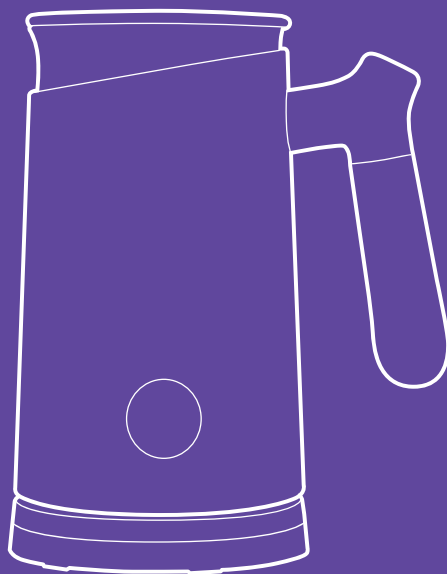


**Взбиваю  
густо и  
вкусно!**



**Капучинатор  
КТ-780**

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 .....	11
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок .....	11
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности.....	14

## Общие сведения

Капучинатор КТ-780 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: легкая и густая пенка, смешивание с нагревом и взбивание 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.

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. Так же в капучинаторе можно готовить какао и смешивать жидкости.

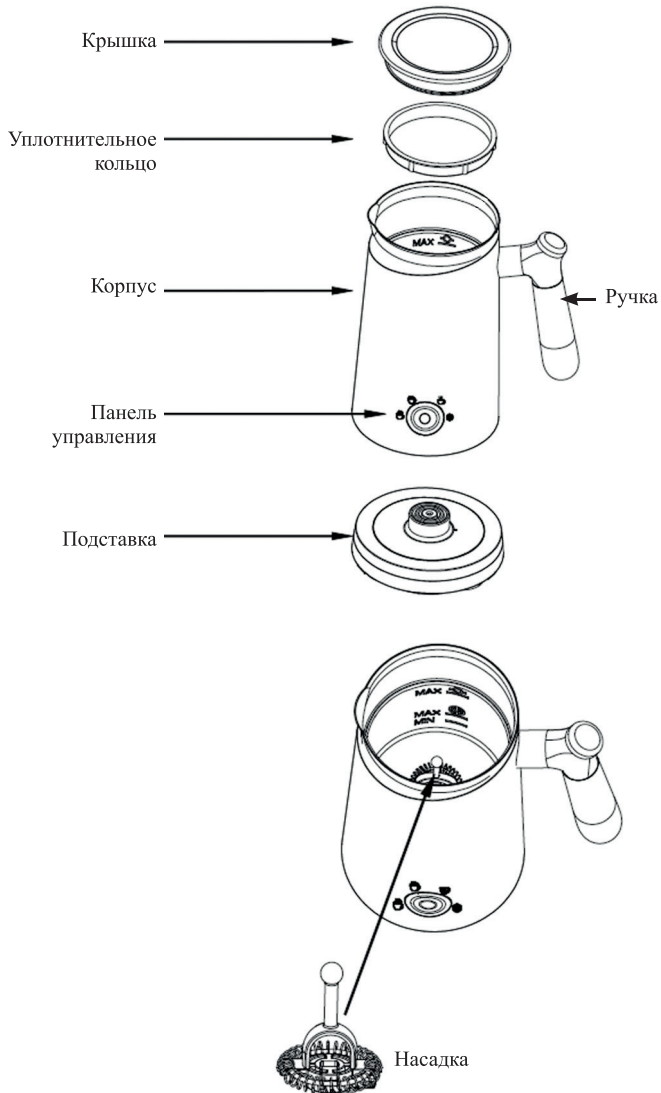
## Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Крышка с установленным уплотнительным кольцом — 1 шт.
4. Насадка — 1 шт.\*
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.\*\*

\*установлена в устройство

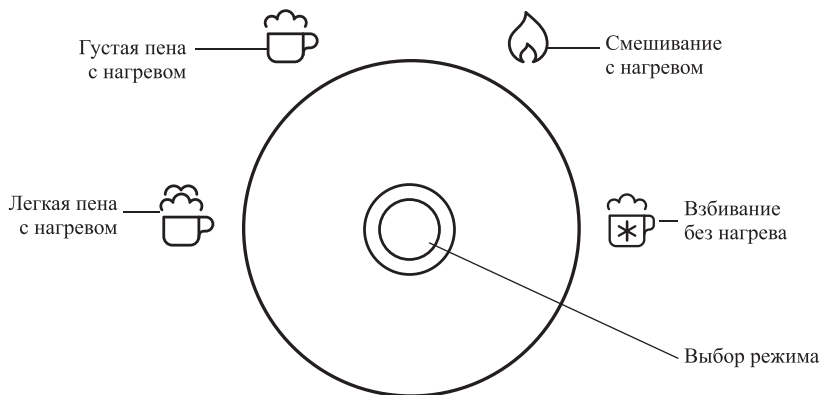
\*\*опционально

## Устройство капучинатора



**Насадка** служит для получения молочной пенки, а также для смешивания жидкостей. Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при *смешивании*. Для *взбивания* молочной пенки наливайте молока не выше нижней максимальной отметки. В противном случае содержимое капучинатора может расплескаться.

