

**Взбиваю  
густо  
и вкусно!**



**Капучинатор  
КТ-793**

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 .....	9
Уход и хранение .....	10
Устранение неполадок .....	10
Технические характеристики .....	11
Меры предосторожности .....	12
Другие товары Kitfort .....	14

## Общие сведения

Капучинатор КТ-793 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: вспенивание до густой пенки с подогревом, вспенивание до легкой пенки с подогревом, вспенивание без подогрева и смешивание с подогревом.

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

Вращение насадки в капучинаторе производится по принципу магнитной мешалки. В моторном блоке под платформой электромотором вращается магнит, который создает 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 чаша не имеет сквозной оси, поэтому можно не бояться протечки жидкости через нее, 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 вспенивания молока, следить за температурой, добиваться плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и нажать нужную 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.
  - Питчер — 1 шт.
  - Моторный блок — 1 шт.
  - Крышка — 1 шт.
2. Насадка для смешивания — 1 шт.\*
3. Насадка для вспенивания — 1 шт.\*
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*\*

\*Насадки для вспенивания и смешивания могут быть соединены друг с другом

\*\*опционально

## Устройство капучинатора



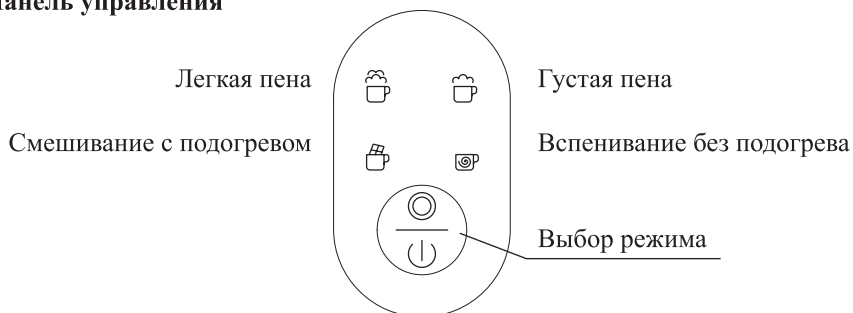
**Насадка для смешивания** используется для перемешивания молока во время его подогрева. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

**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.

**Внимание!** Нагреваемая поверхность может быть горячей. Не касайтесь ее руками.

### Панель управления



Режим выбирается циклически кнопкой выбора режима, после каждого нажатия индикатор будет мигать рядом со значком одного из режимов.

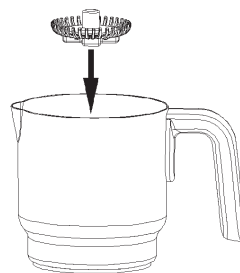
## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

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

### Использование

1. Поставьте моторный блок на ровную поверхность. Сверху на моторный блок установите питчер. Выберите подходящую насадку и вставьте ее на вал питчера.
2. Налейте молоко в питчер, не превышая верхней отметки «МАХ» в режиме смешивания и нижней отметки «МАХ» в режиме вспенивания. Не наливайте молоко ниже отметки «MIN».



### Примечания.

- Верхняя отметка «МАХ» для режима смешивания — 350 мл.
  - Нижняя отметка «МАХ» для режима вспенивания — 250 мл.
  - Нижняя отметка «МАХ» для режима вспенивания — 100 мл.
3. Наденьте крышку и выберите нужный вам режим кнопкой выбора режима. Режим выбирается циклически, после каждого нажатия индикатор будет мигать напротив одного из режимов.
  4. После того, как вы выбрали нужный режим, через несколько секунд капучинатор автоматически начнет работу, индикатор будет гореть непрерывно.
  5. По окончании работы капучинатор автоматически выключится. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку выбора режима еще раз.

**Легкая пена.** Залейте молоко в питчер, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 250 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте питчер крышкой.

Кнопкой выбора режима выберите режим легкой пены, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет вспенивать молоко, подогревая его. Прибор выключится автоматически примерно через 2–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикатор погаснет. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку выбора режима еще раз.

