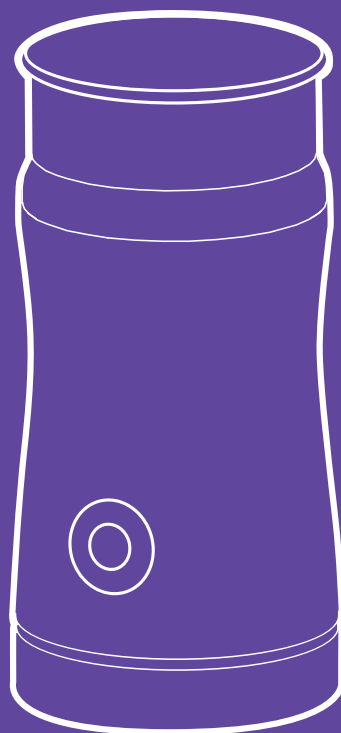


**Взбиваю  
густо и  
вкусно!**



**Капучинатор  
КТ-7119**

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 .....	10
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13

## Общие сведения

Капучинатор КТ-7119 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: плотная или воздушная пенка с нагревом, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс взбивания или смешивания выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью единственной кнопки на корпусе. Через прозрачную крышку можно наблюдать за приготовлением.

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 электропитания, чтобы он не мешал на столе.

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 холодная или горячая молочная пена готова. Также в капучинаторе можно готовить какао и смешивать жидкости.

## Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Крышка с установленным уплотнительным кольцом — 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

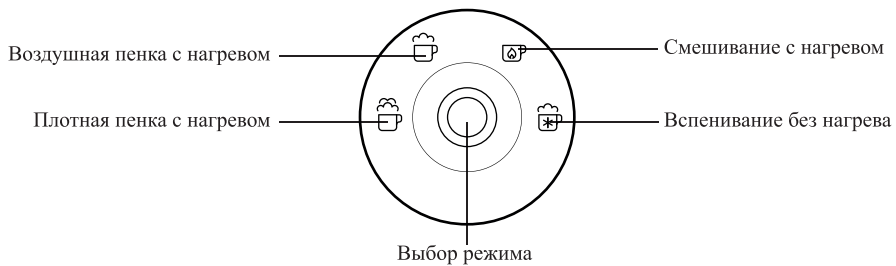


**Насадка для смешивания** используется для перемешивания жидкостей во время нагрева. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

**Насадка для вспенивания** подходит для получения молочной пенки.

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

### Панель управления



**Кнопка выбора режима** включает, выключает прибор и переключает режимы работы устройства. Капучинатор может работать в четырех режимах: плотная пенка с нагревом, воздушная пенка с нагревом, смешивание с нагревом и вспенивание без нагрева. При выборе режима работы на панели управления мигает соответствующий значок режима работы. При работе устройства значок выбранного режима горит непрерывно.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус устройства и подставку сначала влажной, а затем сухой тканью. Вымойте внутреннюю часть корпуса капучинатора, крышку и насадки в теплой воде мягкой губкой с мылом или средством для мытья посуды и тщательно высушите. Не помещайте устройство в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки выбора режима и контактов на дне капучинатора.

Установите подставку на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстояние не менее 10 см от края стола. Излишки шнура уложите в отсек с нижней стороны подставки. Вставьте шнур в прорезь в подставке.

Установите капучинатор на подставку, затем установите подходящую насадку на ось внутри устройства.

### Использование

1. Налейте молоко в капучинатор.

**Примечание.** Наливайте молоко, не превышая верхней отметки «MAX» при смешивании и нижней отметки «MAX» при вспенивании. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN» в любом режиме.

2. Закройте капучинатор крышкой и выберите нужный режим кнопкой выбора режима. Режим выбирается циклически, после каждого нажатия будет мигать соответствующий значок режима работы.
3. Через несколько секунд после выбора режима капучинатор автоматически включит приготовление, значок выбранного режима работы будет гореть непрерывно.
4. После завершения приготовления устройство автоматически выключится, значок выбранного режима будет мигать некоторое время, а затем погаснет.
5. Для прекращения работы устройства вручную нажмите на кнопку выбора режима.

### *Плотная пенка с нагревом*

Для получения молочной пенки используйте насадку для вспенивания.

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 120 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим плотной пенки с нагревом, при этом значок выбранного режима будет мигать.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет взбивать молоко, подогревая его, значок выбранного режима будет гореть непрерывно.
5. Прибор выключится автоматически через несколько минут в зависимости от начальной температуры жидкости и ее количества. Значок выбранного режима будет мигать некоторое время, а затем погаснет.
6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите на кнопку выбора режима.

