



Kitfort

СЕГОДНЯ  
БУДЕТ ПЕННАЯ  
ВЕЧЕРИНКА!



**Penguin Pack**  
Капучинатор «4 в 1»  
КТ-7408

[kitfort.ru](http://kitfort.ru)



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**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам





## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство капучинатора «4 в 1» .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание .....	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности.....	14
Другие товары Kitfort.....	17



## Общие сведения

Капучинатор «4 в 1» КТ-7408 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Данная модель капучинатора многофункциональна, в ней можно заварить разные виды чая, кофе, смешать напитки и приготовить йогурт.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс приготовления выполнен. Также вы можете остановить процесс приготовления вручную. Управление осуществляется с помощью одной кнопки на корпусе. Через прозрачную часть корпуса можно наблюдать за приготовлением.

Капучинатор — идеальный выбор для тех, кому не хочется осваивать процесс самостоятельного взбивания молока, следить за температурой, добиваться плотной однородной пены. Достаточно наполнить капучинатор нужным количеством молока и выбрать нужный режим. Через несколько минут молочная пенка готова.

Благодаря большому количеству режимов работы вы сможете заменить сразу несколько устройств одним компактным капучинатором КТ-7408. Силиконовая вставка на корпусе не даст вам обжечься или выронить из рук устройство. Отверстие в крышке позволяет удобно наливать получившийся напиток в чашку. Для удобной переноски у капучинатора есть шнурок, который убирается в крышку.

## Комплектация

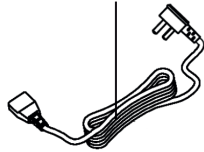
1. Капучинатор с заглушкой разъема для подключения шнура питания — 1 шт.
2. Насадка с пружинкой — 1 шт.
3. Крышка с уплотнительным кольцом и заглушкой отверстия для наливания напитка — 1 шт.
4. Фильтр для заварки — 1 шт.
5. Шнур питания — 1 шт.
6. Щетка для чистки — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство капучинатора «4 в 1»



Шнур для питания



Насадка с пружинкой



Щетка для чистки





Капучинатор имеет сенсорное управления. Переключение между режимами осуществляется циклически, нажатием на **кнопку «Режим»**. Нажатие на кнопку сопровождается звуковым сигналом. При выборе режима работы мигает соответствующий индикатор. При работе устройства индикатор выбранного режима горит непрерывно. По окончании приготовления раздаются звуковые сигналы, а индикатор режима гаснет. Чтобы остановить приготовление раньше, нужно нажать и удерживать кнопку «Режим» 3 секунды.

**Насадка с пружинкой** предназначена для приготовления молочной пенки. Для смешивания (для приготовления горячего молока, какао и др.) с насадки необходимо снять пружинку и использовать насадку без пружинки. Если подогревать молоко без перемешивания, оно может подгореть.

В **фильтр для заварки** засыпают чайные листья или молотый кофе для заваривания чая или кофе соответственно.

Не заполняйте капучинатор выше **верхней максимальной отметки («300mL»)** при заваривании чая, кофе, приготовлении йогурта и смешивании. Для приготовления молочной пенки не наливайте молоко выше **нижней максимальной отметки («150mL»)**. Всегда добавляйте более 100 мл жидкости.

В крышке капучинатора есть удобное **отверстие для наливания напитка**, которое закрывается заглушкой.

### Режимы работы

**Режим «Чай»** используется для приготовления всех сортов черного чая и травяного чая. В этом режиме вода нагревается до 100 °С.

**Режим «Кофе/Молочный Чай»** предназначен для заваривания кофе и тех сортов чая, для которых подходит температура заваривания 85 °С (улун, зеленый чай, белый чай и др.).

**Режим «Молочная Пенка»** поможет получить теплую молочную пенку для кофейных напитков или смешать жидкости с подогревом. Температура в данном режиме — 65 °С.