**Густая пена.** Залейте молоко в питчер, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 250 мл. Рекомендуется использовать холодное молоко температурой 5–10 °С. Закройте питчер крышкой.

Кнопкой выбора режима выберите режим густой пены, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет вспенивать молоко, подогревая его. Прибор выключится автоматически примерно через 2–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикатор погаснет. Чтобы вручную отключить вспенивание, нажмите на кнопку выбора режима еще раз.

**Вспенивание без подогрева.** Залейте молоко в питчер, минимальное количество молока — 100 мл, максимальное — 250 мл. Закройте питчер крышкой.

Кнопкой выбора режима выберите режим вспенивания без подогрева, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет вспенивание без подогрева. Прибор выключится автоматически примерно через 2–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикаторы погаснут. Чтобы вручную отключить вспенивание без подогрева, нажмите на кнопку выбора режима еще раз.

**Смешивание с подогревом.** Установите насадку для смешивания на вал питчера. Залейте ингредиенты в питчер, минимальное количество — 100 мл, максимальное — 350 мл. Не заливайте слишком вязкие и густые ингредиенты.

Кнопкой выбора режима выберите режим подогрева со смешиванием, при этом индикатор будет мигать напротив значка выбранного режима. Через несколько секунд капучинатор начнет смешивание с подогревом. Прибор выключится автоматически примерно через 2–3 минуты в зависимости от начальной температуры жидкости, а индикаторы погаснут. Чтобы вручную отключить смешивание с подогревом, нажмите на кнопку выбора режима еще раз.

#### Внимание!

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

Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Мин. объем, мл	Мак. объем, мл
Легкая пена		Воздушная пена для капучино	100	250
Плотная пена		Плотная молочная пена для капучино и латте-арта	100	250
Смешивание с подогревом		Смешивание и подогрев соусов	100	350
Вспенивание без подогрева		Холодная пена для кофе глясе; взбитые сливки	100	250

## 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).

Не наливайте молоко до самой отметки «MAX»: тогда насадка 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 питчер 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.

Не касайтесь металлическими предметами внутренней поверхности питчера. 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, 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-793. 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 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 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.

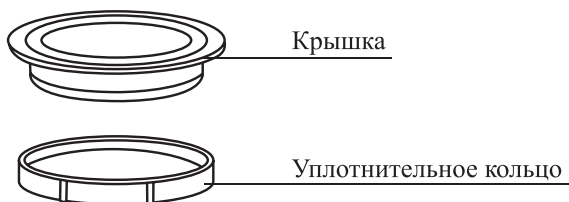
Возможно, с первого раза такого эффекта вы не добьетесь, так как он требует особой сноровки, однако после 2–3 приготовлений все обязательно должно получиться.

## Чистка и обслуживание

Протирайте корпус моторного блока сухой или влажной тканью.

Питчер, насадки и крышку можно мыть под струей воды. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Промывайте питчер, насадки и крышку 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 питчера. Не помещайте моторный блок в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область кнопок и нагреваемой поверхности моторного блока.

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.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

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

### Капучинатор не включается

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 кнопки или нагреваемой поверхности	Обратитесь в сервисный центр

### 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 вал
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «MIN»
Перед использованием питчер был загрязнен	Мойте питчер 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. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость: 700 мл
5. Длина шнура: 0,7 м
6. Размер устройства: 166 × 124 × 215 мм
7. Размер упаковки: 295 × 162 × 160 мм
8. Вес нетто: 1,1 кг
9. Вес брутто: 1,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Иэстар Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Рум 1905, Хунье Билдинг, №6 Чанцзян Роуд, Чжуншань, 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

## Другие товары Kitfort



### Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



### Ручной отпариватель КТ-962

- 2 в 1: гладка и отпаривание
- ворсовая и тканевая насадки
- мощность: 1500 Вт



### Чайник КТ-6110

- встроенный винтажный термометр
- емкость: 1,7 л
- контроллер Strix

### Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина







## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радуется 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 весёлыми 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