

**Густая пена?  
Не проблема!**



**Капучинатор  
КТ-7269**

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.....	11
Устранение неполадок .....	11
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13

## Общие сведения

Капучинатор КТ-7269 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в 4 режимах: вспенивание с подогревом, смешивание с подогревом, холодное вспенивание и какао.

Для каждого режима задана определенная скорость вращения насадки и время работы, от которых зависит, когда капучинатор автоматически остановит приготовление. В режимах с подогревом время работы определяется температурой молока: приготовление завершится, когда она достигнет значения, заданного для выбранного режима. Также работу устройства можно остановить вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на корпусе. В комплекте одна насадка с пружинкой.

Корпус капучинатора имеет двойные стенки: внутри нержавеющая сталь с антипригарным покрытием, снаружи — пластик. Благодаря такой конструкции корпус устройства почти не нагревается во время работы. Ручка капучинатора пластиковая, не нагревается и удобно лежит в руке. Крышка капучинатора плотно закрывается и имеет отверстие для выхода пара.

На корпусе прибора есть заглушка, которой можно закрыть разъем для шнура — это существенно облегчает процесс очищения капучинатора.

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 горячая молочная пена готова. Также в капучинаторе можно готовить какао или подогреть молоко.

## Комплектация

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

\*опционально

## Устройство капучинатора



**Насадка с пружинкой** служит для взбивания молочной пены и перемешивания.

Внутри капучинатора есть мерная шкала. Не заполняйте капучинатор выше верхней максимальной отметки при смешивании и приготовлении какао. Для приготовления молочной пенки наливайте молоко не выше нижней максимальной отметки. Всегда добавляйте столько молока, чтобы оно превышало минимальную отметку, иначе молоко подгорит, или пена не взобьется.

При подключении к сети питания на одну секунду загорятся все четыре значка режимов, устройство подаст звуковой сигнал. Когда все значки режимов погаснут, капучинатор перейдет в режим ожидания.

**Кнопка «Режим»** циклически переключает 4 режима работы капучинатора, при переходе значок выбранного режима будет загораться. После выбора режима подождите 3 секунды, и капучинатор автоматически начнет приготовление. Значок выбранного режима будет гореть до завершения приготовления, а затем начнет мигать. Подождите 30 секунд, пока он погаснет, и перелейте молоко, какао или пенку в чашку. Вы можете выключить приготовление раньше, нажав на кнопку «Режим», значок режима погаснет. Каждое нажатие на кнопку сопровождается звуковым сигналом.

Режимы работы отличаются между собой временем приготовления, скоростью вращения насадки и температурой нагрева молока (подробнее читайте в разделе «Использование»).

В режиме **«Вспенивание с подогревом»** молоко интенсивно взбивается и нагревается до температуры 60–70 °С. Время приготовления составляет 1,5–3 минуты. Вы получите молочную пенку, идеально подходящую для капучино или латте.



В режиме «Холодное вспенивание» молоко не нагревается, но взбивается около 2 минут до получения пенки. В этом режиме можно сделать холодную пенку для кофе глясе.

Для нагрева молока до температуры 60–70 °С без вспенивания используйте режим «Смешивание с подогревом» с медленным вращением насадки. Время работы режима зависит от изначальной температуры молока (3–4 минуты).

Также в капучинаторе можно сделать какао, выбрав режим «Какао». Приготовление напитка займет 4–6 минут. Температура готового какао будет немного выше 70 °С.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Убедитесь, что разъем для шнура плотно закрыт заглушкой, и аккуратно вымойте внутреннюю часть капучинатора, крышку и насадку с пружинкой в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Затем тщательно просушите. Не допускайте попадания капель или брызг воды в область значков режимов и кнопки «Режим», в разъем для шнура и внутрь капучинатора. Не помещайте устройство в воду или под струю воды.


Установите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола.


### Использование

1. Установите насадку на ось капучинатора. Снимать пружинку с насадки не нужно. При установке насадки на оси и возле нее не должно быть капель воды или иных продуктов.



2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая верхней отметки «MAX» при смешивании и приготовлении какао и нижней отметки «MAX» при вспенивании. Иначе молоко будет переливаться через край. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN», чтобы молоко не пригорело и пенка получилась. Закройте капучинатор крышкой.