**Режим «Йогурт»** служит для приготовления йогурта. Температура в данном режиме — 40 °С.

**Режим «Смешивание»** предназначен для приготовления холодной молочной пенки или перемешивания жидкостей. Подогрев в этом режиме не предусмотрен.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Перед первым использованием очистите капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Установите капучинатор на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Откройте заглушку для подключения шнура питания (она находится внизу на задней стороне корпуса устройства), вставьте шнур питания в капучинатор и подключите прибор к сети.

## Использование

Рекомендации по приготовлению приведены в таблице ниже.

Режим	Получаемый продукт	Температура нагрева, °С	Объем, мл	Насадка/фильтр для заварки
Чай	Черный и травяной чай	100	100–300	Фильтр для заварки
Кофе/Молочный Чай	Кофе или чай (молочный чай, улун, зеленый чай, белый чай и др.)	85	100–300	Фильтр для заварки
Молочная Пенка	Горячая молочная пенка	65	100–150	Насадка с пружиной
Молочная Пенка	Смешивание напитков с нагревом. Приготовление какао	65	100–300	Насадка без пружинки
Йогурт	Йогурт	40	100–300	—
Смешивание	Смешивание напитков без нагрева	—	100–300	Насадка без пружинки
Смешивание	Холодная молочная пенка	—	100–150	Насадка с пружиной

### Режим «Чай»

1. Засыпьте в фильтр для заварки листья любого вида черного или травяного чая. Также можно использовать обычный одноразовый пакетик чая.

**Примечание.** В зависимости от вкусовых предпочтений вы можете добавить чайную розу, мяту, шиповник др.

2. Налейте фильтрованную воду комнатной температуры в капучинатор. С учетом всех ингредиентов уровень жидкости не должен превышать верхнюю максимальную отметку.
3. Установите фильтр с заваркой в крышку. Для этого присоедините фильтр к крышке так, чтобы выступы на фильтре попали в пазы на крышке и поверните фильтр против часовой стрелки до упора.
4. Плотно закройте капучинатор крышкой с установленным фильтром, закрутив крышку до упора. Убедитесь, что заглушка отверстия для наливания напитка плотно прилегает к крышке.
5. Нажмите на кнопку «Режим» и выберите режим «Чай». Приготовление включится автоматически через несколько секунд.
6. Устройство включит нагрев и доведет воду до кипения.
7. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Чтобы остановить работу капучинатора раньше, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Режим».





### ***Режим «Кофе/Молочный Чай»***

1. Засыпьте в фильтр для заварки кофе грубого помола или листья молочного или зеленого чая. Также можно использовать обычный одноразовый пакетик чая.
2. Налейте фильтрованную воду комнатной температуры в капучинатор. С учетом всех ингредиентов уровень жидкости не должен превышать верхнюю максимальную отметку.
3. Установите фильтр с заваркой в крышку. Для этого присоедините фильтр к крышке так, чтобы выступы на фильтре попали в пазы на крышке и поверните фильтр против часовой стрелки до упора.
4. Плотно закройте капучинатор крышкой с установленным фильтром, закрутив крышку до упора. Убедитесь, что заглушка отверстия для наливания напитка плотно прилегает к крышке.
5. Нажмите на кнопку «Режим» и выберите режим «Кофе/Молочный Чай». Приготовление включится автоматически через несколько секунд.
6. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Чтобы остановить работу капучинатора раньше, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Режим».

**Примечание.** Для заваривания растворимого кофе снимите с крышки фильтр для заварки и установите насадку без пружинки на ось на дне капучинатора, налейте воду, не превышая верхнюю максимальную отметку, после этого добавьте растворимый кофе.

### ***Режим «Молочная Пенка»***

1. Установите насадку с пружинкой на ось на дне капучинатора, чтобы приготовить горячую молочную пенку.
2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая нижнюю максимальную отметку.
3. Плотно закройте капучинатор крышкой без фильтра, закрутив ее до упора. Убедитесь, что заглушка отверстия для наливания напитка плотно прилегает к крышке.
4. Нажмите на кнопку «Режим» и выберите режим «Молочная Пенка». Приготовление включится автоматически через несколько секунд.
5. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Чтобы остановить работу капучинатора раньше, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Режим».