## Панель управления



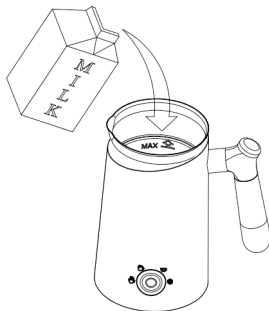
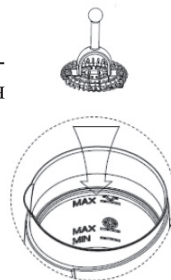
## Подготовка к работе и использование

### 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 сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен.
2. Установите насадку на ось внутри капучинатора.
3. Налейте молоко в капучинатор.



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



4. Установите крышку и выберите нужный вам режим кнопкой выбора режима. Режим выбирается циклически, после каждого нажатия индикатор будет гореть рядом со значком режима.
5. Через пару секунд после выбора режима капучинатор автоматически включит приготовление.
6. После завершения приготовления индикатор начнет мигать. Через несколько секунд индикатор погаснет.
7. Для прекращения работы устройства вручную нажмите и удерживайте кнопку выбора режима.

#### *Легкая пенка с нагревом*

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 70 мл, максимальное — 130 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С. Закройте капучинатор крышкой.
2. Кнопкой выбора режима выберите режим легкой пенки с нагревом, при этом индикатор будет гореть напротив значка выбранного режима.
3. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет взбивать молоко, нагревая его.
4. Прибор выключится автоматически примерно через 1–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости. Индикатор выбранного режима начнет мигать, а затем через несколько секунд погаснет.
5. Чтобы вручную отключить взбивание, нажмите и удерживайте кнопку выбора режима.



### ***Густая пенка с нагревом***

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 70 мл, максимальное — 130 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 4–10 °С.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим густой пенки с нагревом, при этом индикатор будет гореть рядом со значком выбранного режима.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет взбивать молоко, подогревая его.
5. Прибор выключится автоматически через 1–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости. Индикатор выбранного режима начнет мигать, а затем через несколько секунд погаснет.
6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите и удерживайте кнопку выбора режима.

### ***Смешивание с нагревом***

1. Налейте жидкости и ингредиенты для перемешивания в капучинатор, минимальное количество — 70 мл, максимальное — 300 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты, иначе насадка не сможет их прокрутить и вылетит (в худшем случае прибор выйдет из строя).
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим смешивания с нагревом, при этом индикатор будет гореть рядом со значком выбранного режима.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет смешивать жидкости, подогревая их.
5. Прибор выключится автоматически через 1–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкостей. Индикатор выбранного режима начнет мигать, а затем через несколько секунд погаснет.
6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите и удерживайте кнопку выбора режима.

### ***Взбивание без нагрева***

1. Налейте молоко в капучинатор, минимальное количество молока — 70 мл, максимальное — 130 мл.
2. Закройте капучинатор крышкой.
3. Кнопкой выбора режима выберите режим взбивания без нагрева, при этом индикатор будет гореть рядом со значком выбранного режима.
4. Через несколько секунд капучинатор автоматически начнет взбивать молоко.
5. Прибор выключится автоматически примерно через 2–3 минуты. Индикатор выбранного режима начнет мигать, а затем через несколько секунд погаснет.
6. Для самостоятельного прерывания приготовления нажмите и удерживайте кнопку выбора режима.



### Внимание!

- После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 3 минуты для охлаждения капучинатора.
- Не наполняйте капучинатор выше нижней отметки «МАХ» — для режимов взбивания, и верхней отметки «МАХ» — для режима смешивания, иначе молоко будет переливаться через край. Для каждого режима указана своя отметка «МАХ».

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
Легкая пенка с нагревом		Воздушная пенка для капучино	70	130
Плотная пенка с нагревом		Плотная молочная пена для капучино и латте-арта	70	130
Смешивание с нагревом		Смешивание напитков и подогрев	70	300
Взбивание без нагрева		Холодная пена для кофе глясе; взбитые сливки	70	130

### Советы

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

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 взбивание.

Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже обычного жирного.

Кипяченое молоко взбиваться не будет.

Горячее молоко (больше 70 °С) практически не вспенивается, как и домашнее молоко (слишком жирное).

Не наливайте молоко до самих отметок «МАХ»: тогда венчик лучше захватывает воздух, и молоко лучше взбивается.

Если молоко плохо вспенилось, повторите взбивание 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.

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 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 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-780. 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 и сделайте густую 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 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*» [макча]. Можно сделать несколько слоев, играя со скоростью и интенсивностью налива эспрессо.

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

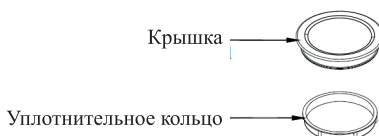
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

## Чистка и обслуживание

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

Капучинатор мойте 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 внутренних стенках капучинатора. Не помещайте капучинатор в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления 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.

Перед хранением тщательно вымойте капучинатор и просушите. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли и грязи. Для удобного хранения сматывайте шнур в отсек на дне подставки.

## Устранение неполадок

### Капучинатор не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Подсоедините прибор к исправной розетке
Капучинатор перегрелся	Подождите, пока прибор не остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область панели управления или контактных пазов на дне капучинатора	Обратитесь в сервисный центр
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

### 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»

### 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

### 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: 300 мл
5. Длина шнура: 0,7 м
6. Размер устройства: 160 × 110 × 200 мм
7. Размер упаковки: 165 × 130 × 200 мм
8. Вес нетто: 0,8 кг
9. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянгань-мэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун Провинс, 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» для каждого из режимов.
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 или другая жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

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