 Верхняя отметка «MAX» для режимов «Смешивание с подогревом» и «Какао» (300 мл)

 Нижняя отметка «MAX» для режимов «Вспенивание с подогревом» и «Холодное вспенивание» (150 мл)  
Отметка «MIN» для всех режимов (60 мл)

**Примечание.** Во время приготовления не снимайте крышку, чтобы не обжечься паром. После приготовления открывайте крышку осторожно, так как пар скопился внутри.

- Откройте заглушку и вставьте шнур питания в разъем для шнура на корпусе устройства. Затем подключите устройство к сети питания. При подключении к сети питания на одну секунду загорятся все четыре значка режимов, устройство подаст звуковой сигнал. Когда все значки режимов погаснут, капучинатор перейдет в режим ожидания.
- Режим выбирается циклически: после каждого нажатия на кнопку «Режим» значок одного из режимов будет загораться. Для запуска приготовления нажмите на кнопку «Режим», пока не загорится значок нужного режима, и подождите 3 секунды. Капучинатор автоматически начнет приготовление, а значок выбранного режима будет гореть непрерывно. Рекомендации по выбору режима приведены в таблице ниже.
- После завершения приготовления капучинатор автоматически остановится. Значок выбранного режима будет мигать в течение 30 секунд. После этого он погаснет, и устройство выключится. Не снимайте крышку капучинатора, пока значок не погаснет.
- Чтобы остановить приготовление вручную, нажмите на кнопку «Режим». Значок режима погаснет.
- Отключите прибор от сети, отсоедините шнур питания от капучинатора и закройте разъем заглушкой. Перелейте молочную пену или напиток в чашку. Внутреннюю поверхность капучинатора, крышку и насадку вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

**Внимание!** После каждого цикла работы капучинатора рекомендуется делать перерыв на несколько минут для охлаждения капучинатора.

Значок режима	Название режима	Время работы	Готовый продукт	Объем
	Смешивание с подогревом	3–4 мин	Молоко для латте, подогрев молока	60–300 мл не выше отметки 
	Какао	4–6 мин	Какао	
	Вспенивание с подогревом	1,5–3 мин	Плотная горячая молочная пенка для капучино, латте-арта	60–150 мл не выше отметки 
	Холодное вспенивание	около 2 мин	Холодная пенка для кофе глясе	

**Вспенивание с подогревом.** Нажимайте на кнопку «Режим», пока значок режима «Вспенивание с подогревом» не загорится, затем подождите 3 секунды. Капучинатор начнет взбивать молоко в течение 1,5–3 минут, нагревая его до 60–70 °С (время зависит от начальной температуры молока). Индикатор режима будет гореть во время приготовления и мигать в течение 30 секунд после окончания приготовления. Когда значок режима погаснет, перелейте молочную пену из капучинатора в чашку.

**Холодное вспенивание.** Залейте холодное молоко в капучинатор и закройте его крышкой. Кнопкой «Режим» выберите режим холодного вспенивания, при этом значок выбранного режима загорится. Прибор начнет приготовление через 3 секунды и выключится автоматически примерно через 2 минуты, значок режима будет мигать еще 30 секунд, а затем погаснет. После этого можно перелить молочную пену в чашку.

**Смешивание с подогревом.** Кнопкой «Режим» выберите режим смешивания с подогревом, при этом значок выбранного режима загорится. Через 3 секунды капучинатор начнет смешивание с подогревом молока до 60–70 °С. Прибор отключится автоматически примерно через 3–4 минуты в зависимости от начальной температуры молока. Когда значок режима погаснет через 30 секунд после остановки капучинатора, перелейте молоко.

**Какао.** Налейте в капучинатор не более 300 мл молока и добавьте несколько чайных ложек какао-порошка. Вы можете использовать холодное молоко температурой 4–10 °С. Обязательно добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси. Закройте капучинатор крышкой. Нажмите на кнопку «Режим» и выберите режим «Какао». Молоко будет перемешиваться с какао и нагреваться до 70 °С постепенно в течение 4–6 минут. После окончания приготовления дождитесь, чтобы значок режима погас, а затем перелейте какао в чашку.

