

**Густая пена?  
Не проблема!**



**Капучинатор  
КТ-7101**

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](mailto: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-7101 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: горячее и холодное вспенивание, смешивание с подогревом и без.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс вспенивания или смешивания выполнен. В комплекте 2 насадки: для вспенивания и смешивания. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением.

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 кнопку. Через несколько минут холодная или горячая молочная пена готова. Так же в капучинаторе можно готовить какао и смешивать жидкости.

## Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Крышка — 1 шт.
4. Насадка для смешивания — 1 шт.\*
5. Насадка для вспенивания — 1 шт.\*
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*\*

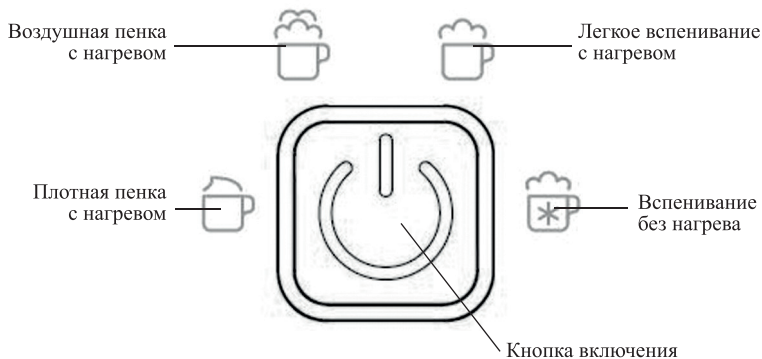
\*одна насадка установлена на ось на дне капучинатора, а вторая — прикреплена к внутренней стороне крышки

\*\*опционально

## Устройство капучинатора



## Панель управления



Кнопкой включения выбирается режим работы. При каждом нажатии циклически переключается режим работы. После нажатия и небольшой паузы капучинатор начнет работу того режима, рядом с которым находится индикатор.

Насадка для смешивания используется для перемешивания молока во время его подогрева. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

Насадка для вспенивания служит для получения молочной пенки.

Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании молока. Для вспенивания молочной пенки наливайте молока не выше нижней максимальной отметки.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте все части капучинатора в соответствии с рекомендациями из раздела «Чистка и обслуживание».

### Использование

1. Установите капучинатор на ровную поверхность. Выберите подходящую насадку и плотно вставьте ее на ось на дне капучинатора.

2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая верхней отметки «MAX» в режиме смешивания и нижней отметки «MAX» — в режиме вспенивания. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN».




3. Наденьте крышку и кнопкой включения выберите нужный вам режим.

### Режимы работы капучинатора


**Вспенивание без нагрева.** Установите насадку для вспенивания на ось на дне капучинатора. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте молоко в капучинатор объемом не более 150 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой включения выберите режим без нагрева , рядом со значком начнет мигать индикатор, затем он загорится непрерывно. Капучинатор начнет взбивать молоко и выключится автоматически примерно через 4 минуты, а индикатор после непродолжительного мигания погаснет. Для того чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите кнопку включения еще раз.


**Легкое вспенивание с нагревом.** Установите насадку для вспенивания на ось на дне капучинатора. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте молоко в капучинатор объемом не более 150 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой включения выберите режим легкого вспенивания с нагревом , рядом со значком начнет мигать индикатор, затем он загорится непрерывно. Капучинатор начнет взбивать молоко и выключится автоматически примерно через 2 минуты, а индикатор после непродолжительного мигания погаснет. Для того чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите кнопку включения еще раз.


**Воздушная пенка с нагревом.** Установите насадку для вспенивания на ось на дне капучинатора. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте молоко в капучинатор объемом не более 150 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой включения выберите режим воздушной пенки с нагревом , рядом с ней начнет мигать индикатор, затем он загорится непрерывно. Капучинатор начнет взбивать молоко и выключится автоматически примерно через 2 минуты, а индикатор после непродолжительного мигания погаснет. Для того чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите кнопку включения еще раз.











**Плотная пенка с нагревом.** Установите насадку для вспенивания на ось на дне капучинатора. Капучинатор установите на подставку. Подключите подставку к сети электропитания.

Залейте молоко в капучинатор объемом не более 150 мл. Закройте капучинатор крышкой.

Кнопкой включения выберите режим плотной пенки с нагревом , рядом с ней начнет мигать индикатор, затем он загорится непрерывно. Капучинатор начнет взбивать молоко и выключится автоматически примерно через 2,5 минуты, а индикатор после непродолжительного мигания погаснет. Для того чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите кнопку включения еще раз.

Для смешивания продукта установите насадку для смешивания на ось на дне капучинатора.

### Рекомендации по использованию насадок

	 150 мл	Плотная молочная пена для капучино и латте-арта
	 300 мл	Смешивание соусов, молока или какао, а также нагрев молока или какао до температуры 70 °С и приготовление горячего шоколада
	 150 мл	Воздушная пенка для капучино
	 150 мл	Слабое вспенивание для получения пенки невысокой плотности
	 150 мл	Холодная пенка для кофе-гляссе; взбитые сливки

### Внимание!

- После каждого цикла работы капучинатора в режиме нагрева необходимо сделать перерыв минимум на 2–3 минуты для охлаждения капучинатора.
- Не наполняйте чашу выше отметки «МАХ», иначе молоко будет переливаться через край. Для каждого режима указана своя отметка «МАХ».

### 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.

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее.

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 (слишком жирное).

Не наливайте молоко до самой отметки «МАХ»: тогда венчик лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание еще раз.

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

Очищайте капучинатор после каждого использования, так как он — прекрасная среда для роста молочных бактерий.

При приготовлении какао добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка для смешивания может застрять или слететь с оси.

### **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-х 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 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-7101. 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 вспенивания и подогрейте его. Перелейте содержимое в стакан или в специальный высокий прозрачный айришбокал, 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» [макџа]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью налива эспрессо.

Добавьте по вкусу сироп, шоколадную крошку, орехи, корицу или кокос.

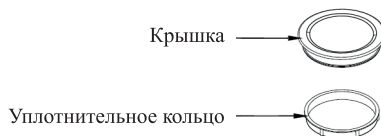
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

## Чистка и обслуживание

Протирайте корпус капучинатора и подставки сухой или влажной тряпкой. Насадки и крышку можно мыть под струей воды. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Промывайте капучинатор с мылом или 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 на дне капучинатора.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



## Уход и хранение

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для более удобного хранения насадок на внутренней стороне крышки находятся выступы, куда вставляется неиспользуемая насадка. Такое хранение насадки оградит вас от ее потери.

Перед хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Капучинатор перегрелся	Подождите, пока прибор не остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область кнопки или контактных пазов на дне капучинатора	Обратитесь в сервисный центр

### 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
Неправильно установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Установлена не та насадка	Установите насадку для вспенивания

### Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 500 Вт
3. Рабочая емкость: 300 мл
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Длина шнура: 0,7 м
6. Размер устройства: 160 × 125 × 190 мм
7. Размер упаковки: 142 × 142 × 201 мм
8. Вес нетто: 0,8 кг
9. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Санвей Илектрик Мэньюфакчур (Хэ Шань) Ко., Лтд. №31-1,  
3 Стрит, Саньянь, Гулао Таун, Хэшань Сити, Гуандун, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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.

## 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 капучинатор 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 капучинатора 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 капучинатором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с капучинатором.
8. Контролируйте работу капучинатора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий капучинатор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте капучинатор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте капучинатор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей капучинатора.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения капучинатора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных для детей местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



15. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
16. Не используйте прибор без жидкости. Всегда наполняйте капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте отметку «MAX».
17. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1





## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87