### ***Воздушная пенка с нагревом***

Для получения молочной пенки используйте насадку для вспенивания.

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 120 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим воздушной пенки с нагревом, при этом значок выбранного режима будет мигать.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет взбивать молоко, подогревая его, значок выбранного режима будет гореть непрерывно.
5. Прибор выключится автоматически через несколько минут в зависимости от начальной температуры жидкости и ее количества. Значок выбранного режима будет мигать некоторое время, а затем погаснет.
6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите на кнопку выбора режима.

### ***Смешивание с нагревом***

Для смешивания напитков воспользуйтесь насадкой для смешивания.

1. Налейте жидкости и ингредиенты для перемешивания в капучинатор, минимальное количество — 75 мл, максимальное — 250 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты, иначе насадка не сможет их прокрутить и вылетит.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим смешивания с нагревом, при этом значок выбранного режима будет мигать.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет смешивать жидкости, подогревая их, значок выбранного режима будет гореть непрерывно.
5. Прибор выключится автоматически через несколько минут в зависимости от начальной температуры жидкости и ее количества. Значок выбранного режима будет мигать некоторое время, а затем погаснет.
6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите на кнопку выбора режима.





### ***Вспенивание без нагрева***

Для получения молочной пенки используйте насадку для вспенивания.

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 75 мл, максимальное — 120 мл.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим вспенивание без нагрева, при этом значок выбранного режима будет мигать.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет вспенивать молоко, значок выбранного режима будет гореть непрерывно.
5. Прибор выключится автоматически через несколько минут в зависимости от количества жидкости. Значок выбранного режима будет мигать некоторое время, а затем погаснет.

6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите на кнопку выбора режима.

**Внимание!** После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения мотора капучинатора. Не наполняйте капучинатор выше нижней отметки «MAX» при взбивании и верхней отметки «MAX» при смешивании, иначе жидкость будет переливаться через край. Для каждого режима указана своя отметка «MAX».

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пенка для капучино и латте-арта	75	120
Воздушная пенка с нагревом		Воздушная пенка для капучино	75	120
Смешивание с нагревом		Смешивание напитков и подогрев	75	250
Вспенивание без нагрева		Холодная пенка для кофе глясе; взбитые сливки	75	120

### 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. Поэтому его рекомендуется добавлять в готовые напитки.

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 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 может застрять или слететь с оси.

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 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 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 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-7119. Для одной порции вам понадобится:

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

Налейте молоко в капучинатор с насадкой для вспенивания и сделайте плотную пенку с нагревом. 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. Для того чтобы и эспрессо, и макиато получились вкусными, возьмите 7–9 г кофейных зерен, перемолите 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, снимите турку с плиты и дайте пене опуститься. Повторите эту процедуру 5–7 раз, после чего добавьте сахар по вкусу и перелейте кофе во второй стакан.

Затем смешайте ингредиенты, при этом нужно сохранить пену и создать эффектные слои. Для этого перелейте эспрессо 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 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

Протирайте корпус капучинатора и подставку сухой или влажной тканью. Внутреннюю часть устройства, крышку и насадки мойте в теплой воде мягкой губкой с мылом или средством для мытья посуды. Затем полностью просушите все части капучинатора. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия на внутренних стенках прибора. Не помещайте устройство в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопки выбора режима и контактов на дне капучинатора.

Очищайте устройство сразу же после его использования.

## Уход и хранение

Перед хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли и грязи.

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

Для удобного хранения сматывайте шнур в отсек на дне подставки.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Капучинатор перегрелся, термопредохранитель расплавился	Обратитесь в сервисный центр
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область кнопки выбора режима или контактов на дне капучинатора	Обратитесь в сервисный центр

### Насадка не крутится или вылетела

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 добавляйте какао-порошок 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
Установлена не та насадка	Установите насадку для вспенивания, если хотите взбить молочную пенку
Мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»

### Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку на вал
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Мойте капучинатор после каждого использования

### Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше отметки «MAX»	Наливайте молоко, не превышая отметку «MAX». Для каждого режима указана своя отметка «MAX»
Не закрыта крышка	Перед запуском приготовления всегда плотно закрывайте крышку

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. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 450 мл
5. Рабочая емкость: 75–250 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 100 × 100 × 205 мм
8. Размер упаковки: 120 × 120 × 215 мм
9. Вес нетто: 0,7 кг
10. Вес брутто: 0,9 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 корпус устройства, область контактов на дне капучинатора, на 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. 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. 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 контактов на дне капучинатора, на шнур питания и органы управления.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
21. Всегда наполняйте капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте отметку «MAX» для каждого из режимов.
22. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе содержимое расплескается.

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](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