### **Внимание!**

- Капучинатор имеет систему защиты от перегрева. Если температура молока в процессе нагрева превысит 80 °С, капучинатор остановится, а значки трех режимов с подогревом будут мигать одновременно в течение 20 секунд, устройство подаст звуковой сигнал и отключится. Подождите, пока прибор остынет, и включите его снова.
- Для приготовления какао в капучинаторе используйте шоколад только в виде какао-порошка. Обязательно добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко, иначе насадка может застрять или слететь с оси. Запрещено добавлять твердые кусочки шоколада в капучинатор.
- Капучинатор можно использовать только для нагрева или вспенивания молока: не кладите в него кофейные зерна или другие твердые продукты, не наливайте в капучинатор другие жидкости.

### **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, выбрав режим «Холодное вспенивание».

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

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности капучинатора. Внутреннее антипригарное 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 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-7269. Для одной порции вам понадобится:

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

Установите в капучинатор насадку с пружинкой, налейте молоко и взбейте его в режиме «Вспенивание с подогревом». 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. Возьмите 7–9 г кофейных зерен (лучше перемолоть их непосредственно перед приготовлением напитка). Приготовьте эспрессо в рожковой кофеварке. Также вы можете приготовить кофе по-турецки. Для этого положите

получившийся порошок в турку и залейте его 35 мл холодной воды, поставьте на огонь. Главное — не дать кофе закипеть: когда вы видите, что на кофе образуется и поднимается пена, снимите турку с плиты перед тем, как пена поднимется слишком высоко и кофе убежит. Добавьте сахар по вкусу и перелейте кофе во второй стакан.

Затем смешайте ингредиенты, при этом нужно сохранить молочную пену и создать эффектные слои. Для этого перелейте эспрессо или кофе по-турецки 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 наливания кофе.

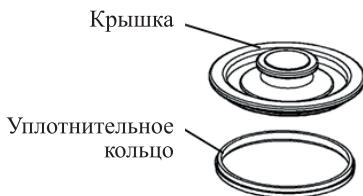
Добавьте по вкусу сироп, шоколадную крошку, орехи, корицу или кокосовую стружку.

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 его от сети и вытащите шнур питания из разъема, закройте заглушку. Внутреннюю часть устройства, крышку и насадку с пружиной вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения покрытия. Не помещайте капучинатор в воду и не допускайте попадания капель или брызг воды в разъем для шнура питания, внутрь капучинатора, в область значков режимов и кнопку «Режим», а также на шнур питания. Затем полностью просушите все части капучинатора.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его.



Не используйте для мытья любых частей капучинатора посудомоечную машину.

## 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. Храните насадку внутри капучинатора, чтобы не потерять.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева, значки трех режимов с подогревом одновременно мигают в течение 20 секунд, устройство подает звуковой сигнал	Дайте капучинатору полностью остыть, затем попробуйте включить его снова
Короткое замыкание, значки всех режимов одновременно мигают в течение 20 секунд, устройство подает звуковой сигнал	Обратитесь в сервисный центр
Капучинатор сломался из-за попадания воды в область значков режимов и кнопки «Режим», разъема для шнура или внутрь капучинатора	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	Тщательно промойте капучинатор и насадку. Добавляйте какао-порошок в уже налитое молоко

### Молоко не вспенивается или пригорает

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 минимальной отметки
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования



### Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Слишком много молока	Наливайте молоко, не превышая максимальную отметку. Для каждого режима указана своя максимальная отметка
Не закрыта крышка	Перед включением 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 [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

### Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость: 400 мл
5. Рабочая емкость: 60–300 мл
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 150 × 111 × 160 мм
8. Размер упаковки: 161 × 161 × 173 мм
9. Вес нетто: 0,7 кг
10. Вес брутто: 1,0 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, 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 внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Повреждение внутренней поверхности капучинатора вследствие использования металлических ложек или других металлических предметов, жестких губок и абразивных чистящих средств 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 опы-

том, 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 наливайте в капучинатор другие жидкости, кроме молока, не добавляйте в него твердые продукты.
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 разъем для шнура, на шнур питания или в область органов управления.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Не дотрагивайтесь до движущихся механизмов руками.
22. Всегда наполняйте капучинатор выше отметки «MIN» и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.
23. Не используйте устройство с открытой крышкой. Иначе вы можете обжечься паром, а содержимое расплескается.

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