**Примечание.** В режиме «Молочная Пенка» можно смешивать жидкости с подогревом и готовить какао. Для этого снимите пружинку с насадки, установите насадку на ось на дне капучинатора, налейте молоко или другую жидкость, не превышая верхнюю максимальную отметку, после этого добавьте порошкообразные продукты (например, какао).

### ***Режим «Йогурт»***

1. Налейте 300 мл молока комнатной температуры в отдельную емкость и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию на упаковке к закваске). Тщательно перемешайте смесь ложкой или венчиком до однообразной консистенции.
2. Налейте получившуюся смесь в капучинатор, не превышая верхнюю максимальную отметку.



3. Плотно закройте капучинатор крышкой без фильтра, закрутив крышку до упора. Убедитесь, что заглушка отверстия для наливания напитка плотно прилегает к крышке.
4. Нажмите на кнопку «Режим» и выберите режим «Йогурт». Приготовление включится автоматически через несколько секунд.

**Примечание.** Во время работы прибора его нельзя переставлять, так как нарушается процесс заквашивания.

5. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Чтобы остановить работу капучинатора раньше, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Режим».
6. Переложите йогурт в другую емкость и уберите холодильник на 10 часов. Если вы хотите добавить в йогурт добавки (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то сделайте это до помещения йогурта в холодильник. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней. Йогурт с добавками можно хранить только несколько часов. В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

**Внимание!** Капучинатор поддерживает постоянную температуру, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кисломолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее изделие в опасную для здоровья пищу. Поэтому для приготовления нельзя брать молоко, скисшее «естественным» образом, без закваски. Лучше всего использовать качественное молоко или сливки, специальные закваски и чистую посуду. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

Молоко должно быть ультрапастеризованным. При использовании непастеризованного молока его необходимо прокипятить в течение длительного времени, чтобы очистить от болезнетворных бактерий.

### *Режим «Смешивание»*

1. Установите насадку с пружинкой на ось на дне капучинатора, чтобы приготовить холодную молочную пенку.
2. Налейте молоко в капучинатор, не превышая нижнюю максимальную отметку.
3. Плотно закройте капучинатор крышкой без фильтра, закрутив крышку до упора. Убедитесь, что заглушка отверстия для наливания напитка плотно прилегает к крышке.
4. Нажмите на кнопку «Режим» и выберите режим «Смешивание». Приготовление включится автоматически через несколько секунд.
5. Когда процесс будет завершен, капучинатор автоматически отключится и подаст звуковые сигналы. Чтобы остановить работу капучинатора раньше, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Режим».

**Примечание.** В режиме «Смешивание» можно смешивать жидкости без подогрева. Для этого снимите пружинку с насадки, установите насадку на ось на дне капучинатора и налейте жидкости, не превышая верхнюю максимальную отметку.

### **Советы**

По окончании использования отключайте устройство от сети электропитания. Отсоединяйте шнур питания от капучинатора и плотно закрывайте разъем для подключения шнура питания заглушкой.



**Внимание!** После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв минимум на 2 минуты для охлаждения устройства.

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 «Смешивание».

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 устройство после каждого использования, так как оно прекрасная среда для роста молочных бактерий. Также это нужно делать, чтобы напитки не имели запах напитка, который был приготовлен до этого.

### **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 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 гляncевая 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-7408. Для одной порции вам понадобится:

- эспresso — 35 мл;
- молоко жирностью минимум 3,5% — 120 мл;
- сироп/шоколадная крошка/орехи/корица/кокосовая стружка.

Установите в капучинатор насадку с пружинкой, налейте молоко и взбейте его в режиме «Молочная Пенка». 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

Очищайте устройство сразу после использования. Перед очисткой убедитесь, что разъем для подключения шнура питания плотно закрыт заглушкой.

