока на основе кешью или сои, приготовить фραπε, глинтвейн или подогреть молоко для детского питания.

Капучинатор автоматически отключается по окончании работы. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью кнопки и регулятора на моторном блоке. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением. Ручка капучинатора пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке.

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 она начинает вращаться. Таким образом, вращающий момент передается насадке не механически, а бесконтактно через магнитное поле. Благодаря этому подшипник мешалки не нужно смазывать, а при застревании насадки мотор не застопорится и не сгорит.

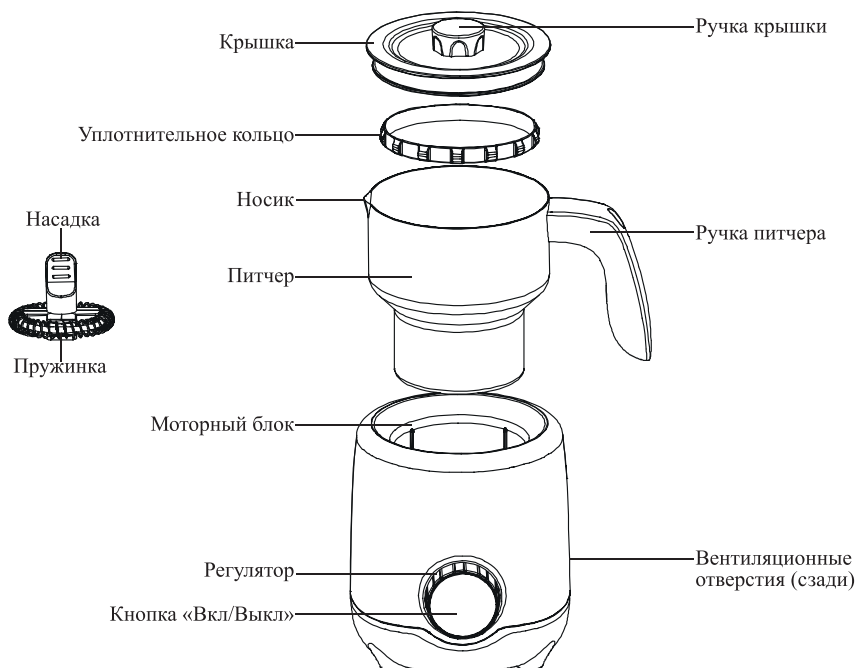
Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться вручную плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и выбрать режим. Через несколько минут молочная пена готова. Также в капучинаторе можно готовить горячий шоколад, глинтвейн или фραπε, а также подогреть молоко.

Комплектация

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

*опционально

Устройство капучинатора



Насадка оснащена **пружинкой** для вспенивания молока, смешивания и подогрева напитков.

На задней стороне моторного блока расположены **вентиляционные отверстия**, которые необходимы для системы охлаждения.

Ориентируйтесь на нижнюю максимальную отметку при вспенивании и приготовлении фραппе, а также при подогреве молока для детского питания и на верхнюю максимальную отметку при выборе остальных режимов.

Нажатие на **кнопку «Вкл/Выкл»** включает прибор, а также запускает и прекращает приготовление. В кнопку встроен дисплей, на котором отображается значок выбранного режима.

Примечание. По окончании приготовления еще некоторое время будет работать вентилятор, охлаждая мотор. Не отключайте прибор от сети электропитания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

Поворот **регулятора** по часовой стрелке циклически переключает следующие режимы работы: плотная или воздушная пенка с подогревом, смешивание, горячий шоколад, вспенивание без подогрева, вспенивание молока из кешью или соевого молока, фραппе, глинтвейн, подогрев молока для детского питания.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вымойте питчер, крышку и насадку с пружинкой в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно просушите. Протрите моторный блок сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания капель или брызг воды внутрь моторного блока, в вентиляционные отверстия, на органы управления и на шнур питания. Не помещайте моторный блок в воду или под струю воды.

Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем заблокированы.

Использование

1. Установите насадку на ось внутри питчера.
2. Налейте жидкость в питчер. Если вы готовите какао или горячий шоколад, сначала залейте молоко или воду, только затем добавляйте сахар и какао-порошок.

Примечания. Ориентируйтесь на нижнюю максимальную отметку при вспенивании и приготовлении фραппе, а также при подогреве молока для детского питания и на верхнюю максимальную отметку при выборе остальных режимов. Всегда добавляйте столько ингредиентов, чтобы они превышали минимальную отметку.

Режим «Подогрев молока для детского питания» подходит только для подогрева молока. Не подогревайте детские каши, пюре и иные вязкие продукты в приборе во избежание перегрева мотора и выхода прибора из строя.

При приготовлении фραппе не добавляйте слишком много льда и не кладите слишком большие куски льда в питчер.

3. Закройте питчер крышкой и установите на моторный блок.
 4. Подключите прибор к сети. Прибор подаст звуковой сигнал, загорится дисплей.
- Примечание.** После пяти минут бездействия капучинатор перейдет в спящий режим, дисплей погаснет. Чтобы вывести прибор из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения прибора.
6. Поворачивайте регулятор для выбора режима. На дисплее будут отображаться значки режимов.
7. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз, прибор начнет приготовление. По завершении приготовления устройство подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу, дисплей погаснет. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Примечание. По окончании приготовления еще некоторое время будет работать вентилятор, охлаждающий мотор. Не отключайте прибор от сети электропитания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

8. После приготовления перелейте молочную пену или полученный напиток в другую емкость, а питчер, крышку и насадку вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не допускайте попадания воды внутрь моторного блока, на органы управления, а также на шнур питания.

Внимание! После каждого цикла работы капучинатора необходимо делать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства.

Режим	Значок режима	Получаемый продукт	Объем, мл	Температура подогрева, °С
Плотная пенка с подогревом		Плотная молочная пенка для латте-арта	120–200	60–70
Воздушная пенка с подогревом		Легкая пенка для капучино	120–200	60–70
Смешивание		Смешивание и подогрев напитков	120–400	60–70
Горячий шоколад		Горячий шоколад или какао	120–400	70–80
Вспенивание без подогрева		Холодная пенка для кофе глясе, взбитые сливки	120–200	—
Пенка из молока на основе кешью		Пенка из молока на основе кешью	120–200	60–70
Пенка из соевого молока		Пенка из соевого молока	120–200	60–70
Фраппе		Фраппе (кофе, взбитый со льдом)	120–200	—
Глинтвейн		Глинтвейн	120–400	40–50
Подогрев молока для детского питания		Молоко подходящей температуры для детского питания	120–200	45–55

Советы

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

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко для капучинатора с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках. Плотная масса получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости.

Из-за низкой концентрации протеина молоко из кешью плохо взбивается. Поэтому для лучшего вспенивания можно смешать коровье молоко с молоком из кешью в соотношении 1:1.

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание, во второй раз выбрав вспенивание без подогрева.

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.

Сахар ухудшает вспенивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

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

При вспенивании наливайте молоко немного ниже максимальной отметки: тогда насадка с пружиной лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

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

При приготовлении какао или горячего шоколада сначала налейте в капучинатор жидкость и только потом добавьте сухие ингредиенты (какао-порошок и сахар).

При приготовлении фраппе не добавляйте слишком много льда (более 50 г) и не кладите слишком большие куски льда в питчер во избежание выхода из строя прибора. Следует использовать колотый лед.

Режим «Подогрев молока для детского питания» подходит только для подогрева молока. Не подогревайте детские каши, пюре и иные вязкие продукты во избежание перегрева мотора и выхода прибора из строя.

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

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора. Внутреннее 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.

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-7271. Для одной порции вам понадобится:

- эспresso — 35 мл;
- молоко жирностью минимум 3,5% — 120 мл;
- сироп/шоколадная крошка/орехи/корица/кокосовая стружка.

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

Далее сварите кофе. Возьмите 7–9 г кофейных зерен, перемолоть их нужно непосредственно перед приготовлением напитка. Положите получившийся порошок в турку и залейте его 35 мл холодной воды, поставьте на огонь. Главное — не дать кофе закипеть: когда вы видите, что он поднимается, турку надо снять с плиты

и дать пене опуститься. Такую процедуру нужно повторить 5–7 раз, после чего можно добавить сахар по вкусу и перелить кофе во второй стакан.