Протирайте капучинатор сухой или влажной мягкой тканью.

Крышку с заглушкой отверстия для наливания напитка, насадку с пружинкой и фильтр для заварки мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды.

Внутреннюю часть капучинатора вымойте щеткой из комплекта со средством для мытья посуды, затем ополосните водой и вытрите насухо.

Не помещайте капучинатор в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды внутрь корпуса устройства, в область кнопки и индикаторов, на шнур питания и в разъем для подключения шнура питания. Не используйте для мытья любых частей устройства посудомоечную машину. Не используйте жесткие губки и абразивные чистящие средства.

После чистки полностью просушите все части капучинатора. Оставьте на несколько часов капучинатор открытым, чтобы капучинатор просох и остатки запахов от приготовленного напитка выветрились.

При необходимости снимайте уплотнительное кольцо с крышки и промывайте его. Делать это часто не рекомендуется, чтобы уплотнительное кольцо не износилось.

При частом использовании капучинатора в режимах с использованием воды может образоваться накипь. При появлении накипи поместите в капучинатор средство для





удаления накипи (можно использовать 50 мл 9% раствора уксусной кислоты или 3 г лимонной кислоты, растворенной в 100 мл воды), залейте воду до верхней максимальной отметки и вскипятите воду в режиме «Чай». Дождитесь, пока раствор остынет и слейте. После этого оставьте капучинатор на несколько часов для образования защитной пленки на поверхности металла. Затем промойте капучинатор проточной водой.

## Уход и хранение

Перед хранением тщательно очистите капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и просушите.

Храните капучинатор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для защиты от пыли уберите устройство с насадкой и фильтром для заварки в пакет или коробку.

## Устранение неполадок

### Капучинатор не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте напряжение в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети, дайте капучинатору полностью остыть, затем включите его снова

### Насадка не крутится или слетела с оси

Возможная причина	Решение
В капучинатор добавлены твердые или тянущиеся вещества	Наливайте в капучинатор только жидкости
В капучинатор сначала добавили порошкообразные продукты (например, какао), а потом налили жидкость	Добавляйте порошкообразные продукты в уже налитое молоко/воду, иначе насадка может застрять или слететь с оси

### Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Мало молока	Налейте не менее 100 мл молока
Не установлена насадка с пружинкой	Установите насадку с пружинкой

### Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Установите насадку на ось
Слишком мало молока	Налейте не менее 100 мл молока
Капучинатор не был очищен после предыдущего использования	Очищайте капучинатор после каждого использования

### Напиток выливается

Возможная причина	Решение
Слишком много жидкости	Заполняйте капучинатор, не превышая максимальную отметку для каждого из режимов
Не закрыта крышка, не закрыто отверстие для наливания напитка в крышке или не установлено уплотнительное кольцо	Перед включением приготовления всегда плотно закрывайте крышку и заглушку в крышке и проверяйте, установлено ли уплотнительное кольцо

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: 300 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость: 320 мл
5. Рабочая емкость: 100–300 мл
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 81 × 81 × 225 мм
8. Размер упаковки: 106 × 106 × 250 мм
9. Вес нетто: 0,7 кг
10. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:





Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на разъем для подключения шнура питания, шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Потемнение и пожелтение фильтра и других частей капучинатора, соприкасающихся с завариваемым кофе и чаем, является нормальным и 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.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленный напиток может быть горячим. Проверяйте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
13. 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.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Не используйте устройство с открытой крышкой и открытой заглушкой крышки, иначе содержимое может расплескаться.
22. Всегда наливайте в капучинатор более 100 мл жидкости и не превышайте максимальную отметку для каждого из режимов.



23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на разъем для подключения шнура питания, шнур питания или в область органов управления.

IM-1





## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





#### **Инфракрасная плита КТ-139**

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

#### **Ручной отпариватель КТ-9108**

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



#### **Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919**

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

#### **Настольная лампа КТ-3326**

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







# 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!

8-800-775-56-87  
[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