Теперь необходимо смешать ингредиенты, при этом нужно сохранить пену и создать эффектные слои. Для этого эспрессо из второго стакана нужно перелить в молоко тонкой струей.

В результате кофе должен оказаться посередине, а на пене останется лишь небольшой коричневатый след, который и дал название напитку: по-итальянски это маленькое пятнышко называется «macchia» [makja]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью налива эспрессо.

Добавьте по вкусу сироп, шоколадную крошку, орехи, корицу или кокосовую стружку.

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

Чистка и обслуживание

Очищайте устройство сразу же после каждого использования.

Питчер, крышку и насадку с пружинкой мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Полностью просушите все части капучинатора. Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия питчера.

Протирайте моторный блок сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. По мере загрязнения производите очистку вентиляционных отверстий щеткой с мягким ворсом или влажной тканью. Не допускайте попадания капель или брызг воды внутрь моторного блока, на органы управления, вентиляционные отверстия и на шнур питания. Не помещайте моторный блок в воду или под струю воды.

Уход и хранение

Перед хранением очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и просушите. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Капучинатор перегрелся, сработала защита от перегрева, горит код ошибки «E4»	Дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова. После каждого цикла работы капучинатора делайте перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область органов управления или внутрь моторного блока	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, а потом налили молоко	При приготовлении какао или горячего шоколада добавляйте какао-порошок и сахар в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Пружинка не установлена на насадку	Установите пружинку на насадку
Мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Используется молоко из кешью	Для лучшего вспенивания можно смешать коровье молоко с молоком из кешью в соотношении 1:1 или повторить вспенивание, во второй раз выбрав вспенивание без подогрева

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше минимальной отметки
Капучинатор был не очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования

Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше максимальной отметки для выбранного режима	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку для выбранного режима

Не закрыта крышка или не установлено уплотнительное кольцо	Перед включением приготовления убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено на крышку и крышка плотно закрыта
--	---

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Питчер не установлен на моторный блок или был снят во время приготовления	Установите питчер на моторный блок. Не снимайте питчер с моторного блока во время приготовления
	Насадка не установлена в питчер	Установите насадку в питчер
	Ингредиенты не добавлены в питчер или добавлены ниже минимальной отметки	Добавьте ингредиенты в питчер выше минимальной отметки
E2	Слишком низкое напряжение	Проверьте напряжение в сети
E3	Слишком высокое напряжение	
E4	Капучинатор перегрелся, сработала защита от перегрева	Дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова. После каждого цикла работы капучинатора делайте перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения устройства
	Вентиляционные отверстия заблокированы	Дайте капучинатору полностью остыть, протрите вентиляционные отверстия сухой мягкой тканью или очистите их щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит)
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: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость: 840 мл
5. Рабочая емкость: 120–400 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 186 × 136 × 220 мм
8. Размер упаковки: 190 × 190 × 245 мм
9. Вес нетто: 1,4 кг
10. Вес брутто: 1,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мэстер Груп Ко., Лтд. №48-50, Саус Сэкшн оф Даньянь 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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя капучинатора вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Повреждение внутренней поверхности питчера вследствие использования металлических ложек или других металлических предметов, жестких губок и абразивных чистящих средств не является гарантийным случаем.

Ухудшение эффективности работы прибора вследствие засорения вентиляционных отверстий не является гарантийным случаем. Очистка вентиляционных отверстий — это необходимая операция, которую следует проводить регулярно и самостоятельно, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без жидкостей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.

12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
18. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
19. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
20. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
21. Всегда наполняйте капучинатор выше минимальной отметки и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.
22. Не используйте устройство с открытой крышкой.
23. Не подогревайте детские каши, пюре и иные вязкие продукты во избежание перегрева мотора и выхода прибора из строя.
24. Своевременно очищайте вентиляционные отверстия от пыли щеткой с мягким ворсом или влажной тканью.
25. Ручка закреплена на пинцете и используется для того, чтобы достать его из основания. Не пытайтесь переносить прибор за ручку.
26. Не добавляйте в капучинатор кофейные зерна или другие твердые ингредиенты, кроме льда.

IM-2





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